

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 8»**

**Рабочая программа  
учебного курса «Технология»  
5-8 класс**

(Приложение к основной образовательной программе  
основного общего образования)

Программа рассчитана на  
5 класс - 68 часов  
6 класс –68 часов  
7 класс - 68 часов  
8 класс - 35 часов

**2018 год**

### Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технологии. Обслуживающий труд» для 5-8 классов МБОУ СОШ № 8 создана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (далее ФГОС ООО) (**ФГОС: основное общее образование// ФГОС.М.; Просвещение, М.-2011**), Примерной программы по учебным предметам и учебной программы по технологии 5-8 классы М.: изд.центр «Вентана-Граф», 2012г.). с рекомендациями авторской программы (авторская программа для общеобразовательных учреждений: Рабочие программы Технология. 5-8 классы; **учебно-методическое пособие/ сост. Е.Ю Зеленецкая) – М.: изд.центр «Дрофа», 2012г.**). Программа детализирует и раскрывает содержание ФГОС ООО, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Согласно ФГОС ООО изучение предмета «Технология. Обслуживающий труд» направлено на достижение следующих *целей*:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентации.

**Профориентационные** работы проводятся при изучении следующих тем:

#### **5 класс**

1-2 Получение ткани. Профессии, связанные с ткацким производством.

3-4 Подготовка и работа на швейной машине с электроприводом. Профессии, связанные с изготовлением и обслуживанием швейных машин.

5-6 Снятие мерок для построения чертежа выкройки. Знакомство с профессиями закройщика-модельера, конструктора, дизайнера одежды.

#### **6 класс**

1-2 Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Профессии, связанные с ткацким производством.

3-4 Технологическая последовательность изготовления юбки. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Знакомство с профессиями швейного производства.

5-6 Подготовка к вышивке. Знакомство с профессией вышивальщицы.

## **7 класс**

1-2 Химические волокна. Знакомство с профессиями нефтяной и газоперерабатывающей промышленностью.

3-4 Уход за одеждой. Символы ухода за текстильными изделиями. Знакомство с профессиями работников химчисток.

5-6 Приспособления к швейной машине. Знакомство с профессией конструктора швейных машин.

7-8 Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Знакомство с профессией художника-модельера.

9-10 Окончательная отделка изделия, ВТО, контроль качества готового изделия. Знакомство с профессиями швейной промышленности.

11-12 Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель. Знакомство с профессией вязальщицы.

## **8 класс**

1. Маркетинг в домашней экономике. Реклама товара. Знакомство с профессиями рекламного бизнеса.
2. Основы рационального питания. Знакомство с профессией диетолога.
3. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Знакомство с профессиями мясомолочной промышленности.
4. Подготовка к вышивке. Знакомство с профессиями вышивального производства.
5. Профессиональные интересы и склонности.
6. Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

## **Содержание учебного предмета, курса**

### **5 КЛАСС**

#### **Раздел 1.**

#### **ОСНОВЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

#### ***Практические работы***

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

#### **Раздел 2.**

#### **РУЧНЫЕ РАБОТЫ (4ч)**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

#### ***Практическая работа***

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

#### **Раздел 3.**

#### **МАШИНОВЕДЕНИЕ (8 ч)**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

#### ***Практические работы***

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

#### **Раздел 4.**

#### **ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА (2 ч)**

Основные правила влажно-тепловой обработки. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению ВТО. Виды операций и терминология ВТО.

#### ***Практические работы***

1. Подготовить сообщение о современном оборудовании для ВТО.

#### **Раздел 5.**

#### **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (8ч)**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

#### ***Практические работы***

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

#### **Раздел 6.**

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФАРТУКА (18 ч)**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### ***Практические работы***

1. Раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Тема 7.**

#### **РУКОДЕЛИЕ (8 ч)**

*Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

#### **Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

#### **Раздел 8.**

#### **КУЛИНАРИЯ (14 ч)**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

### **Практические работы**

2. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.
3. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
4. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
5. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
6. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
7. Выполнение эскиза интерьера кухни.
8. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
9. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами

### **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ**

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувенира в технике вышивки.

