Муниципальное общеобразовательное учреждение
МБОУ СОШ №146 г. Челябинска

Согласовано
Заместитель директора по УВР
_____ И.В. Дронова
« 29 » августа 2018г

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 146
_____ А.В. Гришина
« 29 » августа 2018г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного курса «Технология» - 9 класс
для основного общего образования

Составитель рабочей программы
Учитель технологии высшей категории И.Г. Воробьева

Рассмотрено на заседании ШМО
Протокол № 1 от « 29 » августа 2018г.
Руководитель ШМО И.Г. Воробьева

ПАСПОРТ
рабочей программы учебного курса «Технология» 9 класс

Тип программы: примерная программа общего образования.
Статус программы: рабочая программа учебного курса.
Назначение программы:
- для обучающихся (слушателей) образовательная программа обеспечивает реализацию их права на информацию об образовательных услугах, права на выбор образовательных услуг и права на гарантию качества получаемых услуг;
- для педагогических работников МБОУ СОШ № 146 г. Челябинска программа определяет приоритеты в содержании технологического образования и способствует интеграции и координации деятельности по реализации общего образования;
- для администрации МБОУ СОШ № 146 программа является основанием для определения качества реализации общего технологического образования.

Категория обучающихся: учащиеся МБОУ СОШ № 146 г. Челябинска.
Сроки освоения программы: 1 год
Объем учебного времени: 70 часов.
Форма обучения: очная.
Режим занятий: 2 часа в неделю в каждом классе.
Формы контроля: практические работы, лабораторно-практические работы, текущий контроль, проектная работа.

Пояснительная записка

к рабочей программе **9** классов составлена в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» (Технология. Содержание образования: Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов.2008 г.) и Федеральным компонентом государственных образовательных стандартов общего образования.

Нормативная база рабочей программы

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273ФЗ «Об образовании в Российской федерации» (редакция от 31.12.2014г. с изменениями от 06.04.2015г.)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении Федерального компонента государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.07.2005 г. № 03-126 «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 08.06.2015 г. № 576, от 28.12.2015 г. № 1529, от 26.01.2016 г. № 38) // http://www.consultant.ru/; http://www.garant.ru/
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 (ред. от 25.12.2013 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 г. № 19993), (в ред. Изменений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.06.2011 № 85, Изменений № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.12.2013 г. № 72, Изменений № 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 г. № 81) // http://www.consultant.ru/; http://www.garant.ru/
- Закон Челябинской области от 29.08.2013г. № 515-ЗО «Об образовании в Челябинской области» / Постановление Законодательного Собрания Челябинской области от 29.08.2013 №1543.
- Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от31.12.2014 г. № 01/3810 «Об утверждении Концепции развития естественно-математического и технологического образования в Челябинской области «ТЕМП»
- Приказ министерства образования и науки Челябинской области от 30. 05.2014 №01/1839 «О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования»
- Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 31.07.2009г. №103/3404 «О разработке рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях Челябинской области».
- Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от28.03.2016 г. №03-02/2468 «О внесении изменений в основные образовательные

программы начального общего, основного общего, среднего общего образования общеобразовательных организаций Челябинской области»

- Письмо Министерства образования и науки Челябинской области от22.03.2016 г. №03-02/2257 «О систематизации работы по реализации ФГОС основного общего образования в общеобразовательных организациях Челябинского области»
- Инструктивно-методическое письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 28.06. 2018г. № 1213/6651 «Об особенностях преподавания учебного предмета «Технология» в 2018-2019 учебном году».
- Учебный план школы на 2018 -2019 учебный год.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих **целей:**
- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение обще-трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
-развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
-**получение опыта** применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В соответствии с базисным планом предмет технология изучается в количестве 70 часов, по 2 часа в неделю в каждой параллели.
Обучение проводится на базе кабинета обслуживающего труда. Для проведения уроков в кабинете имеется необходимое оборудование, инструменты и приспособления. АРМ и выход в интернет дают возможность осуществлять информационную поддержку (см. паспорт)
Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.
Основной формой проведения занятий являются практические работы. Время на выполнение практических работ составляет 75% от общего времени.
Выбор объектов труда соответствует рекомендуемым вариантам примерной программы.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и позволяет каждому из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику его обработки, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В результате изучения курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с использованием машин, электробытовых приборов, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В то же время осуществляется развитие их технического и художественного мышления; творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

Распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов по рабочей программе.

Содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям: культура и эстетика труда; получение, обработка, хранение и использование информации; основы черчения, графики, дизайна; элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства; знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися; влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека; творческая, проектная деятельность; история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Для технологической подготовки программа обязательно включает в себя также разделы: «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование». Учебный план для образовательного учреждения отводит на этапе основного общего образования 140 ч. для обязательного изучения направления образовательной области «Технология». В том числе: в 8,9 классах по 70 ч., из расчета 2 учебных часа в неделю.

