

НОУ «Православная школа во имя Святой Троицы»

«Рассмотрено»

Руководитель ШМО

Кузина И.В. (Кузина И.В.)

Протокол № 1

от «30» 06 2017 г.

«Согласованно»

Зам. директора по УВР

Зинчук А.А. (Зинчук А.А.)

«1» 09 2017 г.

«Утверждаю»

Директор НОУ «Православная

школа во имя Святой Троицы»

Рублик В.И. (Рублик В.И.)

Приказ № 39
школа
во имя
Святой Троицы
от «1» 09 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учитель Попова Татьяна Аркадьевна

первая квалификационная категория

по технологии

8, 9 классы

Пояснительная записка

Рабочая программа для 7 класса разработана на основе программы для общеобразовательных школ «Технология» под редакцией Ю.Л. Хотунцева, В. Д. Симоненко со специализацией «Культура дома» М.: «Просвещение» 2010 г., в полном соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне.

Рабочая программа для 8,9 классов составлена по примерной программе по направлению «Технология. Обслуживающий труд», разработанной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Сборник нормативных документов. Технология. Составители: Э.Д.Днепров, А.Г. Аркадьев. Москва «Дрофа» 2008 г.

При составлении программы учитывались нормативные документы:

- Закон РФ «Об образовании» от 01.12.2007 № 309-ФЗ;
- Обязательный минимум содержания основного общего образования (Приказ Министерства образования РФ от 19.05.98 №1276);
- Федеральный компонент государственных стандартов утвержден приказом Минобразования России от 5 марта 2004г. №1089.
- Федеральный базисный учебный план утвержден приказом Минобразования России от 9 марта 2004г. №1312.
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

Цели предмета:

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

- **освоение** технологических знаний, основ культуры и созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; а также безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи предмета:

1. Формирование политехнических знаний и экологической культуры
2. Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи.

3. Ознакомление с основами современного производства сферы услуг;
4. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи.
5. Обеспечение учащимся возможностей самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб целью профессионального самоопределения.
6. Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутрипредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Используемые технологии: интеграция традиционной, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.

Методы:

- объяснительно-иллюстративный: сочетающий словесные методы (рассказ, объяснение, работа с литературными источниками) с иллюстрацией различных по содержанию источников (справочники, картины, схемы, и др.).
- частично-поисковый: основанный на использовании технологических знаний, жизненного и познавательного опыта учащихся. Конкретным проявлением этого метода является беседа, которая в зависимости от дидактических целей урока может быть проверочной, эвристической, повторительно-обобщающей.
- Исследовательский метод как один из способов организации поисковой деятельности учащихся в учебной работе, привития им умений и навыков самостоятельной работы.

Реализовать программу планируется в условиях классно-урочной системы обучения.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ.

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

При составлении рабочей программы учитывалась материально - техническая база, учебно-методическое обеспечение, запросы на образовательные услуги учащихся и их родителей, возможности вариативности общего расписания, подготовка учителя, климатические условия. В планировании предусмотрено выполнение школьниками творческих проектных работ. По учебным планам программ они выполняются в конце каждого года обучения. Широкое использование творческой и проектной деятельности при обучении технологии способствует развитию инициативы, творческих способностей школьников. У них формируется функциональная грамотность. Они приобретают опыт коллективной трудовой деятельности, учатся определять потребности в результатах труда, планировать свою деятельность и оценивать ее результаты. Проекты являются творческими самостоятельными работами и выполняются каждым учеником или группой, как в учебное, так и во внеурочное время.

Содержание рабочей программы 7 класса соответствует содержанию программы. Из резервного времени добавлено:

7 класс - 2 часа на тему «Материаловедение».

Целесообразна перестановка раздела «Рукоделие» на конец учебного года, т. к. данный раздел тесно связан с разделом «Творческие, проектные работы»

Программа рассчитана на 68 учебных часов, из расчета 2 часа в неделю с учётом возрастных особенностей обучающихся.

Содержание рабочей программы 8,9 классы соответствует содержанию примерной программы. Материально – техническая база в кабинете в настоящее время не позволяет в основной массе изучать электротехнические работы, поэтому часы, отведенные на изучение данной темы, добавлены в раздел «Технология изготовления швейных изделий».

Программа рассчитана на 34 учебных часа, из расчета 1 час в неделю с учётом возрастных особенностей обучающихся. Программа имеет чёткую практическую направленность, 75 % времени отводится на практические занятия

Система контроля учебных достижений учащихся осуществляется в виде текущего контроля (устный опрос, практические работы, тесты) и итогового контроля - в конце изучения раздела, курса (контрольные работы, тесты, творческие проекты).

Контрольных работ – 7 кл.-2, 8 кл.-1, 9 кл.-1.