### **Тематическое планирование 5 класс**

№ п/п	Разделы и темы курса	кол. час.	
		раз-л	тема
	<b>Введение</b>	<b>2</b>	
1	Введение в предмет.		1
2	Этапы выполнения творческого проекта.		1
	<b>Кулинария</b>	<b>14</b>	
3, 4	Интерьер кухни, столовой.		2
5, 6	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы.		2
7,8	Основы рационального питания.		2
9,10	Сервировка стола к завтраку. Этикет.		2
11,12	Приготовление бутербродов и горячих напитков.		2
13,14	Приготовление блюд из яиц.		2
15,16	Овощи в питании человека.		2
	<b>Основы материаловедения</b>	<b>6</b>	
17,18	Натуральные волокна растительного происхождения.		2
19, 20	Общее понятие о пряже и процессе прядения.		2
21, 22	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани		2
	<b>Ручные работы</b>	<b>4</b>	
23, 24	Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления.		2
25, 26	Технология выполнения ручных работ. Выполнение ручных стежков и строчек		2
	<b>Основы машиноведения</b>	<b>8</b>	
27,28	История создания швейной машины. Бытовая швейная машина.		2
29, 30	Подготовка и работа на швейной машине с электроприводом.		2
31,32	Виды машинных швов		2
33, 34	Основные правила влажно-тепловой обработки (ВТО)		2
	<b>Конструирование и моделирование</b>	<b>8</b>	
35, 36	Снятие мерок для построения чертежа выкройки		2

37, 38	Построение чертежа фартука в М 1/4		2
39, 40	Построение чертежа фартука в натуральную величину.		2
41, 42	Моделирование фартука. Расчёт количества ткани на изделия		2
<b>Технология изготовления фартука</b>		<b>18</b>	
43, 44	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука		2
45, 46	Подготовка деталей кроя к обработке.		2
47,48	Обработка бретелей и деталей пояса фартука		2
49, 50	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.		2
51, 52	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.		2
53, 54	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука		2
55, 56	Окончательная отделка и ВТО изделия. Контроль качества готового изделия.		2
57	Административный контрольный срез.		1
58	Расчёт затрат на изготовление швейного изделия.		1
59	Анализ контрольного среза. Проектная деятельность		1
60	Проектная деятельность.		1
<b>Рукоделие</b>		<b>8</b>	
61, 62	Подготовка к вышиванию. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги.		2
63, 64	Технология выполнения простейших ручных швов: вперёд иголку, «шнурок», стебельчатый шов.		2
65, 66	Обработка краёв изделия		2
67, 68	Защита проектов		2
<b>ИТОГО:</b>		<b>68</b>	

## 6 КЛАСС

### Раздел 1.

#### **МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (6 ч)**

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

#### **Практические работы**

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

### Раздел 2.

#### **МАШИНОВЕДЕНИЕ (6 ч)**

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

#### **Практические работы**

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

### Раздел 3.

#### **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ (12 ч)**

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 и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

#### **Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

#### **Раздел 4.**

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (22 ч)**

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полосу. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### **Практические работы**

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

#### **Раздел 5.**

#### **РУКОДЕЛИЕ. (10 ч)**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

История появления изделий из бисера, область применения, украшение изделий в современной жизни. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности вышивки бисером: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для изделий из бисера. Подбор инструментов и материалов. Приемы выполнения вышивки.

#### **Практические работы**

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание изделий и вышивки из бисера.



## **Раздел 6.**

### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. (4 ч)**

Уборка жилища: текущая, еженедельная, дополнительная и генеральная.

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств, для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

#### **Практические работы**

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

## **Раздел 7.**

### **КУЛИНАРИЯ (6 ч)**

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание и пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы «охранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке».

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействия микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Молоко.* Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

*Кисломолочные продукты.* Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время

тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

### ***Механическая обработка рыбы***

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

*Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря.* Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

### **Практические работы**

1. Подготовить сообщение об истории макаронных изделий.
2. Найти рецепты приготовления блюд из круп и молока.
3. Подготовить презентацию о видах речной и морской рыбы употребляемых в пищу.
4. Рыбные деликатесы.

### **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ**

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
4. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Приготовление блюд из молока и кисломолочных изделий.
6. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

