

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МОУ СОШ №42

РАССМОТРЕНО

НМС от 28 августа

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УВР

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Харитонова Л.Д
Приказ №1 от «28» Августа
2023 г.

Главацкая Н.В
Приказ №1 от «29» Августа
2023 г.

Кудреватых Ж.Н
Приказ №134 от «30»
Августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 3701635)

учебного предмета «технология»

для обучающихся 7 классов

Пояснительная записка

Программа по предмету «Технология» для 7 классов создана в соответствии с требованиями Федерального закона РФ от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 (№1897) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (для программ по ФГОС).

Приказом Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 г. № 1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении ФГОС основного общего образования».

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации о внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования, утверждённые приказом Министерства образования РФ от 9 марта 2014 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования» от 30 августа 2010 года № 889 (введение 3-го часа физической культуры).

Изменение в базисный учебный план общеобразовательных учреждений РФ, утверждённые приказом Минобрнауки России от 3 июня 2011 года №1994.

Концепция **преподавания предметной области «Технология»** разработана на основании поручения Президента Российской Федерации от 4 мая 2016 г. с учетом Стратегии научно-технологического развития Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 1 декабря 2016 г. № 642, Национальной технологической инициативы, (постановление Правительства Российской Федерации от 18 апреля 2016 г. № 317 «О реализации Национальной технологической инициативы») и Программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р.

Примерные программы по учебным предметам.

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 26 августа 2010 г. № 76н. «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования».

Локальные акты организации, осуществляющей образовательную деятельность:

- основная образовательная программа основного общего образования образовательной организации;
- положение о рабочей программе учебного предмета, курса;

- приказ руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность об утверждении рабочих программ учебных предметов, курсов;

При составлении программы учтены нормы и требования, определяющие минимум содержания основных образовательных программ общего образования, максимальный объем учебной нагрузки обучающихся, основные требования к обеспечению образовательного процесса (в том числе материально-техническому) информационно-методическому, требования к уровню подготовки выпускников. Основой для составления программы явился базовый уровень программы по технологии, примерной программы и учебной программы «Технология ведения дома», разработанной под руководством и редакцией В.Д. Симоненко, Общая характеристика предмета учебного предмета.

Программа составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний, опыта трудовой деятельности. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов, использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Федеральный компонент государственного стандарта общего образования в программе по технологии разработан с учетом соответствия содержания образования возрастным закономерностям развития учащихся, нормализации учебных нагрузок.

Программа по технологии учитывает личностную ориентацию содержания образования, ее деятельный характер, направленность содержания образования на формирование общих учебных умений и навыков, обобщенных способов учебной, познавательной, коммуникативной, практической, творческой деятельности.

Программа способствует формированию ключевых компетенций ученика – готовности использовать усвоенные знания, умения и способы деятельности в реальной жизни для решения практических задач. В программе по технологии выделены общеучебные умения, навыки и способы деятельности, что содействует как целостному представлению содержания школьного образования, так и деятельностному ее освоению.

Программа разработана с учетом логики учебного процесса. Изучение технологии дает возможность интеграции со смежными предметными областями (история, химия, физика, русский язык, литература, информатика, математика). Программа дает возможность выстраивания системы межпредметных и надпредметных связей. Независимо от вида технологий программой предусматривается освоение материала по сквозным образовательным линиям: современное производство, культура, эстетика труда, элементы домашней экономики, знакомство с миром профессий, проектной технологией.

Программа рассматривает условия для социализации, интеллектуального и общекультурного развития учащихся.

Предлагаемое тематическое планирование содержит систему уроков по предмету «Технология» для учащихся 7 классов. Содержание курса и тематическое планирование ориентировано на программу В.Д. Симоненко, для 7 классов (М, Просвещение, 2011). В программе дано конкретное распределение учебных часов на изучение тем и разделов курса. При расчете часы, отведенные на преподавание содержания программы, сгруппированы в модули, изучаемые в соответствующей тематике содержания программы среднего звена.

Программа определяет задачи, планируемый результат и уровень усвоения учащимися знаний умений и навыков, формы контроля, педагогические средства, информационно-методическое обеспечение каждого урока.

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются лабораторные работы, практические работы, выполнение проектов.

