

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ 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
7 класс
на 2023-2024 учебный год**

Составила:
Разводова Татьяна Владимировна
высшая квалификационная категория

2023 г.
г. Гвардейск

СОДЕРЖАНИЕ

1 раздел Планируемые результаты освоения учебного материала	1 - 4 стр.
2 раздел Содержание учебного предмета	5 - 6 стр.
3 раздел Тематическое планирование	7 - 9 стр.

1 раздел

Планируемые результаты освоения учебным материалом предмета «Технология. Культура дома» учащимися 7 класса

Настоящая программа по технологии составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология» для учащихся 7 классов М.:Просвещение,2020 г., созданной на основе федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ МО и Науки РФ от 17.12.20 №1897)., базисного учебного плана, авторского тематического планирования А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, и требований к результатам общего образования, представленных в в Федеральном образовательном стандарте общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование УМК «Технология.» 7 класс (А.Т. Тищенко, Н.В.Синица – М.:Вентана-Граф,2020г.)

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.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 7 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года **35 недель – всего 70 часов.**

Курс состоит: **48 часов** (Интерьер жилого дома – 4 часа, Кулинария- 10 часов, Создание изделий из текстильных материалов – 34 часа), **10 часов** отведены на внутри предметный модуль по выполнению творческих проектов на темы «Умный дом», кулинария и шитьё, **12 часов** на меж предметный модуль по ДПИ «Художественные ремесла. Вышивка» .

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 все более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- 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:

- **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;
- **приготавливать** пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- **соблюдать** правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- **применять** ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- **определять** виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- **разбирать и собирать** челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
- **подбирать** ткань и отделку для изготовления сорочек, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клинковой юбок, моделировать конические и клинковые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;
- **выполнять** на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами,
- **обрабатывать** клинковую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);
- **готовить** ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клинковую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;
- **выполнять** простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

Обучающиеся узнают:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- сервировку стола («Сибирские пельмени»); правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двух ниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок,

правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами,

- основные технологические приемы обработки юбки;

- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

Изучение технологии обеспечивает достижение **личностных, мета предметных 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.

Мета предметными 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 проблемы;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; - 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.

7 класс

2 раздел

Основное содержание тем учебного курса

«Технология. Культура дома»

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

Содержание	Кол-во часов
«Интерьер жилого дома»	6
«Кулинария»	8
«Создание изделий из текстильных материалов»	34
«Основы творческого проектирования».(внутри предметный модуль)	10
«Художественные ремёсла» (меж предметный модуль)	12

Всего - 70 часов

Интерьер жилого дома - 6 часа

Основные теоретические сведения. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьер. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создание микроклимата в помещении.

Кулинария – 8 часов

Основные теоретические Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста. Мучные изделия. Требования к качеству мучных изделий и продуктов для приготовления теста. Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.

Практические работы. Приготовление изделий из песочного теста. Приготовление сладких блюд и напитков. Сервировка сладкого стола. Мини-проект «Моё любимое лакомство», оформление кулинарного блокнота с рецептами сладких блюд.

Варианты объектов труда. Книги и журналы по кулинарии.

Создание изделий из текстильных материалов – 34 часа

Элементы материаловедения – 4 часа.

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Свойства натуральных волокон животного происхождения. Саржевые, сатиновые, атласные переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Классификация текстильных волокон. Уход за одеждой из натуральных и химических волокон.

Практические работы. Изучение свойств волокон животного происхождения и тканей из них. Изучение символов по уходу за одеждой.

Варианты объектов труда. Коллекция тканей и нетканых материалов. Этикетки с символами по уходу за одеждой.

Теория шитья – 6 часов. (Технология ручных работ - 2 часа, Технология машинных работ – 4 часа)

Основные теоретические сведения. Подшивочные ручные стежки. Новые функции универсальной швейной машины. Выметывание петель, пришивание пуговиц, подшивание низа изделия. Возможности использования зигзаг строчки, и других фигурных строчек. Классификация машинных швов. Графическое и условное обозначение машинных швов. Назначение и технология выполнения машинных швов.

Практические работы. Выполнение образцов подшивочных стежков. Освоение новых функций универсальной швейной машины. Получение навыка обметывания петель, подшивание низа изделия, использование фигурной строчки для оформления изделий. Заполнение таблицы классификации швов. Изготовление машинных швов.

Варианты объектов труда. Образцы машинных швов, обработки срезов, готовые аппликации и образцы прорезной петли.

