

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Меньшиковская средняя общеобразовательная школа

Принято на м/о учителей школы Протокол № 1 от 25.08.2026 года	Согласовано: С заместителем директора по УР Куськовой О.С. 26.08.2026 года 
---	---

Рабочая программа
учебного предмета «Технология в проектах»
для обучающихся 8 класса
(программа рассчитана на 1 год)

Составитель программы:
Аржанникова Н.А.

С. Меньшиково

2026-2027

1. Пояснительная записка

Нормативная база

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (ФГОС ООО)
- Федеральная образовательная программа основного общего образования (ФОП ООО)
- Приказ Министерства просвещения РФ об утверждении федеральной рабочей программы по технологии
- Учебный план образовательного учреждения
- Примерные программы по технологии
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Общая характеристика программы

Программа направлена на формирование у обучающихся практических навыков в области кулинарии, работы с бросовым материалом и создания театральных костюмов и декораций. Особое внимание уделяется развитию творческих способностей и профессиональной ориентации учащихся.

Цели программы:

- Формирование технологической грамотности и культуры
- Развитие творческих и проектных компетенций
- Освоение практических навыков работы с различными материалами
- Профессиональная ориентация обучающихся
- Формирование навыков экологически ответственного поведения

Задачи программы:

- Освоение современных технологий обработки пищевых продуктов
- Обучение методам работы с бросовым материалом
- Развитие навыков создания театральных костюмов и декораций
- Формирование умений проектной деятельности
- Воспитание культуры труда и ответственного отношения к работе

Актуальность программы

В современных условиях важно формирование у школьников практических навыков, которые помогут им в будущей профессиональной деятельности. Программа позволяет:

- Развить творческие способности учащихся
- Сформировать практические умения в различных областях
- Освоить современные технологии обработки материалов
- Подготовиться к осознанному профессиональному выбору

Особенности реализации

Программа реализуется в форме практических занятий, проектной деятельности и творческих работ. Особое внимание уделяется:

- Безопасности труда
- Рациональному использованию материалов
- Развитию креативного мышления
- Формированию командных навыков

2. Общая характеристика учебного предмета

Учебный предмет «Технология» является обязательным предметом и входит в предметную область «Технология».

3. Место учебного предмета в учебном плане

На изучение предмета отводится 1 час в неделю, всего 34 часа в год.

4. Планируемые результаты

Личностные:

- Сформированность ответственного отношения к труду
- Развитие творческих способностей
- Осознание ценности технологической деятельности
- Готовность к самообразованию

Метапредметные:

- Овладение методами решения творческих задач
- Развитие навыков проектной деятельности
- Формирование коммуникативных компетенций
- Умение работать с информацией

Предметные:

- Освоение технологий обработки пищевых продуктов
- Владение техниками работы с бросовым материалом
- Умение создавать театральные костюмы и декорации
- Знание правил безопасности труда

5. Содержание учебного предмета

Модуль 1. Кулинария (12 часов)

- Основы здорового питания
- Технологии обработки пищевых продуктов
- Приготовление блюд
- Сервировка стола

Модуль 2. Работа с бросовым материалом (10 часов)

- Основы работы с бросовым материалом
- Техники создания изделий
- Экологическое воспитание
- Творческие проекты

Модуль 3. Театральное искусство (12 часов)

- Основы создания театральных костюмов
- Технологии изготовления декораций
- Работа с материалами
- Оформление сценического пространства

6. Содержание учебного предмета

Раздел	Основное содержание	Практическая деятельность	Проект	Кол-во часов
Раздел 1. Кулинария (выпечка и вторые блюда)	Пищевая ценность, расчёт порций, безопасность сырья и приготовления. Проектирование меню, сервировки, упаковки.	Составление меню, расчёт себестоимости и БЖУ, разработка техкарт, фотофиксация этапов приготовления дома. Моделирование	Проект «Выпечка» (1 изделие) + Проект «Второе блюдо» (1 блюдо)	17

		сервировки и упаковки в классе.		
Раздел 2. Изделия из бросового материала	Свойства и подготовка бросовых материалов. Дизайн, эргономика, функциональность. Экологичность и утилизация.	Сортировка, очистка, раскрой, сборка, декорирование. Расчёт экономии ресурсов.	Проект «Полезный объект из бросовых материалов» (органайзер, подставка, реквизит для спектакля и т. п.)	5
Раздел 3. Театральное искусство	Материаловедение для сценических изделий. Базовые приёмы шитья и декорирования. Основы сценического образа и роль костюма.	Раскрой, сметывание, стачивание, обработка срезов, декорирование (тесьма, аппликация, сборка и т. п.). Создание элемента костюма.	Проект «Элемент театрального костюма» (накидка/воротник/пояс/головной убор/декоративная деталь)	12
Резерв	Консультации, доработка проектов, непредвиденные задержки	Индивидуальная работа	—	