Сводный тематический план

Разделы и темы	Примерное планирование часов по учебной программе.	Количество часов составленное на основе примерного планирования
Класс	9	9
1. Кулинария	**(8)**	**8**
Санитария и гигиена.		
Физиология питания		
Технология приготовления пищи	(4)	4
Блюда национальной кухни	(2)	2
Сервировка стола		
Заготовка продуктов	(2)	2
2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	**(8)**	**22**
Рукоделие. Художественные ремесла.	(8)	4
Элементы материаловедения.		
Элементы машиноведения		
Конструирование и моделирование швейных изделий.		8
Технология изготовления швейных изделий		10
3. Технология ведения дома	**(6)**	**4**
Эстетика и экология жилища.		
Уход за одеждой и обувью.		

Ремонт помещений		
Санитарно- технические работы		
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.		
Введение в предпринимательскую деятельность	(6)	4
4. Электротехнические работы	**(6)**	**4**
Электромонтажные работы.		
Электроосветительные приборы. Электроприводы.		
Электротехнические устройства.		
Простые электронные устройства	(6)	4
5 Черчение и графика Техника выполнения чертежей и правила их оформления.	**(34)** (4)	**30** 4
Геометрические построения.	(2)	4
Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем.	(10)	8
Сечения и разрезы.	(4)	6
Сборочные чертежи.	(10)	6
Прикладная графика.	(4)	2
5. Современное производство и профессиональное образование.		
Сферы производства и разделение труда.		
Пути получения профессионального образования.		
6. Творческие, проектные работы	**(0)**	**0**
Резерв учебного времени	**(8)**	**0**
Итого	**(70)**	**68**

Обоснование изменений количества часов:
9 класс
Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличен на 14 часов, так как раздел является базовым, в школе имеется достаточная материально- техническая база для изготовления швейных изделий, учащиеся любят шить, по этому разделу готовятся творческие проекты. Время добавлено из резерва учебного времени 6 часов; из раздела «Электротехнические работы» 2 часа, из раздела «Технология ведения дома» 2 часа, так как тема «Введение в предпринимательскую деятельность» частично изучается в проектной деятельности учащихся; из раздела «Черчение и графика» 4 часа, так как в разработку проекта входит чертежная документация.
Региональный компонент реализуется путём изучения основного материала курса в рамках основных разделов программы в сочетании с изучением региональных особенностей Челябинской области и Уральского региона, а так же с национальных традиций и культуры быта народов России (см. таблицы)

Перечень компонентов учебно-методического комплекса, обеспечивающего реализацию рабочей программы: базовый учебник, дополнительная литература для учителя и учащихся, перечень Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников, перечень обучающих, справочно-информационных, контролирующих и прочих компьютерных программ, используемых в образовательном процессе (см. таблицы)

Требования к уровню подготовки учащихся, успешно освоивших рабочую программу

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

-определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

-творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;

-приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

-умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

-использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другой базы данных;

-владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;

-оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Результаты обучения

Результаты обучения представлены в требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента:

знать/понимать — перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний,

уметь — владение конкретными навыками практической деятельности, а также

компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач.

Результаты обучения сформулированы в Требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

Ожидаемые результаты обучения по данной рабочей программе могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

Требования к уровню подготовки выпускников

Общетехнологические, трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать: основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
уметь: рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов: создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» ученик должен:
знать/понимать:
назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;
уметь:
выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела «Кулинария» ученик должен:
знать/понимать:
влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
уметь:
выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела «Электротехнические работы» ученик должен:

знать/понимать:

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки;

правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь:

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела «Технологии ведения дома» ученик должен:

знать/понимать:

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ: материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела «Черчение и графика» ученик должен:

знать/понимать:

технологические понятия: графическая документации, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь:

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела «Современное производство и профессиональное образование» ученик должен:

знать/понимать: сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;
уметь: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

