

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1

«Согласовано» Зам. директора по УВР <hr/>	«Утверждаю» Директор школы <hr/>
« » 2021 г.	« » 2021 г.

Рабочая программа
учебного предмета

«ТЕХНОЛОГИЯ»

5 – 8 классы

Разработчик программы:

Доленко Юлия Николаевна
учитель технологии

ст. Полтавская
2021 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана для обучающихся 5 – 8 х классов сельских школ.

Тип программы - общеобразовательный.

Предмет «Технология» входит в образовательную область – технология.

Рабочая программа учебного предмета «**Технология**» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основе требований к результатам освоения ООП основного общего образования с учетом Примерной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко издательский центр «Вентана-Граф» 2014 год.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены вопросы организации рационального питания как одной из составляющей здорового образа жизни.

Учебники, используемые в учебном процессе:

1. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома. 5 класс. Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
2. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома. 6 класс. Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
3. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома. 7 класс. Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
4. Клепинина З.А.. Трудовое обучение V-VII класс. Сельскохозяйственные работы. Москва. Просвещение 1990г.

Цели изучения предмета «Технология» на уровне основного общего образования:

* Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.

* Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

* Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

- становление у школьников целостного представления об окружающем мире и роли техники и технологии в современном мире, умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности, используя для этого технико-технологические знания;

- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности.

Так как школа находится в сельской местности, то в программу 5-6 классов внесены темы по сельскохозяйственному труду для приобщения обучающихся к работе на земле, обучению работы с инвентарем, начальным знаниям агротехнологии в количестве 18 часов в 5-6 классах.

Направление «Сельскохозяйственные технологии»

- технологическая направленность обучения, т. е. формирование у школьников представления о выращивании растений как целостном технологическом процессе

- получения продукции;
- цель обучения — формирование у школьников сельскохозяйственной грамотности, которая подразумевает освоение технологий получения двух-трех видов наиболее распространенной в регионе растениеводческой продукции в условиях школьного учебно-опытного участка или личного подсобного хозяйства, соответствующие возрастным возможностям учеников 5-6 классов;
 - направленность содержания обучения на реализацию предусмотренной стандартом второго поколения программы воспитания и социализации учащихся. Для этого предусмотрено расширение учебно-материальной базы обучения за счет личных подсобных и фермерских хозяйств родителей учащихся и выполнение социально ориентированных сельскохозяйственных проектов. Это будет способствовать ознакомлению школьников с социально-экономическими проблемами современного села, формированию ценностных ориентаций учащихся.
 - ознакомление с распространенностью изучаемых технологий в сфере сельскохозяйственного производства в личных подсобных хозяйствах и отражение в них современных научно-технических достижений;
 - предоставление возможности освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
 - предоставление выбора объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
 - предоставление возможности реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
 - формировать познавательное, интеллектуальное, творческое, духовно-нравственное, эстетическое и физическое развитие учащихся

Занятия по растениеводству проводятся на базе школьного участка и кабинета биологии. Проектные работы учащихся могут выполняться на базе личных подсобных или фермерских хозяйств родителей. Сельскохозяйственные работы рассчитаны на осеннее - весенний период в количестве 10 часов: осенние работы - 6 часов; весенние работы – 4 часов. Уроки проводятся по 2 часа в неделю в течение сентября и мая месяцев. Базовым для программы по направлению «Технология. Сельскохозяйственный труд» является раздел «Растениеводство».

Школьный участок содержит отделы плодовых растений, цветники, сарай для хранения инвентаря и удобрений, малогабаритной сельхозтехники.

При работе школьников на участке особое внимание уделяется соблюдению правил санитарии и гигиены, электро и пожарной безопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций, соответствию размеров используемого ручного инструмента возрастным особенностям учащихся.

Срок реализации программы – 4 года.

По учебному плану МБОУ СОШ №1 на изучение предмета «Технология» выделяется в 5,6,7 классах - 2 часа в неделю, в 8 классах – 1 час в неделю. Учитывая, что по годовому календарному графику в 5-8 классах 34 учебные недели, то в 5,6,7 классах по 68 часов, в 8 классах – 34 часа. Всего на изучение предмета выделено 238 часов.

