

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 50**

РАССМОТРЕНО
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от «30» августа 2022 г.

Составлена на основе
Федерального
государственного
образовательного стандарта
общего образования

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 9
от «31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____
А.А. Громов
М.П.
приказ № 270 от 31.08.2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

Составитель Сыртланова Альбина Ильгамовна

Рецензент Глухова Наталья Александровна

**Ижевск
2022 г.**

Пояснительная записка.

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 8 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для 8 класса (Программа для общеобразовательных учреждений, Москва, «Дрофа», 2015 год).
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.
- Учебно-методический комплект «Технология» для 8 класса авторов О.А. Кожиной, С.Э. Маркуцкой (2016 г.), рекомендованный Министерством образования и науки РФ.

Программа разработана на основе авторской программы О.А.Кожиной, Е.Н. Кудаквой, С.Э. Маркуцкой соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации.

Цели

- **формирование** представлений о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- **освоение** технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- **овладение** обще-трудовыми 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.

Программа предусматривает формирование у учащихся обще-учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской). При этом приоритетными видами обще-учебной деятельности являются:

- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Общая характеристика предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;

- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Базовыми для программы являются разделы

- Кулинария
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
- Художественные ремесла
- Технология ведения дома
- Электротехника
- Оформление интерьера
- Современное производство и профессиональное образование
- Проектные и творческие работы

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» включает изучение подразделов:

- элементы материаловедения;
- элементы машиноведения;
- конструирование и моделирование швейных изделий;
- технология изготовления швейных изделий.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. **Ведущей структурной моделью** для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Учащиеся познакомятся со следующими обще-трудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся овладеют:

- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 8 классе 34 часа, из расчёта 1 учебный час в неделю. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет не менее одного проект. Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Планируемые личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии

В результате изучения технологии в 8 классе по направлению технология дома, реализуемая в учебнике «Технология. Обслуживающий труд 8 класс», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами НОТ
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные:

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

- Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения
- ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда
- владение алгоритмами и методами решения технических задач
- распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей
- владение методами чтения и способами графического представления технической информации
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности
- владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре труда и культуре производства
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- подбор материалов с учетом характера объекта труда
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов
- планирование последовательности операций и составление технологической карты
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений
- определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья

- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины
- выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения
- контроль промежуточных и конечных результатов труда
- выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления
- документирование результатов труда и проектной деятельности
- расчет себестоимости продукта труда

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессий в учреждениях начального профессионального обучения
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками трудовой деятельности
- осознание ответственности за качество результатов труда
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры
- моделирование художественного оформления объекта труда
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности
- создание художественного образа и воплощение его в материале
- развитие пространственного художественного воображения
- развитие композиционного решения

- понимание роли света в образовании формы и цвета
- решение художественного образа средствами фактуры материалов
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов
- применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школа и др.
- применение методов художественного проектирования одежды
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола
- соблюдение правил этикета

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов
- выбор знаковых систем и средств кодирования
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д
- способность к коллективному решению творческих задач
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива
- способность прийти на помощь товарищу
- способность бесконфликтного общения в коллективе

В физической сфере:

- достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда
- Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности, составлять жизненные и профессиональные планы
- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства, культуры труда, уважительного отношения к труду, результатом труда;
- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Должны знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине виды приспособлений к швейной машине, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в рабочей традиционных художественных ремеслах;
- общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швейных операций: обработку рукавов, пройм и горловины плечевого изделия

В результате учебного курса обучающийся *овладеет*:

Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов

научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Электротехника

научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

получит возможность научиться:

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

Кулинария

научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Современное производство и профессиональное самоопределение

научится:

построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Содержание программы 8 класс

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (16 часов)

Тема 1. Конструирование и моделирование плечевого изделия (4 часов)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Деление одежды по половозрастным признакам и размерам.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Расчет расхода ткани.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. Технология изготовления плечевого изделия (7 часов)

Основные теоретические сведения

Способы раскладки выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком.

