**Красноармейский район ст. Полтавская**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 7**

Утверждено

решением педсовета

протокол №1 от 28.08.2015г.

Председатель педсовета

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шашунин Е.А.

*Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А*

По технологии

Уровень образования (класс): основное общее образование 7 - 8 класс

Количество часов: 102 часа

Учитель: Панченко Вера Вадимовна

Программа разработана на основе: программы начального и основного общего образования Технология Авторы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Москва «Вентана-Граф», 2009г.

***1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА***

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена

на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года

№ 273 – ФЗ;

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования» № 373 от

6 октября 2009 г.

3. Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений

Российской Федерации.

4. Методические рекомендации для общеобразовательных учреждений

Краснодарского края о преподавании технологии в 2015 – 2016

учебном году.

В соответствии с программой по технологии федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и авторской программой«Технология. Технологии ведения дома 5-8 класс», к УМК Н.В.Синицы, В.Д.Симоненко Москва, «ВАКО», 2014,2015 год.

Цель школьного образования по технологии - формирование разносторонне развитой личности, способной применять знания на практике, оптимизации трудовой деятельности и отдыха. В основной школе данная цель конкретизируется: учебный процесс направлен на формирование *устойчивых мотивов и потребностей*школьников в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии познавательных интересов, технического мышления, психических качеств, творческом использовании средств технологии, трудолюбия, бережливости, аккуратности , целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям.

Образовательные задачи:

* Освоение технологических знаний, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* формирование культуры труда;
* освоение знаний о технологии, их истории и современном развитии, роли в формировании развитой личности;
* обучение навыкам и умениям в технологии, самостоятельной организации выполнения заданий;
* воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия и сотрудничества в учебной и трудовой деятельности;

Настоящая программа в своём предметном содержании направлена на:

* реализацию принципа вариативности, который лежит в основе планирования учебного материала в соответствии с половозрастными особенностями учащихся, материально-технической оснащённостью учебного процесса;
* реализацию принципа достаточности и сообразности, определяющего распределения учебного материала в конструкции основных компонентов трудовой деятельности, особенностей формирования познавательной и предметной активности учащихся ;
* соблюдение дидактических правил от известного к неизвестному и от простого к сложному, которые лежат в основе планирования учебного содержания в логике поэтапного освоения, перевода учебных знаний в практические навыки и умения, в том числе и в самостоятельной деятельности;
* расширение межпредметных связей, ориентирующих учителя во время планирования учебного материала на то, чтобы учитывать задачу формирования целостного мировоззрения учащихся, всестороннее раскрытие взаимосвязи и взаимообусловленности изучаемых явлений и процессов;
* усиление эффекта, достигаемого в ходе активного использования школьниками освоенных знаний, способов и упражнений в домашней обстановке, в школьных мероприятиях, самостоятельных занятиях.

В соответствии со структурой трудовой деятельности рабочая программа включает в себя восемь основных учебных разделов:

* ***Раздел «Технологии ведения дома»*** содержит задания, которые ориентированы на активное включение учащихся в самостоятельные формы занятий, а так же ориентирован на всестороннюю подготовку к формированию семейного бюджета.
* ***Раздел «Кулинария»*** - ориентирован на всестороннюю подготовку к работе на кухне.
* ***Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»*** - ориентирован на всестороннюю подготовку к работе на швейной машинке, с тканью и обработке простейших изделий (фартука, плечевого изделия, юбки), а так же декоративно-прикладное творчество.
* ***Раздел «Черчение и графика»*** - ориентирован на всестороннюю подготовку к работе с чертёжными инструментами и работе с ними. Этот раздел включён в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».
* ***Раздел «Проектная деятельность»*** - ориентирован на всестороннюю подготовку к формированию творческого проекта и его защите.Этот раздел включен в другие разделы.
* ***Раздел «Электротехнические работы»*** - ориентирован на всестороннюю подготовку к работе с бытовыми электроприборами и их устройством.
* ***Раздел «Современное производство и профессиональное образование»*** - ориентирован на всестороннюю подготовку к выбору будущей профессии, планировании профессиональной карьеры.
* ***Раздел «Растениеводство»*** - ориентирован на подготовку к работе на участке.
* ***Раздел «Животноводство»*** - ориентирован на подготовку к работе с приусадебным хозяйством.