Практических работ – 7 кл.-45, 8 кл.- 24, 9 кл. -24.

Тестов – 7 кл.-1, 8 кл.-1, 9 кл.-1.

Творческих проектов – 7 кл.-1, 8 кл.-1, 9 кл. -1.

VII класс

Кулинария(14 часов)

Физиология питания (2 часа)

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

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

Варианты объектов труда: мясо, рыба, молоко; говяжья тушенка; консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи (12 часов)

Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста

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

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

Варианты объектов труда: праздничный пирог, торт, пряник.

Пельмени и вареники.

Основные теоретические сведения: состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления; инструменты для раскатки теста; правила Т.Б.

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

Варианты объектов труда: пельмени, вареники.

Сладкие блюда и десерт.

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

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

Варианты объектов труда: фруктовое желе, компот, суфле.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 часа)

Рукоделие. Вязание крючком (8 часов)

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

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

Варианты объектов труда: образцы вязания; рисунки орнаментов; шарфик, шапочка.

Элементы материаловедения (4 часа)

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

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

Варианты объектов труда: образцы тканей со сложными переплетениями; рисунки раппортов

Элементы машиноведения (4 часа)

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

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

Варианты объектов труда: челнок швейной машины; образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 часов)

Основные теоретические сведения: виды женского легкого платья и спортивной одежды; особенности моделирования плечевых изделий; зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы: снятие мерок и запись результатов измерений; построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом; эскизная разработка модели швейного изделия; моделирование изделия выбранного фасона; подготовка выкройки к раскрою; выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Варианты объектов труда: таблица с результатами измерений своей фигуры; чертеж плечевого швейного изделия, выкройка; эскизы спортивной одежды.

Технология изготовления плечевого изделия (12 часов)

Основные теоретические сведения: способы обработки проймы, горловины, застежек; обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски; особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

Практические работы: раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани; выкраивание подкройной обтачки; перенос контурных и контрольных линий обработка деталей кроя; скалывание и сметывание деталей кроя; обработка выреза горловины подкройной обтачкой, проведение примерки, выявление и исправление дефектов; стачивание деталей и выполнение отделочных работ; влажно-тепловая обработка изделия; контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда: ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Технология ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения: понятие об экологии жилища; микроклимат в доме; современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума; роль освещения в интерьере; требования к интерьеру прихожей, детской комнаты; способы оформления интерьера; использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Уход за комнатными растениями их роль в интерьере.

Практические работы: выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей; подбор на основе рекламной информации бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи; выполнить пересадку растений

Варианты объектов труда: декоративные панно, подушки, шторы, комнатные растения.

Электротехнические работы (2 часа)

Основные теоретические сведения: электроосветительные приборы; пути экономии электрической энергии; лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации.

Практические работы: подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению.

Варианты объектов труда: осветительные приборы, пульт управления.

Гигиена девушки. Косметика. (2 часа)

Основные теоретические сведения: общие сведения о волосах, уход за волосами, элементы причёски (коса, волна). Средства и инструменты для ухода за волосами. Требования к причёске школьницы. Коррекция типа лица с помощью причёски.

Практические работы: подбор причёски с учётом типа лица и структуры волос

Творческие, проектные работы (10 часов)

Примерные темы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера декоративными растениями; изготовление ажурного воротника

VIII класс

Кулинария (8 часов)

Технология приготовления пищи (4 часов)

Блюда из птицы

Основные теоретические сведения: виды домашней птицы и ее 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.

Практические работы: определение качества мяса птицы; первичная обработка птицы; приготовление блюд из домашней птицы; разделка птицы и украшение блюда перед подачей к столу.

Варианты объектов труда: блюдо из птицы.

Сервировка стола (2 стола)

Основные теоретические сведения: 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.

Практические работы: составление меню, расчет количества и стоимости продуктов; сервировка стола к обеду; аранжировка стола цветами; складывание салфеток различными способами; изготовление приглашения.

Варианты объектов труда: приглашения на праздник; меню; расчет стоимости продуктов; эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (2 часа)

Основные теоретические сведения: 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: первичная обработка фруктов и ягод для компота; подготовка банок и крышек для консервирования; приготовление сахарного сиропа; бланширование фруктов перед консервированием; стерилизация и укупорка банок с компотом

Вариант объекта труда: компот из яблок и груш.

РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 часов)

Вязание на спицах.

