**Планируемые результаты**

 **Личностные результаты:**

 • проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

• овладение элементами организации умственного и физического труда;

• развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

• осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учѐтом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

**Метапредметные результаты:**

 • формирование и развитие компетентности в области использования информационно коммуникационных технологий (ИКТ);

 • организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем;

 • соблюдение норм и правил безопасности трудовой деятельности.

**Предметные результаты:**

 *в познавательной сфере:*

• овладение алгоритмами и методами решения организационных и техникотехнологических задач;

 • овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

• планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учѐтом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учѐтом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

 • выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учѐтом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

• формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. в эстетической сфере:

 • овладение методами эстетического оформления изделий;

• рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учѐтом требований эргономики и элементов научной организации труда. в коммуникативной сфере:

• адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний в физиолого-психологической сфере:

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

**Содержание курса**

**Введение 2 часа**

Инструктаж по мерам безопасности . Задачи обучения в четверти

**Повторение пройденного материала в 8 классе 8 часов**

-убирать урожай в поле и на грядах, садить и пересаживать рассаду растений, сортировать, затаривать, взвешивать собранный урожай, сеять, садить растения;

-составлять меню, учитывая калорийность пищи;

-эстетически оформлять сервировку стола;

-готовить первые, вторые и третьи блюда, делать выпечку;

-сделать любую отделку на легком платье, обработать накладные

карманы, переносить нагрудную вытачку (моделировать);

-рассчитать себестоимость изделия;

-составлять план пошива изделий;

-рассчитывать расход ткани;

-выполнять любой машинный шов, регулировать неполадки в работе

швейной машины;

-разработать и оформить творческий проект;

-выполнить изделия легкого платья, из лоскута, вязать и вышивать;

-ухаживать за одеждой, обувью, жилищем, комнатными растениями.

**Сельскохозяйственный труд 106 часов**

Особенности осенней обработки почвы. Осенние работы в овощеводстве. Осенняя обработка почвы и посев озимых культур. Подзимние посевы и посадки. Отбор семенников двулетних овощных культур и закладка их на хранение. Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение. Краткая характеристика основных овощных культур – капуста, томат, картофель. Размножение плодовых и ягодных растений. Посадка плодовых деревьев. Посадка ягодных кустарников. Обрезка ягодных кустарников. Заготовка черенков черной смородины.

- сроки посева (посадки) сельскохозяйственных культур;

- правила уборки и учета урожая;

- правила отбора и хранения урожая;

- правильно перекапывать землю, подготавливать семена к посеву, ухаживать за рассадой;

- правила безопасности при сельскохозяйственных работах.

## Элементы материаловедения 130 часов

## Ремонт одежды. Ремонт распоровшихся швов, пришивание пуговиц. Влажно-тепловая обработка одежды. Правила ВТО. Правила глажения рубашек, блузок, брюк. Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом .Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя ткани. Перенос линий выкройки на детали кроя. Раскрой ткани Сметывание изделия для первой примерки.

**Кулинария. Технология приготовления пищи 118 часов**

Рыба и морепродукты. Обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Изделия из жидкого теста.

Мясо и мясные продукты. Признаки доброкачественности мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Блюда из мяса. Порядок их приготовления.

Молоко и его свойства. Блюда из молока.Кисломолочные продукты и блюда из них. Кисломолочные продукты и блюда из них .Творог. Порядок приготовления творога. Приготовление сырников из творога. Мучные изделия. Виды теста. Приготовление теста. Приготовление изделий из пресного теста

Приготовление пиццы. Выпекание булочек с различной начинкой. Песочное тесто. Приготовление домашнего печенья. Сладкие блюда. Порядок приготовления муссов и заливного Заготовка продуктов. Домашнее консервирование. Сервировка чайного стола.

**Технология ведения дома 39 часов**

Инструктаж по мерам безопасности. Задачи обучения в четверти. Стирка. Стиральные машины: виды и подвиды. Последовательность действий перед стиркой в машине. Современные пиктограммы на темы стирки. Правила полоскания постиранного белья. Классификация стиральных порошков. Понятие о композиции в интерьере. Отделка квартиры.