Распределение учебного времени на прохождение программного материала по технологии в 7-8 классах составлено в соответствии с программой

« Технология1-4 и 5 – 9 классы», автор М.В.Хохлова, П.С.Самородский. При этом есть необходимость создания рабочей программы, в связи с отсутствием базы и невозможностью проводить практические занятия по разделу «Кулинария», углубленным изучением содержания других тем.

***5.Таблица тематического распределения учебного времени на***

***различные виды программного материала при***

***занятиях в 7-8 классах ( 7-по2ч., 8-по1ч. в неделю).***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Разделы и темы программы | Количество часов по классам | | | |
| 7 авторская | 7 рабочая | 8 авторская | 8 рабочая |
| 1.  2.  3  4  5  6  7  8 | Вводный урок.  Растениеводство.  1.Основы аграрной технологии (осенние работы).  2.Основы аграрной технологии (весенние работы)  Животноводство.  1.Выращивание кроликов.  2.Выращивание поросят-отъёмышей.  Создание изделий из текстильных и поделочных материалов  1.Швейные материалы  2.Изготовление выкроек и раскрой  3.Пошив изделия  4.Декоративно-прикладное творчество  Технологии ведения дома  1.Уход за одеждой и обувью  2.Интерьер жилых помещений  3.Семейная экономика  Черчение и графика  Электротехнические работы  Проектная деятельность  Кулинария  1.Культура питания  2.Технология приготовления  3.Домашние заготовки  4.Творческое задание | 1  18  9  9  -  -  28  2  4  14  8  4  2  2  -  2  -  11  18  1  11  2  4 | 1  17  7  10  -  -  42  2  12  20  8  4  2  2  -  -  -  -  4  -  4  -  - | 1  -  -  -  18  9  9  8  -  -  -  8  6  -  -  6  -  5  5  -  -  -  -  - | 0,5  -  -  -  8,5  3,5  5  9  -  -  -  9  8  -  -  8  -  8  -  -  -  -  -  - |
| Итого: | | 82 | 68 | 43 | 34 |

***2. Общая характеристика учебного предмета.***

Предметом обучения технологии в основной школе является трудовая активность человека с общеразвивающей направленностью. В процессе овладения этой деятельностью совершенствуются трудовые качества, осваиваются определенные навыки и умения, активно развиваются мышление, творчество и самостоятельность.

Важнейшим требованием проведения современного урока по технологии является обеспечение дифференцированного и индивидуального подхода к учащимся с учётом состояния здоровья, особенностей развития психических свойств и качеств, соблюдения гигиенических норм.

Понятийная база и содержание курса основаны на положениях нормативно-правовых актов Российской Федерации, в том числе:

* Требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования, представленной в Федеральном государственном стандарте основного общего образования;
* Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина;
* Закона «Об образовании»;
* Федерального закона «О трудовой деятельности»;
* Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020г.;
* примерные программы основного общего образования;
* приказа Минобрнауки от 30 августа 2010г. № 889.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческих проектов.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройство и принцип работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

***3. Описание места учебного предмета в учебном плане***

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Курс «Технология» изучается в 7 классе из расчёта 2 часа в неделю, всего 68 часов; в 8 классе 1 час в неделю, всего 34 часа. Предусмотрены творческие работы.

Рабочая программа рассчитана на 2 года обучения.