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

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

Варианты объектов труда: образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (2 часа)

Основные теоретические сведения: характеристика наиболее распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений; инструменты для ремонтно-отделочных работ; подготовка поверхностей стен помещения под окраску или оклейку; технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейки обоев, пленок, крепления плинтусов и элементов декоративных украшений; соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ; применение индивидуальных средств защиты и гигиены; экологическая безопасность материалов и санитарно-технических технологий выполнения ремонтно-отделочных работ; профессии, связанные с выполнением и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы: выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни); подбор строительно-отделочных материалов по каталогам; определение гармоничного соответствия плинтусов, карнизов и других элементов стилю интерьера; выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам; эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка.

Варианты объектов труда: учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов.

САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (2 часа)

Основные теоретические сведения: правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации; устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков; причины подсекаания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках; способы ремонта; соблюдение правил по предотвращению аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации; профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы: ознакомление с системами теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома; подбор по каталогам санитарно-технического оборудования для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда: каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

БЮДЖЕТ СЕМЬИ.

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 часа)

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

потребностей местного населения и рынка, потребительских товарах.

Варианты объектов труда: рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов России.

Творческие, проектные работы (8часов)

Примерные темы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера декоративными растениями; изготовление ажурного воротника.

IX класс кулинария (8 часов)

Технология приготовления пищи (4 часов)

Блюда из мяса, субпродуктов.

Основные теоретические сведения: значение и место в питании человек блюд из мяса, субпродуктов. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов; санитарные условия первичной обработки мяса субпродуктов; условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы и ее кулинарное употребление; виды тепловой обработки, время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд; оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы: определение качества мяса органолептическим методом; приготовление натуральной рубленой массы из мяса; способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов; определение времени варки и жарения до готовности; приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда: блюдо из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Заготовка продуктов (2 часа).

Основные теоретические сведения: способы консервирования и маринования овощей; особенности консервирования овощей в домашних условиях; состав маринадной заливки; правила безопасной работы с уксусной эссенцией; преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией; стерилизация в промышленных и домашних условиях; время стерилизации; условия и сроки хранения консервированных овощей.

Практические работы: первичная обработка овощей и пряностей для консервирования; приготовление маринада для заливки овощей; консервирование в маринаде огурцов, помидоров; консервирование салата из овощей.

Вариант объекта труда: салат из овощей, маринованные огурцы, помидоры, салат «Ассорти».

Блюда национальной кухни (2 часа).

Основные теоретические сведения: Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Приём гостей и правила поведения за столом. Время и продолжительность визита.

Практические работы: Выбор рецепта приготовления пельменей. Расчёт количества продуктов. Приготовление и оформление блюд.

Вариант объекта труда: пельмени, позы.

РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 часов)

Аппликация

Основные теоретические сведения: значение аппликации в старинной народной вышивке; художественное оформление изделия различными материалами; бисером и блёстками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и другими способами; съёмная вышивка

Практические работы: выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод; выполнение аппликаций на тонких тканях, трикотаже, сетке и канве; особенности обработки края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей; художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда: эскиз художественного оформления швейного изделия; диванная подушка; художественная заплата.

Технология ведения дома(6 часов)

Ведение в предпринимательскую деятельность

Основные теоретические сведения: культура экономических отношений в процессе производства и потребления; производительность и оплата труда; себестоимость товаров и услуг, ценообразование; виды налогов; маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.

Практические работы: выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка; составление бизнес-плана.

Варианты объектов труда: каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению. Трудовому и хозяйственному законодательству.

Творческие, проектные работы (8 часов)

Примерные темы: изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера; оформление интерьера с использованием аппликации.

Учебно-тематический план

Разделы и темы	Количество часов			
	класс	7	8	9
Вводное занятие		1	1	2
Кулинария		14	8	8
Физиология питания		1	1	
Технология приготовления пищи		10	4	4
Сервировка стола			2	
Заготовка продуктов		2	2	2
Блюда национальной кухни				2
СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ		34	8	8
Рукоделие. Художественные ремесла		8	8	8
Элементы материаловедения		4		
Элементы машиноведения		4		
Конструирование и моделирование швейных изделий		6		
Технология изготовления швейных изделий		12		
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА		4	8	6
Эстетика и экология жилища		4		
Уход за одеждой и обувью				
Ремонт помещений			2	
Санитарно-технические работы			2	
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.			4	
Введение в предпринимательскую деятельность				6
Гигиена девушки. Косметика.		2		

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	2		
Электромонтажные работы			
Электроосветительные приборы. Электроприводы.	2		
Электротехнические устройства			
СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ			
Сферы производства и разделение труда			
Пути получения профессионального образования.			
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	10	8	10
Резерв учебного времени	2	2	-
ИТОГО:	68	34	34