Ведущим подходом при изучении предмета является деятельный и метод проектов. Современная информационная среда предполагает самостоятельную активность учащихся в обретении информации. Поэтому ряд заданий программы нацеливает ученика на работу в поисковых системах. На уроке технологии создаются условия для развития коммуникативных умений учащихся, формирующихся на основе собственной деятельности и деятельности товарищей. Результаты коммуникативных действий учащихся – это умение выполнять свой этап в общем технологическом процессе, аргументировано отстаивать свое мнение без подавления окружающих, сотрудничать и вести диалог при выполнении коллективных работ.

Ориентация на результат обучения, триединство личностных, предметных и метапредметных результатов,- важнейшая методологическая характеристика стандартов второго поколения основного общего образования. Метапредметные результаты характеризуют уровень универсальных учебных действий учащихся (УУД), Они являются познавательной, регулятивной и коммуникативной практической деятельностью школьников.

Цели и задачи обучения:

Основной целью изучения предмета «Технология» является формирование представлений о составляющих техносферы (искусственно созданная людьми среда технологий и техники)

- развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познание, коммуникация, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности.

-воспитание трудовых ,гражданских и патриотических качеств личности.

освоение технологического подхода как универсального алгоритма созидающей и преобразующей деятельности;

-формирование представлений о культуре производства, становление системы технических и технологических знаний и умений:

Задача учителя в обучении:

-научить учащихся планированию своей работы, осознанному регулированию своей учебной деятельности.

-ученик должен уметь определить цель своей работы, выявить ее этапы, находить соответствующие средства для достижения цели, ученик должен знать критерии оценки и уметь оценивать результаты своей работы.

Результатами освоения курса «Технология» являются:

Личностные результаты:

-проявление познавательных интересов и активности в области технологической деятельности;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

-проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделия;
- отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах для создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- владение способами графического представления технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для аргументации рационализации деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- подбор и применение инструментов и оборудования с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продуктов труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-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 проектирование изделия или рациональная эстетическая организация труда;
- моделирование художественного оформления объекта;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов;
- оформление коммуникативной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия;
- разработка вариантов рекламных образов и слоганов;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Кулинария.

В результате изучения технологии обучающийся знает, умеет и понимает как:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в витаминах и минеральных веществах;

организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;
применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них витаминов и минеральных веществ;
экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

В результате изучения технологии обучающийся знает, умеет и понимает как:

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;
выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
выполнять художественную отделку швейных изделий;
изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

В учебно-методический комплект входят:

Книгопечатная продукция:

учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя из УМК под редакцией В.Д.Симоненко рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации;
научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы;
справочные пособия по разделам и темам программы;
методические рекомендации по оборудованию кабинетов.

Печатные пособия:

таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки;
таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся;
раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся;

Цифровые образовательные ресурсы:

цифровые компоненты учебно-методического комплекса по основным разделам технологии;
коллекция цифровых образовательных ресурсов по технологии, в том числе цифровые энциклопедии;
комплект заданий для создания тематических и итоговых разноуровневых тренировочных и проверочных материалов для организации фронтальной и индивидуальной работы;
выход в Интернет.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

специализированная одежда;
 машина швейная бытовая универсальная;
 комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки;
 комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ;
 комплект для вязания крючком;
 набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской;
 набор измерительных инструментов для работы с тканями;
 санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой;
 комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды);
 весы настольные;
 электроплиты;
 набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов;
 комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов;
 комплект разделочных досок;
 набор мисок;
 сервиз столовый;
 сервиз чайный;
 набор оборудования и приспособлений для сервировки стола;

Содержание тем учебного курса 7 класс.

Раздел учебного курса	Кол-во часов	Основное содержание по темам
Интерьер жилого дома	8	Умный дом» - комфортная среда обитания. Освещение жилого помещения: лампы, светильники, типы освещения. Предметы искусства, коллекции. Ежедневная уборка, влажная уборка, генеральная уборка. Чистка мебели с разными обивками. Чистка ковров. Бытовые приборы для уборки и микроклимат в помещении.