Характеристика контрольно-измерительных материалов для оценивания уровня подготовки учащихся:
Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.
Обязательными на всех параллелях являются: входной контроль, текущий и итоговый. Итоговый контроль может быть в форме защиты проекта, практических работ или зачет по знаниям раздела программы.
Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.
Теоретические знания учащихся оцениваются в форме тестов, кроссвордов, заполнения таблиц, карточек заданий, самостоятельных и контрольных работ.
Для контроля уровня базовых знаний и умений у учащихся **9** классов по обслуживающему труду разработан комплект заданий по всем основным разделам, в соответствии с образовательным стандартом по технологии для учащихся основного общего образования. Комплект включает в себя различные виды тестовых заданий (с выбором одного или нескольких правильных ответов), практические и лабораторные работы, контрольные работы в форме решения кроссвордов (см. приложение)
При разработке использовалась литература:
Зуева Ф.А. Инструментарий оценивания предметных результатов в рамках технологической подготовки обучающихся: учебное пособие/Ф.А.Зуева. Челябинск ЧИПКРО,2013. Тестовые задания из журналов «Школа и производство».
В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, построение годового учебного плана занятий ведется с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся акцентируется их внимание на потребительском назначении создаваемого изделия.

Учебно - методический комплекс МБОУ СОШ № 146 на 2018 - 2019 учебный год.
Учебный предмет: **Технология**

класс	Учитель категория	Учебная программа	Учебники для учащихся	Дидактические пособия для учащихся	Методическое пособие для учителя	Инструментарий для отслеживания результатов
9	Воробьева Ирина Геннадьевна высшая	Примерная программа Федерального компонента Государственных стандартов по ОО «Технология». Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. Вентана-Граф 2008.	А. Н. Богатырев, О. П. Очинин, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, М.В. Хохлова. Технология: 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2е изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко М.: Вентана- Граф, 2012. В.И. Ермакова. Основы кулинарии: учебник для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений- 3-е изд.- М.: Просвещение, 2006 А.Д. Ботвинников и др. Черчение: учебник для 7-8 кл. общеобразовательных учреждений -М.: Просвещение, 2012.	Ф.А. Зуева Профессиональное самоопределение и карьера: учеб. пособие для учащихся 9-11 кл.-3е изд. перераб.- Челябинск, 2015. В.И. Вышнепольский Рабочая тетрадь: к учебнику «Черчение» А.Д. Ботвинникова, В,Н, Виноградова, И,С, Вышнепольского: 7-8 кл./ В,И, Вышнепольский.-м.: АСТ: Астрель, 2012. Словарь- справочник по черчению: Кн. для учащихся / В.Н. Виноградов, Е.А. Василенко, А.А. Альхименок и др.- 2-е изд., переработ. и допол.- М.: Просвещение, 2000.	И.А. Сасова, М.Б. Павлова. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой.- М.: Вентана- Граф, 2003.	Зуева Ф.А. Инструментарий оценивания предметных результатов в рамках технологической подготовки обучающихся: учебное пособие/Ф.А.Зуева. Челябинск ЧИПКРО,2013

Перечень Интернет ресурсов и других электронных информационных источников.

Интернет ресурсы:

www.chel-edu.ru-образовательный портал г. Челябинска (раздел «Методический кабинет»)
www.metodlab.moy.su –сайт лаборатории методической работы МОУ ДПО УМЦ
www.konkurschel.blogspot.com –блог «Конкурсы»
www.edu.ru -Российское образование. Федеральный портал.
www.school.edu.ru –Российский общеобразовательный портал.
www.window.edu.ru –Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
www.catalog.alledu.ru –Все образование: каталог ссылок.
www.allbest.ru –Союз образовательных сайтов.
www.school-collection.edu.ru –Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
http:// www. screen.ru/qallery – WEB - сайт галереи декоративно – прикладного искусства.

Другие электронные источники:

1. Библиотека «Технология» (диск)
4. Изготовление халата (видеоматериал)
5. Художественная обработка материалов по теме «Вышивка» (видеоматериал)
6. Свободная роспись по ткани (урок)
7. Ацетатное волокно (видеоматериал)
8. Производство тканей (видеоматериал)
9. Производство говядины (видеоматериал)
10. Производство кондитерских изделий (видеоматериал)
11. Конструирование ЛЕКО (диск)

Таблица НРЭО 9 класс.

№ п /п	№ урока	Название темы (с указанием области, региона)	Литература, интернет ресурсы.
1	1-2	Особенности использования мяса в национальной кухне народов Урала.	-Б. В. Личман История Урала книги 1,2, издание 2е. Екатеринбург: Издательство «СВ-96» 2002 Н.Б. Виноградов Страницы древней истории Южного Урала: Учеб. Для учащихся общеобразовательных школ.- Челябинск: Южно-Урал.кн. изд., 2000. Видеоматериалы: - «Из истории русского сарафана» - «Из истории ткачества»
2.	3-4	Особенности использования субпродуктов в национальной кухне народов Урала.	
3.	5-6	Блюда национальной кухни.	
4.	7-8	Использование Уральских трав в качестве пряностей.	
5.	19-20	Народный костюм как источник творчества при создании одежды.	
6.	31-32	Использование аппликации в украшении одежды народов Урала.	
7.	33-34	Традиции ручного качества на Урале.	