№ п/п	Разделы и темы курса	кол. час.	
		раз-л	тема
	<b>Введение</b>	<b>2</b>	
1	Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни.		1
2	Творческие, учебные проекты.		1
	<b>Материаловедение</b>	<b>6</b>	
3, 4	Ткани на основе натуральных волокон животного происхождения и их свойства		2
5, 6	Ткацкие переплетения.		2
7, 8	Прокладочные и клеевые материалы		2
	<b>Машиноведение</b>	<b>6</b>	
9, 10	История швейной машины		2
11,12	Регуляторы швейной машины		2
13, 14	Уход за швейной машиной.		2
	<b>Конструирование и моделирование изделий</b>	<b>12</b>	
15,16	Из истории одежды		2
17, 18	Конструирование юбок. Снятие мерок.		2
19, 20	Построение чертежа и моделирование конической юбки.		2
21,22	Построение чертежа и моделирование клинковой юбки		2
23,24	Построение чертежа и моделирование основы прямой юбки		2
25, 26	Оформление выкройки.		2
	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>	<b>22</b>	
27, 28	Подготовка ткани к раскрою.		2
29, 30	Раскладка выкройки юбки на ткани и раскрой изделия.		2
31, 32	Подготовка деталей кроя к обработке.		2
33, 34	Проведение примерки.		2
35, 36	Обработка боковых срезов.		2
37, 38	Обработка застёжки.		2
39, 40	Обработка верхнего среза юбки.		2
41, 42	Обработка низа юбки.		2
43, 44	Обработка петли и пришивание пуговицы.		2
45, 46	Окончательная отделка изделия.		2
47, 48	Проектная деятельность.		2
	<b>Рукоделие</b>	<b>10</b>	
49, 50	Орнамент		2
51,52	Лоскутное шитьё.		2
53	Административный контрольный срез		1
54	Сборка лоскутного изделия из квадратов.		1
55	Анализ контрольного среза. Вышивка. Изделия из бисера.		1
56	Вышивка. Изделия из бисера.		1
57,58	Творческий проект. Вышивка бисером		2
	<b>Технология ведения дома</b>	<b>4</b>	
59	Уборка жилища.		1
60	Уход за одеждой и обувью.		1
61, 62	Творческий проект. Аппликация. Декоративные заплатки.		1
	<b>Кулинария</b>	<b>6</b>	
63	Физиология питания.		1
64	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		1
65	Молоко. Кисломолочные продукты.		1
66	Рыба и морепродукты.		1

67, 68	Защита творческих проектов.		2
<b>ИТОГО:</b>		<b>68</b>	

## 7 КЛАСС

### Раздел 1.

#### **МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (6 ч)**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

#### ***Практические работы***

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

### Раздел 2

#### **МАШИНОВЕДЕНИЕ (6 ч)**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

#### ***Практические работы***

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### Раздел 3.

#### **КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (12 ч)**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### ***Практические работы***

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

### Раздел 4.

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (20 ч)**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным РИСУНКОМ. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#### ***Практические работы***

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Примерный перечень изделий:** ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### **Раздел 5.**

#### **ВЯЗАНИЕ КРЮЧКОМ (10 ч)**

*Вязание крючком.* Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

#### **Практические работы**

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике вязания крючком.

#### **Раздел 6.**

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (6 ч)**

Оформление интерьера комнатными растениями и цветочными композициями. Выбор комнатных растений. Комнатные растения по отношению к свету: светолюбивые, теневыносливые, растения умеренного освещения. Уход за растениями.

#### **Практические работы**

1. Подобрать информацию и сделать сообщение о видах комнатных растений и ухода за ними.
2. Ikeбана. Составление композиции из живых, искусственных цветов и сухоцветов.
3. Изготовление искусственных цветов.
4. Способы посадки растений.

#### **Раздел 7.**

#### **КУЛИНАРИЯ (8ч)**

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.

Виды теста: дрожжевое, бездрожжевое, тесто для пельменей и вареников. Продукты для приготовления изделий из теста.

Холодные и горячие сладкие блюда и десерты. Температура подачи сладких блюд. Продукты, используемые для приготовления десертов и их качество. Желирующие вещества, используемые для приготовления желированных сладких блюд. Требования к качеству приготовленных блюд.

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

#### **Практические работы**

1. Найти информацию о роли пирогов в традиционной русской кухне, а также о традициях и обрядах, связанных с пирогами.

2. Подготовить доклад о древнем славянском празднике – Масленице.
3. Виды десертных блюд.
4. Рецепты для праздничного стола.
5. Традиции приготовления варенья из плодов и ягод в русских семьях.
6. Традиционные сладкие блюда и народов, проживающих в нашем регионе.
7. Традиционные блюда народов нашей страны.

### **ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ**

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.)
5. Изготовление одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом.

