

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №22 имени полного
кавалера Ордена Славы Коняева В.М.**

**Выписка
из основной образовательной программы
основного общего образования (ООО)**

РАССМОТРЕНО

Руководитель МО

Пагиева Л.В.

Протокол №1 от 24.08.23

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебного предмета «Технология»
для обучающихся 5-8 кл – х классов**

**Составители:
Арчинова Р.Т.
Кудзиева З Х**

г. Владикавказ 2023-2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

- федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 05.03.2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03–1263).
- Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.
- Программа начального и основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Под ред. Хохловой М. В., Самородского П. С., Синицы Н. В., Симоненко В. Д. М.: «Вентана-Граф», 2008.
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 201_/201_ учебный год».

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **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, 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.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Учитывая региональные особенности нашего района 10 % от учебного времени отводится для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления блюд национальной кухни, элементов национального костюма, элементов декоративно-прикладного искусства. Познавательные сведения и практическая работа НРК проводятся параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока.

В соответствии с федеральным базисным учебным планом на изучение курса «Технология» в 5-78 классах выделяется по 68 часов ежегодно (из расчёта 2 учебных часа в неделю), в 8 классах выделяется по 34 часа ежегодно (из расчёта 1 учебный час в неделю). Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома».

Согласно школьного учебного плана на 2013 -14 уч. год в 5, 6, 7 введено по 2 часа в неделю, в 8 классах введено по 1 часу в неделю учебного предмета «Технология». При составлении рабочей программы мною были заменены некоторые разделы программы. В рабочую программу 8 и 7 классов я внесла свои изменения в раздел «Создание изделий из текстильных материалов», заменив изготовление плечевого изделия на вышивку и бисероплетение. Считаю, технологию обработки плечевого изделия невозможным в связи с нехваткой учебного времени и отсутствием необходимого оборудования.

В связи с тем, что кабинет не оборудован для проведения электротехнических работ, часы в 8 классе отведённые на этот раздел были перенесены в раздел «Кулинария».

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, деловые игры, метод проектирования, контроль и самоконтроль. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками 7-8 классов творческих или проектных работ в конце каждого года обучения. Причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

При организации творческой и проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении изделия, изготовление которого они выдвигают в качестве творческой идеи.

При освоении курса «Технология» в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, а также специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки делового бесконфликтного общения.

Распределение учебных часов по разделам

5 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Количество часов</i>
1	Введение	2
2	Рукоделие. Работа с тканью. Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани).	46
3	Кулинария	20
	Итого:	68

6 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Количество часов</i>
1	Введение	2
2	Рукоделие. Работа с тканью. Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани). Творческое проектирование.	40
3	Кулинария	24
4	Общественно – полезный труд	2
	Итого:	68

7 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Количество часов</i>
1	Введение	2

2	Рукоделие. Работа с тканью. Создание изделий из текстильных материалов (материаловедение, машиноведение, технология обработки ткани). Творческое проектирование.	14
3	Кулинария	30
4	Красота и здоровье	2
5	Наш дом. Гигиена жилища	12
6	Экономика семьи	2
7	Культура поведения и общения	4
8	Общественно – полезный труд	2
	Итого:	68

8 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Количество часов</i>
1	Введение	1
2	Рукоделие. Декоративно-прикладное творчество. Творческое проектирование.	8
3	Кулинария	15
4	Красота и здоровье	3
5	Наш дом. Гигиена жилища.	3
6	Экономика семьи.	1
7	Культура поведения и общения.	2
8	Общественно – полезный труд.	1
	Итого:	34

Содержание учебного материала 5-8 класса

5 класс (68 часов)

Раздел 1. Введение (2 часа)

Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда.

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

Раздел 2. Рукоделие. Работа с тканью. Создание изделий из текстильных материалов (46 часов)

Материаловедение (2 часа).

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

Основные понятия темы: прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, кромка; свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент.

Машиноведение (6 часов).

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом, обтачного) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

Основные понятия темы: бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины, машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины, шов, ширина шва, утюжительная доска, температура нагрева подошвы, декатировка.

Конструирование и моделирование швейных изделий (20 часов).

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука на типовую фигуру в масштабе 1:4. Расчёт по индивидуальным меркам. Построение чертежа фартука на индивидуальную фигуру в масштабе 1:1.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою

Основные понятия темы: мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок, конструирование, линейка закройщика, масштаб, моделирование, силуэт, пропорции, отделка.

Технология изготовления швейного изделия (18 часов).

Организация рабочего места. Инструменты, приспособления и принадлежности для ручных работ; виды, назначение и правила пользования. Классификация стежков, строчек и швов. Технические требования к ручным стежкам и строчкам. Ниточные ручные стежки, строчки и швы; виды, назначение и применение. Правила и приемы выполнения ручных стежков, строчек и швов. Комбинирование ручных стежков и швов; правила и приемы выполнения; применение. Терминология ручных работ.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Определение месторасположения карманов. Накальвание наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. Обработка концов пояса обтачным швом. Соединение нагрудника с поясом. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука. Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия. Утилизация отходов ткани. Применение отходов ткани в быту: прихватки, игольницы, и т.д.

Основные понятия темы: дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски, контурные и контрольные линии, детали кроя; обработка срезов, контрольные точки, накаливание и настрачивание, отделка, обтачной шов, контроль качества.

Раздел 3. Кулинария (20 часов)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины. История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорты кофе. Устройства для размола зерен.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака(бутерброды, чай), оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Определение свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Основные понятия: пищеварение, питание, витамины, физиология питания, методы сохранения витаминов, посуда: кухонная, столовая, чайная, приспособления, приборы, бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные), кофемолка, кофеварка, турка, сервировка стола, салфетки, пищевая ценность, механическая (первичная) обработка овощей, виды овощей, пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тушение, овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую.

6 класс (68 часов)

Раздел 1. Введение (2 часа)

Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда.