Требования к уровню подготовки учащихся, успешно освоивших рабочую программу.

В результате изучения технологии ученик 9 класса в зависимости от изучаемого раздела должен:

Кулинария

Знать/понимать:

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;

Уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах жирах, витаминах; определять доброкачественность продуктов; составлять меню; выполнять механическую и тепловую обработку продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, п/ф и готовых блюд; консервировать овощи; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

Использовать для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке продуктов; заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления блюд.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

Уметь:

- выбирать вид ткани для плечевых изделий; снимать мерки; строить чертежи плечевых изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейных изделий; проводить примерку плечевого изделия; выполнять изделия с применением аппликации и ручного ткачества;

Использовать для:

- изготовления изделий с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов ВТО и художественной обработки изделий; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Технологии ведения дома

Знать/понимать:

- основные направления экономических отношений в процессе производства и потребления.

Уметь:

- выбрать возможный объект или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и коньюктуры рынка;

Использовать для:

- решения практических задач в выбранном направлении технологической подготовки.

Электротехнические работы

Знать/понимать:

- назначение и виды электронных устройств;

Уметь:
- объяснять работу простых электронных устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
Использовать для:
- безопасной эксплуатации электротехнических устройств по их принципиальным и функциональным схемам;

Черчение и графика

Знать/ понимать:
- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;
Уметь:
- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;
Использовать для:
- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Поурочное планирование 9 класс
Таблица практических работ 9 класс

№ урока	№ п/п	Название работы (раздела)	Объект труда (исследова-ния)	Оборудование, инструменты и приспособления.	Дидактические материалы
		Кулинария			
1-2	1	Приготовление борща с фрикадельками.	Борщ	Кастрюля, миски, ножи, мясорубка, сковорода, посуда для сервировки стола, скатерть, салфетки.	Иллюстрации супов, видеоматериал сервировка стола, инструкционные карты.
3-4	2	Приготовление гарнира из картофеля.	Картофель	Кастрюля, миски, ножи, сковорода, доски разделочные, посуда для сервировки стола, скатерть, салфетки.	Иллюстрации гарниров, инструкционные карты.
	3	Приготовление гуляша из печени.	Печень		Таблица нарезки мясных продуктов, инструкционные карты.
5-6	4	Приготовление фарша для пельменей.	Фарш	Кастрюля, миски, ножи, сито, доска для разделки теста, скалка, мясорубка, шумовка, посуда для сервировки стола, скатерть, салфетки.	Иллюстрации изделий из пресного теста, инструкционные карты.
	5	Приготовление пельменей.	Пельмени		
7-8	6	Консервирование помидор.	Помидоры	Кастрюля, миски, ножи, банки, крышки, укупорочные ключи, подставка для стерилизации банок.	Образцы маринадов, таблица сроков стерилизации, инструкционные карты.

		Электротехнические работы			
9-10	7	Приготовление картофельной запеканки в микроволновой печи.	Микровол-новая печь	Микроволновая печь, посуда для микроволновой печи, миски, ножи, посуда для сервировки стола, скатерть, салфетки.	Иллюстрации блюд, инструкционные карты, руководство по эксплуатации.
		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.			
13-14	8	Снятие мерок.	Таблица	Сантиметровая лента, манекен, калькулятор.	Таблица определение величин размерных признаков фигуры, инструкционные карты.
	9	Расчет конструкции плечевого изделия.			
15-16	11	Построение чертежа основы плечевого изделия в М 1:1.	Чертеж	Чертежные принадлежности.	Образец построения, инструкционные карты.
17-18	12	Построение чертежа основы рукава и воротника в М 1:1.			
19-20	13	Моделирование выбранного фасона.	Выкройка	Чертежные принадлежности, клей, цветная бумага, ножницы.	Схема классификации одежды, схемы моделирования лифа, образец готовой выкройки.
21-22	14	Раскрой ткани.	Ткань, детали кроя	Ножницы, булавки, мел, нитки, иголки, наперстки.	Образец раскладки выкройки на ткани, инструкционные карты, карты пооперационного раскроя.
	15	Подготовка деталей кроя к обработке.			
23-24	16	Проведение первой примерки.	Детали изделия	Швейная машина, гладильная доска, утюг, ножницы, булавки, мел, нитки, иголки, наперсток.	Образец изделия подготовленный к 1 примерке, таблица дефектов, инструкционные карты, карты пооперационного контроля.
	17	Обработка полочки и спинки.			
25-26	18	Обработка воротника.	Воротник, горловина	Швейная машина, гладильная доска, утюг, ножницы, булавки, мел, нитки, иголки, наперсток.	Образец воротника и соединение его с горловиной, инструкционные карты, карты пооперационного контроля.
	19	Соединение воротника с горловиной.			
27-28	20	Обработка рукавов.	Рукава, пройма	Швейная машина, гладильная доска, утюг, ножницы, булавки, мел, нитки, иголки, наперсток.	Образец рукава и соединение его с проймой, инструкционные карты, карты пооперационного контроля.
	21	Соединение рукавов с проймой.			
29-30	22	Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия.	Изделие	Швейная машина, гладильная доска, утюг, ножницы, булавки, мел, нитки, иголки, наперсток.	Образец готового изделия, инструкционные карты, карты пооперационного контроля.
		Рукоделие. Художественные ремесла.			
31-32	23	Выполнение аппликации.	Аппликация	Швейная машина, гладильная доска, утюг, ножницы, булавки,	Образцы рукоделия, виды аппликаций, инструкционные карты, карты
	24	Отделка изделий бисером и	Бисер,		