**Календарно - тематическое планирование по предмету «Технология. Обслуживающий труд»
7 класс**

№ урока	Дата урока	Тема урока	Элементы обязательного минимума	Требования к уровню подготовки	Формы урока	Вид контроля, измерители
1	2	3	4	5	6	7
		1.Кулинария (14 часов)				
1 -1		Вводное занятие. Пищевые отравления, их профилактика	Техника безопасности и санитарные нормы. Полезное и вредное воздействие на пищевые продукты микроорганизмов	Определять срок годности консервов по маркировке на банке, оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	Урок- беседа	Ответы на вопросы
1 - 2		Мука, первичная обработка Виды теста. Разрыхлители	Виды теста. Разрыхлители. Состав пресного теста. Влияние соотношения компонентов на качество готовых изделий	Различать ассортимент изделий из теста. Определять качество и сорт муки	Комбинированный урок	Ответы на вопросы
1 - 3		Пресное тесто. Изготовление и варка вареников	Инструменты для раскатки, способы лепки, правила варки вареников.	Практическая работа. Готовить тесто, начинки. Определять время варки. Оформлять готовое блюдо	Практическая работа	Ответы на вопросы
1 - 4		Песочное тесто. Сладкие блюда и десерт	Состав песочного теста, правила приготовления. Роль десерта в праздничном обеде. Желирующие и ароматические вещества для сладких блюд и десерта		Комбинированный урок	Фронтальный устный опрос

1 - 5		Приготовление песочного печенья Приготовление киселя	Технологию приготовления блюд, Т. Б. и санитарные нормы, требования к готовому блюду.	Готовить блюда песочное печенье, кисель. Определять качество готового блюда, производить пробу, подавать на стол.	Практическая работа	Контроль над действиями
1 - 6		Бисквитное тесто Консервирование с помощью сахара	Виды изделий из бисквитного теста, состав теста. Значение количества сахара для варенья, джема, повидла, цукатов	Производить первичную обработку муки, определять свежесть и доброкачественность варенья, джема	Комбинированный урок	Фронтальный опрос
1 - 7		Способы приготовления бисквитного теста Приготовление бисквитного рулета	Способы приготовления бисквитного теста Условия, сроки хранения, применение консервированных ягод и фруктов для начинок	Приготовить бисквитный рулет с использованием начинок и украшений из консервированных ягод и фруктов.	Практическая работа	Контрольная работа №1
2. Элементы материаловедения (4 часа)						
2 - 1		Химические волокна. Искусственные, синтетические ткани	Технологию производства и свойства тканей из искусственных и синтетических волокон	Ухаживать за изделиями из химических волокон	Комбинированный урок	Ответы на вопросы по карточкам
2 - 2		Свойства тканей из химических волокон. Определение волокнистого состава тканей.	Признаки определения искусственных и синтетических волокон, классификацию тканей	Определять волокнистый состав ткани, применять сравнительную характеристику, определять переплетения, лицевую и изнаночную стороны	Лабораторно-практическая работа.	Оценка коллекции тканей, контроль над действиями

3. Элементы машиноведения (4 часа)						
3 - 1		Принцип образования двухниточного стежка. Регулировка натяжения верхней и нижней нитей	Назначение и принцип образования двухниточного стежка. Неполадки швейной машины	Регулировать натяжения верхней и нижней нитей	Комбинированный урок	Текущий опрос Контроль над действиями
3 - 2		Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Устранение неполадок в швейной машине	Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий	Выполнять срезы зигзагообразной строчкой. Устранять неполадки в швейной машине	Практическая работа	Фронтальный опрос, контроль над действиями
4. Конструирование и моделирование (6 часов)						
4 - 1		Силуэт и стиль в одежде. Изделия плечевой группы	Виды изделий плечевой группы, особенности конструирования, направление моды	Разрабатывать модели с учетом назначения, возраста. Подбирать ткань с учетом рисунка, цвета и волокнистого состава.	Комбинированный урок	Ответы на вопросы
4 - 2		Измерение фигуры. Расчёт и построение чертежа. М 1:4	Линии фигуры человека, правила снятия мерок, обозначение и запись мерок.	Снимать мерки, производить расчет и запись снятых мерок. Строить чертёж в М 1:1	Практическая работа	Текущий опрос Контроль над действиями
4 - 3		Построение чертежа М 1: 1 Моделирование плечевых изделий	Последовательность построения, масштаб, буквенные обозначения мерок, способы моделирования	Применять буквенное обозначение мерок, пользоваться чертежными инструментами. Производить моделирование	Практическая работа	Контроль над действиями.
5. Технология изготовления плечевого изделия (12 часов)						