На различных этапах обучения используются следующие виды контроля. Предварительный контроль – направлен на выявление знаний и умений по предмету или по разделу, который будет изучаться.

Текущий контроль - осуществляется в повседневной работе с целью проверки усвоения предыдущего материала и выявления проблем в знаниях учащихся

Тематический контроль - осуществляется периодически по мере прохождения новой темы, раздела и имеет целью систематизацию знаний учащихся.

Итоговый контроль - проводится в конце четверти, подия, всего учебного года и др.

На всех этапах обучения при использовании различных видов контроля можно использовать:

1. Внешний контроль — это контроль учителя или взаимоконтроль. По форме он может быть:

а) фронтальный — самостоятельные, контрольные работы — для проверки теоретических знаний; выполнение расчетов, для проверки учебных и трудовых навыков и умений;

б) групповой и бригадный — при выполнении кулинарных работ, при составлении планов по выполнению практических работ, при составлении реклам, на уроках в игровой форме, на уроках — деловых играх и т. д. Оценку может давать учитель или учащиеся.

в) парный — при составлении различных инструкций (например, по контролю качества вышитых изделий), планов, при снятии мерок, при определении вида материала и т. д. Контроль со стороны учителя или взаимоконтроль.

г) индивидуальный — текущий опрос, устный или письменный по карточкам; блиц-опрос.

2. Взаимоконтроль учащихся. Этот вид контроля тоже относится к внешнему. Взаимоконтроль целесообразен при проведении практических занятий, при проведении деловых игр, на итоговых занятиях.

3. Самоконтроль или внутренний контроль. Самооценку дает себе сам ученик. Самооценка - это оценка самого себя, своих достижений и недостатков. Самооценка, как один из компонентов деятельности, связана не с выставлением себе отметок, а с процедурой оценивания. Главный смысл самооценки заключается в самоконтроле обучающегося, его саморегуляции, самостоятельной экспертизе собственной деятельности и в самостимуляции.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате изучения предмета обучающиеся **научатся** следующим навыкам:

1. Правильное представление об организации рационального питания как одной из главных составляющих здорового образа жизни.
2. Разбираться в видах и свойствах текстильных материалов и приобретать опыт практической деятельности с ними.
3. Знакомство с народными промыслами и возможность попробовать свои силы в вышивке и лоскутной технике
4. Формирование представлений о делении жилых помещений на функциональные зоны, роли и значения кухни и столовой и требованиях, предъявляемых к их интерьеру.
5. Аккуратного обращения с электроприборами и необходимости строгого соблюдения правил электробезопасности.
6. Освоение всех этапов выполнения проектов по практической деятельности.

Обучающийся **получит возможность научиться** навыкам по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.
- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА

5 КЛАСС

1. *Эстетика приусадебного участка.*

2. Выращивание цветочно-декоративных культур (6 ч.)

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в своём селе, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда.

Календула, астры, нарциссы, тюльпаны, лилии, петуния, бархатцы, ирисы, цинии.

2. **Кулинария.**

1.1 Вводное занятие. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах

Практическая работа.

1. «Составление индивидуального режима питания на основе пищевой пирамиды».

1.2 Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц

водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Перечень блюд.

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

2. Яичница-глазунья.

3. Омлет с зеленым луком, с сыром, с вареньем, с картофелем, с яблоками, со шпинатом и др.

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.

Перечень практических работ.

1. «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков».

2. «Приготовление блюд из яиц».

1.3 Блюда из овощей.

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Технология механической обработки овощей. Виды салатов.

Перечень практических работ.

1. «Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов».

2. «Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов».

1.4 Сервировка стола к завтраку

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Практическая работа.

1. «Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток».

3. Материаловедение

Классификация текстильных волокон. Натуральные Растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость),

технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Перечень лабораторно-практических работ.

1. «Определение направления долевой нити в ткани».
2. «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».

4. Машиноведение

Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.

Перечень практических работ.

1. «Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками».
2. «Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками».

5. Графика и черчение

Виды рабочей одежды. 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. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Виды отделок.

Перечень практических работ.

1. «Снятие мерок и изготовление выкройки изделия»
2. «Подготовка выкройки изделия к раскрою».

6. Создание изделий из текстильных материалов.

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. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани.

Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Перечень практических работ.

1. «Раскрой швейного изделия по индивидуальному плану».
2. «Сметывание, стачивание деталей фартука».
3. «Соединение деталей фартука».
4. «Проведение влажно-тепловых работ».

7. Художественные ремёсла. Бисероплетение.

4.1 Декоративно-прикладное искусство.

Основные теоретические сведения.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформление интерьера декоративными растениями. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

4.2 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Основные теоретические сведения.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

4.3 Лоскутное шитьё.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Перечень практических работ.

1. «Зарисовка интересных образцов рукоделия».
2. «Изготовление образцов лоскутных узоров».
3. «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья».

Объекты труда: Прихватка, подставка под горячее, коврик для табурета.

8. Технология ведения дома

5.1 Интерьер кухни, столовой.

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к,

кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним. Отделка интерьера тканями, росписью; резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Практическая работа.

1. «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой».

9. Эстетика приусадебного участка.

Выращивание цветочно-декоративных культур (4 ч.)

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Тюльпаны, лилии, георгины, петуния, бархатцы, ирисы, цинии, календула, астры.

Творческая, проектная деятельность

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы.

Выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, защита проекта.

6 КЛАСС

1. Осенние сельскохозяйственные работы. Эстетика приусадебного участка.(6 ч.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасного труда при работе на участке. Особенности агротехники плодовых культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Практические работы

Уборка и учет урожая яблок, закладка урожая на хранение, оценка урожайности сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок. Осенняя обработка

почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка. Уход за плодовыми деревьями, оценка их состояния, обрезка, подготовка к зиме.

Варианты объектов труда:

Яблоня, груша, абрикос, черешня, рябина черноплодная, смородина.

2. Кулинария

1.1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

- Темы лабораторно-практических и практических работ

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

1.2. Физиология питания

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

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в солях и микроэлементах.

- Темы лабораторно-практических и практических работ

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

1.3. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

- Темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

1.4. Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

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

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

- Темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

1.5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды круп, бобов и макаронных изделий и их кулинарное употребление. Способы определения качества продукта.

Технология приготовления круп, бобов и макарон. Посуда и оборудование для приготовления круп, бобов и макарон. Способы подачи блюд к столу и оформление готовых блюд.

-Тема практической работы

Приготовление макаронных изделий.

Определение качества готового изделия.

1.6. Изделия из теста

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Выпечка блинов. Выпечка оладий.

1.8. Сервировка стола.

Составление меню на ужин. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд.

Особенности сервировки стола к ужину.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Сервировка стола к ужину.

Оформление приглашений и открыток, составление текста приглашений.

3. Бисероплетение.

Бисероплетение как вид декоративно-прикладного искусства. Инструменты и материалы. Техники бисероплетения.

Умение читать схемы.

4. Творческий проект.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Банк проектов:

1. Плечевое изделие.
2. Изготовление сувенира.
3. Одежда для отдыха.
4. Панно, вышитое лентами.
5. Салфетка, связанная крючком.
6. Прихватка, связанная крючком.
7. Пинетки.
8. Изготовление наглядных пособий для кабинета, школы.
9. Разработка сценария праздничного вечера.
10. Полезные вещи из бросового материала.

5. Материаловедение

Способы получения и свойства искусственных волокон.

Свойства тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Сложные переплетения нитей в тканях.

Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения искусственных волокон в тканях.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Определение свойства тканей из искусственных волокон.

6. Машиноведение

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения, современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Устройство машинной иглы и ее установка. Подбор иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

Уход за швейной машиной.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Замена иглы в швейной машине.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

7. Основы проектирования и конструирования.

Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы плечевых изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Моделирование плечевого изделия. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма, Определение количества ткани на изделие.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование плечевого изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки.

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций;

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкройки на ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Чистка, стирка и влажно-тепловая обработка изделий из натуральных и химических волокон. Применение универсальной швейной машины для починки и штопки швейных изделий. Ремонт распорившихся швов. Ремонт распорившейся подшивки низа. Ремонт накладного кармана.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Ремонт распорившихся швов.

Ремонт распорившейся подшивки низа.

Ремонт накладного кармана.