		блестками.	блестки	мел, нитки, иголки, наперсток.	пооперационного контроля.
33-34	25	Изготовление сувенира	Сувенир	Шерстяные нитки, рамка, иглы.	Образцы рукоделия, инструкционные карты, карты пооперационного контроля.
		Черчение и графика			
39-40	26	Выполнение рамки, основной надписи и линий чертежа.	Чертеж	Чертежные инструменты и принадлежности.	Стандарты ЕСКД с образцами основной надписи и чертежного шрифта, справочник.
	27	Выполнение чертежного шрифта.			
41-42	28	Нанесение размеров на чертеже.			Схемы, нанесение размерных линий, справочник.
43-44	29	Деление угла.			Схемы геометрических построений, справочник.
	30	Деление окружности.			
45-46	31	Построение сопряжений			
47-48	32	Построение третьего вида по двум данным.			Макеты деталей, справочник.
49-50	33	Построение плоских фигур.			Схемы построения плоских и объемных фигур, справочник.
	34	Построение объемных фигур.			
51-52	35	Выполнение технического рисунка с натуры.			Макеты деталей, образцы эскиза технического рисунка, справочник.
53-54	36	Построение развертки геометрического тела.			Макеты геометрических тел, образцы разверток, справочник.
	37	Построение проекций точек на поверхности предмета.			
55-56	38	Выполнение чертежа детали с необходимыми сечениями.			Макеты деталей, схемы чертежей сечений и разрезов, справочник.
	39	Выполнение чертежа детали с необходимыми разрезами.			
57-58	40	Выполнение чертежа детали с применением вида и разреза.			
61-62	41	Выполнение чертежа болтового соединения.			Образец болтового соединения, справочник.
63-64	42	Чтение сборочных чертежей.			Сборочный чертеж, инструкционная карта, справочник.
63-64	43	Выполнение чертежей деталей по сборочному чертежу.			
65-66	44	Разработка эскиза логотипа или товарного знака.	Эскиз	Принадлежности для рисования.	Образцы товарных знаков и логотипов.

№ урока по прогр за год	Кол-во часов	Дата	Название раздела и урока по теме	Тип урока	Теоретические сведения	Практическая работа		НРЭО	Инструмен-тарий оценивания	Домаш-нее задание
						Объект труда	Содержание			
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
1-2	**8** 2		**<u>Кулинария.</u>** Вводное занятие. Блюда из мяса. Практическая работа № 1 ИОТ № 46,69.	Комбинированный урок	Соблюдение правил охраны труда. Причины травматизма и меры по их предупреждению. Виды мясного сырья, используемые для приготовления блюд, сроки и способы хранения. Приготовление натуральной рубленной массы из мяса. Классификация супов. Технология приготовления супов. Использование приправ. Подача к столу.	Борщ	Приготовление борща с фрикадельками.	Особенности использования мяса в национальной кухне народов Урала.	Карточки задания	Д/з знать конспект, подготовиться к п/р.
3-4	2		Блюда из субпродуктов. Практическая работа № 2,3	Комбинированный урок	Значение и место блюд из субпродуктов в питании. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Условия первичной обработки субпродуктов, сроки и способы хранения. Способы тепловой обработки субпродуктов. Определение готовности блюд из субпродуктов. Подача к столу.	Печень, картофель	Приготовление гарнира из картофеля и гуляша из печени.	Особенности использования субпродуктов в национальной кухне народов Урала.	Карточки задания.	Д/з знать конспект, подготовиться к п/р.