***4. Содержание обучения.***

**Раздел «Растениеводство».**

**Тема 1. Вводный урок. Основы аграрной технологии.**

**7класс (осенние работы)**

- цель и задачи изучения предмета;

- содержание предмета;

- последовательность его изучения;

- санитарно-гигиенические требования;

- организация учебного процесса;

- классификация и характеристика плодовых растений, основные плодовые культуры;

- строение плодовых растений, обрезка ягодных кустарников;

- хранение плодов и овощей, корнеплодов.

Практические работы:знакомство с содержанием и последовательностью изучения, изучение плодоносных культур, обрезка кустов смородины.

***7 класс (весенние работы)***

-уход за садом, способы размножения плодовых и ягодных растений;

- способы прививки плодовых культур, размножение ягодных кустарников черенками;

- структура и назначение плодового питомника; ягодные культуры, посадка и уход; профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

*Практическая работа:*

- уход за садом, уход за плодовыми и ягодными растениями, размножение черенками, посадка и уход.

***Раздел «Животноводство»***

***Тема 1.Выращивание кроликов***

*8класс*

- биологические и хозяйственные особенности кроликов; понятие «порода», ведущие породы;

-правила размножения кроликов и уход;

- правила составление рационов, заболевания кроликов; профессии, связанные с выращиванием кроликов.

*Практические работы:*

-планирование сроков получения приплода, особенности ухода за садом.

**Тема 2. Выращивание поросят-отъёмышей**

*8 класс*

-биологические особенности и хозяйственная ценность свиней и технология получения продукции;

- требования к кормам, правила безопасного труда;

- профессии, связанные с производством продукции свиноводства.

*Практические работы:*примерная оценка продуктивных качеств поросёнка; уход за участком.

**Раздел «Кулинария .»**

**Тема 1. Технология приготовления блюд**

**7 класс**

- значение мяса в питании, виды мяса, качество мясных продуктов;

- механическая и тепловая обработка мяса; технология приготовления блюд, требования к качеству блюд и подача их к столу;

- посуда, инвентарь и продукты для приготовления теста и выпечки;

- виды пресного теста, его особенности и способы приготовления.

Практические работы: рецептура приготовления блюд из мяса, рецептура приготовления изделий из теста.

**Раздел « Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.»**

**Тема1.Швейные материалы.**

**7 класс**

- технология производства химических волокон, виды и свойства, сравнительная характеристика свойств тканей;

- термоклеевые прокладочные материалы;

- выбор тканей, материалов и фурнитуры.

**Практические работы:**Определение сырьевого состава материалов и изучение их свойств, выбор материалов и фурнитуры для проектного изделия.

**Тема 2.Изготовление выкроек и раскрой.**

**7 класс**

- чертёж и выкройка, инструменты и приспособления для изготовления выкройки;

- способы моделирования швейных изделий;

-снятие мерок, особенности построение выкроек; способы моделирования;

- подготовка выкройки к раскрою, копирование готовой выкройки, правила техники безопасности, способы контроля качества.

**Практические работы:**Снятие мерок, изготовление выкройки, моделирование, подготовка выкройки к раскрою, расчёт количества ткани; выкраивание деталей проектного изделия.

**Тема 3.Пошив изделия.**

**7 класс**

- выполнение операций: подшивание детали, выкраивание косой бейки, способы контроля качества;

-устройство машинной иглы, подбор игл и ниток в зависимости от ткани, её установка, неполадки в работе швейной машины;

- приспособления к швейным машинам, уход за машиной;

- выполнение окантовочного машинного шва, стачивание двух косых беек, обработка вытачек и притачного пояса, способы контроля качества; классификация машинных швов;

- последовательность изготовления швейного изделия с проведением примерки и устранения дефектов;

-окончательная обработка изделия, способы контроля качества готового изделия, расчёт затрат на его изготовление;

- критерии оценки проектного изделия.

**Практическая работа**: подбор машинной иглы иниток,моделирование выкройки изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение образцов окантовочного, запошивочного и двойного швов. Составление плана и изготовление проектного изделия, окончательная обработка изделия и расчёт затрат, творческий проект.

