

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основе следующих документов:

- программа основного общего образования «Технология» по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Авторы: В.Д. Симоненко, М.В.Хохлова, П.С. Самородский, В.Н. Сеница 2010 года;
- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Локальный акт МАОУ СОШ №15, устанавливающий структуру и требования к рабочей программе;
- Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, 2004г. приказ МО РФ от 09.03.2004г. №1312
- учебного плана МАОУ СОШ № 15 на 2015-2016 учебный год

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; 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.

Содержание программы строится по принципу обучение в процессе конкретной практической деятельности, которая учитывает познавательные потребности школьников, и предполагает реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения: приобретение знаний по разделам технологии обработки конструкционных материалов, машиноведения, культуры дома, художественной обработки материалов, информационных технологий; овладение способами деятельности по решению учебно-производственных задач, связанных с разработкой и изготовлением определённого изделия, технологии его обработки, наладки оборудования, приспособлений и инструментов; освоение компетенций – умение действовать автономно: защищать, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя разные источники; способность работать с разными видами информации: символами, чертежами, схемами, тестами, таблицами, осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции и рассчитана на 70 ч в год (2 часа в неделю).

Учебник: Н.В. Сеница. О.В. Табурчак, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс М., Вентана – Граф, 2008.

Методическое пособие для учителя: Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2008.

Приоритетные виды общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса

Должны знать:

- об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
- пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
- требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
- Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
- способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
- классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
- принцип образования двухниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
- силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
- экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
- осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
- современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
- традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;

Должны уметь:

- оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- работать по технологическим картам;
- разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
- готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
- рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
- закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
- выполнять машинные швы: стачные (двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
- выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
- работать с электроприборами;
- подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

2.Содержание учебного предмета с распределением учебных часов

Вводное занятие (2ч)

1 Инструктаж по технике безопасности.

Кулинария (14ч)

1 Физиология питания.

2 Мясо и мясные продукты. Первичная обработка мяса.

3 Кисломолочные продукты и блюда из них.

4 Мучные изделия.

5 Приготовление изделий из пресного теста.

6 Заготовка продуктов. Домашнее консервирование.

7 Приготовление обеда в походных условиях.

Материаловедение (4ч)

1 Химические волокна. Свойства химических волокон.

2 Уход за одеждой из химических волокон.

Швейная машина (6ч)

1 Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине.

2 Машинные швы.

3 Машинные швы.

Конструирование (4ч)

1 Требования к одежде. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа.

2 Построение основы чертежа юбки М 1:4 и натуральную величину

Моделирование (2ч)

1 Форма, силуэт, стиль. Моделирование юбки выбранного фасона.

Технология изготовления швейного изделия (16ч)

- 1 Раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.
- 2 Подготовка деталей кроя к обработке
- 3 Подготовка изделия к первой примерке.
- 4 Проведение первой примерки. Выявление дефектов и их исправление.
- 5 Подготовка изделия ко второй примерке.
- 6 Обработка переднего и заднего полотнища юбки. Обработка боковых швов и застежки.
- 7 Обработка верхнего и нижнего срезов юбки.
- 8 Особенности влажно-тепловой обработки и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия.

Вязание крючком (10ч)

- 1 Вязание крючком: традиция и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы.
- 2 Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком.
- 3 Основные способы вывязывания петель. Выполнение образцов.
- 4 Вязание полотна.
- 5 Вязание по кругу.

Технология ведения дома (2ч)

- 1 Роль комнатных растений в жизни человека.

Учебная проектная деятельность (10ч)

- 1 Аналитический этап.
- 2 Технологический этап.
- 3 Технологический этап.
- 4 Контрольный этап.