5-6	2		Блюда национальной кухни. Практическая работа № 4,5	Комбиниров анный урок	Виды пресного теста. Рецептура и технология приготовления пресного теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Технология приготовления фарша для пельменей. Технология приготовления пельменей. Подача к столу.	Фарш, пельмени	Приготовление фарша, приготовление пельменей.	Блюда национальной кухни Урала.	Карточки задания.	Д/з подготовиться к п/р, к/р.
7-8.	2		Консервирование и маринование овощей. Практическая работа № 6	Комбиниров анный урок КПУ1	Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Использование трав в качестве пряностей. Правила безопасной работы. Технология приготовления консервов из овощей. Условия и сроки хранения.	Помидоры	Консервирование помидор.	Использование Уральских трав в качестве пряностей.	Карточки задания. Зачет	Д/з знать конспект, подготовиться к п/р
9-10	**4** **(4)** 2		**<u>Электротехнические работы.</u>** **Простые электронные устройства.** Бытовые микроволновые печи и холодильники. Практическая работа № 7	Комбиниров анный урок	Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов. Понятие о новых электрофизических методах нагрева. Бытовые микроволновые печи их устройство, правила эксплуатации. Знакомство с устройством и принципом работы холодильных агрегатов. Виды бытовых холодильников. Правила эксплуатации.	Микроволновая печь	Приготовление картофельной запеканки в микроволновой печи.		Карточки задания.	Д/з знать конспект.

11-12	2		Полупроводниковые приборы. Перспективное развитие электротехники и электроники.	Теоре тичес-кий урок	Характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Перспективные направления развития электротехники и электроники. Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека. Профессии связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электронных устройств.					Д/з § 16,19,20 реферат
13-14	**22** **(8)** 2		**<u>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.</u>** **Конструирование и моделирование швейных изделий.** Снятие мерок и расчет конструкции плечевого изделия. Проектная работа № 8,9	Комби ниров анный урок	Стиль в одежде. Современные направления моды. Мерки необходимые для построения чертежа. Прибавки. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта и свойств ткани. Правила снятия мерок, их условные обозначения. Расчет формул.	Таблица с результата-ми измерений	Снятие мерок и расчет конструк-ции чертежа.		Карто чки зада-ния.	. Д/з знать конс-пект, подгото виться к п/р
15-16	2		Построение чертежа плечевого изделия в М 1:1. Проектная работа № 10	Комби ниров анный урок	Последовательность построения чертежа, назначение конструк-тивных линий их условное обозначение. Сравнение своей конструкции с типовой, причины отклонения. Чтение чертежа.	Чертеж	Построе-ние чертежа плечевого изделия в М 1:1.		Карто чки зада-ния.	Д/з знать конс-пект, подгото виться к п/р

17-18	2		Построение чертежа рукава и воротника в М 1: 1. Проектная работа № 11,12	Комбинированный урок	Последовательность построения. Ошибки при построении чертежа и способы их устранения. Чтение чертежа.	Чертеж	Построение чертежа рукава и воротника в М 1: 1.		Карточки задания.	Д/з знать конспект, подготовиться к п/р,к/р.
19-20	2		Моделирование плечевого изделия. Проектная работа № 13	Комбинированный урок	Основы художественного оформления одежды: стиль, силуэт, пропорции, зрительные иллюзии, цвет в одежде и его современные направления. Народный костюм как источник творчества при создании одежды. Способы моделирования плечевого изделия. Моделирование выбранного фасона изделия. Описание модели. Подготовка выкройки к раскрою. Выбор ткани и отделки изделия. Определение расхода ткани на изделие.	Выкройка.	Моделирование выбранного фасона.	Народный костюм как источник творчества при создании одежды.	Карточки задания.	Д/з знать конспект, работа над проектом
21-22	**(10)** 2		**Технология изготовления швейных изделий.** Раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Проектная работа № 14,15 ИОТ № 42,69	Комбинированный урок	Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкройки на ткани с различной шириной и фактурой ткани. Технология раскроя ткани. Утилизация отходов. Перенос контурных линий и контрольных точек с одной детали на другую разными способами. Прокладочные материалы. Дублирование деталей. Повторение техники безопасности при выполнении швейных работ.	Ткань, детали кроя.	Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.		Карточки задания.	Д/з знать конспект, работа над проектом