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

Раздел 2. Рукоделие. Работа с тканью. Создание изделий из текстильных материалов (40 часов)

Материаловедение (2 часа).

Натуральные волокна животного происхождения. Различие волокон по составу. Ассортимент шерстяных тканей. Ассортимент шелковых тканей. Свойства шерстяных и шелковых волокон.

Текстильные дефекты тканей. Признаки образования ткацкого саржевого, сатинового и атласного переплетения. Определение лицевой стороны у шелковых и шерстяных тканей.

Основные понятия темы: шерсть, шелк, пух, шелкопряд, ангора, переплетения: саржевое и атласное, раппорт, дефекты.

Машиноведение (2 часа).

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины (длина стежка, прижима лапки, натяжения верхней и нижней нитей, регулятора строчки, ширины «зиг-зага»). Регулировка качества машинной строчки путем изменения силы натяжения верхней и нижней нитей.

Устройство машинной иглы. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной её установкой.

Назначение швов стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Правила ухода за швейной машиной. Чистка и смазка. Основные узлы для смазки.

Основные понятия темы: регулятор длины стежка, регулятор вида строчки, регулятор натяжения верхней нити, регулятор натяжения нижней нити; машинная игла, длинный желобок,

короткий желобок, острие, ушко, колба, лыска; швы: запошивочный, двойной, окантовочный, обтачной; разборка челночного устройства, смазка.

Конструирование и моделирование швейных изделий (14 часов).

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок (прямые, клиньевые, конические).

Мерки необходимые для построения основы чертежа конической или клиньевой юбки. Условные обозначения мерок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Зависимость величины прибавок от назначения изделия, силуэта, ткани.

Последовательность построения чертежа основы конической юбки. Выбор модели конической юбки. Расчетные формулы. Последовательность построения чертежа основы клиньевой юбки. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке. Расчетные формулы. Построение чертежа основы юбки в масштабе 1:4 в рабочей тетради и в натуральную величину.

Разновидности юбок по силуэту (прямые, зауженные или расширенные книзу, длинные и короткие, в форме колокола). Способы моделирования юбки (горизонтальные разрезы, расширение или сужение от линии бедер, расширение от линии талии, расширение дополнительными клиньями). Выбор модели юбки. Моделирование юбки. Выбор ткани и отделки. Подготовка выкройки к раскрою.

Основные понятия темы: эксплуатационные, гигиенические, эстетические требования, мерки, условные обозначения, прибавки на свободу облегания, коническая, клиньевая, прямая юбка, расчетная формула, масштаб, расширение, заужение

Технология изготовления швейного изделия (22 часа).

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Обмеловка. Раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Первая примерка. Правила сметывания деталей кроя. Способы устранения дефектов. Исправление дефектов.

Роль вытачек и складок. Зависимость величины вытачек от модели. Последовательность обработки вытачек. Виды складок: односторонние, встречные, бантовые. Технология обработки вытачек и складок.

Обработка боковых швов. Правила стачивания деталей кроя. Способы и технологические приемы обработки срезов деталей изделия. Основные способы обработки застежки на юбке. Расположение застёжек. Замок-молния. Способы обработки застежки на тесьму-молния.

Формы пояса. Обработка притачного пояса. Соединение верхнего среза юбки с притачным поясом.

Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.

Различные способы обработки нижнего среза юбки. Зависимость способа обработки от ткани и фасона юбки.

Пришивание пуговицы, обработка петли. Художественная отделка изделия. ВТО. Контроль качества готового изделия.

Основные понятия темы: раскладка, обмеловка, раскрой, вытачки, складки, застежка в боковом шве, тесьма-молния, пояс, прокладочный материал, обтачивание пояса, ВТО, контроль качества.

Раздел 3. Кулинария (24 часа).

Физиология питания. Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия,

натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из сырых и отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Способы сохранения витаминов в овощах. Правила варки овощей. Требования к блюдам из овощей.

Особенности и блюда национальной кухни. Блюда из овощей осетинской кухни. Рецепттура. Правила приготовления. Приготовление овощного блюда осетинской кухни.

Сервировка стола к завтраку. Назначение посуды и приборов. Сервировка. Правила поведения за столом.

Кухня и её оборудование. Чистка посуды. Т/Б на уроках кулинарии. С/Г требования, предъявляемые при работе на кухне. Оборудование кухни. Чистка посуды.

Основные понятия темы: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность; пищеварение, питание, витамины, физиология питания, методы сохранения витаминов; посуда: кухонная, столовая, чайная, приспособления, приборы; сервировка стола, салфетки; пищевая ценность, механическая (первичная) обработка овощей, виды овощей; пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тушение.

Раздел 4. Общественно – полезный труд (2 часа)

7 класс (68 часов)

Раздел 1. Введение (2 часа)

Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда.

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

Раздел 2. Кулинария (30 часов)

Физиология питания. Минеральные соли, микроэлементы и макроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Соли кальция, калия, натрия, железа, йода. Их значение для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Значение молока и молочных продуктов в питании. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока и химический состав. Способы определения качества молока. Условия и способы его хранения. Первичная обработка молока. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для варки молочных блюд.

Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Особенности и блюда национальной кухни. Блюда осетинской кухни из молока, молочных продуктов, круп, макаронных изделий. Приготовление блюд национальной кухни.

Сервировка стола к ужину. Правила сервировки. Посуда. Приборы.

Основные понятия темы: минеральные соли, микроэлементы, макроэлементы, суточная потребность; молочные продукты, стерилизация, пастеризация, кисломолочные продукты; каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие, макаронные изделия; условия и сроки хранения, методы определения качества.

Раздел 3. Рукоделие. Работа с тканью. Создание изделий из текстильных материалов. Творческое проектирование (14 часов).

Материаловедение (2 часа).

