

**БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Средняя школа № 1 имени Игоря Прокопенко Гвардейского  
муниципального округа Калининградской области»**

---

Рекомендована к использованию  
Педагогический совет  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор  
МБОУ «СШ № 1 им. И. Прокопенко  
гор. Гвардейска»

Г. П. Крейза  
Приказ № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по технологии  
5 класс  
на 2023-2024 учебный год**

Составила:  
**Разводова Татьяна Владимировна**  
высшая квалификационная категория

2023 г.  
Гвардейск

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 раздел Планируемые результаты освоения учебного материала
- 2 раздел Содержание учебного предмета
- 3 раздел Тематическое планирование

## 1 раздел

### Планируемые результаты освоения учебного материала

Настоящая программа по технологии для 5 классов составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология» для учащихся 5-9 классов М.:Просвещение,2015 г., созданной на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ МО и Науки РФ от 17.12.10 №1897)., базисного учебного плана, авторского тематического планирования и требований к результатам общего образования, представленных в в Федеральном образовательном стандарте общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование УМК «Технология. Технологии ведения дома» 5 класс (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.:Вентана-Граф,2015г.)

Программа составлена с учётом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года **35 недель – всего 70 часов**. Курс состоит: **40 час - основной курс программы** (Интерьер дома- 4 часа, Кулинария - 8 час., Технология изготовления швейного изделия- 20 час., Художественные промыслы –8час.); **24 часа – освоение 2-х кейсов по программе Точка Роста** (;Кейс «Объект из будущего», Кейс «Пенал»; **6 часов - внутри предметные модули по выполнению творческих проектов** на темы - «Объект из будущего», « Интерьер моей кухни», «Воскресный завтрак», «Наряд для кухни».

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является:

- дать представление о современных материальных, информационных и гуманитарных технологиях и перспективах их развития;
- сформировать технологическую культуру и проектно-технологическое мышление обучающихся;
- построить образовательную траекторию и определить вектор планирования в области профессионального самоопределения.

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает более широкое использование:

- профориентационных игр;
- межпредметных интегрированных уроков;
- проектной деятельности по ключевым темам курса.

Для технологического образования приоритетным является развитие умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата), использовать элементы причинно-следственного и структурно-функционального анализа, определять сущностные

характеристики изучаемого объекта, самостоятельно выбирать критерии для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов - в плане это является основой для целеполагания.

При выполнении творческих работ формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения. Учащиеся должны приобрести умения по формированию собственного алгоритма решения познавательных задач, формулировать проблему и цели своей работы, определять адекватные способы и методы решения задачи, прогнозировать ожидаемый результат и сопоставлять его с собственными технологическими знаниями. Учащиеся должны научиться представлять результаты индивидуальной и групповой познавательной деятельности в формах конспекта, реферата, рецензии.

***Обучающиеся научатся:***

**составлять** технологическую карту на выполнение практической работы с пищевыми продуктами, тканью;

**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, 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 на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

**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;

**читать и строить чертеж** изделия, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

**выполнять** на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать 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, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

***Обучающиеся узнают:***

-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, методы определения качества овощей,
- понятие об экологической чистоте воды и продуктов,
- 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;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- 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;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; 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 универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины,
- правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- 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, вподгибку с открытым и закрытым срезом;

Изучение технологии обеспечивает достижение **личностных, метапредметных и предметных** результатов.

**Личностными результатами** освоения курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в технологической деятельности;
- выражение желания трудиться в промышленном производстве;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение нормами, установками и правилами научной организации труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах деятельности;
- становление самоопределения в выбранной сфере деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности.

**Метапредметными результатами** освоения курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблем
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и др. базы данных;
- согласование и координация совместной познавательной деятельности с другими её участниками;
- объективное оценивание своей познавательной деятельности в решении общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок , решение противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил труда и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности.