**Рукоделие 26 часов**

Техника владимирского шитья. Вышивка белой гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы «узелки» и «рококо». Двустороння гладь. Вышивание натюрморта.

**Электротехнические работы 14 часов**

Электробытовые приборы на кухне, в доме. Электробезопасность в быту. Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе. Четвертная контрольная работа

**Моя профессиональная карьера 33 часа**

Профессиональная деятельность человека. Виды профессий. Виртуальная экскурсия на производство. Основные этапы профессионального становления человека. Знакомство с людьми – носителями профессий. Познай себя: твои индивидуальные особенности и здоровье. Изучение личных интересов и склонностей. Современные требования, предъявляемые работодателем. Профессии, востребованные рынком труда в селе. Экскурсия на производство. Подготовка и защита профориентационного проекта.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание программного материала** | **Количество часов** |
| 1 | Введение | 2 |
| 2 | Повторение пройденного материала в 8 классе | 8 |
| 3 | Сельскохозяйственный труд | 106 |
| 4 | Элементы материаловедения | 130 |
| 5 | Кулинария | 118 |
| 6 | Технология ведения дома | 39 |
| 7 | Рукоделие | 26 |
| 8 | Электротехнические работы | 14 |
| 9 | Моя профессиональная карьера | 33 |
|  | ИТОГО | 476 |