Классификация текстильных волокон. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из химических волокон. Сравнительная характеристика волокон. Использование тканей при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

Производство нетканых материалов из искусственных волокон. Виды: прокладочные и утепляющие. Свойства нетканых материалов. Применение нетканых материалов.

Основные понятия темы: ацетат, триацетат, нейлон, хлорин, нитрон, капрон, флизелин, синтепон.

Вышивка (12 часов).

Элементы декоративно – прикладного искусства. История вышивки, орнаментов. Инструменты и материалы для вышивания. Техника вышивания. Цвет. Цветовые сочетания. Композиция построения узора.

ОРМ и ПТБ. Счетные швы: роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов. Техника выполнения швов роспись, счётная гладь, крест. Ручные швы, необходимые для вышивки гладью.

Подбор ниток и игл. Использование орнамента.

Оформление салфетки вышивкой гладью.

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Поиск сведений в литературе.

Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Основные понятия темы: композиция, пальца, мулине, пасма, роспись, гладь, гобеленовый шов, крест, двойной болгарский шов, канва, цветовые сочетания, орнамент, базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

Раздел 4. Красота и здоровье (2 часа).

Гигиена лица и тела. Гигиена. Правила ухода за кожей лица и тела. Типы кожи. Правила санитарной гигиены. Правила пользования косметикой.

Основные понятия темы: гигиена, кожа, крем, гель, лосьон, пилинг, подростковая косметика, лечебная косметика, декоративная косметика.

Раздел 5. Наш дом. Гигиена жилища (12 часов).

Сервировка стола (2 часа).

Правила сервировки. Посуда. Приборы. Скатерть. Салфетки тканевые и бумажные. Способы складывания салфеток.

Основные понятия темы: посуда столовая, приборы столовые, скатерти, салфетки.

Чистка посуды (2 часа).

Чистка посуды из металла, стекла и керамики. Разновидность посуды. Правила чистки посуды из разных материалов.

Основные понятия темы: кухонная посуда, алюминиевая посуда, эмалированная посуда, тефлоновое покрытие, керамическое покрытие, фаянс, фарфор, хрусталь, абразивные материалы.

Интерьер жилых помещений (8 часов).

Роль комнатных растений в жизни человека. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Огород на подоконнике. Влияние комнатных растений на микроклимат помещений. Декоративное цветоводство.

Уход за различными видами комнатных растений. Пересадка, полив, подкормка, размножение. Разновидности комнатных растений. Виды растений. Расстановка комнатных растений в помещении в зависимости от вида.

Составление букетов. Совместимость растений. Правила составления букетов. Ikeбана.

Повседневная и генеральная уборка. Правила проведения повседневной и генеральной уборки.

Основные понятия темы: теплица, оранжерея, зимний сад, комнатные растения, микроклимат, декоративное цветоводство, почвенная смесь, дренаж, перевалка, кашпо, террариум, икебана, повседневная уборка, генеральная уборка, способ уборки «флай леди».

Раздел 6. Экономика семьи (2 часа).

Рациональное питание. Питание в жизни человека. Правила рационального питания.

Основные источники информации о товарах. Сертификация, виды сертификатов. Маркировка товаров (торговые символы, этикетки, штрих-код).

Основные понятия темы: рациональное питание, правильное питание, пирамида питания, пищевые добавки, ГМО.

Раздел 7. Культура поведения и общения (4 часа).

Правила поведения за столом. Этикет. Поведение в общественных местах. Правила поведения. Этика. Мораль.

Основные понятия темы: этикет, этика, мораль.

Раздел 8. Общественно – полезный труд (2 часа)

8 класс (34 часа)

Раздел 1. Введение (1 час)

Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда.

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

Раздел 2. Кулинария (15 часов).

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. Процесс приготовления пищи. Правила приготовления пищи.

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Возможности кулинарного использования рыбы и морепродуктов. Условия и сроки хранения рыбы: живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, солёной и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Первичная обработка рыбы. Приготовление блюд из вареной, жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Тепловая обработка. Виды жаренья. Правила подачи рыбных блюд. Сервировка стола к ужину.

Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Пищевая ценность мяса. Схема разделки туш. Кулинарное использование частей туши. Способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Первичная обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов. Оборудование и инвентарь для первичной обработки. Приготовление котлетной массы.

Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Время жаренья и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для приготовления мясных блюд. Подбор гарниров и соусов. Простые и сложные гарниры. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Особенности и блюда национальной кухни.

Основные понятия темы: микроорганизмы, пищевые инфекции, профилактика, первая помощь, пищевая ценность, разделка туш, полуфабрикаты, мясорубка, варка, жаренье, гарниры, соусы, нерыбные продукты моря, условия и сроки хранения, методы определения качества.

Раздел 3. Рукоделие. (8 часов)

Декоративно-прикладное творчество. Творческое проектирование.

Основы бисероплетения. История создания бисера. Цвет. Цветовые сочетания. Способы плетения. Инструменты и приспособления. Т/б, с/г. Флора в бисере. Технология изготовления представителей флоры из бисера. Фауна в бисере. Технология изготовления представителей фауны из бисера. Украшения из бисера. Технология изготовления фенечек, колье, цепочек, кулонов из бисера.

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов). Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. Экологическая и экономическая оценка.

Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защита проекта.

Основные понятия темы: бисер, бусина, стеклярус, паетки, проволока, леска, набор ряда, схема плетения, бархотка, бисерные иглы, базовая модель, пояснительная записка, экологическая и экономическая оценка, критерии оценки, рекламный проспект.

Раздел 4. Красота и здоровье (3 час).

Личная гигиена девочки, женщины. Правила гигиены для девочки – подростка. Особенности женского организма.

Гигиена лица и тела. Средства для ухода за лицом и телом. Гигиеническая косметика. Правила ухода за кожей лица и тела. Правила пользования декоративной косметикой.

Гигиена волос. Прически. Средства по уходу за волосами.