<p>Кулинария</p>	<p>12</p>	<p>Натуральное молоко. Молочные продукты, консервы. Определение качества молока. Супы, каши, требования к качеству. Подача готовых блюд. Приготовить творог, сырники. Выполнение лабораторной работы по определению качества молока Механическая кулинарная обработка муки. Технология приготовления жидкого теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста..</p> <p>Рецептура приготовления теста . Технология приготовления блинчиков. Лабораторная работа по определению качества меда. Продукты для приготовления выпечки, инструменты. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Практическая работа по изготовлению. изделий из пресного слоеного теста. Технология приготовления изделий из песочного теста Сладости, технология приготовления. Десерты, технология приготовления. Напитки, технология приготовления.</p> <p>Особенности сервировки праздничного стола. Набор столовых приборов.</p> <p>Правила пользования приборами.</p> <p>Музыкальное оформление праздника.</p> <p>Правила поведения за столом.</p>
-------------------------	-----------	--

Создание изделий из текстильных материалов.	18	<p>Классификация текстильных волокон.</p> <p>Производство текстильных материалов . Виды и свойства тканей Определение размеров фигуры человека.</p> <p>Построение основы поясного изделия. Исторические сведения об одежде. Расчетные формулы для построения</p> <p>Способы моделирования швейных изделий</p> <p>·</p> <p>Назначение различных приспособлений к швейной машине. Застежка – молния, втачивание.</p> <p>Заметывание вытачек. Сметывание боковых срезов. Подгибка низа. Обработка вытачек. Обработка пояса.</p>
Художественные ремёсла	20	<p>История появления техники батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения росписи в технике батика. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения техники холодного батика с применением кристаллов соли. Закрепление рисунка на ткани. Узелковый батик, свободная роспись</p> <p>История появления вышивки. Материалы и оборудование для вышивки. Виды стежков. Вышивание счетными швами. Использование компьютера в вышивке. Практическая работа №21. Вышивка по свободному контуру. Практическая работа №22. Французский узелок и рококо. Вышивка лентами. Практическая работа №24.</p>
Защита творческого проекта	2	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта</p>
Декоративно прикладное искусство	8	<p>Правила техники безопасности.</p>
	Итого 68	

Календарно-тематический план по курсу «Технология 7 класс.» Направление «Технология ведения дома»

№ урока п/п	Тема раздела, урока	Кол-во часов	Планируемые результаты	Форма контроля	Основные направления воспитательной деятельности
			предметные		
1-4	<p>Интерьер жилого дома</p> <p>1 Освещение жилого помещения</p> <p>2 Предметы искусства и коллекции в интерьере</p> <p>3 Гигиена жилища</p> <p>4 Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении</p>	8	<p>Анализировать особенности интерьера и в соответствии с этим подбирать и располагать различные виды освещения. Виды коллекций, их функции, способы размещения.</p> <p>Анализировать особенности интерьера и в соответствии с этим располагать разные виды коллекций</p> <p>санитарно-гигиенические требования, правила и виды уборки, соблюдение правил уборки для разных видов помещений и разных предметов обихода</p> <p>Бытовые приборы, используемых для уборки помещений и создания в них микроклимата.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Практическая работа</p> <p>Опрос</p> <p>Текущий опрос. Ответы на вопросы.</p>	<p>Воспитание чувства прекрасного, общей культуры труда</p>

5 - 10	<p>Кулинария</p> <p>1 Блюда из молока и кисломолочных продуктов</p> <p>2Изделия из жидкого теста</p> <p>3Виды теста и выпеки</p> <p>4Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста</p> <p>5 Технология приготовления сладостей, десертов , напитков</p> <p>6 Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет</p>	12	<p>Значение молока и кисломолочных продуктов в жизни людей, Условия и сроки хранения, технологии приготовления различных блюд из молока.</p> <p>определение качеств молока</p> <p>Правила кулинарной обработки муки, о технологиях, изготовления блинов, блинчиков и оладий, технологии приготовления пресного слоёного теста, песочного теста, о безопасных приёмах труда, о правилах сервировки стола.</p> <p>Виды сладостей, десертов и напитков для сладкого стола, технологии их приготовления.</p> <p>Правила сервировки стола, правила этикета</p> <p>Сервировка праздничного стола</p>	<p>Ответы на вопросы.</p> <p>Контроль за действиями</p> <p>Практическая работа</p>	<p>Формирование привычки к труду, практических умений и навыков</p>
11- 19	<p>Создание изделий текстильных материалов</p>	18	<p>Виды и свойства текстильных волокон, прядильное и ткацкое</p>	<p>Контроль качества.</p> <p>Практическая работа</p>	<p>Использование полученных знания и умения в жизни.</p>