**Предметными результатами** освоения курса «Технология» являются

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности,

соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;  
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

## 2 раздел

### Содержание учебного предмета 5 класс

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

Содержание	Кол-во часов
«Введение в предмет технология. » «Интерьер кухни»	2
«Интерьер кухни»	2
«Кулинария»	8
«Создание изделий из текстильных материалов»	20
«Основы творческого проектирования».	6
«Художественные ремёсла. Прихватка для кухни из лоскутков »	8
Кейс «Объект из будущего»	12
Кейс «Пенал»	12

**Всего - 70 часов**

#### **Введение в предмет технология. – 2 часа**

Предмет технология, задачи и содержание предмета. Правила поведения и ТБ в кабинете технологии. Порядок организации учебного процесса. Учебные принадлежности, инструменты и материалы, необходимые для уроков технологии.

#### **Интерьер кухни – 2 часа**

**Основные теоретические сведения.** Понятие интерьера. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оснащение кухни современными электробытовыми приборами и их влияние на здоровье человека.

**Практические работы.** Выполнение эскизов интерьера кухни. Использование интернет ресурсов для создания современных интерьеров. Выполнение эскизов прихваток,

**Варианты объектов труда.** Журналы и каталоги по дизайну интерьера. Образцы прихваток, салфеток, полотенец.

#### **Кулинария – 8 часов.**

**Основные теоретические сведения.** Санитария и гигиена при обработке пищевых продуктов. Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах и суточная потребность организма человека в витаминах. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения готовых бутербродов. Виды горячих

напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Блюда из яиц. Использование яиц для выполнения художественной росписи к празднику Пасха. Сервировка стола к завтраку, составление меню к завтраку. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Практические работы.** Оказание первой помощи при ожогах, порезах и др. травмах. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Работа с интернет ресурсами, выполнение презентаций по способам оформления бутербродов, оформления стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Выполнение различных бутербродов, освоение приёмов декорирования различными продуктами. Сервировка стола к дегустации, проведение дегустации, уборка помещения.

## **Создание изделий из текстильных материалов – 20 часов**

### ***Материаловедение (2 час.)***

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

**Практические работы.** Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

**Варианты объектов труда.** Образцы ткани. Образцы полотняного переплетения.

### ***Швейные ручные работы(2 часа)***

**Основные теоретические сведения.** Материалы и инструменты для ручных работ. Правила ТБ и организация рабочего места. Виды ручных стежков и строчек. Способы применения. Строчки временного и постоянного назначения. Декоративные стежки строчки.

**Практические работы.** Освоение безопасных приёмов работы с иглой. Выполнение образцов ручных стежков и строчек (прямые стежки, смёточные, копировальные стежки, строчки для образования сборок), декоративных и отделочных швов.

**Варианты объектов труда.** Образцы швов и строчек.

### ***Элементы машиноведения (2 часа)***

**Основные теоретические сведения.** Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Устройство бытовой швейной машины, название её основных узлов. Правила ТБ при работе на швейной машине с электроприводом. Способ образования двухниточной машинной строчки.

### ***Теория шитья и машинные швы(4 часов)***

Теория шитья. Терминология ручных, машинных и утюжильных работ. Конструкция машинного шва. Виды соединительных машинных швов

**Практические работы.** Примеры организации рабочего места. Освоение безопасных



приемов работы. Подготовка универсальной швейной машины к работе. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение пробных машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

**Варианты объектов труда.** Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Конструирование и моделирование рабочей одежды (2 часа)**

**Основные теоретические сведения.** Виды рабочей одежды. Одежда для кухни. История фартука, его роль в народном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия и записи мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

**Практические работы.** Снятие мерок и запись результатов измерений. Выполнение расчетов на основе снятых мерок и построение чертежа в натуральную величину. Выполнение эскиза и моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка чертежа к раскрою.