Основные понятия темы: гигиена, кожа, крем, гель, лосьон, пилинг, шампунь, мусс, гель, бальзам, косметическая маска, подростковая косметика, лечебная косметика, декоративная косметика.

Раздел 5. Наш дом. Гигиена жилища (3 часа)

Уход за одеждой, обувью, бельём (1 час).

Уход за одеждой, обувью, бельём. Правила ухода за одеждой, обувью, бельём. Правила ухода за изделиями из различных материалов. Удаление загрязнений с одежды разными способами. Подбор режима стирки и утюжки в зависимости от сырьевого состава ткани. Чтение ярлыков на одежде. Условные обозначения.

Основные понятия темы: стирка, глажка, утюжка, ярлык, химическая чистка.

Интерьер жилища (1 час).

Интерьер жилища. Требования к интерьеру. Правила интерьера. Гармония жилья. Средства благоустройства квартиры. Стили интерьера. Меблировка. Функциональность помещений. Зонирование помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды освещения (искусственное и естественное, общее, местное, точечное, комбинированное, направленное освещение). Декоративное оформление (декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка). Виды отделки и материалы. Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

Основные понятия темы: декоративное убранство, искусственное и естественное освещение, отделка квартиры, декоративные ткани, занавеси: штора, ламбрекен, гардина, портьера, жалюзи, драпировка, генеральная, сухая и влажная уборка.

Сервировка стола (1 час).

Сервировка стола. Правила праздничной сервировки стола. Посуда. Приборы. Скатерть. Салфетки тканевые и бумажные. Способы складывания салфеток.

Основные понятия темы: посуда столовая, приборы столовые, скатерти, салфетки.

Раздел 6. Экономика семьи (1 час).

Экономическая функция семьи. Семейная экономика и её задачи. Виды потребностей. Классификация покупок. Способы экономии семейного бюджета. Культура потребления.

Основные источники информации о товарах. Сертификация, виды сертификатов. Маркировка товаров (торговые символы, этикетки, штрих-код).

Бюджет семьи, источники расходов и доходов. Планирование расходов. Способы сбережений.

Рациональное питание, планирование расходов на продукты питания. Правила при покупке товаров. Влияние приусадебного участка на семейный бюджет.

Основные понятия темы: семейная экономика, бюджет, сертификация, маркировка, сбережения, планирование, рациональное питание.

Раздел 7. Культура поведения и общения (2 часа).

Приём гостей. Этикет в гостях. Правила этикета при приёме гостей. Правила этикета в гостях. Правила поведения за столом. Этикет. Поведение в общественных местах, транспорте, школе. Правила поведения. Этика. Мораль.

Раздел 8. Общественно – полезный труд (1 час)

Требования к уровню подготовки учащихся 5-8 классов

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

V класс

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине с ручным приводом; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки швейной машины к работе;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, обтачного, вподгибку с открытым и закрытым срезом;

Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом), регулировать длину стежка;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, обтачной, накладной с открытым срезом и с закрытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распустать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять ВТО и определять качество готового изделия.

VI класс

Учащиеся должны знать:

- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, правила мытья посуды;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;
- назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении прямых, клиньевых и конических юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного, расстрочного, основные технологические приемы обработки юбок;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей,
- лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;
- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;
- выполнять на швейной машине двойной, запошивочный и окантовочный швы;
- подбирать ткань и отделку для изготовления различных моделей юбок, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи прямых, клиньевых и конических юбок, моделировать прямые, клиньевые и конические юбки, подготавливать выкройки юбки к раскрою;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать юбку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

VII класс

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- композицию, орнамент, раппорт в вышивке, холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- закреплять ткань в пяльцы, закреплять нити разными способами; выполнять стебельчатый и тамбурный швы, выполнять швы петельный, вперёд иголку, шнурок; ВТО вышитого изделия.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- выполнять швы в технике владимирского шитья, различные виды накладных сеток, выполнять настил и элементы белой и прорезной глади;
- читать схемы, вышивать по схемам гладю.

VIII класс

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;
- виды декоративно-прикладного искусства;
- материалы и инструменты для бисероплетения;
- свойства цвета и элементы бисероплетения.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;

- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;
- использовать правила подбора игл по толщине,
- технику выполнения бисерного плетения;
- читать и составлять схемы бисероплетения.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

ОБЩЕТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ, ТРУДОВЫЕ УМЕНИЯ И СПОСОБЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать 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;

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 труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Тематическое планирование 5-8 класс

5 класс

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
1	Введение	Пожарная безопасность. Требования к учащимся на уроке. Правила пользования кабинетом. Т/б и с/г. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета.	2	Беседа. Инструктаж.	Таблицы. Т/б.	
2	Материаловедение	Хлопок. Лен. Виды тканей. Переплетения.	2	Беседа. Рассказ.	Коллекции. Таблицы.	
3	Машиноведение	Швейные машины с ручным и ножным приводом	2	Беседа. Рассказ.	Швейные машины, таблицы, т/б.	
4	Заправка верхней нити	Заправка верхней нити, назначение деталей.	2	Инструктаж.	Швейные машины, нитки, таблицы.	Заправка верхней нити.
5	Заправка нижней нити	Заправка нижней нити, назначение деталей.	2	Инструктаж.	Швейные машины, нитки, таблицы.	Заправка нижней нити.
6	Снятие мерок	Мерки, необходимые для построения чертежа фартука. Снятие мерок.	2	Инструктаж.	Таблицы, сантиметровая лента.	Снятие мерок.
7	Конструирование одежды.	Элементы конструирования и моделирования	2	Рассказ.	Таблицы, инструменты, клей.	Моделирование