3. Учебно – тематический план

№/ №	Наименование раздела	Количество часов	Практические работы
1	Вводное занятие	2	-
2	Кулинария	14	-
3	Материаловедение	4	2
4	Швейная машина	6	3
5	Конструирование	4	2
6	Моделирование	2	1
7	Технология изготовления швейного изделия	16	8
8	Вязание крючком	10	4
9	Технология ведения дома	2	-
10	Учебная проектная деятельность	10	-
	Итого	70	

4. Требования к уровню подготовки обучающихся.

Кулинария

Знать: правила поведения в кабинете, санитарно- гигиенические требования. Понятия микроорганизмов. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав теста и способы его приготовления; правила первичной обработки муки. Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. Рецепттура фарша.

Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Материаловедение.

Знать: технологию производства, свойство тканей, использование в производстве одежды,

Уметь: определять состав ткани.

Машиноведение

Знать: устройство швейной машины выполняющих зигзагообразную строчку, сферой применения при изготовлении различных швейных изделий. Назначение, конструкцию, условное графическое обозначение.

Уметь: выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать технику безопасности.

Конструирование и моделирование поясного изделия.

Знать: характеристики поясных изделий, правила снятия мерок. Формулы необходимые для расчета изделия. Формулы, необходимые для расчета изделия, правила подготовки выкройки к раскрою; способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. Последовательность выполнения ручных операций. Последовательность проведения первой примерки.

Уметь: Читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выбирать прибавки с учетом вида изделия и назначения, снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек юбок разных видов, вносить изменения в чертеж брюк в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью.

Технология изготовления швейного изделия.

Знать:

правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки; правила притачивания пояса, виды обработки нижнего среза изделия; способы отделки изделия; особенности ВТО; правила техники безопасности при ВТО; правила контроля и проверки качества изделия.

Уметь: последовательно выполнять пошив поясного изделия. Применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Проводить анализ проделанной работы. Оценивать проделанную работу и защищать ее.

Проект

Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.

Знать:

знать основные компоненты проекта и этапы проектирования; о ресурсах компьютера при работе над проектом.

Уметь: работать над проектом; работать с поисковыми системами Интернета.

Рукоделие. Вязание крючком.

Знать: инструменты и материалы, используемые при вязании, правила подготовки пряжи, технологию выполнения образца.

Уметь: читать схемы выполнять основные приемы вязания, выполнять образец полотна.

5. Календарно-тематическое планирование

№ п/ п	Наименование раздела. Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	Элементы содержания	Прогнозируемый результат. Форма контроля	Домашнее задание	Дата уроков по плану (факт)
Вводное занятие		2					
1	Инструктаж по технике безопасности	2	Комбиниров.	Первичный инструктаж на рабочем месте	Знать: Технику безопасности при работе в кабинете технологии		
Кулинария		14					
2	Физиология питания.	2	Комбиниров.	Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах	Знать: Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами.	§1 стр. 7-11	

3	Мясо и мясные продукты. Первичная обработка мяса	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса.	Знать: Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса. Уметь: подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд.	§2-3 стр.11-20	
4	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент.	Знать: Значение в питании человека кисломолочных продуктов. Группы получения кисломолочных продуктов. Уметь: определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ Сервировать стол. Организовывать рабочее место.	§4 стр.20-26	
5	Мучные изделия	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ.	Знать: Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют	§6 стр.31-36	
6	Приготовление изделий из пресного теста	2	Комбиниров.	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецепт фарша.	Знать: Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста. Уметь: применять знания на деле	§7 стр.36-41	

7	Заготовка продуктов. Домашнее консервирование	2	Комбиниров.	Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения.	Знать: Технологические процессы применяемые при консервировании. Хранение готовых консервов Уметь: определять готовность блюда, условия и сроки хранения.	§10-11 стр.53-64	
8	Приготовление обеда в походных условиях.	2	Комбиниров.	Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараж. воды в поход. условиях. Меры противопожарной безопасности.	Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха.	§5 стр.26-31	
Материаловедение		4					
9	Химические волокна. Свойства химических волокон.	2	Комбиниров.	Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани. Уметь: определять состав ткани	§16-17 стр.83-91 Пр.р.№14	
10	Уход за одеждой из химических волокон	2	Комбиниров.	Процесс получения химических волокон, их свойство. Прокладочные, утепляющие материалы.	Знать: Для чего используют нетканые материалы. Какую информацию содержат символы на маркировочных лентах. Уметь: определять состав ткани	стр.84-91 Пр.р.№15	
Швейная машина		6					