23-24	2		Проведение первой примерки. Обработка полочки и спинки. Проектная работа № 16,17	Комбинированный урок	Подготовка изделия к примерке скалывание и сметывание деталей кроя. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Технологическая последовательность обработки вытачек, рельефных швов, плечевых и боковых срезов.	Детали кроя.	Проведение первой примерки Обработка полочки и спинки.		Карточки задания.	Д/з знать конспект, работа над проектом
25-26	2		Обработка воротника и соединение его с горловиной. Проектная работа № 18,19	Комбинированный урок	Виды воротников. Технологическая последовательность обработки воротника. Способы соединения воротника в зависимости от застежки изделия. Графическое изображение. Возможные дефекты.	Воротник, горловина.	Обработка воротника. Соединение воротника с горловиной.		Карточки задания.	Д/з знать конспект, работа над проектом
27-28	2		Обработка рукавов и соединение их с проймой. Проектная работа № 20,21	Комбинированный урок	Виды рукавов. Технологическая последовательность обработки рукавов. Способы соединения рукавов с проймой. Графическое изображение. Возможные дефекты.	Рукав, пройма.	Обработка рукавов. Соединение рукавов с проймой.		Карточки задания.	Д/з работа над проектом
29-30	2		Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия. Проектная работа № 22	Комбинированный урок	Способы обработки низа изделия. Окончательная отделка изделия: обметывание петель, пришивание пуговиц, ВТО, способы отделки изделий.	Изделие.	Обработка низа изделия. Окончательная отделка изделия.		Карточки задания.	Д/з знать конспект, работа над проектом

31-32	**(4)** 2		**Рукоделие. Художественные ремесла.** Аппликация. Вышивка бисером и блестками. Проектная работа № 23,24.	Комбинированный урок.	Значение аппликации в народной вышивке. Способы выполнения в зависимости от вида ткани. Особенности обработки края аппликации, возможные дефекты. Сочетание аппликации с другими видами отделки. Техника украшения изделий бисером и блестками. Использование новых технологий в украшении изделий.	Аппликация	Выполнение аппликации. Отделка изделий бисером и блестками.	Использование аппликации в украшении одежды народов Урала.	Карточки задания.	Д/з работа над проектом
33-34	2		Ручное ткачество. Проектная работа № 25.	Комбинированный урок.	Особенности современного ручного ковроткачества. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Принципы построения коврового узора. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра. Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Технология ковроткачества.	Сувенир.	Изготовление сувенира.	Традиции ручного ткачества на Урале.	Карточки задания.	Д/з работа над проектом
35-36	**4** **(4)** 2		**<u>Технологии ведения дома.</u>** **Введение в предпринимательскую деятельность.** Культура экономических отношений.	Теоретический урок	Предпринимательство в экономической структуре общества. Сущность, цели и задачи. История становления предпринимательства в России. Производительность и оплата труда. Себестоимость товаров и услуг.				Опрос	Д/з § 9, подготовиться к защите проекта

37-38	2		Технология управленческой деятельности.	Теоретический урок. КПУ2	Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя. Защита творческого проекта. Выставка проектных работ учащихся.		.		Про-ект	Д/з § 10
39-40	**30** **(4)** 2		**<u>Черчение и графика.</u> Техника выполнения чертежей и правила их оформления.** Форматы, рамка и основная надпись чертежа. Практическая работа № 26,27.	Комбинированный урок.	Цели, содержание и задачи изучения черчения. Понятие о государственных стандартах. Форматы, рамка и основная надпись чертежа. Линии чертежа. Чертежный шрифт. Размер шрифта. Основные требования стандарта. Высота ширина, толщина букв.	Чертеж	Выполнение рамки, основной надписи и линий чертежа. Выполнение чертежного шрифта.		Карточки зада-ния.	Д/з § 1,2.1, 2.3,2.4, работа в тетради
41-42	2		Нанесение размеров на чертеже. Практическая работа № 28	Комбинированный урок.	Основные сведения о нанесении размеров (выносная и размерная линии, знаки диаметра и радиуса; указания толщины и длины детали надписью; расположение раз-мерных чисел). Применение и обозначение масштаба.	Чертеж	Нанесение размеров на чертеже.		Карточки зада-ния.	Д/з § 2.5,6 работа в тетради

43-44	**(4)** 2		**Геометрические построения.** Геометрические построения. Практическая работа № 29,30	Комбиниров анный урок.	Графические способы решения геометрических задач на плоскости. Параллельные и перпендикулярные прямые, деление углов. Деление отрезка и окружности на равные части.	Чертеж	Деление угла. Деление окружности.		Карточки задания.	Д/з § 15.1,2 работа в тетради подгот. к к/р
45-46	2		Геометрические построения. Практическая работа № 31.	Комбиниров анный урок.	Сопряжения. Выполнение чертежа «плоской детали» с использованием геометрических построений (в том числе сопряжений).	Чертеж	Построение сопряжений. Выполнение чертежа «плоской детали».		Карточки задания.	Д/з § 15 повторить
47-48	**(8)** 2		**Чтение и выполнение чертежей деталей.** Метод проецирования. Расположение видов на чертеже. Местные виды. Практическая работа №32	Комбиниров анный урок.	Общие сведения о проецировании. Центральное и параллельное проецирование. Косоугольное и прямоугольное проецирование. Проецирование предмета на плоскость проекций. Понятие «вид». Расположение видов на чертеже и их название: вид спереди, вид сверху, вид слева.	Чертеж	Построение третьего вида по двум данным.		Карточки задания.	Д/з § 3,4,5 работа в тетради
49-50	2		Получение и построение аксонометрических проекций. Практическая работа №33,34	Комбиниров анный урок.	Аксонометрические проекции плоских и объемных геометрических фигур. Сравнение изображений в диметрии и изометрии. Рациональные построения в аксонометрии.	Чертеж	Построение плоских и объемных фигур.		Карточки задания.	Д/з §6,7 работа в тетради, подгот к к.р.