8	Моделирование одежды.		2			
9	Построение чертежа фартука, косынки.	Построение чертежа фартука М 1:4 на типовую фигуру. Построение чертежа фартука М 1:4 по своим меркам.	2	Инструктаж.	Таблицы, чертежи.	Построение чертежа фартука.
10			2			
11	Изготовление выкройки фартука.	Изготовление выкройки фартука. М 1:4	2	Инструктаж.	Таблицы, чертежи.	Изготовление выкройки.
12	Моделирование фартука.	Моделирование фартука М 1:4	2	Инструктаж.	Таблицы, чертежи.	Моделирование
13	Построение чертежа фартука в натуральную величину.	Построение чертежа фартука с использованием своих мерок	2	Инструктаж	Таблицы, чертежи, инструмент, бумага.	Построение чертежа в натуральную величину
14			2			
15	Изготовление выкройки с элементами моделирования.	Моделирование и изготовление выкройки фартука и косынки.	2	Инструктаж.	Выкройки, инструменты.	Изготовление выкройки.
16	Раскрой фартука и косынки.	Правила и методы раскроя изделий. Раскрой фартука и косынки.	2	Инструктаж.	Выкройки, ткани, мел, булавки, иголки.	Раскрой фартука и косынки.
17	Виды швов.	Виды швов: сметочные, “вперед иголку”, “назад иголку”, и т.д.	2	Инструктаж.	Таблицы, образцы, инструменты, ткань.	Виды швов.
18	Ручные стежки.	Виды ручных стежков: копировальные, “козлик”, ”узелки”.	2	Инструктаж.	Таблицы, образцы, инструменты, ткань.	Ручные стежки.
19	Подготовка деталей кроя к обработке.	Обработка обметочным швом. Перенос линий копировальными стежками.	2	Инструктаж.	Таблицы, инструменты, детали кроя.	Подготовка деталей кроя к обработке.

20	Обработка грудки и пояса фартука.	Соединение деталей пояса и грудки. Обработка пояса и грудки фартука.	2	Инструктаж.	Таблицы, инструменты, детали кроя.	Обработка грудки и пояса фартука.
21	Обработка нижней части фартука и накладного кармана.	Обработка нижней части фартука и накладного кармана. Наметка деталей.	2	Инструктаж	Таблицы, инструменты, детали кроя.	Обработка нижней части фартука и накладного кармана.
22	Соединение деталей фартука.	Соединение деталей кроя наметкой и машинным швом.	2	Инструктаж.	Таблицы, инструменты, детали кроя.	Соединение деталей фартука.
23	Обработка косынки. Отделка изделия.	Обметывание края косынки. Отделки: вышивка, аппликация, тесьма, кружево, и т.д.	2	Инструктаж.	Инструменты, образцы отделки.	Обработка косынки. Отделка изделия.
24	Утилизация отходов ткани.	Применение отходов ткани в быту: прихватки, игольницы, и т.д.	2	Беседа. Инструктаж	Инструменты, лоскут.	Утилизация отходов ткани.
25	Посуда, приборы, их назначение.	Посуда. Приборы. Спец. приборы. Оборудование кухни.	2	Рассказ, беседа.	Таблицы. Оборудование кабинета.	
26	Сервировка стола к завтраку.	Сервировка. Правила поведения за столом.	2	Рассказ, беседа.	Таблицы, оборудование.	
27	Виды бутербродов.	Т/б и с/г. Правила рационального питания. Правила приготовления бутербродов. Виды бутербродов.	2	Рассказ, инструктаж.	Таблицы, рецептура, оборудование.	Приготовление бутербродов.
28	Горячие напитки.	Виды горячих напитков. Правила приготовления. Рецептура.	2	Рассказ, инструктаж.	Таблицы, рецептура, оборудование	Приготовление горячих напитков.
29		Питательная ценность яиц. Блюда из яиц.	2			

30	Блюда из яиц.	Варка яиц. Способы варки яиц. Жарка яиц. Способы жарки яиц.	2	Беседа. Инструктаж.	Таблицы, рецептура, оборудование.	Приготовление блюда из яиц.
31	Овощи.	Питательная ценность овощей. Химический состав овощей. Лечебные свойства овощей. Рецептура.	2	Беседа.	Таблицы, рецептура.	
32	Блюда из овощей.	Правила обработки овощей Первичная обработка.	2	Беседа. Инструктаж.	Таблицы, рецептура, оборудование.	Приготовление блюда из овощей.
33		Рецептура. Тепловая обработка.	2			
34	Особенности и блюда национальной кухни.	Особенности национальной осетинской кухни. Блюда из яиц и овощные блюда национальной кухни.	2	Беседа. Инструктаж.	Рецептура.	

6 класс

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
1	Введение.	Пожарная безопасность. Требования к учащимся на уроке. Правила пользования кабинетом. Т/б и с/г. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета.	2	Беседа. Инструктаж.	Таблицы, т/б.	
2	Машиноведение. Основные сведения о швейных машинах.	История развития швейных машин. Устройство и привод.	2	Беседа. Рассказ.	Таблицы, оборудование.	
3	Материаловедение	Виды текстильных волокон. Натуральные волокна. Производство тканей.	2	Беседа. Рассказ.	Таблицы, коллекции волокон.	“Определение натуральных и синтетических волокон”.