**Распределение учебного времени в течение учебного года**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Четверть** | **Количество недель в четверти** | **Количество часов в неделю** | **Количество часов в четверти** | **Количество контрольных работ** | **Контрольные мероприятия** |
| **1** | **8** | **14** | **112** | **2** |  |
| **2** | **8** | **14** | **112** | **2** |  |
| **3** | **10** | **14** | **140** | **2** | **4** |
| **4** | **8** | **14** | **112** | **3** |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Дата проведения по плану** | **Дата проведения по факту** | **Наименование темы урока** | **Кол-во часов** |
| **Введение 2 часа** |
| 1 |  |   | Инструктаж по мерам безопасности | 1 |
| 2 |  |   | Задачи обучения в четверти | 1 |
| **Повторение пройденного материала в 8 классе 8 часов** |
| 3 |  |   | Повторение пройденного материала в 8 классе | 8 |
| **Сельскохозяйственный труд 57 часов** |
| 4 |  |   | Особенности осенней обработки почвы | 4 |
| 5 |  |   | Осенние работы в овощеводстве | 3 |
| 6 |  |   | Осенняя обработка почвы и посев озимых культур | 3 |
| 7 |  |   | Подзимние посевы и посадки | 4 |
| 8 |  |   | Отбор семенников двулетних овощных культур и закладка их на хранение | 2 |
| 9 |  |   | Уборка урожая картофеля. Закладка его на хранение | 6 |
| 10 |  |   | Краткая характеристика основных овощных культур – капуста | 4 |
| 11 |  |   | Краткая характеристика основных овощных культур – томат | 4 |
| 12 |  |   | Краткая характеристика основных овощных культур – картофель | 4 |
| 13 |  |   | Размножение плодовых и ягодных растений | 6 |
| 14 |  |   | Посадка плодовых деревьев | 4 |
| 15 |  |   | Посадка ягодных кустарников | 4 |
| 16 |  |   | Уход за штамбами плодовых деревьев. Удобрение и обработка почвы в приствольных кругах | 2 |
| 17 |  |   | Обрезка ягодных кустарников | 3 |
| 18 |  |   | Заготовка черенков черной смородины | 4 |
| **Элементы материаловедения 19 ч.** |
| 19 |  |   | Технология выполнения простейших ручных швов | 7 |
| 20 |  |   | Ремонт одежды. Ремонт распоровшихся швов, пришивание пуговиц | 3 |
| 21 |  |   | Влажно-тепловая обработка одежды. Правила ВТО | 2 |
| 22 |  |   | Правила глажения рубашек, блузок | 3 |
| 23 |  |   | Правила глажения брюк | 4 |
| **Кулинария 26 ч** |
| 24 |  |   | Рыба и морепродукты. Обработка рыбы | 4 |
| 25 |  |   | Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов | 3 |
| 26 |  |   | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 7 |
| 27 |  |   | Изделия из жидкого теста | 6 |
| 28 |  |   | Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе | 22 |
| 29 |  |   | Четвертная контрольная работа | 2 |
| **Технология ведения дома 32 ч.** |
| 30 |  |   | Инструктаж по мерам безопасности | 1 |
| 31 |  |   | Задачи обучения в четверти | 1 |
| 32 |  |   | Стирка. Стиральные машины: виды и подвиды | 5 |
| 33 |  |   | Последовательность действий перед стиркой в машине | 4 |
| 34 |  |   | Современные пиктограммы на темы стирки | 2 |
| 35 |  |   | Правила полоскания постиранного белья | 2 |
| 36 |  |   | Классификация стиральных порошков | 3 |
| 37 |  |   | Понятие о композиции в интерьере | 6 |
| 38 |  |   | Отделка квартиры | 8 |
| **Кулинария 11 ч** |
| 39 |  |   | Мясо и мясные продукты | 1 |
| 40 |  |   | Признаки доброкачественности мяса | 2 |
| 41 |  |   | Механическая и тепловая обработка мяса | 4 |
| 42 |  |   | Блюда из мяса. Порядок их приготовления | 4 |
| **Элементы материаловедения 111 ч.** |
| 43 |  |   | Силуэт и стиль в одежде | 5 |
| 44 |  |   | Требования, предъявляемые к одежде | 4 |
| 45 |  |   | Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 4 |
| 46 |  |   | Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | 5 |
| 47 |  |   | Последовательность подготовки ткани к раскрою | 2 |
| 48 |  |   | Правила раскладки выкроек на ткани | 1 |
| 49 |  |   | Правила раскроя ткани | 1 |
| 50 |  |   | Перенос линий выкройки на детали кроя | 3 |
| 51 |  |   | Раскрой ткани | 2 |
| 52 |  |   | Сметывание изделия для первой примерки | 2 |
| 53 |  |   | Проведение примерки.  Устранение дефектов | 3 |
| 54 |  |   | Обработка срезов подкройной обтачкой | 4 |
| 55 |  |   | Обработка срезов косой бейкой | 2 |
| 56 |  |   | Обработка боковых срезов | 5 |
| 57 |  |   | Обработка горловины и борта. Обработка отрезного изделия | 4 |
| 58 |  |   | Обработка нижнего среза изделия | 3 |
| 59 |  |   | Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе | 22 |