**Тема 4.Декоративно-прикладное творчество.**

**7 класс**

- материалы и инструменты для вязания крючком, подготовка к работе, положение крючка в руке;

- основные виды петель и приёмы их выполнения,условные обозначения петель, схемы для вязания;

- вязание полотна рядами, основные способы вывязывания петель, плотность вязания; плотное и ажурное вязание по кругу;

- профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий .

*Практические работы***:** идеи для творческого задания, освоение приёмов вязания крючком. Изготовление схем для вязания крючком, выполнение образцов. Изготовление декоративных изделий.

**8 класс**

- природа творчества, материалы, инструменты и приспособления для вышивки гладью, история и современность;

- выполнение: стебельчатого шва, атласной глади, шва «узелки», тамбурного шва, двусторонней глади, художественной глади;

- технология выполнения панно;

- выполнение творческого проекта.

*Практические работы***:** Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью, подготовка к вышивке; выполнение образцов вышивки гладью.

**Раздел « Черчение и графика».**

**7класс**

- понятие конструкторской и технологической документации;

- изображение и последовательность выполнения чертежа.

*Практические работы***:**графическое изображение изделий, выполнение эскизов, чертежей. Чтение чертежа.

**Раздел «Технологии ведения дома»**

**Тема 1. Уход за одеждой и обувью**

**7 класс**

- уход за одеждой из искусственных и синтетических тканей, ремонт одежды накладной заплатой.

*Практические работы***:**выполнение декоративной аппликации, расшифровка символов на ярлыках одежды.

**Тема 2. Интерьер жилых помещений**

**7 класс**

- роль комнатных растений и их разновидности, размещение и уход;

- размножение цветов.

*Практические работы*: уход за комнатными растениями в кабинете.

**Тема 3. Семейная экономика**

**8 класс**

- понятие «семья», роль и функции;

- семейная экономика, виды доходов и расходов, источники доходов школьников;

- понятие «потребность», их виды, пирамида потребностей, классификация покупок и их анализ, правила покупки; виды сертификатов и их задачи;

- бюджет семьи и его планирование, личный бюджет школьника;

- влияние приусадебного участка на семейный бюджет.

*Практические работы*: определение видов расходов и доходов семьи, источники доходов школьников; определение по штрих коду страны-изготовителя; составление списка расходов и доходов семьи; оценка затрат на питание семьи на неделю; расчёт прибыли с приусадебного участка.

**Раздел «Электротехнические работы»**

**8 класс**

- виды энергии, правила безопасности, источники электроэнергии; электрический ток, его проводники и изоляторы;

- электрические провода и их изоляция; электромагниты и их применение; электромагнитное реле и её устройство;

- электроосветительные приборы и их виды; электронагревательные приборы, устройство и требования;

- электрические двигатели и виды, устройство и принцип действия;

- энергия солнца и ветра, энергосбережение.

*Практические работы*: изучение устройства принципа действия электроутюга с терморегулятором; изучение устройства двигателя постоянного тока.

**Раздел «Проектная деятельность»**

**7 класс**

- проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий;

- алгоритм проектной деятельности; анализ изделий;

- требования к готовому изделию.

*Практические работы*: выдвижение идей и их анализ, выбор модели проектного изделия; подбор материалов, инструментов и приспособлений; выбор формы, цвета, размера изделия; изготовление проектного изделия; контроль процесса и качества; защита проекта.

8 класс

-проектирование и его составляющие; выбор темы проекта; выбор материала и дизайна; разработка чертежа изделия;

- планирование процесса создания изделия; оценка стоимости и защита проекта.

*Практические работы*: идеи для проекта; анализ и выбор модели; выполнение творческого проекта и его защита.