8. Технология художественной обработки ткани.**4.1 Декоративно-прикладное искусство**

Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам.

Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

4.2 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

4.3 Вязание крючком

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

-Тема практической работы

Изготовление образцов вязания крючком.

Изготовление сувениров.

Изготовление вязаного изделия.

4.4 Вышивание лентами

Краткие сведения из истории вышивания лентами. Инструменты и материалы для вышивания лентами. Подготовка материалов к работе.

Цветовое решение. Технология выполнения различных способов вышивания лентами.

-Тема практической работы

Изготовление образцов вышивания лентами.

9. Культура дома.

Тема 1. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.

Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д.

Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере.

Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

-Тема лабораторно-практической работы

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

10. Весенние работы. Эстетика приусадебного участка. (4 ч.)

Основные теоретические сведения:

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных плодово-ягодных культур региона. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы:

Обрезка деревьев, обработка почвы вокруг деревьев, внесение удобрений, защита от болезней и вредителей, оценка состояния растений, полив.

Варианты объектов труда:

Яблоня, груша, абрикос, черешня, рябина черноплодная, смородина.

7 класс

1. Эстетика приусадебного участка.(6ч)

Основные теоретические сведения

Правила безопасного труда при работе на участке. Особенности агротехники плодовых культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Практические работы

Уборка и учет урожая яблок, закладка урожая на хранение, оценка урожайности сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка. Уход за плодовыми деревьями, оценка их состояния, обрезка, подготовка к зиме.

Варианты объектов труда:

Яблоня, груша, абрикос, черешня, рябина черноплодная, смородина.

2. Кулинария

1.1. Физиология питания

Составление рациона здорового питания с применением, компьютерных программ.

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

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Составление меню из малокалорийных продуктов.

1.2 Блюда из мяса. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса.

Виды мяса и его кулинарное употребление. Способы определения качества мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки мяса. Способы разрезания мяса на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

1.3 Изделия из теста

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формирования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

1.4 Сервировка стола.

Сервировка стола к обеду, празднику.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Сервировка стола к обеду. Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

2. Бисероплетение.

Бисероплетение как вид декоративно-прикладного искусства. Инструменты и материалы.

Техники бисероплетения.

Умение читать схемы.

3. Творческий проект.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление изделия в технике вязания на спицах.

Сбор коллекции - образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

4. Материаловедение

Синтетические волокна. Их свойства и технология производства.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

5.Машиноведение

3.1. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования.

Мерки, необходимые для построения чертежа поясного изделия.

Последовательность построения чертежа основы поясного изделия по своим меркам.

Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

3.2 Моделирование швейных изделий

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Расчет количества ткани на изделие.

6. Основы проектирования и конструирования.

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций;

обработка деталей кроя;

обработка застежек;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

-Темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов машинных швов.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скальвание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

7. Художественные ремесла. Вязание.

Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

-Темы практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

8. Гигиена девушки.

Формирование личностной и общекультурной компетентности учащихся. Уметь подобрать индивидуальный уход за кожей лица, иметь представление о гимнастике для уставших глаз.

9. Эстетика приусадебного участка(4ч)

Основные теоретические сведения:

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных плодово - ягодных культур региона. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы:

Обрезка деревьев, обработка почвы вокруг деревьев, внесение удобрений, защита от болезней и вредителей, оценка состояния растений, полив.

Варианты объектов труда:

Яблоня, груша, абрикос, черешня, рябина черноплодная, смородина.

8 КЛАСС

1.Эстетика приусадебного участка.

Основные теоретические сведения

Правила безопасного труда при работе на участке. Особенности агротехники плодовых культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Отбор посадочного материала и посадка ягодных кустарников, уход за плодовыми деревьями и подготовка к зиме: очистка штамба, перекопка приствольных кругов с внесением удобрений, полив, выбор способа защиты штамбов от повреждений грызунами.

Практические работы

Уборка и учет урожая яблок, закладка урожая на хранение, оценка урожайности сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного участка. Уход за плодовыми деревьями, оценка их состояния, обрезка, подготовка к зиме.

Варианты объектов труда:

Яблоня, груша, абрикос, черешня, рябина черноплодная, смородина.

2.Домашняя экономика.