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
4	Снятие мерок для построения чертежа юбки.	Виды одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Мерки, необходимые для построения юбки.	2	Беседа. Рассказ.	Таблицы, инструменты, приспособления.	“Измерение фигуры человека и запись результатов”
5	Построения чертежа прямой юбки в масштабе М 1:4	Общие сведения о построении чертежа.	2	Рассказ и инструктаж.	Таблицы, инструменты, приспособления, чертеж.	Построение чертежа прямой юбки в масштабе М 1:4
6		Построение и оформление чертежа.	2			
7	Моделирование юбок.	Моделирование юбок. Приемы моделирования.	2	Инструктаж.	Таблицы, бумага, клей, шаблоны.	Моделирование юбки.
8	Конструирование и моделирование юбок.	Элементы конструирования и моделирования юбок. Расчет количества ткани.	2	Рассказ и инструктаж.	Таблицы, инструменты, клей, бумага, шаблоны.	Моделирование юбок.
9	Построение чертежа юбки по индивидуальным меркам.	Расчет конструкции по результатам измерений.	2	Инструктаж. Самостоятельная работа.	Таблицы, чертеж М 1:1. Инструменты и приспособления.	Построение чертежа юбки М 1:1.
10		Построение и оформление выкройки.	2			
11	Раскрой юбки.	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани.	2	Инструктаж. Самостоятельная работа.	Инструменты, приспособления, выкройки, ткань.	Раскрой юбки.
12		Последовательность раскроя. Припуски. Наименование срезов.	2			
13	Подготовка деталей кроя к обработке.	Правила подготовки деталей кроя к обработке.	2	Инструктаж, самостоятельная работа.	Детали кроя. Образцы стежков, инструменты, приспособления, таблицы.	Подготовка деталей кроя к обработке.
14		Т/У на выполнение ручных стежков.	2			
15	Подготовка юбки к I примерке и её проведение.	Сметывание вытачек, передней и задней половинок юбки. Проведение I примерки.	2	Инструктаж, самостоятельная работа.	Детали кроя. Образцы стежков, инструменты, приспособления, таблицы.	Подготовка юбки к I примерке и её проведение.
16	Обработка боковых швов, вытачек, шлицы, разреза.	Обработка боковых швов, вытачек, шлицы, разреза. Терминология машинных и ручных работ. Контроль качества.	2	Инструктаж, самостоятельная работа.	Детали кроя. Образцы стежков, инструменты, приспособления, таблицы.	Обработка боковых швов, вытачек, шлицы, разреза.

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
17	Обработка застежки юбки.	Способы обработки застежки юбки. Обработка застежки юбки – “молния”.	2	Инструктаж.	Образцы юбок, образцы обработки замков.	Обработка застежки юбки.
18	Обработка верхнего среза юбки.	Способы обработки верхнего среза юбки. Подготовка пояса к притачиванию. Обработка верхнего среза юбки корсажной лентой.	2	Инструктаж, самостоятельная работа.	Образцы юбок, инструменты, приспособления, таблицы.	Обработка верхнего среза юбки.
19	Обработка низа изделия.	Виды обработки низа изделия, терминология.	2	Инструктаж, самостоятельная работа.	Образцы юбок, инструменты, приспособления, таблицы.	Обработка низа изделия.
20	Окончательная обработка юбки.	Окончательная обработка юбки. Пришивание фурнитуры, удаление сметочных стежков. ВТО.	2	Инструктаж, самостоятельная работа.	Образцы юбок, инструменты, приспособления, таблицы.	Окончательная обработка юбки.
21	Уход за одеждой.	Правила ухода за одеждой. Стирка и утюжка.	2	Беседа, рассказ.	Таблица, учебники.	
22	Кухня и её оборудование. Чистка посуды.	Т/Б на уроках кулинарии. С/Г требования, предъявляемые при работе на кухне. Оборудование кухни. Чистка посуды.	2	Беседа, рассказ, инструктаж.	Таблицы. Оборудование кабинета. Правила Т/Б.	
23	Сервировка стола к завтраку.	Назначение посуды и приборов. Сервировка. Правила поведения за столом.	2	Беседа, инструктаж.	Таблицы, посуда, приборы.	Сервировка стола к завтраку
24	Овощи. Значение овощей в питании человека.	Питательная ценность овощей. Химический состав овощей. Лечебные свойства овощей. Рецептура.	2	Беседа.	Таблицы.	
25	Первичная обработка овощей.	Правила первичной обработки овощей. Способы и формы нарезки овощей.	2	Беседа. Инструктаж	Таблицы, учебники, оборудование.	Способы и формы нарезки овощей
26	Тепловая обработка овощей.	Правила тепловой обработки овощей. Температурный режим и сохранение полезных веществ в овощах.	2	Беседа, рассказ.	Таблицы, учебники.	

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
27	Блюда из сырых овощей.	Витаминная ценность овощей. Правила приготовления блюд из сырых овощей. Рецепттура.	2	Беседа, рассказ, инструктаж.	Таблицы, учебники.	
28		Салаты из овощей.	2		Оборудование кабинета.	Приготовление салата из свежих овощей.
29	Блюда из овощей.	Салаты из вареных овощей, винегреты. Овощные гарниры. Рецепттура.	2	Беседа, рассказ, инструктаж.	Таблицы, учебники.	
30			2		Оборудование кабинета.	Приготовление овощного блюда.
31	Первые блюда из овощей.	Рецептура. Правила приготовления первых блюд из овощей. Овощные бульоны и заправочные супы.	2	Беседа, рассказ.	Таблицы, учебники.	
32	Особенности и блюда национальной кухни.	Блюда из овощей осетинской кухни. Рецепттура. Правила приготовления.	2	Беседа. Инструктаж.	Таблицы, рецептура, оборудование.	Приготовление овощного блюда осетинской кухни.
33			2			
34	Общественно-полезный труд.		2	Посильная помощь школе.		

7 класс

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
1	Введение.	Пожарная безопасность. Требования к учащимся на уроке. Правила пользования кабинетом. Т/б и с/г. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета.	2	Беседа. Инструктаж.	Таблицы, т/б.	