Правила выполнения следующих операций: обработка деталей кроя, обработки проймы, горловины, застежек, кокеток различной конфигурации, воротников, рукавов, соединение рукавов с проймами, соединение воротника с горловиной. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Отделка, ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно_тепловая обработка изделия.

Тема 3. Рукоделие. Фелтинг – художественный войлок (5 часов)

Основные теоретические сведения

История валяния. Способы валяния.

Практические работы

1. Поиск и презентация информации об истории валяния
2. Выполнения эскиза изделия
3. Изготовление изделия в технике валяния.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)

Тема 4. Домашняя экономика (3 часа)

Основные теоретические сведения

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. Право потребителя. Семейный бизнес. Предпринимательская деятельность. Бизнес-план семейной фирмы.

Ремонт помещений

Практические работы

1. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины
2. Анализ расходов семьи
3. Составление бизнес-плана семейной фирмы.

Тема 5. Ремонт помещений (1 час)

Основные теоретические сведения

Технологии ремонта и отделки помещений. Инструменты для ремонта.

Практические работы

1. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (1 час)

Тема 6. Электрические устройства. Источники света.

Основные теоретические сведения

Бытовые электрические обогреватели. Электрические электродвигатели. Виды и назначение автоматических устройств. Источники света, светодиоды.

Практические работы

Подбор бытовых электроприборов по их мощности

Тема 7 СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ПРОИЗВОДСТВО (2 часа)

Основные теоретические сведения

Сферы производства и разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологии. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы влияющие на уровень оплаты труда.

Профессиональное образование и профессиональная карьера

Практические работы

1. Поиск и презентация информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства
2. Диагностика склонностей и качеств личности.

Тема 8 ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ (4 часа)

Тема 9 КУЛИНАРИЯ (7 часа)

Основные теоретические сведения

Физиология питания. Блюда из птицы. Блюда национальной кухни. Сервировка стола. Правила этикета. Заготовка продуктов. Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров

Основные теоретические сведения

1. Составление меню
2. Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы
3. Планирование последовательности технологических операций
4. Сервировка стола
5. Расчет калорийности блюд

6. Учебно-тематическое планирование.

№ пары	Название темы	Количество часов			
		всего	теорет	практ	контроль
Создание изделий из текстильных материалов		16	6	8,25	1,75
<i>Конструирование и моделирование рабочей одежды.</i>		<i>4</i>	<i>2</i>	<i>1,75</i>	<i>0,25</i>
1	История костюма. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом	1	0,5	0,5	
2	Построение чертежа плечевого изделия с втачным рукавом	1	0,5	0,5	
3	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1	0,5	0,5	
4	Моделирование втачного одношовного рукава	1	0,5	0,25	0,25
<i>Технология изготовления одежды</i>		<i>7</i>	<i>2,25</i>	<i>3,5</i>	<i>1,25</i>
5	Раскладка выкройки блузки на ткани. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя	1	0,5	0,5	
6	Примерка изделия, уточнение отделочных элементов и их положение. Удаление дефектов посадки.	1	0,5	0,5	
7	Технология обработки отделочных элементов (кокеток, планок, шнуров)	1	0,25	0,5	0,25
8	Технология обработки воротников. Обработка горловины	1	0,25	0,5	0,25
9	Технология обработки рукавов.	1	0,25	0,5	0,25
10	Обработка и соединение основных узлов изделия.	1	0,25	0,5	0,25
11	Отделка и ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия	1	0,25	0,5	0,25
<i>Рукоделие. Фелтинг.</i>		<i>5</i>	<i>1,75</i>	<i>3</i>	<i>0,25</i>
12	История валяния. Технология валяния (сухого, мокрого)	1	1	1	
13	Выполнение эскиза изделия, шаблона.	1	0,5	0,5	
14	Выполнение работы в технике фелтинга	1	0,25	0,5	0,25
15	Выполнение работы в технике фелтинга	1	0,5	0,5	
16	Оформление интерьера детской комнаты	1	0,5	0,5	
Технология ведения дома		4	2	1,75	0,25
17	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	1	0,5	0,5	
18	Право потребителя. Планирование покупок.	1	0,5	0,25	0,25
19	Введение в предпринимательскую деятельность	1	0,5	0,5	