Раскрытие понятия *бюджет семьи*, перечисление источников дохода. Анализ семейного бюджета. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Правила соблюдения при покупке товаров. Планирование расходов на продукты питания. Пути снижения затрат на питание. Способы сбережения денежных средств. Расчет затрат и прибыли в соответствии с ценами местного рынка.

3. Бисероплетение.

Бисероплетение как вид декоративно-прикладного искусства. Инструменты и материалы. Техники бисероплетения.

Умение читать схемы.

4. Творческий проект.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

- Темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление изделия в технике вязания на спицах.

Сбор коллекции - образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

5. Художественные ремёсла.

4.1 Ручная роспись тканей

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

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

6. Электротехнические работы.

Иметь представления о источниках тока, потребителях энергии, профессиях связанных с производством электротехнических устройств. Умение читать электрические схемы.

Иметь представления об основных элементах электрического утюга и его электрическую схему.

УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Для достижения результатов в обучении предмета технологии необходимо комплексное использование средств обучения:

- плакаты по кулинарии, созданию швейных изделий, технике безопасности;
- компьютерные слайдовые презентации;
- набор ручных инструментов и приспособлений;
- оборудование для лабораторно-практических работ;
- набор электроприборов, посуды, оборудования;
- садовый инвентарь: лопаты, грабли, тяпки, ведра, секаторы.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

Рабочее место учителя; комплекты для раскроя и шитья; швейные бытовые машины; гладильная доска, утюг; стол для приготовления пищевых продуктов; столовая посуда для приготовления пищевых блюд; натуральные объекты (коллекции).

Техническое средство обучение:

Компьютер, экран, проектор

Уроки технологии проводятся в кабинете технология. В гигиенических целях в кабинете имеется умывальник и полотенце. Температурный режим воздуха в кабинете составляет 20 – 22 °С. Температуру в кабинете в холодное время года поддерживается не ниже 18 °С.

Книгопечатная продукция

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы - М.: Просвещение, 2011. - 96 с. - (Стандарты второго поколения).
2. Стандарт основного общего образования по технологии.
3. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие. Москва. Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ» 2013.
4. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома.5 класс . Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
5. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома. 6 класс . Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
6. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология». Технологии ведения дома. 7 класс . Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
7. Симоненко В.Д., Электров А.А., Гончаров Б.А., Очинин О.П., Елисеева Е.В., Богатырев А.Н. «Технология». 8 класс. Издательский центр «ВЕНТАНА - ГРАФ»
8. Научно- методический журнал «Школа и производство». Москва «Школа-Пресс».
9. Материаловедение швейного производства: учебное пособие для учащихся проф. Лицеев и училищ – Ростов Н/Д. 2001г.
10. Бабина Н.Ф. Выполнение проектов. С чего начать?: пособие для учителей технологии. – Воронеж: ВГПУ, 2000. - 68с.
11. Бабина Н.Ф. Организация контроля и оценивания на уроках технологии: учебно-методическое пособие для учителей технологии. – Воронеж: ВОИПКИПРО, 2003. – 109с.
12. Бабина Н.Ф.Контроль и оценивание качества обучения по «Технологии»: учебно-методическое пособие / - Воронеж: ВОИПКИПРО, 2012. – 183 с.
13. Дарда И. «Наряд за пять минут», М.: Аст-пресс книга, 2003 год
14. Дильмон Т. «Полный курс женских рукоделий», М.:ЭКСМО, 2004 год.
15. Долгова В.О. «Уютный дом своими руками», Харьков, 2010
16. Маккомбз Джулия «Шьем вместе», Минск, 1993
17. Митителло К. «Аппликация», М.: ЭКСМО, 2005 год.
18. Никифорова И.И., Горбачева Е.Г. «Энциклопедия кройки и шитья», Москва, 2000
19. Орлова Л. Азбука моды, М.: Просвещение, 1988 год.
20. Сикар Ж., Муасинак Ж.К. «Вышиваем крестом», М.: Мир, 1991 год
21. Технология обработки ткани. 5 класс. В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2000-2002
22. Ханус С. «Как шить»., Москва, Легпромиздат, 1991
23. Чернякова В.Н. Методика преподавания курса «Технология обработка ткани»: 5-9:книга для учителя. – М.: Просвещение, 2002. – 125с.
24. Чижикова Л.П. «Кружок конструирования и моделирования одежды», , М.: Просвещение, 1990 год.