***6.Материально – техническое обеспечение образовательного процессапо предмету «Технология»:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование объектов и средств материально – технического оснащения | Количество |
| **1.** | **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** | |
| 1.1 | Обработка тканей. Учебное пособие.9-10кл. Л.В. Мельникова, М.Е.Короткова |  |
| 1.2 | Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-8 классы. |  |
| 1.3 | Примерные программы по технологии 5-9кл. |  |
| 1.4 | Журналы «Школа и производство», «Валя-валентина» | Д |
| 1.5 | Учебники Трудовое обучение 7кл. (1989-1990гг) |  |
| 1.6 | Методические издания по технологии (разработка уроков, поурочное планирование) 6, 7, 8кл. |  |
| 1.7 | Конструируем, моделируем, шьём.(1994г.) | Д |
| 1.8 | Учебники Технологии 7кл., 8кл. (2003г.) | 4шт |
| 1.9 | Учебник Основы кулинарии 8-11кл. | Д |
| 1.10 | Учебник Технология обработка ткани. В.Н.Чернякова. 7-8кл.(2003г) |  |
| 1.11 | Тетради по технологии 7кл.(1999г.) | Д |
| 1.12 | Учебник Технология 10кл. (2002г) | Д |
| 1.13 | Учебник. Тесты по технологии 5-7кл.(2006г) | Д |
| 1.14 | Технологии. Деловые и ролевые игры на уроке(2014г) |  |
| 1.15 | Сборник нормативно-методических материалов по технологии.(2002г) | Д |
| 1.16 | Учебное пособие. Технология. Обслуживающий труд.(1997г) |  |
| 1.17 | Большая книга аппликаций из природных материалов. (2010г.) |  |
| 1.18 | Книга для уч-ся. Учись шить. (1989г.) |  |
| 1.19 | Домашний дизайн. Используем кожу, стекло, металл, дерево.(2008г) |  |
| 1.20 | Вышивка ажуром.(2004г) |  |
| 1.21 | Аппликация. (2004г) |  |
| 1.22 | Цветы из ткани. Идеи для декора одежды и интерьера. (2011г) |  |
| 1.23 | Пинетки, носочки, тапочки. (2009г) |  |
| 1.24 | 20 уроков вязания на спицах для начинающих (1990г) |  |
| 1.25 | Журнал «Вышивка» (1993г) |  |
| 1.26 | Технология. Примерные программы 5-9 классы.(2009г) |  |
| 1.27 | Технология. Организация проектной деятельности.5-9 классы. (2009г) |  |
| 1.28 | Уроки мастерства. Мастер-класс учителя технологии. 5-11классы |  |
| **2.** | **Технические средства обучения.** | |
| 2.1 | Ноутбук | 1 |
| 2.2 | Мультимедийное оборудование | 1 |
| 2.5 | Иглы, нитки |  |
| 2.6 | Манекен |  |
| 2.7 | Доска гладильная, утюг |  |
| 2.8 | Диэлектрический коврик |  |
| **3.** | **Швейные машины бытовые** | |
| 3.1 | С ручным приводом |  |
| 3.2 | С электроприводом |  |
| 3.3 | Краеобмёточная машина(Оверлок) |  |
| **4.** | **Учебно – наглядные пособия : плакаты** | |
| 42,43 | Отделка деталей изделия |  |
| 35 | Разработка моделей брюк |  |
| 34 | Построение чертежа жилета |  |
| 65 | Механизмы рабочих органов машины |  |
| 66 | Конструктивная схема машины ПМЗ класса 2-М |  |
| 103,92 | Правила безопасной работы с горячей жидкостью |  |
| 138 | Правила безопасной работы с газовой плитой |  |
| 134 | Пищевые вещества |  |
| 142 | Сладкие блюда |  |
| 145 | Приёмы работы ножом и приспособлениями |  |
| 104 | Требования к обработке и хранению продуктов |  |
| 106 | Оборудование кухни и требования к её содержанию |  |
| 147 | Санитарно-гигиенические требования |  |
| 139 | Правила безопасной работы приспособлениями |  |
| 124 | Приготовление блюд из яиц |  |
| 206 | Технология обработки накладных карманов |  |
| 213 | Технология обработки прорезных карманов |  |