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
2	Молоко и молочные продукты.	Питательная ценность молока. Хим. состав молока. Виды молочных продуктов. Способы приготовления молочных продуктов.	2	Рассказ, беседы.	Учебники, таблицы.	
3	Блюда из молока и молочных продуктов.	Рецептура. Способы приготовления вареников, сырников, творожников.	2	Беседа, инструктаж.	Таблицы, оборудование.	Приготовление сырников.
4			2			
5	Крупы, крупяные изделия.	Разновидность круп. Питательная ценность круп.	2	Беседа, инструктаж.	Таблицы, коллекции круп.	
6	Блюда из круп.	Правила приготовления блюд из круп. Первичная и тепловая обработка круп.	2	Рассказ.	Таблицы, учебники.	
7	Каши жидкие.	Правила приготовления жидких каш. Рецепттура.	2	Рассказ, инструктаж.	Таблицы, оборудование.	Приготовление жидкой каши.
8	Каши вязкие.	Правила приготовления вязких каш. Рецепттура.	2	Рассказ, инструктаж.	Таблицы, оборудование.	Приготовление вязкой каши.
9	Каши рассыпчатые.	Правила приготовления рассыпчатых каш. Рецепттура.	2	Рассказ, инструктаж.	Таблицы, оборудование.	Приготовление рассыпчатой каши.
10	Макаронные изделия.	Виды макаронных изделий. История появления макарон. Правила приготовления макарон.	2	Рассказ, беседа.	Таблица, учебники.	
11	Блюда из макаронных изделий.	Правила приготовления блюда из макаронных изделий.	2	Инструктаж.	Таблицы, оборудование.	Приготовление макарон с сыром.
12			2			Приготовление макарон "по-флотски".
13	Запеканки из макаронных изделий.	Правила приготовления запеканки из макаронных изделий. Рецепттура.	2	Инструктаж.	Таблицы, оборудование.	Приготовление запеканки.
14	Особенности и блюда национальной кухни.	Блюда осетинской кухни из молока, молочных продуктов, круп, макаронных изделий.	2	Рассказ, беседа, инструктаж.	Таблицы, оборудование.	Приготовление блюд национальной кухни.
15			2			

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
16	Итоговая работа по кулинарии.	Оригинальные блюда из круп, молока и молочных продуктов. Рецепттура.	2	Беседа, инструктаж.	Таблицы, оборудование.	Приготовление блюда по выбору учащихся.
17	Материаловедение.	Натуральные, химические и искусственные волокна.	2	Беседа.	Таблицы, образцы.	
18	Элементы декоративно – прикладного искусства.	Элементы декоративно – прикладного искусства. Основы рукоделия.	2	Беседа.	Образцы.	
19	Основы вышивки.	История вышивки. Виды вышивки.	2	Беседа, рассказ.	Образцы.	
20	Ручные швы	Ручные швы, необходимые для вышивки гладью.	2	Беседа, инструктаж.	Образцы.	Ручные швы.
21			2			
22	Вышивка – гладь.	Оформление салфетки вышивкой гладью.	2	Беседа, инструктаж.	Образцы.	Вышивка салфетки гладью.
23			2			
24	Гигиена лица и тела.	Гигиена. Правила ухода за кожей лица и тела. Правила санитарной гигиены.	2	Рассказ, беседа.	Доклады, таблица “кожа”.	
25	Сервировка стола.	Правила сервировки. Посуда. Приборы.	2	Беседа.	Таблицы, посуда, приборы.	
26	Чистка посуды из металла, стекла и керамики.	Разновидность посуды. Правила чистки посуды из разных материалов.	2	Беседа.	Посуда, приборы.	
27	Повседневная и генеральная уборка.	Правила проведения повседневной и генеральной уборки.	2	Беседа, рассказ.		
28	Декоративное цветоводство.	Значение живых цветов в доме. Уход за цветами. Правила пересадки и разведения цветов.	2	Беседа, рассказ, инструктаж.	Таблицы. Комнатные цветы, почва, удобрения.	Пересадка горшечных цветов.
29			2			
30	Составление букетов.	Совместимость растений. Правила составления букетов. Ikeбана.	2	Беседа, рассказ.	Образцы.	

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
31	Рациональное питание.	Питание в жизни человека. Правила рационального питания.	2	Беседа, рассказ.	Учебники.	
32	Правила поведения за столом. Этикет.	Этикет. Правила поведения за столом.	2	Беседа, рассказ.	Доклады, правила этикета.	
33	Поведение в общественных местах.	Правила поведения. Этика. Мораль.	2	Беседа.		
Общественно – полезный труд. –2часа.						

8 класс

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
1	Введение.	Пожарная безопасность Требования к учащимся на уроке. Правила пользования кабинетом. Т/б и с/г. Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета.	1	Беседа. Инструктаж.	Таблицы, т/б.	
2	Процесс приготовления пищи.	Основы рационального питания. Правила приготовления пищи.	1	Беседа.	Таблицы.	
3	Рыба.	Питательная ценность, ассортимент. Определение свежести рыбы.	1	Беседа, рассказ.	Таблицы, учебники.	
4	Первичная обработка рыбы.	Правила обработки рыбы. Первичная обработка. Пластование. Филирование.	1	Беседа, рассказ.	Таблицы, учебники.	
5	Тепловая обработка рыбы.	Виды тепловой обработки рыбы. Сохранение питательной ценности при тепловой обработке.	1	Беседа, рассказ.	Таблицы, учебники.	
6	Приготовление первых блюд из рыбы.	Способы приготовления рыбных супов. Рецептура.	1	Беседа, инструктаж.	Таблицы, оборудование, приборы.	Приготовление первых блюд из рыбы.
7	Приготовление закусок и вторых блюд из рыбы.	Требования к рыбным блюдам. Виды закусок и вторых блюд из рыбы.	1	Беседа, инструктаж.	Таблицы, оборудование, приборы.	Приготовление закусок из рыбы.

