

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Тосненский муниципальный район

РАССМОТРЕНО Руководителем методического объединения учителей оборонно-прикладных дисциплин _____/ Дубоусов М.В. Протокол №_____ от «30» 08 2022 г.	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР _____ Ким Е.С Протокол №1 от "31" 08 2022 г.
--	--

**Рабочая программа  
Учебного курса «Технология»**

для 7 - 8 класса  
среднего общего образования

Составители программы:  
**Алешина Ирина Геннадьевна**  
Учитель технологи

г. Никольское 2022

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

## VII класс

### Вводное занятие

Беседа, ознакомление детей с содержанием курса 7 класса. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

### Кулинария

#### *Физиология питания*

Основные теоретические сведения: понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека; понятие о пищевых инфекциях; заболевания, передающиеся через пищу; профилактика инфекций; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы: определение доброкачественности продуктов органолептическим способом; определение срока годности консервов по маркировке на банке.

#### *Технология приготовления пищи*

##### *Мясо и мясные продукты*

Основные теоретические сведения :пищевая ценность мяса и его кулинарное назначение ;виды мяса механическая и тепловая обработка мяса ;технология приготовления мяса.

Практические работы :первичная обработка мяса ,приготовление бульона из мяса ;приготовление борща на мясном бульоне ;подача к столу.

##### *Блюда из молока и кисломолочных продуктов*

Основные теоретические сведения: кулинарное значение молока и молочных продуктов; виды молока и молочных продуктов; питательная ценность и химический состав молока; условия и сроки его хранения; значение кисломолочных продуктов в питании человека; ассортимент кисломолочных продуктов; виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы: первичная обработка крупы; определение качества молока; приготовление молочного супа или молочной каши; приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях; приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

##### *Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста*

Основные теоретические сведения: виды теста; рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей; влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий; виды начинок и украшений для изделий из теста.

Практические работы: выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных; выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

##### *Пельмени или вареники, пицца*

Основные теоретические сведения: состав теста для пельменей или вареников, пиццы и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила приготовления.

Практическая работа: первичная обработка муки; приготовление теста и начинки; изготовление вареников или пельменей, пиццы; варка пельменей или вареников; выпекание пиццы; определение времени варки, выпекания; оформление готовых блюд и подача их к столу.

##### *Сладкие блюда и десерт*

Основные теоретические сведения: сахар, его роль в кулинарии и в питании человека; роль десерта в праздничном обеде; исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

Практические работы: приготовление желе и муссов; приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов; приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод; украшение десертных блюд свежими и консервированными ягодами и фруктами; приготовления мороженого в домашних условиях; подача десерта к столу.

#### *Заготовка продуктов*

Основные теоретические сведения: способы консервирования фруктов, ягод и овощей; преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией; значение кислотности плодов для консервации; стерилизация в промышленных и домашних условиях; время стерилизации; условия максимального сохранения витаминов в компотах, консервированных огурцах; условия и сроки хранения компотов, консервированных огурцов.

Практические работы: первичная обработка овощей, фруктов и ягод для консервации; подготовка банок и крышек для консервирования; приготовление сахарного сиропа и маринада; бланширование фруктов перед консервированием; стерилизация и укупорка банок.

#### *Приготовление обеда в походных условиях*

Основные теоретические сведения: обеспечение сохранности продуктов; посуда для приготовления пищи в походных условиях; природные источники воды; способы обеззараживания воды; способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях; соблюдение мер пожарной безопасности.

Практическая работа: расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода. Приготовление макарон по флотски.

### **Создание изделий из текстильных материалов**

#### *Элементы материаловедения*

Основные теоретические сведения: химические волокна; технология производства и свойства искусственных и синтетических волокон; свойства тканей из искусственных и синтетических волокон; использование тканей из искусственных, синтетических волокон в производстве одежды; сложные переплетения нитей в тканях; зависимость свойств ткани от вида переплетения; уход за изделиями из химических волокон.

Практические работы: изучение свойств тканей из химических волокон; определение раппорта в сложных переплетениях.

#### *Элементы машиноведения*

Основные теоретические сведения: виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; устройство качающегося челнока универсальной швейной машины; принцип образования двухниточного машинного стежка; назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки; наладка швейной машины.

Практические работы: разборка и сборка челнока универсальной швейной машины; обработка срезов зигзагообразной строчкой; применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий; устранение неполадок при работе на швейной машине.

#### *Конструирование и моделирование швейных изделий*

Основные теоретические сведения: эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью; ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок; конструкции юбок; мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок; прибавки к меркам для обеспечения свободы облегания; условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах; способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок; форма, силуэт, стиль; индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам; выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры; моделирование юбки выбранного фасона; подготовка выкройки юбки к раскрою.

*Технология изготовления швейных изделий*

Основные теоретические сведения: назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения; особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску; способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки; особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя; обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; подготовка юбки к примерке; примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре; стачивание деталей изделия; окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия; художественное оформление изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

### **Рукоделие. Художественные ремесла**

#### ***Вязание крючком***

Основные теоретические сведения: краткие сведения из истории рукоделия; изделия, связанные крючком, их место в современной моде; условные обозначения, применяемые при вязании крючком; раппорт узора и его запись.