51-52	2		Технический рисунок. Практическая работа №35	Комбинированный урок. КПУЗ	Аксонометрические проекции предметов имеющих круглые поверхности. Общие понятия о техническом рисунке. Приемы работы от руки и на глаз.	Чертеж	Выполнение технического рисунка с натуры.		Карточки задания. Практ работа	Д/з §8,9 работа в тетради
53-54	2		Геометрическая форма предмета. Проекции вершин, ребер и граней предмета. Практическая работа №36,37	Комбинированный урок.	Анализ геометрической формы предмета. Чертежи и аксонометрические проекции геометрических тел. Развертывание поверхностей геометрических тел. Проекции вершин, ребер и граней предмета. Изображение элементов предметов. Построение проекций точек на поверхности предмета.	Чертеж	Построение развертки геометрического тела. Построение проекций точек на поверхности предмета.		Карточки задания.	Д/з §10,11, 12 работа в тетради
55-56	**(6)** 2		**Сечения и разрезы.** Сечения. Разрезы. Практическая работа №38,39.	Комбинированный урок.	Общие сведения о сечениях и разрезах. Назначение и классификация сечений. Правила выполнения сечений. Назначение и правила выполнения разрезов. Обозначение разрезов на чертежах.	Чертеж	Выполнение чертежа детали с сечениями и разрезами		Карточки задания.	Д/з §20-24, работа в тетради
57-58	2		Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Практическая работа №40.	Комбинированный урок.	Местные разрезы их применение и обозначение. Соединение части вида с частью разреза. Особенности нанесения размеров при соединении вида и разреза.	Чертеж	Выполнение чертежа детали с применением вида и разреза.		Карточки задания.	Д/з § 25 повторить 20-24, подгот. к к/р

59-60	2		Разрезы в аксонометрических проекциях.	Теоре тичес-кий урок	Особенности изображения в разрезе деталей с тонкими ребрами. Особенность изображения в разрезе спиц. Применение вырезов в аксонометрических проекциях.				Карто чки зада-ния.	Д/з § 26,27
61-62	**(8)** 2		**Сборочные чертежи.** Общие сведения о соединениях деталей. Практическая работа №41.	Комби ниров анный урок.	Общие сведения о соединениях деталей. Виды соединений деталей. Стандартные детали. Взаимозаме-няемость. Обозначение резьбы.	Чертеж	Выполне ние чер-тежа бол-тового соедин.		Карто чки зада-ния.	Д/з § 30-32, вопро-сы стр. 170
63-64	2		Общие сведения о сборочных чертежах. Практическая работа №42	Комби ниров анный урок.	Общие сведения о сборочном чертеже. Принцип условностей и упрощений на сборочном чертеже. Содержание спецификации. Требования и правила оформления чертежей. Порядок чтения сборочных единиц. Понятие, последовательность деталирования сборочных чертежей.	Чертеж	Чтение сборочных чертежей.		Карто чки зада-ния.	Д/з § 34,35, 36 вопро-сы стр. 199.
65-66	2		Деталирование. Практическая работа №43	Комби ниров анный урок.	Понятие «деталирование». Последовательность деталирования сборочных чертежей.	Чертеж	Выполне ние чер-тежей по сборочному чертежу		Карто чки зада-ния.	§ 34,35, 36,37 подгот к к.р.
67-68	2		Повторение пройденного материала.	КПУ4	Обобщение графических знаний, умений и навыков сформированных у учащихся на уроках черчения.				Карто чки зада-ния. Практ работа	Д/з стр. 208, задание №3.
69-70	**2**		**Прикладная графика** Использование ИКТ для выполнения графических работ. Практическая работа №44	Комби ниров анный урок.	Графическое представление инфор-мации: графики, диаграммы, гисто-граммы, пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения.	Эскиз	Разработ-ка эскиза логотипа или товарного знака.		Карто чки зада-ния.	