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
8	Рецептура рыбных блюд.	Рецептура рыбных блюд. Продукты, совместимые с рыбой.	1	Рассказ.	Рецептура, доклады.	
9	Мясо.	Питательная ценность мяса. Разновидность и сортность мяса. Определение свежести.	1	Рассказ, беседа.	Таблицы, учебники.	
10	Первичная обработка мяса.	Правила обработки мяса. Вальцовка, нарезка.	1	Рассказ, беседа.	Таблицы, учебники.	
11	Тепловая обработка мяса.	Разновидности тепловой обработки мяса.	1	Рассказ, беседа.	Таблицы, учебники.	
12	Приготовление первых блюд из мяса.	Способы приготовления первых блюд из мяса. Рецепттура.	1	Рассказ, беседа.	Таблицы, учебники.	
13	Приготовление закусок и вторых блюд из мяса.	Правила приготовления закусок и вторых блюд из мяса. Ассортимент.	1	Рассказ, инструктаж.	Таблицы, оборудование кабинета.	Приготовление мясного блюда.
14	Рецептура мясных блюд.	Рецептура мясных блюд.	1	Рассказ, беседа.	Таблицы, учебники, доклады.	
15	Особенности и блюда национальной кухни.	Мясные блюда в осетинской кухне.	1	Рассказ, инструктаж.	Таблицы, оборудование кабинета.	
16			1			Приготовление мясного блюда национальной кухни.
17	Основы бисероплетения.	История создания бисера. Способы плетения. Инструменты и приспособления. Т/б, с/г.	1	Рассказ, инструктаж.	Образцы изделий. Инструкционные карты. Бисер. Инструменты и приспособления.	Приемы бисероплетения
18			1			
19	Флора в бисере.	Способы изготовления представителей флоры из бисера.	1	Рассказ, инструктаж.	Образцы изделий. Инструкционные карты. Бисер. Инструменты и приспособления.	Изготовление изделий из бисера.
20			1			
21	Фауна в бисере.	Способы изготовления представителей фауны из бисера.	1	Рассказ, инструктаж.	Образцы изделий. Инструкцион	Изготовление изделий из бисера.
22			1			

№	Тема	Теоретические сведения	Кол-во часов	Методы проведения	Оборудование	Практическая работа
					ные карты. Бисер. Инструменты и приспособления.	
23	Украшения из бисера.	Способы изготовления фенечек, коле, цепочек, кулонов из бисера.	1	Рассказ, инструктаж.	Образцы изделий. Инструкционные карты. Бисер. Инструменты и приспособления.	Изготовление изделий из бисера.
24			1			
25	Личная гигиена девочки, женщины.	Правила гигиены для девочки – подростка. Особенности женского организма.	1	Беседа, рассказ.	Таблица, доклады.	
26	Гигиена лица и тела.	Средства для ухода за лицом и телом. Гигиеническая косметика.	1	Беседа, рассказ.	Таблица, доклады.	
27	Гигиена волос. Прически.	Средства по уходу за волосами. Прически.	1	Беседа, рассказ.	Таблица, доклады, журналы.	
28	Уход за одеждой, обувью, бельём.	Правила ухода за одеждой, обувью, бельём.	1	Беседа, рассказ.	Доклады, журналы.	
29	Интерьер жилища.	Требования к интерьеру. Правила интерьера.	1	Беседа, рассказ.	Доклады, журналы.	
30	Сервировка стола.	Правила сервировки стола. Украшения из салфеток.	1	Инструктаж.	Таблицы, образцы.	Украшения из салфеток.
31	Приём гостей. Этикет в гостях.	Правила этикета при приеме гостей. Правила этикета в гостях.	1	Беседа. Игра.	Доклады.	
32	Поведение в общественных местах.	Правила поведения в общественных местах, транспорте, школе.	1	Беседа.	Доклады.	
33	Культура потребления.	Способы экономии семейного бюджета. Бюджет и питание.	1	Беседа. Рассказ.		
Общественно – полезный труд. –1час.						

Литература для учителя

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
2. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
3. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
4. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 8 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
5. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
6. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2003.
7. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2004.
8. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2005.
9. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2006.
10. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.
11. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.
12. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.
13. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.- 208с.
14. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.
15. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.
16. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
17. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
18. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.
19. Технология. 6-8 классы. Русские традиции для изготовления различных изделий: конспекты занятий/авт.-сост. И.Г.Норенко. – Волгоград: Учитель, 2007. – 107с.
20. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
21. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
22. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
23. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.

Литература для учащихся

1. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416с.
2. Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002. – 120с.
3. Гусева Н.А. 365 фенечек из бисера. – М.: Айрис-Пресс. 2004. – 208с.
4. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с англ. Г.И.Левитан. – М.: ООО «Попурри», 2005.-184с.
5. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
6. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
7. Зименкова Ф.Н. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ. – М.: Педагогическое общество России, 2002. – 192с.
8. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004. – 151с.

9. История костюма. /Серия «Учебники 21 века»/ Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
10. Кашкарова-Герцог Е.Д. Руководство по рукоделию для детей и взрослых. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 1999. – 64с.
11. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 88с.
12. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.
13. Лихачева Л.Б., Соловей А.В. Энциклопедия заблуждений. Мода. – М.: Изд-во ЭКСМО, 2005. – 448с.
14. Лучшие техники для любителей вышивки /Под ред. Анны Скотт; пер. с англ. А.Шевченко – М.: «Альбом», 2006. – 159с.
15. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первокласная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.
16. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. – М.: ЭКСМО, 2000. – 80с.
17. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
18. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
19. Махмутова Х.И. Предметы интерьера в технике батик и аппликация. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64.
20. Пиллан Н. Цветы/Пер. Л.Агаевой – М.: Изд-во ЭКСМО-ПРЕСС, 2002. – 80с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.
22. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006. – 120с.
23. Столярова Алла. Вязаные игрушки. – М.: Культура и традиции, 2004. – 95с.
24. Фомина Ю.А. Интерьер к торжеству. Украшаем дом к приему гостей и делаем подарки. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
25. Цимугаллина Е.Е. 100 поделок из ненужных вещей. – Ярославль: Академия развития, 2002. – 192с.
26. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.- 16с.
27. Чибрикова О.В. Прикольные подарки к любому празднику. – М.: ЭКСМО, 2006. – 64с.
28. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: техника, приемы, изделия: Энциклопедия/Пер. с ит. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006. – 160с.
29. Этикет от А до Я. /Автор составитель Н.В.Чудакова. М.: ООО «Изд-во АСТ», 1999. – 112с.
30. Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.- 413с.