**Варианты объектов труда.** Чертёж и выкройка изделия. Эскизы моделей изделий.

**Технология изготовления фартука (8 часов)**

**Основные теоретические сведения.** Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Раскрой изделия. Подготовка кроя к обработке. Порядок работы над изделием. Составление технологических карт на обработку узлов. Поузловая обработка изделия (обработка бретелей, пояса, нагрудника, карманов, нижней части изделия, соединение узлов в единое целое). Художественная отделка изделия. ВТО изделия и её значение при изготовлении изделия.

**Практические работы.** Подготовка рабочего места. Обмеловка и раскрой ткани с учетом припусков на швы. Перенос контурных и контрольных линий на ткань. Прокладывание ручных копировальных и сметочных стежков. Подготовка машины к работе, прокладывание машинных строчек. Освоение способов выворачивания деталей, способов утюжильных работ. Закрепление навыка применения машинных швов в изделии. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Варианты объектов труда.** Образцы ручных стежков и строчек, образцы швов, готовые изделия.

### **Основы творческого проектирования – 6 часа.**

**Основные теоретические сведения.** Введение в творческое проектирование. Этапы работы над проектом. Осознание проблемы и формулировка целей и задач при работе над проектом. Выработка идей, составление «звёздочек» обдумывания. Разработка простейших технологических карт. Критерии самооценки и анализ выполненной работы. Требования к оформлению и защите творческого проекта.

**Практические работы.** Поиск вариантов и выход на формулировку проблемы для творческого проекта. Освоение этапов работы над проектом. Освоение способов поиска необходимой информации, выполнение этапов творческого проекта по образцу. Работа над проектным изделием.

**Варианты объектов труда.** Образцы готовых проектов, презентаций к проектам. Образцы изделий к творческим проектам.

## **Художественные ремёсла. Прихватка для кухни в лоскутной технике— 8 час.**

**Основные теоретические сведения.** Виды декоративно-прикладного искусства. Основы композиции при создании предметов ДПИ. Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитьё. Технология изготовления лоскутного изделия.

**Практические работы.** Изготовление лоскутного изделия для кухни. Выполнение творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

**Варианты объектов труда.** Образцы лоскутных изделий для кухни-столовой.

### **Кейс 1. «Объект из будущего» - 12 ч.**

Как будут выглядеть предметы в будущем? Что влияет на их функциональность и внешний вид? Человек всегда хотел летать. Над летательными аппаратами с вертикальным взлетом работали Леонардо да Винчи в 15-м веке и Михаил Ломоносов в 18-м веке, однако первые вертолеты появились лишь в 20-м веке. Это стало возможным благодаря изобретению новых легких и прочных материалов и технологий их изготовления. Другой пример: появление самокатов, как альтернативного средства транспорта. Самокаты существуют уже давно, но они использовались, как детская игрушка. Общество не было готово пользоваться самокатом, как средством передвижения. В городах со сложной транспортной обстановкой, с большим количеством пробок стало необходимо перемещаться быстрее чем пешком, на транспорте минимального размера, который можно взять в метро и автобус. И тут вспомнили про самокат. Эти два примера показывают, что появление новых предметов и товаров становится возможным при появлении соответствующих материалов, технологий и готовности общества к этому (социальной ситуации). Так какие же новые изобретения появятся с возникновением новых технологий и социальных явлений?

### **Кейс 2. «Пенал» - 12 ч.**

Понятие функционального назначения промышленных изделий. Связь функции и формы в промышленном дизайне. Анализ формообразования (на примере школьного пенала). Развитие критического мышления, выявление неудобств в пользовании промышленными изделиями. Генерирование идей по улучшению промышленного изделия. Изучение основ макетирования из бумаги и картона.

Представление идеи проекта в эскизах и макетах.