### **Тематическое планирование 7 класс**

№ п/п	Разделы и темы курса	кол. час.	
		раз-л	тема
	<b>Материаловедение</b>	<b>6</b>	
1	Введение		1
2	Классификация текстильных волокон		1
3, 4	Химические волокна		2
5, 6	Свойства волокон		2
	<b>Машиноведение.</b>	<b>6</b>	
7, 8	Образование челночного стежка		2
9,11	Приспособления малой механизации, применяемые при изготовлении швейных изделий.		2
11,12	Выполнение аппликации		2
	<b>Конструирование и моделирование</b>	<b>12</b>	
13, 14	Конструирование и моделирование плечевого изделия		2
15,16	Снятие мерок		2
17, 18	Построение основы чертежа плечевого изделия М 1:4		2
19, 20	Построение чертежа в натуральную величину		2
21,22	Моделирование плечевого изделия		2
23, 24	Проектная деятельность. "Создание новой модели плечевого изделия"		2
	<b>Технология изготовления плечевого изделия</b>	<b>20</b>	
25, 26	Подготовка ткани к раскрою.		2
27,28	Подготовка изделия к первой примерке.		2
29, 30	Проведение первой примерки		2
31,32	Обработка плечевых срезов		2
33, 34	Обработка горловины		2
35, 36	Обработка нижних срезов рукавов		2
37, 38	Обработка боковых срезов ночной сорочки.		2
39, 40	Обработка нижнего среза ночной сорочки.		2
41,42	Окончательная отделка изделия		2
43, 44	Проектная деятельность.		2
	<b>Вязание крючком.</b>	<b>10</b>	
45, 46	Инструменты и материалы для вязания крючком.		2
47, 48	Основные виды петель.		2
49, 50	Чтение схем. Вязание образцов.		2
51, 52	Вязание по кругу.		2
53, 54	Проектная деятельность		
	<b>Технология ведения дома</b>	<b>6</b>	

55	Административный контрольный срез		
56	Комнатные растения в интерьере.		2
57	Анализ контрольного среза. Уход за растениями.		
58	Уход за растениями.		2
59, 60	Проектная деятельность."Цветы в интерьере"		2
	<b>Кулинария</b>	<b>8</b>	
61	Понятие о микроорганизмах		2
62	Виды теста.		2
63	Приготовление бездрожжевого теста		2
64	Приготовление дрожжевого теста		2
65	Приготовление холодных десертов		2
66	Приготовление горячих сладких блюд.		2
67, 68	Защита творческих проектов.		2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>68</b>	

## 8 КЛАСС

### **Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (8 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Способы консервирования фруктов и ягод. 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. Условия и сроки хранения компотов.

#### **Практические работы**

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.
3. Определение качества птицы.
4. Приготовление блюд из домашней птицы.
5. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу.
6. Сервировка стола к обеду.
7. Складывание салфеток различными способами.
8. Изготовление приглашения.
9. Первичная обработка фруктов и ягод для компота.

#### **Варианты объектов труда.**

Блюдо из птицы. Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола. Компот из яблок и груш.

### **Раздел 2 РУКОДЕЛИЕ (10 ч)**

#### **Основные теоретические сведения**

*Вязание на спицах.* Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные

обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

*Валяние.* История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

#### ***Практические работы***

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

#### ***Варианты объектов труда.***

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

### **Раздел 3. ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА(8 ч)**

#### **Тема 1. Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов(6часов)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

##### ***Практические работы***

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

#### **Тема 2.Ремонт помещений (2 ч)**

##### ***Основные теоретические сведения***

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

##### ***Практическая работа***

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

### **Раздел 4. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (3 часа).**

##### ***Основные теоретические сведения***

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии. *Виды* и назначение автоматических устройств. *Автоматические устройства в бытовых электроприборах.* Простейшие схемы устройств автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

##### ***Практические работы***

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электро-



проводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

**Варианты объектов труда**

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

**Раздел 5. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (4 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

**Практические работы**

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

**Раздел 6. ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТЫ (3 ч)**

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике вязания спицами.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

**Тематическое планирование 8класс**

№ п/п	Разделы и темы курса	кол. час.	
		раз-л	тема
	<b>Кулинария</b>	<b>8</b>	
1	Физиология питания. Расчёт калорийности блюд		1
2,3	Блюда из птицы		2
4	Блюда национальной кухни		1
5,6	Сервировка стола к обеду		2
7	Консервирование плодов и ягод		1
8	Упаковка пищевых продуктов и товаров		1
	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Художественные ремёсла.</b>	<b>9</b>	
9	Материалы и инструменты, ассортимент вязаных изделий.		1
10	Правила начала вязания (три способа набора петель).		1
11	Вязание спицами. Платочное вязание		1
12	Вязание спицами. Лицевая гладь		1
13	Вязание спицами. Резинка, вязание по кругу		1
14,15	Вязание спицами. Отделка вязаных изделий		2
16,17	Вязание шапочки.		3
	<b>Технология ведения дома</b>	<b>8</b>	
18	Семейное хозяйство		1
19, 20	Бюджет семьи.		2
21	Потребительский кредит		1
22	Как правильно распорядиться свободными средствами		1
23	Семейное дело		1
24	Ремонт помещений		1
25	Уход за одеждой и обувью		1
	<b>Электротехнические работы</b>	<b>4</b>	
26	Бытовые электрические обогреватели.		1
27	Электродвигатели		1