25. Этикет за столом .К.Г.Дунцова, Г.П.Станкович.Москва , Экономика 1990
26. Девочкина З.И., Климович И.В. Растения вокруг нашего дома._М.: Московский рабочий, 1989
27. Киреева М.Ф., Ульянищева А.М. Советы цветоводам. Воронеж, 1971
28. Кудрявец Д.Б., Петренко Н.А. Как вырастить цветы: книга для учащихся.- М.: Просвещение, 1993
29. Климов Е.А. Как выбирать профессию / Е.А. Климов. – М.: Просвещение, 1990
Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии / сост. В.М. Казакевич, А.В. Марченко. – М.: Дрофа, 2000.
30. Письмо МО РФ №585/11 – 13 от 12.04.2000 «Об использовании метода проектов в образовательной области «Технология»».
31. Программы общеобразовательных учреждений: Технология. Трудовое обучение. 1–4, 5–11 классы / под ред. Ю.Л. Хотунцева, В.Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 2005.
32. Сборник нормативных документов. Технология / сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2005
33. Технология: программы начального и основного общего образования : сборник. – М.: Вентана-Граф, 2007.

Интернет - ресурсы:

<http://www.woll-rus.ru>;

<http://shei-sama.ru>; <http://www.remontsrem.ru/>;

<http://gardenweb.ru>; <http://www.kvartira-box.ru>; <http://strana-sovetov.com>;

<http://elhovka.narod.ru> ;

<http://festival.1september.ru>;

<http://school-collection.edu.ru/>;

<http://fcior.edu.ru/>;

<http://tehnologiya.ucoz.ru/>;

<http://festival.1september.ru/>.

<https://ds02.infourok.ru/uploads/doc/0e2b/0008c0ba-3d353ffa.docx>

<https://infourok.ru/proekt-landshaftniy-dizayn-prishkolnogo-uchastka-456106.html>

<http://www.myshared.ru/slide/238206>

<http://festival.1september.ru/articles/618505/>

<http://www.cooking.ru/>

<http://rukodelnica.h1.ru/> Рукодельница

<http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm>

Печатные пособия

- Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки.

- Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки обучающихся : «Конструирование и моделирование», «Изготовление швейного изделия», «Кулинария», «Машиноведение».
- Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов технологической подготовки обучающихся:
 - Инструкционные карты по: «Кулинарии», «Машиноведению», «Конструированию», всех этапов «Обработки швейного изделия», «Примерки», «Исправлению дефектов»;
 - схемы;
 - альбомы;
 - другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового использования обучающимися.

Наглядно-демонстрационный материал

«Коллекция. Шелк и продукты его переработки»
 «Коллекция. Шерсть и продукты её переработки»
 «Коллекция. Лён и продукты его переработки»
 «Коллекция. Хлопок и продукты его переработки»
 Пособие для моделирования.

Перечень основной литературы включает издания, содержание которых конкретизирует знания обучаемых по основным вопросам, изложенным в программе и определена федеральным перечнем учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях. Дополнительный список и интернет-ресурсы включают издания, расширяющие знания школьников по отдельным аспектам и проблемам курса.

Литература, рекомендованная для учащихся:

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005
2. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
3. Овощи / Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
4. Сидоренко В.И. Пэчворк для начинающих. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 160 с.
5. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.– М.: Вента-Граф, 2012.
6. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
7. Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
8. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
9. Технология. Технология ведения дома: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2012.
10. Шитье и рукоделие: Энциклопедия / Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.
11. «Школа шитья от burda» /Перевод: Карпова Е., ВНЕШСИГМА, 1999. – 112 с.

12. Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
13. Девочкина З.И., Климович И.В. Растения вокруг нашего дома. М.: Московский рабочий, 1989
14. Киреева М.Ф., Ульянищева А.М. Советы цветоводам. Воронеж, 1971
15. Кудрявец Д.Б., Петренко Н.А. Как вырастить цветы: книга для учащихся.- М.: Просвещение, 1993
16. Климов Е.А. Как выбирать профессию / Е.А. Климов. – М.: Просвещение, 1990