	<p>1 Текстильные материалы из волокон животного происхождения и их свойства</p> <p>2 Конструирование поясной одежды</p> <p>3 Моделирование поясной одежды</p> <p>4 Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или из Интернета</p> <p>5 Раскрой поясной одежды и дублирование деталей пояса</p> <p>6 Технология ручных работ. Технология машинных работ</p> <p>7 Технология обработки срезов шва юбки</p> <p>8 Подготовка и проведение примерки поясного изделия.</p> <p>9 Окончательная отделка изделия</p>	<p>производство определение вида ткани по сырьевому составу.</p> <p>Конструирование поясной одежды</p> <p>Моделирование поясной одежды.</p> <p>Выполнение моделирование в соответствии с эскизом</p> <p>Перенос готовой выкройки на ткань, копирование готовой выкройки по заданным размерам</p> <p>Раскрой одежды по готовой выкройке , правильная раскладка ткани</p> <p>Ручные швы, правила выполнения ручных швов</p> <p>Подготовка швейной машины к работе, выполнение образцов машинных швов</p> <p>Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и</p>		
--	--	--	--	--

			<p>разрезом.</p> <p>Виды застёжек для юбки</p> <p>Последовательность подготовки изделия к примерке, способы выявления и устранения дефектов.</p> <p>Окончательная отделка юбки</p>		
20-27	<p>Художественные ремёсла</p> <p>1 Ручная роспись тканей</p> <p>2 Орнамент в ручной росписи ткани</p> <p>3 Ручные стежки и швы на их основе</p> <p>4 Вышивание счётными швами</p> <p>5 Вышивание крестиком</p> <p>6 Вышивание</p> <p>7 Вышивание по свободному контуру</p> <p>8 Атласная и штриховая гладь</p> <p>9 Швы французский</p>	20	<p>Виды декоративно-прикладного искусства, уметь различать виды декоративно-прикладного искусства, роспись ткани красками</p> <p>роспись ткани красками</p> <p>виды и технология выполнения ручных стежков, выполнение основных стежков, образцы швов</p> <p>способы вышивки крестом.</p> <p>Вышивание швом крест, использование схем</p> <p>Контурное вышивание, нанесение рисунка на ткань,</p>	Контроль за качеством	<p>Приобщение к уникальному российскому культурному наследию. Воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей</p>

	узел и рококо 10 Вышивание лентами		выполнение вышивки способы технологии вышивки атласной и штриховой гладью, :применять свои знания на практике Технология выполнении шва (французский узел) и рококо технология вышивки лентами, применение свои знания на практике		
28	Проектная деятельность 1 Защита творческого проекта	2	Правила и требования к докладу к защите проекта.	Ответы на вопросы	Готовность к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, создании учебных проектов,

29- 34	Декоративно прикладное искусство 1 Самостоятельная творческая работа по выбранной теме 2 Работа над изделием 3 Практическая работу 4 Оформление изделия	8	Виды ДПИ Различные техники ДПИ для самостоятельной работы Выполнение выбранной работы Окончательное оформление работы	Ответы на вопросы. Практическая работа	
--------	--	---	--	---	--

Список учебно-методической литературы используемый учителем

1. Уроки технологии, Вентана- граф 2012, В.Д Симоненко, н.В Сеницин
2. Уроки труда (макраме, вышивание), Волгоград , С.И Припеченкова
3. Учись шить, Просвещение, Р.И Егорова
4. Рукодельница, Т.А Теренкович
5. Тесты по технологии (для любого учебника), «Экзамен», С.Э Маркуцкая
6. 100 поделок из природного материала, И.В Новиков
7. Занятия по прикладному искусству, Е.А Гурбина
8. Украшение праздников, АСТ- прим
9. Технология обработки ткани, просвещение, 2000
10. Методические рекомендации, Ю.В Крупская
11. Энциклопедия «Домашнего хозяйства»
12. Альбомы по вязанию, вышиванию
13. Плакаты и наглядные пособия.
14. Энциклопедии для девочек