5 - 1	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия	Рациональные способы раскладки с учётом ширины ткани и направления рисунка. Правила Т. Б. при работе с колющими и режущими инструментами, название срезов деталей.	Применять рациональную раскладку, с учетом рисунка, ворса и ширины ткани.	Практическая работа	Контроль над действиями.
5 - 2	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка низа рукава	Терминологию ручных работ. Способы перевода контурных линий	Подготавливать детали кроя к обработке, выполнять шов вподгибку	Практическая работа	Текущий опрос Контроль над действиями
5 - 3	Способы обработки горловины. Обработка горловины подкройной обтачкой	Способы обработки горловины. приемы В.Т.О., последовательность обработки.	Применять способы обработки срезов по назначению, соблюдая технологию обработки и В.Т.О.	Комбинированный урок	Текущий опрос Контроль над действиями
5 - 4	Обработка боковых швов. Обработка срезов	Способы обработки боковых швов, срезов технологическую последовательность.	Обрабатывать швы, срезы. Самостоятельно работать по инструкционной карте.	Практическая работа	Текущий опрос Контроль над действиями
5 - 5	Способы обработки низа изделия Обработка нижнего среза изделия	Способы обработки низа изделия, последовательность обработки	Обрабатывать срезы соединительным швом по выбранной технологии, применять В.Т.О., соблюдая Т.Б.	Комбинированный урок	Текущий опрос, контроль над действиями
5 - 6	Окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.	Соединение отделки и фурнитуры с изделием, приемы В.Т. О. готового изделия, способы определения качества готового изделия.	Определять дефекты готового изделия, производить В.Т.О. готового изделия.	Комбинированный урок	Контрольная работа №2

--	--	--	--	--	--	--

6. Технология ведения дома (4 часа)

6 - 1		Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме	Приборы и устройства для создания микроклимата, правила их эксплуатации.	Уметь создавать микроклимат в доме	Урок- беседа	Заслушивание сообщений
6 - 2		Интерьер детской комнаты. Способы оформления интерьера	Способы оформления интерьера	Использовать в интерьере изделия собственного изготовления	Комбинированный урок	Ответы на вопросы

7. Рукоделие. Художественные ремёсла(8 часов) Вязание крючком

7 - 1		Инструменты и материалы. Набор воздушных петель	Правила безопасной работы. Приёмы набора воздушных петель	Подготовить материалы к работе. Выполнять воздушные петли	Комбинированный урок	Ответы на вопросы, контроль над действиями
7 - 2		Условные обозначения. Выполнение столбика без накида	Виды петель, основные приёмы вязания	Вязать основные виды петель	Практическая работа	Текущий опрос, контроль над действиями
7 - 3		Составление и чтение схем. Выполнение образцов плоского вязания	Требования и правила к составлению схем.	Составлять схемы, вязать полотно рядами	Комбинированный урок	Фронтальный опрос, контроль над действиями
7 - 4		Чтение схем	Техника вязания по кругу.	Вязать полотно по кругу	Комбинированный	Контроль над

		кругового вязания. Выполнение образцов кругового вязания			урок	действиями
8. Творческие, проектные работы (10 часов)						
8 - 1		Выбор темы проекта. Сбор и анализ информации	Правила выбора темы, оформления проекта	Собирать информацию, применять при разработке творческого проекта.	Комбинированный урок	Ответы на вопросы
8 - 2		Выбор изделия. Разработка после- довательности.	Последовательность разра- ботки творческого проекта, составление схемы размыш- ления, разделы творческого проекта.	Обосновать тему проекта. Составлять схему размышления по изготавливаемому изделию.	Комбинированный урок	Ответы на вопросы
8 - 3		Технологический этап. Изготовление изде- лия.	Технологию изготовления изделия, последовательность изготовления с соблюдением Т.Б., требования по проверке качества.	Выполнять технологические операции по изготовлению практической работы творческого проекта, проверить качество.	Практическая работа	Ответы на вопросы, текущий опрос
8 - 4		Экологическая эстетическая оценки. Экономическая оценка изделия.	Требования экологической, экономической и эстетической оценки изделия	Производить экономический расчет, обосновать экологические выводы, делать эстетическую оценку изделия, разработать вывод о про- деланной работе.	Комбинированный урок	Ответы на вопросы, контроль над действиями
8 - 5		Самооценка и внешняя экспертиза изделия. Защита творческого проекта	Обоснование проекта, по- следовательность защиты, вывод о проделанной работе.	Представить проект, обосновать, защищать, оценивать, оформлять техническую документацию	Урок рефлексии.	Контроль и самоконтроль изученных понятий и умений, анализ