Практические работы: работа с журналами мод; зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов; инструменты и материалы для вязания крючком; подготовка материалов к работе; выбор крючка в зависимости от ниток и узора; определение количества петель и ниток; выполнение различных петель; набор петель крючком; изготовление образцов вязания крючком

#### **Творческие, проектные работы**

Примерные темы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера декоративными растениями; изготовление ажурного воротника; организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

### **VIII класс**

#### **Вводное занятие**

Беседа, ознакомление детей с содержанием курса 8 класса. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

### **Потребность семьи.**

#### ***Семейная экономика.***

Основные теоретические сведения: рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи; бюджет семьи; анализ потребительских качеств товаров и услуг; права потребителя и их защита. Информация о товарах, торговые символы, этикетки, штрихкода. Сбережения, личный бюджет. Экономика приусадебного хозяйства

Практические работы: изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи; выбор способа совершения покупки; расчет минимальной стоимости потребительской корзины; оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета; выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

## **Рукоделие. Художественное творчество**

### ***Вязание крючком***

Основные теоретические сведения: ассортимент изделий, изготовленных в технике вязания крючком; материалы и инструменты для вязания; характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей; условные обозначения, применяемые при вязании крючком.

Практические работы: подбор крючков в зависимости от качества и толщины нити; начало вязания ;выполнение простых петель различными способами; убавление, прибавление и закрывание петель; соединение петель по лицевой и изнаночной стороне; вязание двумя нитками разной толщины; изготовление изделий в технике вязания крючком.

## **Декоративно – прикладное искусство**

### ***Прикладное творчество в стиле «Декупаж»***

Основные теоретические сведения: техники работы в стиле «декупаж»;научиться простейшим приемам начального этапа салфеточной техники ; инструменты, оборудование и материалы для «декупажа»; роль аппликации и способы нанесения ее на декорируемую поверхность; способы нанесения и закрепления краски и лаков.

Практические работы: выполнение декора любой поверхности; подбор рисунка(аппликации), красок и лаков, инструментов; подготовка поверхности и нанесение элементов на подготовленную поверхность; изготовление сувенира в технике «декупаж»; закрепление рисунка лаками.

## **Творческие, проектные работы**

Примерные темы: сервировка праздничного стола; изготовление сувенира в технике прикладного творчества в стиле «декупаж»;вязание изделия крючком.

## **Предметные результаты освоения учебного предмета.**

В результате освоения курса технологии 7-8 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

***Личностные результаты*** изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;

- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха»

### Тематическое планирование

№	Тема	Кол-во час	Форма проведения	Деятельность учителя в соответствии с рабочей программой воспитания	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
<b>7 класс</b>					
1	Введение. Правила ТБ	2	Беседа, устный ответ	- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;	Презентация ТБ
2	Кулинария	30	Беседа, устный ответ, практические работы, тестирование, самостоятельные работы	- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации; - привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; - использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе; - применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми; - включение в урок игровых процедур, которые помогают поддерживать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению	Презентации: «Мясо и мясные продукты»; «Заготовки продуктов»; «Кисломолочные продукты»; «Тесто»; «Сладкие блюда»  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/sta/257556/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7096/sta/257556/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/conspect/257307/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/conspect/257307/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/training/#170983">https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/training/#170983</a> <a href="http://900igr.net/prezentacija/tekhnologija/prigotovlenie-obeda-v-pokhodnykh-uslovijakh137017/pitanie-v-pokhode-6.html">http://900igr.net/prezentacija/tekhnologija/prigotovlenie-obeda-v-pokhodnykh-uslovijakh137017/pitanie-v-pokhode-6.html</a>  <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/sta/257277/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/sta/257277/</a>

				<p>доброжелательной атмосферы во время урока;</p> <p>- организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;</p> <p>- инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.</p>	
3	Создание изделий из текстильных материалов	24	Беседа, устный опрос, практические работы, самостоятельные работы		<a href="http://videouroki.net">http://videouroki.net</a> <a href="https://studfile.net/preview/8701487/">https://studfile.net/preview/8701487/</a> <a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/3359/main/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/3359/main/</a>
4	Рукоделие. Художественные ремесла	10	Беседа, устный опрос, практические работы, самостоятельные работы		Презентация «Художественные ремесла»; «Вязание крючком»
5	Творческие проектные работы	2	Беседа, практические работы, самостоятельные работы		<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/</a>
<b>8 класс</b>					
1	Введение. Правила ТБ	1	Беседа, устный ответ	Презентация ТБ	
2	Потребность семьи (Семейная экономика)	14	Беседа, устный опрос, самостоятельные работы	Презентации: «Бюджет семьи»; «Семейная экономика»; «Информация о товарах»	
3	Рукоделие. Художественное творчество	10	Беседа, устный опрос, практические работы, самостоятельные работы	Презентация «Художественное творчество»; «Вышивка»	
4	Декоративно – прикладное искусство	5	Беседа, устный опрос, практические работы, самостоятельные работы	Презентация «Декоративно прикладное искусство»; «Декупаж»	



			работы		
5	Творческие проектные работы	4	Беседа, практические работы, самостоятельные работы		<a href="https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/">https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/</a>