20	Ремонт помещений	1	0,5	0,5	
Электротехнические работы		1	1	1	
21	Бытовые электроосветительные и электронагревательные приборы. Электродвигатели. Практическая работа «Подбор бытовых приборов по их мощности»	1	0,5	0,5	
Современное производство и профессиональное образование		2	1	1	
22	Основы выбора профессии. Классификация профессий	1	0,5	0,5	
23	Профессиональное образование и карьера	1	0,5	0,5	
Творческие проекты		4		3	1
24	Выбор объекта. Постановка задачи.	1		1	
25	Разработка конструкции и технологического процесса изготовления объекта.	1		1	
26	Экономическая оценка проекта. Разработка рекламного проспекта.	1		1	
27	Защита проекта.	1			1
Кулинария		7	2,25	3,75	1
28	Физиология питания.	1	0,5	0,5	
29	Блюда из птицы.	1	0,5	0,5	
30	Блюда из птицы.	1	0,25	0,5	0,25
31	Блюда национальной кухни	1	0,25	0,5	0,25
32	Сервировка стола. Правила этикета	1	0,25	0,5	0,25
33	Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. Практическая работа «Приготовление яблочного джема».	1	0,25	0,5	0,25
34	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.	1	0,25	0,75	
Итого		34	12,75	17,25	4

Поурочное тематическое планирование

№ уч. нед.	Последовательность уроков в теме	Предметные результаты	Основные виды деятельности учащихся	Контроль
1. Создание изделий из текстильных материалов 16 часов.				
1.1 Конструирование и моделирование швейных изделий 4 часа				
1.1	История костюма. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом	Формирование представления о истории развития костюма, о современных направлениях моды.	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений	РТ стр.43-47
2.2	Построение чертежа плечевого изделия с втачным рукавом	Формирование умения построения чертежа изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; рассчитывать по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий; производить расчет количества ткани на изделие; корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.	Построение чертежа в масштабе 1: 4 по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.	РТ стр.48
3.3	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	Формирование умения построения чертежа изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; рассчитывать по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий; производить расчет количества ткани на изделие; корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.	Построение чертежа в масштабе 1 : 4 по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.	РТ стр.60
4.4	Моделирование втачного одношовного рукава	Формирование представления о моделировании плечевых изделий. Формирование умения видеть	Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры, моделирование выкройки согласно выбранной модели. Подготовка	РТ стр.71

		конструктивные линии выкройки на реальной фигуре, вносить изменения в конструкцию согласно выбранной модели	выкройки к раскрою	
1.2 Технология изготовления плечевых изделий 14 часов.				
5.1	Раскладка выкройки блузки на ткани. Раскрой блузки и подготовка деталей кроя	Формирование знания о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. Формирование умения выполнять подготовку ткани к раскрою, экономную раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям, выполнять технологические операции по алгоритму	<p>Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p>Выполнение раскладки выкроек на ткани.</p>	РТ стр.83
6.2	Примерка изделия, уточнение отделочных элементов и их положение. Удаление дефектов посадки.	Формирование умения о технологических операциях подготовки изделия к примерке (прокладывание контрольных линий и точек, смётывание деталей, замётывание срезов, примётывание мелких деталей) и последовательности их выполнения. Формирование умения выполнять технологические операции и осуществлять оценку качества выполненных работ.	<p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка изделия к примерке</p>	
7.3	Технология обработки отделочных элементов (кокеток, планок, шнуров)	Формирование представления о порядке обработки отделочных элементов (кокеток, планки, шнура) различными способами. Формирование умения обрабатывать кокеток, планки, шнура; умения видеть ошибки и устранять их.	Выполнение технологических операций по алгоритму	