28	Источники света		1
29	Административный контрольный срез		
	<b>Современное производство и профессиональное образование</b>	<b>4</b>	
30	Анализ контрольного среза. Основы выбора профессии		1
31	Классификация профессий		1
32	Требования к качествам личности при выборе профессии		1
33	Профессиональная пригодность		1
	<b>Творческие проектные работы</b>	<b>3</b>	
34	Этапы выполнения проекта.		1
35	Защита проектов		1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>35</b>	

## УМК ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

1. учебник О.А Кожинной, Е.А. Кудакowej, С.Э.Маркуцкой.«Технология. Обслуживающий труд»: 5 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2015./
2. учебник О.А Кожинной, Е.А. Кудакowej, С.Э.Маркуцкой.«Технология. Обслуживающий труд»: 6 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2016./
3. учебник О.А Кожинной, Е.А. Кудакowej, С.Э.Маркуцкой.«Технология. Обслуживающий труд»: 7 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2017./
4. учебник О.А Кожинной, Е.А. Кудакowej, С.Э.Маркуцкой.«Технология. Обслуживающий труд»: 8 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2017./

## ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
2. Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005. – 96с.
3. Дидактические материалы к курсу «Твоя профессиональная карьера» / Под ред. С. Н. Чистяковой, А. Я. Журкиной. — М., 1998.
4. Карачевцева Л.Д., Власенко О.П. Технология 5 – 9 классы: дополнительные и занимательные материалы. – М.: Просвещение, 2008
5. Кожина О.А., Кудакowa Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
6. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-9кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
7. Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004г.
8. Методика преподавания курса «Твоя профессиональная карьера» / Под ред. С. Н. Чистяковой и Т. И. Шалавиной. — М., 1999.
9. Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентана-Граф», 2003г.
10. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.
11. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.
12. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
13. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”. Москва: Просвещение, 2010
14. Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф,2003
15. Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф,2003
16. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120, [8] с.
17. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
18. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.

19. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
20. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.
21. Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение, 2006
22. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования / Под ред. А.М. Кондакова, А.А. Кузнецова. М.: Просвещение, 2008.
23. Метод проектов в технологическом образовании / Под ред. В.А. Кальной. М.: Педагогическая академия, 2010.
24. Мищенко Е.А. Технология: метод проектов. М.: НЦСиМО, 2003.
25. Нагель О.И. О критериях оценки проектной деятельности учащихся // Школа и производство. 2007. № 6. С. 12—20.
26. Петерсон Л.Г., Кубышева М.А. Типология уроков деятельностной направленности. М.: АПКиППРО, УМЦ «Школа 2000...», 2008.
27. Полат Е. Метод проектов: типология и структура // Лицейское и гимназическое образование. 2002. № 39. С. 9-17.
28. Поливанова К.Н. Проектная деятельность школьников: пособие для учителя. М.: Просвещение, 2008.
29. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. М.: Просвещение, 2010.
30. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—8классы. М.:Вентана-граф 2015г.
31. Селевко Г.К. Педагогические технологии на основе активизации, интенсификации и эффективного управления УВП. М.: НИИ школьных технологий, 2005.
32. Сергеев И. С. Как организовать проектную деятельность учащихся: практическое пособие для работников общеобразовательных учреждений. М.: АРКТИ, 2003.
33. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение. 2013.
34. Фундаментальное ядро содержания общего образования / Под ред. В.В. Козлова, А.М. Кондакова. М.: Просвещение, 2009.
35. Шамова Т.И., Давыденко Т.М. Управление образовательным процессом в адаптивной школе. М.: Центр «Педагогический поиск», 2001.
36. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>
37. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
38. Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
39. Сайт «Образовательные ресурсы сети Интернет»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://katalog.iot.ru>
40. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://www.it-n.ru>
41. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://standart.edu.ru>