						результатов
9. Электротехнические работы (2 часа)						
9 - 1		Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии.	Виды электроосветительных приборов, их достоинства и недостатки, особенности эксплуатации	Подбирать бытовые приборы по их мощности и рабочему напряжению	Урок- объяснение	Заслушивание сообщений
Гигиена девушки. Косметика. (2 часа)						
10 - 1		Гигиена девушки. Уход за волосами.	Общие сведения о волосах, уход за волосами, элементы причёски (коса, волна). Средства и инструменты для ухода за волосами. Требования к причёске школьницы	Выполнять коррекцию типа лица с помощью причёски; подбирать причёску с учётом типа лица и структуры волос	Комбинированный урок	Ответы на вопросы
Резерв учебного времени: 2 часа						
Итого: 68 часов						

**Календарно - тематическое планирование по предмету
«Технология. Обслуживающий труд». 8 класс**

№ урока	дата	Тема урока	Элементы обязательного минимума	Требования к уровню подготовки	Вид контроля, измерители	Формы урока
1	2	3	4	5	6	7
1.Кулинария (8 часов).						
1.1		Вводное занятие. Кулинария. Рациональное питание.	Основы рационального питания, пищевой рацион, режим питания.	Использование пищевого рациона, условий приёма пищи, режима питания для организации рационального питания.	Опрос	Урок- объяснение
1.2		Сервировка стола. Этикет. Составление меню.	Правила составления меню, способы подачи готовых блюд, правила поведения за столом и приёма гостей.	Составление меню. Сервировка стола Складывание салфеток различными способами.	Опрос Контроль выполнения	Комбинированный урок
1.3		Виды мясного сырья. Технология приготовления блюд из птицы.	Виды птицы. Способы первичной и тепловой обработки птицы.	Определение качества птицы. Первичная обработка мяса птицы.	Опрос	Комбинированный урок
1.4		Приготовление блюд из птицы. Оформление готовых блюд.	Приёмы приготовления и оформления готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Способы подачи блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами	Разделка, приготовление, оформление, подача готовых блюд к столу	Контроль над действиями	Практическая работа

2 . Рукоделие (8 часов) Вязание на спицах						
2.1		Ассортимент вязаных изделий. Выбор материалов, инструментов.	Правила санитарии, гигиены, техники безопасности. Виды вязаных изделий. Направление моды. Материалы и инструменты.	Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов.	Опрос	Комбинированный урок
2.2		Набор петель. Выполнение образцов плоского вязания.	Понятие плоского вязания. Приёмы набора петель Выполнение лицевых и изнаночных петель.	Набор петель первого ряда. Выполнение лицевых и изнаночных петель.	Контроль над действиями	Практическая работа
2.3		Условные обозначения. Вязание по схемам.	Значки условных обозначений в печатных изданиях. Рапорт рисунка. Схемы узоров ручного вязания. Правила составления и чтения схем. Завершающий ряд.	Выполнение завершающего ряда. Определение раппорта рисунка. Чтение и составление схем с использованием условных обозначений	Контроль качества	Комбинированный урок
2.4		Круговое вязание. Прибавление и убавление петель.	Инструменты для кругового вязания. Ассортимент изделий выполненных круговым вязанием. Правила прибавления и убавления петель.	Владение приёмами кругового вязания на пяти спицах. Выполнение образцов. Использование отделочных нитей.	Контроль качества	Практическая работа
3. Проектные работы (8 часов).						
3.1		Выбор темы проекта. Сбор и анализ	Правила выбора темы, оформления проекта.	Выбор и обоснование идеи проекта. Конкретизация темы,	Контроль выполнения	Комбинированный урок

		информации		выбор технологии. Выполнение эскиза.		
3.2		Разработка последовательности. Выбор материалов.	Разделы творческого проекта, последовательность разработки. Конструктивные и отделочные материала.	Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места. Выполнение технологических операций. Схема размышления.	Контроль выполнения	Комбинированный урок
3.3		Изготовление изделия.	Приёмы последовательного изготовления. Правила безопасной работы. Экологическая, эстетическая, экономическая оценки проекта.	Выполнение технологических операций, экономического, экологического, эстетического анализа изделия.	Контроль выполнения	Практическая работа
3.4		Самооценка и экспертная оценка изделия. Защита проекта.	Виды защиты проекта. Общий анализ проектных работ.	Оценка качества изделия, оформление технической документации.	Защита проекта Контроль и самоконтроль изученных понятий и умений, анализ результатов	Урок рефлексии.
4. Технология ведения дома.(8 часов)						
4.1		Ремонт помещений. Виды отделки помещений.	Характеристика распространённых технологий ремонта жилых помещений. Понятие дизайна. Индивидуальные средства защиты при ремонтных работах.	Подбор строительно-отделочных материалов. Решение простейших задач на примере определённого помещения.	Опрос	Комбинированный урок

