

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 9» г. Новозыбкова, Брянской области

Выписка
из основной образовательной программы основного общего образования

РАССМОТРЕНО
методическое объединение
культурно-прикладных дисциплин
протокол от 30.08.2023г., №1

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по УВР
Айбадуллаева М.В.
30.08.2023г.

Рабочая программа
учебного предмета «Технология (девочки)»
для основного общего образования
Срок освоения: 2 года (7,8 класс)

Составитель: Нехайчик Наталья Петровна
Учитель технологии

Выписка верна 31.08.2023г.
Директор  Д. В. Пешехонов

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной образовательной программы МБОУ «СОШ №9», на основе примерной программы «Технология» для 5-8 классов, авторы-составители: Н.В.Синица, В.Д. Симоненко

Рабочая программа составлена к учебнику Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. -М.: «Вентана-Граф»2018

Программа рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю).

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
 - поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
 - структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знаково-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий

Ученик научится:

- функциональным и стоимостным характеристикам предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда
- элементам домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическим требованиям к технологиям, социальным последствиям применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений);
- предметам потребления, материальным изделием или нематериальной услугой дизайном, проектом, конструкцией;

- методам обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационным технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

Ученик получит возможность научиться:

- основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыкам чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда;
- выбору, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыкам подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыкам организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыкам выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
- умением соотносить личные потребности с требованиями

Содержание учебного предмета

Раздел «Интерьер жилого дома» (8 ч)

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2 ч)

Теоретические сведения.

Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».
Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища (1 ч)

Теоретические сведения.

Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы.

Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Кулинария» (14 ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2 ч)

Теоретические сведения.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши .

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2 ч)

Теоретические сведения.

Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки(4 ч)

Теоретические сведения.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки(2 ч)

Теоретические сведения.

Виды сладостей: пукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт и технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(2 ч)

Теоретические сведения.

Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за

столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Творческий проект «Праздничный сладкий стол» (2ч.)

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)

Теоретические сведения.

Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате Приборы для создания микроклимата (климатические приборы) кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изучение потребности в юных электроприборах для уборки создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Творческий проект «Умный дом» (4ч.)

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (6 ч)

Теоретические сведения.

Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (2 ч)

Теоретические сведения.

Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (2 ч)

Теоретические сведения.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (16 ч)

Теоретические сведения.

Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.

Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.

Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла» (20 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей(4 ч)

Теоретические сведения.

Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема 2. Вышивание(8 ч)

Теоретические сведения.

Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы.

Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Творческий проект «Подарок своими руками» (8ч.)

Раздел

ПРОМЫШЛЕННЫЙ ДИЗАЙН.

КЕЙС «Как это устроено?» (4ч)

Основные теоретические сведения

Изучение функции, формы, эргономики, материала, технологии изготовления, принципа функционирования промышленного изделия.

Анализ формообразования и эргономики промышленного изделия. Разбор промышленного изделия на отдельные детали и составные элементы.

Изучение внутреннего устройства.

Практические работы

Подробная фотофиксация деталей и элементов промышленного изделия.

Подготовка материалов для презентации проекта (фото- и видеоматериалы).

Создание презентации. Презентация результатов исследования перед аудиторией.

Типы уроков: открытия нового знания, общеметодологической направленности, развивающего контроля

Тематическое планирование

№	Дата		Тема урока
	По плану	По факту	
1-2			Вводное занятие. Инструктаж по Т.Б.
Интерьер жилого дома (6ч)			
3-4			Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.
5-6			Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки
7-8			Творческий проект «Умный дом» защита проекта «Умный дом»
Кулинария (14 ч)			
9-10			Блюда из молока и кисломолочных продуктов
11-12			Изделия из жидкого теста.
13-14			Виды теста и выпечки. Изделия из пресного слоёного теста
15-16			Изделия из песочного теста Технология приготовления десертов, сладостей, напитков.
17-18			Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.
19-20			Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол
Создание изделий из текстильных материалов (30ч)			

21-22			Текстильные материалы из волокон животного происхождения.
23-24			Конструирование поясного изделия. Конструирование швейных изделий»
25-26			Моделирование поясной одежды.
27-28			Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек.
29-30			Раскрой поясной одежды и дублирование деталей кроя.
31-32			Швейные ручные работы.
33-34			Технология машинных работ.
35-36			Технология обработки среднего шва юбки с застежкой молнией
37-38			Технология обработки складок
39-40			Подготовка и проведение примерки поясного изделия
41-42			Технология обработки юбки после примерки
43-46			Выполнение проектного изделия.
47-48			Влажно- тепловая обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите
49-50			Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка
Художественные ремёсла (20 ч)			
51-52			Ручная роспись тканей. Технология росписи в технике холодный батик
53-54			Ручные стежки и швы на их основе
55-56			Вышивание счетными швами
57-58			Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь.
59-60			Швы французский узелок и рококо.
61-62			Вышивка лентами.
63-64			Творческий проект «Подарок своими руками». Защита проекта в рамках промежуточной аттестации
Промышленный дизайн .Кейс как это устроено.			
65-66			Изучение функции, формы, эргономики промышленного изделия. Изучение устройства и принципа функционирования
			промышленного изделия
67-68			Подготовка материалов для презентации проекта. Создание презентации

Тематическое планирование

8 класс

№ п/п	Дата		Тема урока
	По программе	фактически	
1			Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.
Бюджет семьи. (5 ч.)			
2			Способы выявления потребностей семьи.
3			Технология построения семейного бюджета. Способы защиты прав потребителей.
4			Технология совершения покупок.
5			Способы защиты прав потребителей.
6			Технология ведения бизнеса. Творческий проект
Технологии домашнего хозяйства. (2ч.)			
7			Инженерные коммуникации в доме.
8			Системы водоснабжения и канализации
Электротехника. (11ч.)			
9			Электрический ток и его использование.
10			Электрические цепи.
Потребители и источники электроэнергии.(14 ч)			
12			Электроизмерительные приборы.
13			Организация рабочего места для электромонтажных работ.
14			Организация рабочего места для электромонтажных работ.
15			Электрические провода.
16			Электрические провода.
17			Монтаж электрической цепи.
18			Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»
19			Электроосветительные приборы.
20			Бытовые электронагревательные приборы.
21			Биметаллический терморегулятор.
22			Цифровые приборы.
Современное производство и профессиональное самоопределение. (5 ч)			
23			Профессиональное образование.
24			Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение.
25			Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении.
26			Психические процессы для профессионального самоопределения.
27			Мотивы выбора профессии. Профессиональная пригодность.
Технологии исследовательской и опытнической деятельности. (8 ч.)			
28			Проектирование как сфера профессиональной деятельности.
29			Последовательность проектирования. Выявление проблемы.

30			Определение требований к профессиональной деятельности. Изучение содержания будущей профессиональной деятельности.
31			Профессиональная проба. Прогнозирование дальнейшей профессиональной карьеры.
32			Оформление проекта.
33			Защита проекта. В рамках промежуточной аттестации.
34			Итоговое занятие