| 36, 37 | Дефекты в изделиях и способы их устранения |  |
| 153 | Вязание спицами. Условные обозначения. Часть 1 |  |
| 152 | Вязание спицами. Общие сведения. |  |
| 151 | Вязание крючком. Условные обозначения.Часть2 |  |
| 150 | Вязание крючком. Условные обозначения. Часть1 |  |
| 149 | Вязание крючком. Приёмы вязания |  |
| 148 | Вязание крючком. Общие сведения |  |
| 107, 105 | Приготовление изделий из теста |  |
| 144, 93 | Правила пользования столовыми приборами |  |
| 207 | Технология обработки юбки |  |
| 208 | Технология обработки вытачек |  |
| 127 | Сервировка стола |  |
| 128, 100 | Блюда из черствого хлеба |  |
| 126 | Классификация блюд |  |
| 94 | Виды нарезки |  |
| 99 | Сладкие блюда |  |
| 29, 28 | Величины размерных признаков девочек старшего школьного возраста |  |
| 84 | Механизмы передачи вращательного движения |  |
| 77 | Приспособления к швейным машинам |  |
| 32 | Фартук |  |
| 214 | Технология обработки низа рукавов |  |
| 211 | Технология обработки застёжек |  |
| 33 | Обработка шапочки |  |
| 130 | Правила личной гигиены |  |
| 171 | Утюг бытовой электрический |  |
| 168 | Универсальная машина бытового назначения |  |
| 129 | Правила безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине |  |
| 125 | Приготовление блюд из яиц |  |
| 170 | Краеобмёточная машина 51 класса ПМЗ |  |
| 169 | Регулировки и уход за швейной машиной |  |
| 212 | Технология обработки воротников |  |
| 210 | Технология обработки горловины и пройм |  |
| 14 | Обработка нижнего среза юбки |  |
| 15 | Моделирование |  |
| 67 | Детали и механизмы швейных машин |  |
| 68 | Схема образования челночного стежка |  |
| 17 | Машинные швы |  |
| 16 | Обработка застёжек |  |
| 3 | Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом |  |
| 2 | Моделирование лифа при помощи перемещения нагрудной вытачки |  |
| 53 | Размерные признаки фигуры девочки |  |
| 52 | Разработка моделей жилетов |  |
| 51 | Построение конических юбок |  |
| 50 | Разработка моделей фартуков |  |
| 1 | Юбка прямая |  |
| 135 | Холодные блюда |  |
| 141 | Приготовление блюд из круп |  |
| 190 | Хранение продуктов |  |
| 189 | Организация рабочего места и правила техники безопасности |  |
| 194 | Классификация текстильных волокон |  |
| 199 | Текстильные переплетения |  |
| 196 | Натуральные животные волокна |  |
| 195 | Натуральные растительные волокна |  |
| 198 | Виды пряжи |  |
| 197 | Прядение |  |
| 73,74 | Швейная машина 2-М класса ПМЗ |  |
| 46,47 | Построение чертежей воротников |  |
| 173 | Техника безопасности при ручных и машинных работах |  |
| 172 | Электробезопасность |  |
| 180 | Схема приготовления мясных котлет |  |
| 181 | Схема приготовления отварной и жареной рыбы |  |
| 183 | Схема приготовления омлета |  |
| 182 | Схема приготовления сырников |  |
| 186 | Схема приготовления песочного теста |  |
| 187 | Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий |  |
| 131 | Мясные полуфабрикаты |  |
| 43 | Рыбные полуфабрикаты |  |
| 25 | Расчёт построения чертежа |  |
| 26 | Чертёж |  |
| 10 | Обработка накладных карманов |  |
| 11 | Обработка рукава и соединение его с проймой |  |
| 102 | Правила безопасной работы с газовой плитой |  |
| 101,60 | Правила безопасной работы на швейной машине с ножным приводом |  |
| 85 | Механизмы преобразования движения |  |
| 81 | Регуляторы строчки |  |