8.4	Технология обработки воротников. горловины	Обработка	Формирование умения осуществлять сборку основных деталей изделия, осуществлять контроль и оценку качества выполненных технологических операций.	Обтачивание деталей, вымётывание канта, ВТО готовых деталей, соединение воротника с горловиной изделия. Выполнение безопасных приемов труда. Оценка качества выполненной операции.	
9.5	Технология обработки рукавов.	Обработка	Формировать представление о видах рукавов, технологии обработки рукавов, технических условиях. Формирование представления о способах обработки нижнего среза рукава.	Определение алгоритма действия. работа с технологическими картами и образцами. Выполнение технологических операций.	
10.6	Обработка и соединение основных узлов изделия.		Умение выполнять технологические операции по алгоритму. Формирование умения соединять основные детали по вогнутым, выпуклым линиям (горловине и пройме).	Определение алгоритма действия. работа с технологическими картами и образцами. Выполнение технологических операций. Оценка качества выполненной операции	
11.7	Отделка и ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия		Формирование представления о способах обработки нижнего среза изделия, учитывая вид ткани и модель изделия, ВТО готового изделия. Формирование умения применять способы обработки нижнего среза изделия, осуществлять ВТО изделия, выполнять окончательную отделку.	Обоснование выбора вида швов для данного изделия в зависимости его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани. ВТО готового изделия. Оценка качества готового изделия.	тест
1.3 Рукоделие. Фелтинг. 5 часов					
12.1	История валяния. Технология валяния (сухого, мокрого)		Формирование представления о технике валяния шерсти, о изделиях, изготавливаемых в технике валяния, о инструментах и материалах.	Выбор инструментов и материалов. Изготовление образцов, связанных крючком. Работа с журналами. Поиск информации о старинных рукоделиях	РТ стр. 98

13.2	Выполнение эскиза изделия, шаблона.	<p>Формирование о форме изделия и способах её получения.</p> <p>Формирование умение определять коэффициент усадки шерсти, определять форму исходных шаблонов и рассчитывать размер с учетом усадки шерсти</p>	Выполнение эскизов, изготовление опытного образца, определение коэффициента усадки шерсти, изготовление шаблона.	
14.3	Выполнение работы в технике фелтинга	Формирование умение выполнять технологические операции валяния шерсти	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Изготовление изделия в технике валяния.</p> <p>Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изготовление образцов. 2. Изготовление простых изделий в технике валяния. 	
15.4	Выполнение работы в технике фелтинга	<p>Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.</p> <p>Расчет себестоимости продукта</p>	<p>Выполнение безопасных приёмов труда.</p> <p>Выполнение отделочных работ. Выбор оптимального режима ВТО изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>	
16.5	Оформление интерьера детской комнаты	Формирование знаний требований к оформлению детской комнаты, используемых материалов.	<p>Выполнение эскиза детской комнаты.</p> <p>Выбор материалов для оформления интерьера детской комнаты.</p>	

2. Технология ведения дома. 4 часа

17.1	<p>Бюджет семьи.</p> <p>Рациональное планирование расходов</p>	<p>Формирование знаний о семейном хозяйстве, бюджете.</p> <p>Формирование умения рассчитывать бюджет с учетом всех потребностей семьи.</p>	<p>Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.</p> <p>Анализ расходов семьи.</p> <p>Практическая работа:</p> <p>Выполнение упражнений в рабочей тетради.</p>	
------	----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

18.2	Право потребителя. Планирование покупок.	Формирование представления о правах потребителя, о потребительском кредите. Формирование умения рассчитывать, совершать и анализировать покупки	Знакомятся с законом о защите прав потребителя. Разрабатывают алгоритм осуществления покупок. Рассчитывают конечную стоимость товара с учетом % потребительского кредита	
19.3	Введение в предпринимательскую деятельность	Формирование понятия семейный бизнес, предпринимательская деятельность. Формирования умения составлять бизнес-план семейной фирмы	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Составление бизнес-плана семейной фирмы	
20.3	Ремонт помещений	Формирование представления о видах ремонта жилых помещений, строительно-отделочных материалах, о нормах и требованиях предъявляемых к ремонтным работам	Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Практическая работа: Выполнение упражнений в рабочей тетради.	
3. Электротехника. 2 часа				
21.1	Электротехнические устройства. Источники света	Формирование представления о бытовых электрических обогревателях, электродвигателях. Формирование понятия двигателя постоянного и переменного тока. Формирование знаний видов и назначения автоматических устройств, источников света. Формирование умения выбирать электрические обогревательные и осветительные приборы в зависимости от их технических характеристик	Подбор бытовых электроприборов по их мощности Сравнительный анализ потребления электроэнергии и силы света современных осветительных приборов	
4. Современное производство и профессиональное образование				
22.1	Основы выбора профессии. Классификация профессий	Формирование представления о понятиях профессия, специальность, квалификация, о требованиях, предъявляемых при выборе профессий (качества личности, состояние	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников.	