| 60 |  |   | Четвертная контрольная работа | 2 |
| 61 |  |   | Инструктаж по мерам безопасности | 1 |
| 62 |  |   | Задачи обучения в четверти | 1 |
| 63 |  |   | Одежда и требования к ней | 3 |
| 64 |  |   | Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки | 3 |
| 65 |  |   | Построение чертежа выкройки прямой юбки | 4 |
| 66 |  |   | Раскрой ткани на юбку | 5 |
| 67 |  |   | Обработка вытачек прямой юбки | 6 |
| 68 |  |   | Обработка односторонней складки | 4 |
| 69 |  |   | Обработка встречной вкладки | 4 |
| 70 |  |   | Обработка застежки-молнии в боковом шве юбки | 6 |
| 71 |  |   | Обработка пояса юбки | 6 |
| 72 |  |   | Обработка верхнего среза юбки притачным поясом | 8 |
| 73 |  |   | Обработка нижнего среза юбки | 4 |
| **Кулинария 59 ч.** |
| 74 |  |   | Молоко и его свойства. Блюда из молока | 6 |
| 75 |  |   | Кисломолочные продукты и блюда из них | 4 |
| 76 |  |   | Творог. Порядок приготовления творога | 3 |
| 77 |  |   | Приготовление сырников из творога | 6 |
| 78 |  |   | Мучные изделия. Виды теста. Приготовление теста | 4 |
| 79 |  |   | Приготовление изделий из пресного теста | 6 |
| 80 |  |   | Приготовление пиццы | 6 |
| 81 |  |   | Выпекание булочек с различной начинкой | 4 |
| 82 |  |   | Песочное тесто. Приготовление домашнего печенья | 3 |
| 83 |  |   | Сладкие блюда. Порядок приготовления муссов и заливного | 4 |
| 84 |  |   | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование | 7 |
| 85 |  |   | Сервировка чайного стола | 6 |
| **Рукоделие 26 ч.** |
| 86 |  |   | Художественная вышивка гладью | 5 |
| 87 |  |   | Техника владимирского шитья | 5 |
| 88 |  |   | Вышивка белой гладью | 5 |
| 89 |  |   | Атласная и штриховая гладь | 3 |
| 90 |  |   | Швы «узелки» и «рококо» | 3 |
| 91 |  |   | Двустороння гладь | 3 |
| 92 |  |   | Вышивание натюрморта | 2 |
| **Электротехнические работы 14 ч.** |
| 93 |  |   | Электробытовые приборы на кухне, в доме | 4 |
| 94 |  |   | Электробезопасность в быту | 4 |
| 95 |  |   | Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе | 22 |
| 96 |  |   | Четвертная контрольная работа | 2 |
| **Сельскохозяйственный труд 35.ч.** |
| 97 |  |   | Инструктаж по мерам безопасности | 1 |
| 98 |  |   | Задачи обучения в четверти | 1 |
| 99 |  |   | Подготовка семян и посадочного материала к посеву | 4 |
| 100 |  |   | Рассада. Виды защищенного грунта | 5 |
| 101 |  |   | Высадка томатов и огурцов на рассаду | 4 |
| 102 |  |   | Пикировка и уход за рассадой | 4 |
| 103 |  |   | Обрезка плодовых деревьев и ягодных кустарников | 4 |
| 104 |  |   | Посадка черенков черной смородины | 3 |
| 105 |  |   | Удобрение и обработка почвы в приствольных кругах  плодовых деревьев и ягодных кустарников | 4 |
| 106 |  |   | Приемы ухода за растениями чеснока и лука | 5 |
| **Кулинария 22 ч.** |
| 107 |  |   | Кухонная посуда и уход за ней | 4 |
| 108 |  |   | Приготовление блюд из свежих овощей | 4 |
| 109 |  |   | Приготовление блюд из вареных овощей | 2 |
| 110 |  |   | Приготовление блюд из яиц | 4 |
| 111 |  |   | Бутерброды | 4 |
| 112 |  |   | Горячие напитки | 4 |
|  |  |  | **Технология ведения дома 7 ч.** |  |
| 113 |  |   | Культура поведения за столом | 5 |
| 114 |  |   | Интерьер кухни. Оборудование на кухне | 1 |
| 115 |  |   | Размещение мебели на кухне. Санитарное состояние кухни | 1 |
| **Сельскохозяйственный труд 14 ч.** |
| 116 |  |   | Защита культурных растений от сорняков | 3 |
| 117 |  |   | Высадка рассады томатов в грунт | 3 |
| 118 |  |   | Особенности ухода за растениями | 3 |
| 119 |  |   | Приемы ухода за растениями огурца | 2 |
| 120 |  |   | Высадка в грунт редиса | 1 |
| 121 |  |   | Посадка в грунт семян укропа | 1 |
| 122 |  |   | Посадка в грунт салата | 1 |
|  | **Моя профессиональная карьера 33 ч.** |
| 123 |  |   | Профессиональная деятельность человека. | 3 |
| 124 |  |   | Виды профессий | 3 |
| 125 |  |   | Виртуальная экскурсия на производство | 3 |
| 126 |  |   | Основные этапы профессионального становления человека. | 3 |
| 127 |  |   | Знакомство с людьми – носителями профессий. | 3 |
| 128 |  |   | Познай себя: твои индивидуальные особенности и здоровье.  | 3 |
| 129 |  |   | Изучение личных интересов и склонностей | 3 |
| 130 |  |   | Современные требования, предъявляемые работодателем | 3 |
| 131 |  |   | Профессии, востребованные рынком труда в селе | 3 |
| 132 |  |   | Экскурсия на производство | 3 |
| 133 |  |   | Подготовка и защита профориентационного проекта | 3 |
|  |  |   | **ИТОГО** | **476** |