| 8,83 | Схема смазки |  |
| 38,39 | Заправка ниток |  |
| 57 | Правила безопасности при работе ручными инструментами |  |
| 59 | Организация рабочего места и правила безопасной работы электромонтажными инструментами |  |
| 91,58 | Организация рабочего места и правила безопасности при работе ручными инструментами |  |
| 87 | Приводные устройства |  |
| 88 | Регуляторы натяжения нитки |  |
| 9 | Обработка воротников |  |
| 8 | Соединение воротника с горловиной |  |
| 61 | Правила безопасности при выполнении электромонтажных работ |  |
| 62 | Правильная посадка |  |
| 64 | Машинная игла и моталка |  |
| 54 | Особенности построения конструкций с углубленной проймой и рукавом рубашечного покроя |  |
| 27 | Чертёж основы конструкции прямой юбки |  |
| 26 | Размерные признаки для построения поясных изделий |  |
| 45 | Спинка |  |
| 44 | Полочка |  |
| 56 | Обработка трусов |  |
| 7 | Лиф плечевого изделия |  |
| 48 | Чертёж основы конструкции халата |  |
| 49 | Чертёж основы конструкции плечевых изделий |  |
| 4 | Обработка юбки |  |
| 5 | Обработка верхнего среза юбки |  |
| 179 | Схема приготовления заправочного супа |  |
| 178 | Схема приготовления мясного фарша |  |
| 209 | Технология обработки кокеток |  |
| 205 | Технология изготовления фартука |  |
| 140 | Приготовление блюд из молочных продуктов |  |
| 146 | Первичная обработка овощей |  |
| 175 | Форма нарезки продуктов |  |
| 174 | Первичная обработка продуктов |  |
| 177 | Соотношение меры и массы некоторых продуктов |  |
| 176 | Приёмы тепловой обработки продуктов |  |
| 184 | Приготовление каши |  |
| 185 | Схема приготовления дрожжевого теста |  |
| 75,76 | Приспособления к швейным машинам |  |
| 22 | Построение чертежа основы конструкции фартука |  |
| 23 | Разработка моделей курток |  |
| 12 | Обработка ночной сорочки |  |
| 13 | Раскрой швейных изделий |  |
| 202 | Классификация машинных швов |  |
| 201 | Классификация ручных стежков и строчек |  |
| 203 | Классификация краевых швов |  |
| 204 | Классификация отделочных швов |  |
| 193 | Правила поведения за столом |  |
| 192 | Столовая посуда |  |
| 188 | Схема приготовления винегрета |  |
| 191 | Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества |  |
| 18 | Обработка застёжек до низа детали изделия |  |
| 19 | Ручные стежки и строчки |  |
| 132 | Приготовление бутербродов |  |
| 133 | Напитки |  |
| 40 | Свойства химических волокон |  |
| 41 | Характеристика свойств тканей из химических волокон |  |
| 167 | Вязание спицами. Условные обозначения. Часть 2 |  |
| 200 | Символы по уходу за одеждой |  |
| 5 | **Методические разработки** | |
| 5.1 | Конструирование плечевых изделий с элементами моделирования | Д |
| 5.2 | Кулон из кожи | Д |
| 6 | **Творческие проекты** | |
| 6.1 | Фартук для папы | Д |
| 6.2 | Фартук из лоскутов | Д |
| 7 | **Измерительные приборы** | |
| 7.1 | Сантиметры |  |
| 7.2 | Линейки |  |
| 8 | **Средства первой помощи** | |
| 8.1 | Аптечка медицинская | Д |

Использованная литература:

1. Технология: программы начального и основного общего образования. М.В. Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица и др. 2009г. Изд. Вентана Граф.
2. Учебник «Технология» 7 класс под редакцией В.Д.Симоненко, Изд. Вентана Граф, 2013г.
3. Учебник «Технология» 8 класс под редакцией В.Д.Симоненко, Изд. Вентана Граф, 2013г.