Конструирование и моделирование поясной одежды – 14 часов

Основные теоретические сведения. Мерки, необходимые для построения чертежа поясной одежды. Мерки, необходимые для построения основы чертежа прямой, конической юбки. Прибавки к меркам на свободу облегания Конструкции юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде. Выполнение эскизов. Способы моделирования юбок.

Практические работы. Снятие мерок и запись их в тетрадь. Расчет конструкции поясного изделия на основе снятых мерок. Построение чертежа изделия. Нанесение пояснительных надписей. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет расхода ткани для изготовления поясного изделия. Выполнение эскизов, составление описания и разработка моделей поясного изделия. Моделирование юбки.

Варианты объектов труда. Журналы мод, образцы моделей поясных изделий.

Технология изготовления поясного изделия – 10 часов

Основные теоретические сведения. Технологическая последовательность на изготовление поясных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки лекал в зависимости от ширины ткани, рисунка (клетка, полоска). Раскрой изделия. Подготовка кроя к обработке. Перенос контурных и контрольных линий на деталях кроя. Порядок работы над изделием. Способы обработки боковых швов. Условия проведения первой примерки. Виды застёжки, способы обработки верхнего среза, низа изделия, ВТО изделия. Окончательная отделка изделия.

Практические работы. Подготовка ткани к раскрою, раскрой изделия с учётом припусков на швы. Прокладывание копировальных и счётных стежков по контрольным линиям. Обработка Пояса и застёжки. Смётывание боковых швов, проведение первой примерки, исправление недочетов после примерки, прокладывание машинных строчек. Окончательная отделка и ВТО изделия.

Варианты объектов труда. Образцы поузловой обработки, готовые изделия.

Художественные ремёсла – 12 часов (Вышивка)

Основные теоретические сведения. Ручные стежки и швы на их основе. Материалы и оборудование для вышивки. Вышивание счётными швами. Вышивание швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом. Вышивание по свободному контуру. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Практические работы. Выполнение образцов швов. Журналы по рукоделию, образцы готовых изделий.

Основы творческого проектирования – 10 часов.

Исследовательская созидательная деятельность (внутри предметный модуль).

Основные теоретические сведения. Выбор тематики творческого проекта. Повторение этапов, формулировка проблемы, постановка задачи. Создание копилки идей, выбор лучшей идеи. Исследование проблемы. Технология изготовления проектного изделия. Анализ проделанной работы, самооценка изделия. Требования к защите проекта.

Практические работы. Отработка формулировки проблемы, наработка идей, анализ лучшей идеи. Проведение исследования с привлечением интернет ресурсов. Составление технологической карты на своё изделие. Работа по воплощению идеи в жизнь. Подбор материалов, способов реализации. Анализ проделанной работы, самооценка изделия. Выполнение презентации и защита проекта.

Варианты объектов труда. Лучшие проекты и проектные изделия прошлых лет. Творческие проекты - «Умный дом» - 2 часа, «Организация сладкого стола» - 2 часа, «Наряд для праздника» - 2 часа, «Подарок своими руками» - 2 часа.

Основные теоретические сведения Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. . Выбор тематики творческого проекта. Повторение этапов, формулировка проблемы, постановка задачи. Создание копилки идей, выбор лучшей идеи. Исследование проблемы. Технология изготовления проектного изделия. Составление технологической карты на своё изделие. Работа по воплощению идеи в жизнь. Подбор материалов, способов реализации. Анализ проделанной работы, самооценка изделия. Требования к защите проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Практические работы. Выполнение проектов по разделу «Интерьер жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформление портфолио и пояснительной записки к творческому проекту. Подготовка электронной презентации проекта. Составление доклада для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта.

Итого – 70 часов

3 раздел Тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела и тем	Количество часов	Количество контрольных и практических работ
Интерьер жилого дома – 6 часов			
1	Освещение жилого дома.	2	Пр.р.№1 «Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома»
2	Предметы искусства и коллекции в интерьере	2	
3	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении	2	Пр.р.№2 «Генеральная уборка кабинета технологии»