		здоровья).		
23.2	Профессиональное образование и карьера	Формирование представление о системе профессионального образования в России Формирование умения планировать дальнейшее профессиональное образование; определять сферы собственных профессиональных интересов.	Выбор направления дальнейшего образования. Определение сферы интересов.	
5. Творческие проекты 4 часа				
24.1	Выбор объекта. Постановка задачи.	Знание об этапах выполнения проекта; выполнять обоснование проекта. Проведение необходимых исследований при подборе материалов и проектировании объекта	Поиск идей решения поставленной задачи	
25.2	Разработка конструкции и технологического процесса изготовления объекта.	Планирование технологического процесса и процесса труда	Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия	
26.3	Экономическая оценка проекта. Разработка рекламного проспекта.	Применение элементов прикладной экономики при обосновании проекта. Расчет себестоимости продукта Документирование результатов проектной деятельности	Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовление изделия; подсчёт материальных затрат; составление доклада к защите проекта.	
27.4	Защита проекта.	Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии	Презентация и защита проектов. Коллективное обсуждение.	а) стр.174
6. Кулинария 7 часов				
28.1	Физиология питания.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; Формирование знаний о химическом составе пищи, продуктах, содержащих различные	Поиск и презентация информации об основных принципах диетического питания, его необходимости при лечении различных заболеваний. Составление меню диетического	

		<p>вещества; об особенностях технологии приготовления диетических блюд.</p> <p>Формирование умения рассчитывать калорийность блюд, составлять суточное меню.</p>	<p>питания.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет калорийности блюд. 2. Составление суточного меню. 3. Выполнение упражнений в рабочей тетради. 	
29.2	Блюда из птицы.	<p>Формирование знаний о видах домашней птицы, способах определения качества птицы, технологии приготовления блюд из домашней птицы.</p> <p>Формирование умения распознавать виды инструментов и приспособлений и их технологические возможности, планировать технологический процесс;</p> <p>Формирование навыка контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным нормам и критериям</p>	<p>Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы.</p> <p>Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Механическая обработка птицы.</p> <p>Оформление готового блюда из птицы и подача его к столу. Сервировка стола. Работа в группе.</p> <p>Соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Расчёт калорийности приготовленных блюд.</p>	
30.3	Блюда из птицы.	<ul style="list-style-type: none"> -Планирование технологического процесса и процесса труда; -организация рабочего места с учетом требований экономии и НОТ; -соблюдение ТБ, правил санитарии и гигиены; -стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, средств и труда; -формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; 	<p>Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки птицы.</p> <p>Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Поиск информации о приготовлении и оформлении блюд из домашней птицы; способах подачи.</p> <p>Расчет калорийности приготовленных блюд.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение рН фильтрата мясного экстракта. 2. Определение аммиака в водном экстракте мяса и субпродуктов курицы. 3. Приготовление блюд из домашней птицы. 4. Определение качества термической обработки блюд из курицы. 	

31.4	Блюда национальной кухни	<p>Формирование представления о национальной кухне, о факторах, влияющих на национальную кухню.</p> <p>Формирования знания блюд национальной кухни и технологии приготовления на примере первых блюд (супы)</p>	<p>Планирование последовательности технологических операций.</p> <p>Определение качества продуктов для супов органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Инструменты и приспособления для супов.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов.</p>	
32.5	Сервировка стола. Правила этикета	<p>Формирование представления о сервировке праздничного стола; о предметах сервировки, способах подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами;</p> <p>о правилах поведения за столом и приема гостей;</p> <p>о времени и продолжительность визита.</p> <p>Формирование умений сервировки стола к обеду; составления меню, расчета количества и стоимости продуктов; изготовления приглашения.</p>	<p>Оформление обеденного стола. Украшение блюд. Украшение стола (салфетками, цветами и др.) выполнение эскизов оформления стола к обеду.</p> <p>Выполнение эскизов оформления стола к обеду.</p> <p>Практическая работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сервировка стола к обеду. 2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. 3. Изготовление приглашения. 4. Выполнение упражнений в рабочей тетради. 	
33.6	Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. Практическая работа «Приготовление яблочного джема».	<p>Формирование знаний способов консервирования фруктов и ягод; преимуществ и недостатков консервирования стерилизацией и пастеризацией; значения кислотности плодов для консервации;</p> <p>влияния воздуха, остающегося в банках, на консервы.</p> <p>Формирование умения определять содержание нитратов во фруктах и ягодах;</p>	<p>Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Работа в группе.</p> <p>Сравнительный анализ промышленной и домашней технологий консервирования.</p> <p>Определение алгоритма подготовки посуды и оборудования для консервирования, консервирования плодов и ягод.</p> <p>Расчет количества сахара.</p> <p>Анализ возможных причин брака и порчи консервированных компотов.</p>	РТ стр.20