11	Применение зигзагообразной строчки. Приспособления к швейной машине.	2	Комбиниров.	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани.	Знать: Для чего необходимо обметывать срезы деталей кроя. Что такое аппликация. Для чего необходимы приспособления к швейной машине. Уметь: выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой.	§12-13 Стр.65-75 Пр.р №11-12	11-15.11
12-13	Машинные швы	4	Комбиниров.	Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения.	Знать: Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов Уметь: выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ	§14 стр.76-82 Пр. раб.№13	18-22.11 25-29.11
Конструирование		4					
14	Требования к одежде. Конструкции юбок и снятие мерок для построения чертежа	2	Комбиниров. Практ-ая работа	Требования к одежде. Ткани и виды отделок для юбок. Правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания.	Знать: требования, предъявляемые к одежде; ткани и виды отделок для юбок; правила снятия мерок и прибавки на свободу облегания.	§9-10 стр.37-45	
15	Построение основы чертежа юбки М1:4 и натуральную величину.	2	Комбиниров. Практ-ая работа	Условные изображения деталей и изделий на рисунках, чертежах, схемах. Последовательность построения чертежа основы юбки.	Иметь представление: об условных изображениях деталей и изделий; о последовательности построения чертежа основы юбки.	§11 стр.45-59	
Моделирование		2					

16	Форма, силуэт, стиль. Моделирование юбки выбранного фасона	2	Комбиниров. Практи-ая работа	Форма, силуэт, стиль. Особенности фигуры и выбор фасона. Способы моделирования юбок. Правила подготовки выкройки к раскрою.	Иметь представление: об форме, силуэте, стиле, зависимости выбора фасона от особенностей фигуры. Знать: способы моделирования и правила подготовки выкройки к раскрою Уметь: ими пользоваться	§12 стр.60-75	
Технология изготовления швейного изделия		16					
17	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой юбки.	2	Комбиниров. Практи-ая работа	Экономичная раскладка выкроек на ткани. Правила раскладки деталей на ткани с рисунком, в клетку и полоску.	Знать: правила раскладки выкроек на ткани. Уметь: экономно расходовать ткань.	§13 стр.75-81 Пр. раб.№9	
18	Подготовка деталей кроя к обработке	2	Практи-ая работа	Способы прокладывания контурных и контрольных линий	Знать и уметь: применять способы прокладывания контурных и контрольных линий		
19	Подготовка изделия к первой примерке.	2	Практи-ая работа	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя.	Знать: правила подготовки изделия к первой примерке. Уметь: исправлять дефекты.	§15 стр.81-97 Пр. раб.№16	
20	Проведение первой примерки. Выявление дефектов и их исправление.	2	Комбиниров. Практи-ая работа	Правила проведения примерки. Дефекты посадки юбки и их причины. Способы исправления выявленных дефектов.	Знать и уметь: применять на практике правила проведения примерки и способы исправления дефектов.	§15 стр.81-97 Пр. раб.№17	
21	Подготовка изделия ко второй примерке.	2	Комбиниров. Практи-ая работа	Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные обозначения и технология выполнения.	Знать: назначение, конструкцию и технологию выполнения машинных швов. Уметь: их выполнять.		