4.2		Санитарно-технические работы. Пути экономии воды, тепла, электроэнергии.	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения. Правила предотвращения аварийных ситуаций.	Приёмы сохранения тепла в бытовых помещениях. Подсчёт расхода воды, электроэнергии.	Опрос	Комбинированный урок
4.3		Семейный бюджет. Доходная и расходная части бюджета.	Структура бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	Составление месячного бюджета семьи. Определение первоочередных расходов. Определение путей экономии семейного бюджета.	Опрос	Комбинированный урок
4.4		Товары и услуги. Права потребителя и их защита.	Элементарные права потребителя товаров и услуг. Закон об охране прав потребителей.	Навыки выбора и приобретения товаров. Анализ потребительских качеств товаров.	Опрос	Урок- беседа
Резерв времени: 2 часа						
Итого времени: 34 часа						

**Календарно - тематическое планирование по предмету
«Технология. Обслуживающий труд». 9 класс**

№ урока	дата	Тема урока	Элементы обязательного минимума	Требования к уровню подготовки	Вид контроля, измерители	Формы урока
1	2	3	4	5	6	7
1. Кулинария (8 часов).						
1.1		Вводное занятие. Правила безопасной работы	Правила безопасной работы, санитария и гигиена. Основы рационального питания, пищевой рацион, режим питания. Правила составления меню, способы подачи готовых блюд, правила поведения за столом и приёма гостей.	Использование пищевого рациона, условий приёма пищи, режима питания для организации рационального питания. Составление меню. Сервировка стола Складывание салфеток различными способами.	Опрос Контроль выполнения	Комбинированный урок
1.2		Виды мясного сырья. Технология приготовления блюд из мяса.	Виды мяса и субпродуктов. Способы первичной и тепловой обработки мяса и субпродуктов.	Определение качества мяса и субпродуктов. Первичная обработка мяса и субпродуктов.	Опрос Контроль выполнения	Комбинированный урок
1.3		Приготовление блюд из мяса. Оформление готовых блюд.	Приёмы приготовления и оформления готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Способы подачи блюд к столу. Правила пользования столовыми приборами	Разделка, приготовление, оформление, подача готовых блюд к столу	Контроль над действиями	Практическая работа

1.4	Заготовка продуктов Способы консервирования	Способы консервирования и маринования овощей; состав маринадной заливки; правила безопасной работы с уксусной эссенцией; время стерилизации; условия и сроки хранения консервированных овощей.	Выполнять первичную обработку овощей и пряностей для консервирования; приготавливать маринад для заливки овощей; консервировать в маринаде огурцы, помидоры; салат из овощей.	Опрос Контроль выполнения	Комбинированный урок
1.5	Блюда национальной кухни. Приготовление пельменей	Способы приготовления и оформление блюд. Способы подачи пельменей к столу, и правила поведения за столом..	Выбирать рецепты приготовления пельменей. Сервировать стол. Рассчитывать количества продуктов. Принимать гостей	Контроль над действиями	Практическая работа
2 . Рукоделие (8 часов) Аппликация					
2.1	Аппликация в старинной народной вышивке Виды аппликаций	Правила санитарии, гигиены, техники безопасности. Виды вязаных изделий. Направление моды. Материалы и инструменты.	Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов.	Опрос	Урок- беседа
2.2	Способы обработки, Выбор материалов	Понятие плоского вязания. Приёмы набора петель Выполнение лицевых и изнаночных петель.	Набор петель первого ряда. Выполнение лицевых и изнаночных петель.	Контроль над действиями	Комбинированный урок
2.3	Выполнение аппликаций на тонких тканях Выполнение аппликаций на сетке и канве	Значки условных обозначений в печатных изданиях. Рапорт рисунка. Схемы узоров ручного	Выполнение завершающего ряда. Определение рапорта рисунка. Чтение и составление схем с использованием условных	Контроль качества	Практическая работа

			вязания. Правила составления и чтения схем. Завершающий ряд.	обозначений		
2.4		Художественное оформление изделий Изготовление диванной подушки	Инструменты для кругового вязания. Ассортимент изделий выполненных круговым вязанием. Правила прибавления и убавления петель.	Владение приёмами кругового вязания на пяти спицах. Выполнение образцов. Использование отделочных нитей.	Контроль качества	Практическая работа
3 . Проектные работы (8 часов).						
3.1		Выбор темы проекта. Сбор и анализ информации	Правила выбора темы, оформления проекта.	Выбор и обоснование идеи проекта. Конкретизация темы, выбор технологии. Выполнение эскиза.	Контроль выполнения	Комбинированный урок
3.2		Разработка последовательности. Выбор материалов.	Разделы творческого проекта, последовательность разработки. Конструктивные и отделочные материала.	Подбор материалов и инструментов. Организация рабочего места. Выполнение технологических операций. Схема размышления.	Контроль выполнения	Комбинированный урок
3.3		Изготовление изделия.	Приёмы последовательного изготовления. Правила безопасной работы.	Выполнение технологических операций,	Контроль выполнения	Практическая работа
3.4		Экономическая оценка изделия. Эстетическая и экологическая оценки	Экономическая, эстетическая и экологическая оценки	экономического, экологического, эстетического анализа изделия.		