7. Календарно - тематическое планирование

№ урока	Тема урока	Виды деятельности	Продукт/результат	Домашнее задание
1	Вводный инструктаж по ТБ и санитарии. Обзор трёх направлений программы.	Изучение правил ТБ (кухня, бросовый материал, шитьё). Анализ примеров проектов.	Список правил ТБ. 3 идеи проектов (по одному в каждом разделе)	Подобрать 3 примера изделий из бросовых материалов, 3 рецепта (выпечка/второе), 3 фото театральных костюмов/элементов
2	Выбор темы	Формулирование	Паспорт проекта (тема,	Доработать паспорт,

	проекта. Постановка цели и задач.	цели по SMART. Определение задач и ожидаемого результата.	цель, задачи, результат)	добавить критерии успеха
3	Пищевая ценность и баланс. Расчёт БЖУ.	Анализ БЖУ продуктов. Расчёт калорийности.	Таблица «Пищевая ценность ингредиентов»	Найти 2–3 продукта для своего блюда, выписать БЖУ и калорийность
4	Хранение продуктов и безопасность сырья.	Изучение сроков годности, условий хранения, маркировки.	Памятка «Как хранить продукты для моего блюда»	Составить список продуктов для блюда, указать условия хранения и сроки
5	Составление меню.	Подбор блюд, расчёт порций, оценка сочетаемости.	Меню на 1 приём пищи (3–4 позиции)	Подобрать 2 варианта меню, сравнить по стоимости и БЖУ
6	Расчёт себестоимости блюда.	Расчёт стоимости ингредиентов, отходов, итоговой цены порции.	Таблица «Себестоимость блюда»	Найти цены на продукты в ближайших магазинах, внести в таблицу
7	Технологическая карта выпечки/второго блюда.	Описание этапов приготовления, инструментов, контроля качества.	Техкарта блюда (таблица: этап, действие, время, контроль)	Дополнить техкарту, добавить точки контроля (температура, готовность, безопасность)
8–9	Подготовка к приготовлению.	Проверка наличия продуктов и инструментов. Подготовка чек-листов.	Чек-листы «Готовность к приготовлению» и «Безопасность»	Подготовить рабочее место дома, составить чек-лист готовности
10–13	Практическое приготовление блюда дома.	Приготовление по техкарте, фото/видеофиксация этапов, контроль качества.	Фотоотчёт (3–5 фото: подготовка, процесс, готовое блюдо), дегустационные заметки	Записать 3 трудности и способы их преодоления
14–15	Сервировка и подача.	Эскизы сервировки, подбор посуды, декор.	Эскиз сервировки + описание (посуда, приборы, декор)	Сделать коллаж «Идеальная подача блюда»
16–17	Упаковка и хранение готового блюда.	Проектирование упаковки, расчёт материалов,	Эскиз упаковки + таблица расхода материалов	Найти 3 варианта упаковки, сравнить экологичность и

		экологичность.		стоимость
18	Бросовый материал: свойства и подготовка.	Тестирование материалов (прочность, влагостойкость, безопасность).	Карта материалов (образцы + свойства)	Найти и принести 3 бросовых предмета для проекта, описать их свойства
19	Проектирование изделия из бросового материала.	Эскизы, чертежи, шаблоны. Расчёт размеров, экономный раскрой.	Набор эскизов (3–4 варианта) + шаблоны	Выбрать 1 вариант эскиза, подготовить черновой чертёж с размерами
20–22	Изготовление изделия из бросового материала.	Сборка, крепление, декорирование, контроль качества.	Готовое изделие (фото/демонстрация)	Фотофиксация этапов, запись возникших трудностей
23–24	Материаловедение и конструирование для театрального костюма.	Подбор тканей, фурнитуры, декора. Раскрой по шаблонам.	Выкроенные детали + список материалов	Подобрать ткань/декор для своего элемента костюма, рассчитать расход
25–26	Швейные операции и сборка элемента костюма.	Сметывание, стачивание, обработка срезов, ВТО, декорирование.	Полуфабрикат/готовый элемент костюма (фото)	Оформить изделие, добавить отделку/фурнитуру
27–28	Оформление пояснительной записки и презентации.	Структура записки, отбор слайдов, репетиция выступления.	Черновик записки + презентация (8–10 слайдов)	Дописать записку, добавить фото изделий и расчёты
29	Публичная защита кулинарного проекта.	Представление блюда, ответы на вопросы.	Защищённый проект (запись/протокол)	Написать рефлексию по кулинарному проекту
30	Публичная защита проекта из бросового материала и швейного изделия.	Представление изделий, ответы на вопросы.	Защищённые проекты (запись/протокол)	Написать рефлексию по двум проектам
31–34	Резерв. Консультации. Доработка проектов.	Индивидуальная работа, исправление замечаний.	Готовый портфель проектов	Подготовить проекты к выставке/архиву

8. Формы контроля

- Практические работы
- Творческие проекты
- Защита проектов
- Тематические презентации

9. Условия реализации программы

Для реализации программы необходимо:

- Оснащение кабинета технологии
- Наличие расходных материалов
- Оборудование для кулинарных работ
- Инструменты для работы с материалами