22	Обработка переднего и заднего полотнища юбки. Обработка боковых швов и застежки.	2	Комбиниров. Практ-ая работа	Правила стачивания вытачек, кокеток, складок и деталей кроя, обработки застежки.	Уметь: стачивать вытачки, детали кроя и обрабатывать застежку.	§15 стр.81-97 Пр. раб.№18	
23	Обработка верхнего и нижнего срезов юбки.	2	Комбиниров. Практ-ая работа	Способы обработки верхнего и нижнего срезов юбки.	Знать и уметь: применять способы обработки верхнего и нижнего срезов.		
24	Особенности влажно-тепловой обработки и ТБ ВТО. Контроль и оценка качества изделия.	2	Комбиниров. Практ-ая работа	Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Правила ТБ ВТО. Правила контроля и проверки качества.	Знать: особенности ВТО шерстяных и шелковой тканей; правила ТБ при ВТО.		
Вязание крючком		10					
25	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы.	2	Комбиниров. Практ-ая работа	Краткие сведения из истории рукоделия. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы.	Иметь представление: об истории рукоделия; применении его в современной моде. Знать: что такое раппорт узора и как он записывается. Уметь: читать схемы	§37 стр.195-198	
26	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком.	2	Практ-ая работа	Правила подготовки материалов к работе, подбор размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком.	Знать: правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: использовать эти правила в работе; набирать петли крючком	§38 стр.198-204	
27	Основные способы вывязывания петель. Выполнение образцов.	2	Практ-ая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	§39 стр.204-211 Пр. раб. №32-33	

28-29	Вязание полотна. Вязание по кругу	4	Практ-ая работа	Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ	Знать: Что такое проба на плотность и как ее выполнить. Для чего нужна петля поворота и как её выполнить <i>Уметь:</i> выполнять образец полотна.	§39-40 стр.211-217 Пр. раб №34-35	
-------	--------------------------------------	---	-----------------	---	--	---	--

Технология ведения дома		2					
30	Роль комнатных растений в жизни человека		Комбиниров.	Уход за комнатными растениями. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Разновидности комнатных растений	Знать: правила ухода и размножения комнатных растений. <i>Уметь:</i> украсить квартиру цветами	§43-46 Пр. раб.№37	
Учебная проектная деятельность		10					
31	Аналитический этап	2	Комбиниров.	Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся.	Знать: в чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия.	§34 стр.131-134	
32-34	Технологический этап	6	Комбиниров.		Знать: Какие процессы включает технологический этап работы над проектом. <i>Уметь:</i> оформлять дизайн-папку, презентовать свою проектную работу.	§35 стр.134-137	
35	Контрольный этап	2		Защита проектов	Знать: Что включает в себя контрольный этап работы над проектным изделием <i>Уметь:</i> защищать проект	§36 стр.137-139	

6.Перечень учебно-методического обеспечения (УМК)

Учебники:

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: учебник для обучающихся общеобразовательных учреждений / [Н.В. Сеница, О.В. Табурчак и др.] ; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М. : Вентана-Граф, 2009.

Методическая литература:

Технология. 7 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007.

Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Волгоград: Учитель, 2007.

Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / С.Э. Маркуцкая. – 2-е изд., перераб. и испр. – М.: Издательство «Экзамен», 2009.

Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). – 3-е изд. – М.: 5 за знания, 2008.

Технология. 5-11 классы: проектная деятельность учащихся / авт.-сост. Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007.

Дополнительная литература:

Технология. 5-9 классы: дополнительные и занимательные материалы / авт.-сост. Л.Д. Карачевцева, О.П. Власенко. – Волгоград: Учитель, 2009.

Занятия по прикладному искусству. 5-7 классы: работа с солёным тестом, аппликация из ткани, лоскутная техника, рукоделие из ниток / авт.-сост. Е.А. Гурбина. - Волгоград: Учитель, 2009.

Технология. 5-9 классы. Организация проектной деятельности / авт.-сост. О.А. Нессонова и др. - Волгоград: Учитель, 2009.

Технология. 6-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий: конспекты занятий / авт.-сост. И.Г.Норенко. - Волгоград: Учитель, 2007.