1. Формирование команд. Анализ формообразования промышленного изделия на примере школьного пенала. Сравнение разных типов пеналов (для сравнения используются пеналы обучающихся), выявление связи функции и формы.
2. Выполнение натуральных зарисовок пенала в технике скетчинга.
3. Выявление неудобств в пользовании пеналом. Генерирование идей по улучшению объекта. Фиксация идей в эскизах и плоских макетах.
4. Создание действующего прототипа пенала из бумаги и картона, имеющего принципиальные отличия от существующего аналога.
5. Испытание прототипа. Внесение изменений в макет. Презентация проекта перед аудиторией.

## **Итого – 70 часов**

### **Материально – техническое обеспечение образовательного процесса**

Уроки проводятся в кабинетах «Швейное дело» и «Кулинария». Кабинеты оснащены основным набором мебели, предметами и средствами домашнего обихода, бытовой техникой.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта.

Разделение учебного процесса на уроки разных типов в соответствии с ведущими целями не должно разрушать его непрерывности, а значит, необходимо обеспечить инвариантность технологии обучения. Поэтому при организации уроков разных типов сохраняется деятельностный метод обучения и обеспечивается соответствующая система дидактических принципов.

### **Технические средства обучения**

1. Ноутбук
2. Экран проекционный

### **Учебно-практическое оборудование**

1. Доска аудиторная
2. Шкафы для хранения таблиц, пособий, учебников
3. Бытовая техника
4. Швейное оборудование

### **Учебно-методический комплект:**

1. *Технология. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеница., В. Д. Симоненко, В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2013.*
2. *Технология. 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеница., В.Н. Правдюк, В. Д. Симоненко; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2013.*
3. *Технология. 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Сеница., В.Н. Правдюк; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2013*
4. *Технология: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Б. А. Гончаров [и др.]; под ред. В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2013.*
5. «Поурочные планы по технологии по учебнику «Технология. 5 класс» под ред.

В.Д. Симоненко», составитель Н.Б. Голондарева, издательство «Учитель-АСТ», Волгоград,

2008 год.

6. Технология: Обслуживающий труд. 8 кл.: учебник/ О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая и др. – 5-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2018.- 253, (3) с. : ил. – (Российский учебник).

7. «Поурочные планы по технологии по учебнику «Технология. 6 класс» под ред.

В.Д. Симоненко», составитель О.И. Мокридина, издательство «Учитель-АСТ», Волгоград, 2008 год.

8. «Поурочные планы по технологии по учебнику «Технология. 7 класс» под ред.

В.Д. Симоненко», составитель И.В. Червякова, издательство «Учитель-АСТ», Волгоград, 2008 год.

9. «Поурочные планы по технологии по учебнику «Технология. 8 класс» под ред.

В.Д. Симоненко», составитель Н.Б. Голондарева, издательство «Учитель-АСТ», Волгоград,

2008 год

#### **Список использованной литературы и интернет ресурсов**

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии 8-9 класс - М: «Просвещение», 1993г.

2. Симоненко В.Д., Голондарева Н.Б. Поурочные планы по технологии по учебнику «Технология. 5-9 классы» - Волгоград: Учитель-АСТ», 2008 г.

3. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»/О.А. Кожина.

4. Приказ Минобразования России от 05.03.2004 N 1089 (ред. от 31.01.2012) "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования". URL: <http://www.consultant.ru> (18.08.2014 г.)

5. <https://infourok.ru/adaptirovannaya-rabochaya-programma-po-tehnologii-klass-ovz-1927293.html>

6. [http://www.edustandart.ru/wp-content/uploads/2015/06/ARP\\_TEH\\_5-9-kl..pdf](http://www.edustandart.ru/wp-content/uploads/2015/06/ARP_TEH_5-9-kl..pdf)

7. <https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/prochee/adaptirovannaia-rabochoaia-proghramma-uchiebnogho-priedmieta-tiekhnologhiia-5-8-klass-fkgos>

8. <https://rosuchebnik.ru/material/tehnologiya-obsluzhivayushiy-trud-5-8-klassy-metodicheskie/>