3.5		Самооценка и внешняя экспертиза изделия. Защита проекта.	Виды защиты проекта. Общий анализ проектных работ.	Оценка качества изделия, оформление технической документации.	Защита проекта анализ выступлений	Урок рефлексии.
4. Технология ведения дома.(6часов) Введение в предпринимательскую деятельность						
4.1		Предпринимательская деятельность Культура экономических отношений	Характеристика распространённых технологий ремонта жилых помещений. Понятие дизайна. Индивидуальные средства защиты при ремонтных работах.	Подбор строительно-отделочных материалов. Решение простейших задач на примере определённого помещения.	Опрос	Урок открытия новых знаний
4.2		Производительность и оплата труда Себестоимость товаров и услуг	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения. Правила предотвращения аварийных ситуаций.	Приёмы сохранения тепла в бытовых помещениях. Подсчёт расхода воды, электроэнергии.	Опрос	Комбинированный урок
4.3		Маркетинг и менеджмент. Составление бизнес плана	Структура бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.	Составление месячного бюджета семьи. Определение первоочередных расходов. Определение путей экономии семейного бюджета.	Опрос	Комбинированный урок
Резерв времени: 2 часа						
Итого времени: 34 часа						

Требования к уровню подготовки учащихся

Учащиеся должны знать:

Основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов. Назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Учащиеся должны уметь:

Рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию. Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Средства контроля

Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы - М.: «Экзамен», 2011 г. УМК

Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд. Тесты. 5-9 классы - М.: «Экзамен», 2011 г. УМК

Информационно-методическое обеспечение

Учебники:

7 класс

Под ред. Симоненко В.Д.. Технология 7 кл. -2-е изд., перераб.-М.:«Вентана – Граф, 2009 г.УМК

Под ред. Симоненко В.Д.. Рабочая тетрадь для 7 класса общеобразовательных учреждений. - М.:«Вентана – Граф, 2009 г.

8 класс

Под ред. Симоненко В.Д.. Технология 8 кл.- М.:«Вентана – Граф, 2009 г.

9 класс

Под ред. Симоненко В.Д.. Технология 9 кл.- М.:«Вентана – Граф, 2009 г.

Дополнительная литература:

1.Андреева Р.П. Энциклопедия моды.- С.Пб.,2008.

2.Грицак Е.Н., Ткач М.И. История вещей от древности до наших дней. – М.,2003.

3.Доброва Е.В. Бытовая техника на кухне. - М.2002.

4.Дмитриева У. 600 практических советов. Домоводство. - М.,2001.

5. Дубровин И.И. Все об обычных яйцах.- М.,1999.

6. Дубровин И.И. Все об обычном чае.- М.,1999.

7. Дубровин И.И. Все об обычном кофе.- М.,2000.

8.Лазарева Н.Н. Интерьер квартиры: Справочное пособие по проектированию и декорированию. - М.,2010..

9.Лонтковская Р. Уют и комфорт в вашей квартире.- М.,2001.

10.Мазурик Т.А. Лоскутное шитье. От ремесла к искусству. - СПб.,2001.

11.Максимова М.В. Кузьмина М.А.Вышивка. - М.,1998.

12. Максимова М.В. Кузьмина М.А.Волшебные лоскутки. - М.,2013.

13.Мартынов С.М. Овощи + фрукты + ягоды = здоровье: Беседы врача-педиатра о питании детей: Книга для родителей. - М.,1993.

14.Похлебкин В.В. Поваренное искусство и поварские приклады. - М.,2002.

15.Пермякова М. Рукоделие. - М.,2000.

16.Рослякова Т.А. Техника шитья на швейной машине.

17. Чудесные аксессуары для дома. - М.,1999.8 класс

18.Коробковский Г.В., Смирнова Г.Л. Экономика домашнего хозяйства. - Л.,1991.

19..Кушина И.В., Кушин Н.А. Домашняя экономика.- Тула: Приокское книжное издательство,1991.

20.Лепавев Д.А. Электрические приборы бытового назначения, М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982.

Мастерская по обработке ткани

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради, дидактические материалы, справочная литература).

2. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).
3. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).
4. Оборудование и приспособления (машины швейные, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и т.д.).