Кулинария – 8 часов			
4	. Физиология питания. Пирамида здорового питания. Знакомство с миром витаминов и минералов. Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях	2	Пр.р.№3 Выполнение эл. презентации на темы «Минеральные вещества и микроэлементы»
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	2	Пр.р.№4 »Приготовление творожного десерта»
6	Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Технология приготовления изделий из пресного слоёного , песочного теста.	2	Пр.р.№4»Составление технологических карт на приготовление блюд из теста»
7	Технология приготовления сладостей, десертов и напитков. Сервировка сладкого стола. Правила этикета.	2	Пр.р.№5 «Приготовление пирожных «картошка» Пр.р.№6 «Приготовление молочных коктейлей» Пр.р.№6 «Сервировка сладкого стола »
Создание изделий из текстильных материалов – 34 часа			
<i>Материаловедение 2 часа</i>			
8	Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства. Виды и свойства шерстяных и	2	Лаб.р.№ 1 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»

	шёлковых тканей.		
	Машиноведение (6 часа)		
8	Машинная игла. Дефекты машинной строчки. Уход за швейной машиной.	2	Пр.р.№7»Устранение дефектов машинной строчки»
9	Приспособления к швейной машине. Виды машинных операций.	2	Пр.р.№8 «Применение приспособлений к швейной машине»
10	Машинные швы	2	Пр.р.№9 «Изготовление образцов машинных швов»
	Конструирование и моделирование поясной дежды - 6 часов		
11	Конструирование поясного изделия. Снятие мерок с фигуры человека	2	Пр.р.№10 «Снятие мерок с фигуры человека»
12	Расчет конструкции и построение чертежа прямой юбки.	2	Пр.р.№11 «Построение чертежа прямой юбки»
13	Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.	2	Пр.р.№12 «Моделирование юбки»
	Технология изготовления юбки - 22 часа		
14	Способы раскладки выкройки на ткани. Раскрой юбки	2	Пр.р.№13 «Раскладка выкройки на ткань. Раскрой изделия»
15	Подготовка кроя к обработке. Ручные работы по переносу линий выкройки на детали кроя. Технология дублирования деталей	2	Пр.р.№14 «Изготовление образцов ручных швов» Пр.р.№15 «Дублирование деталей клеевой прокладкой»
16	Технология обработки мелких деталей	2	Пр.р.№16 «Обработка мелких деталей»
17	Подготовка и проведение примерки изделия.	2	Пр.р.№17 «Примерка изделия»
18	Технология обработки среднего и боковых швов	2	Пр.р.№18 «Обработка среднего и боковых швов»
19	Технология обработки застёжки.	2	Пр.р.№19 «Обработка застёжки проектного изделия»
20	Технология обработки пояса	2	Пр.р.№20 «Обработка пояса»
21	Технология обработки пояса	2	Пр.р.№20 «продолжение»
22	Технология обработки низа изделия	2	Пр.р.№21 (продолжение0
23	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2	Пр.р.№22 «Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка

			изделия»
24	Анализ проделанной работы по изготовлению плечевого изделия	2	Контрольное тестирование
Художественные ремёсла. Вышивка – 12 часов			
25	Материалы и инструменты для вышивки. Виды ручных стежков и швов, используемые в вышивке.	2	Пр.р.№23 «Выполнение ручных стежков. используемых в вышивке»
26	Освоение приёмов выполнения простых швов в вышивке	2	Пр.р.№23 (продолжение)
27	Счётные швы.	2	Пр.р.№24Выполнениеобразцов счетной вышивки»
28	Счётные швы.	2	Пр.р.№24 (продолжение)
29	Вышивание по свободному контуру. Художественная гладь	2	Пр.р.№25 «Выполнение образцов вышивки»
30	Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.	2	Пр.р.№26 «Выполнение образцов вышивки»
Основы творческого проектирования -10 часов			
31	Оформление и защита творческого проекта на тему «Умный дом»	2	Защита проекта
32	Оформление и защита творческого проекта на тему «Праздничный сладкий стол»	2	Защита проекта
33	Оформление и защита творческого проекта на тему «Праздничный стол»	2	Защита проекта
34	Оформление и защита творческого проекта на тему «Подарок своими руками»	2	Защита проекта
35	Итоговый урок. Защита портфолио «Мои успехи в освоении технологии »	2	Защита проекта
	Всего	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. Кудаква, 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, 2008год.
8. «Поурочные планы по технологии по учебнику «Технология. 7 класс» под ред. В.Д. Симоненко», составитель И.В. Червякова, издательство «Учитель-АСТ», Волгоград, 2008год.
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
7. <https://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad/prochee/adaptirovannaia-raboचाia-programma-uchiebnogho-priedmieta-tiekhnologhiia-5-8-klass-fkgos>
8. <https://rosuchebnik.ru/material/tehnologiya-obsluzhivayuschiy-trud-5-8-klassy-metodicheskie/>