		готовить плодово-ягодные консервы.	Практическая работа: 1. Определение содержания нитратов во фруктах и ягодах. 2. Выполнение упражнений в рабочей тетради.
34.7	Упаковка и качество пищевых продуктов и товаров.	Формирование знания условий и способах хранения различных продуктов, определения качества продуктов.	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Работа в группе.

Критерии оценки качества знаний учащихся

При устной проверке			
Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
полностью усвоил учебный материал; умеет изложить учебный материал своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.	в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.	не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.	почти не усвоил учебный материал; не может изложить учебный материал своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.
При выполнении практических работ			
творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задания;	правильно планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задания;	допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;	не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знаний программного материала; допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания; не может самостоятельно

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.	умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.	затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.	пользуется справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.
При выполнении тестов, контрольных работ			
выполнил 90 - 100 % работы	70 - 89 % работы	30 - 69 % работы	до 30 % работы

Список литературы

1. Кожина О.А., Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. Технология. Обслуживающий труд. 8класс: учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Дрофа, 2016. – 254[2] с.: ил.
2. Кожина О.А., Е.Н. Кудакова Рабочая тетрадь. Технология. 8 класс: учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Дрофа, 2012. – 80 с.: ил.
3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
4. Кожина О.А., Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. Методическое пособие к учебнику Технология. Обслуживающий труд 8 класс – М.: Дрофа, 2015. – 222[2] с.

Литература для учителя

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки по технологии для девочек. (пособие для учителя).- М.: Школьная Пресса, 2006.
2. Котова Н.И., Котова А.С. Русские традиции и обряды. Народная кукла.- СПб,;Паритет, 2005
3. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
4. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс. – М.: 5 за знания, 2006.
5. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
6. Максимова М., Кузьмина М. Лоскутки.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1998.
7. Максимова М., Кузьмина М. Вышивка.- М.: ЭКСМО-Пресс, 1997.

Литература для учащихся

1. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учебник для 7 кл. общеобразовательных учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
2. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта.- М.: Дрофа, 2003.
3. Лукашов Р.А. Основы художественного ремесла. Русское кружево. Пособие.- М.: АСТ-Пресс, 1999.
4. Сасова И.А., Павлова М.Б. и др. Технология. Учебное пособие 6 кл.- М.: Вентана-Граф, 2003.

Список литературы

1. Кожина О.А., Кудачова Е.Н., Маркуцкая С.Э. «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс. М.: Дрофа, 2014. – 254с.
2. Рабочие программы. Технология. 5-8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е.Ю. Зеленецкая. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2015. – 150с.
3. Барылкина Л.П., Соколова С.Е. Технология. М.: Просвещение, 2006
4. Бобунова И.В. Технология. Поурочные планы. Волгоград: Учитель, 2003.
5. Егорова Р.И., Монастырская В.П. Учись шить. М.: Просвещение, 1988
6. Журавкина И. Ткани. М.: Эксмо, 2003
7. Переверзев Л.Б. Проектный подход и требования к учителю. М.: Школа-Пресс, 2002
8. Терешкович Т.А. Словарь моды. Минск.: Хэлтон, 1999.
9. Чернякова В.Н. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани». М: Просвещение, 2003.