


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Фроловская основная общеобразовательная школа»

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

 /Лагунова А.В./

27.06.2018 г (дата)

«Рассмотрено»

Протокол педсовета

№7 от 27.06.2018 г

«Утверждаю»

Директор школы

 /И.Е. Старкова/

02.07.2018 г (дата)

Приказ № 125



Рабочая программа
по предмету «Технология» для 7 класса

учитель С. А. Яскина

учебный год

2018 – 2019

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Классы 7
Количество часов
Всего 68,
в неделю 2

Рабочая программа полностью соответствует Федеральному компоненту государственного образовательного стандарта ООО и составлена на основе программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» и в соответствии с авторской общеобразовательной программой «Технология. Трудовое обучение» под редакцией В.Д. Симоненко (М.: Просвещение, 2005).

Учебник:

Технология. Обслуживающий труд: учебник для учащихся 7 класса (вариант для девочек)/под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.

Главной целью образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Учебная рабочая программа рассчитана на 34 недели по 2 часа в неделю. Общее количество часов составляет 68 часов.

Базовыми для рабочей программы для 7 класса являются разделы: «Вводное занятие», «Кулинария», «Материаловедение», «Швейная машинка», «Конструирование и моделирование плечевого изделий», «Технология изготовления плечевого изделия», «Творческая проектная деятельность», «Декоративно прикладное творчество. Вязание крючком», «Интерьер жилого дома», «Примеры творческих проектов, выполненных вашими сверстниками».

Это предполагает:

1. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующей личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации;
2. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора;
3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей;
4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности;

5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям

В процессе преподавания предмета «технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) Формирование политехнических знаний и экологической культуры.
- б) Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи.
- в) Ознакомление с основами современного производства и сферы услуг.
- г) Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи.
- д) Обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения.
- е) Воспитания трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения.
- ж) Овладения основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг.
- з) Использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентной способности при реализации, развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.
- и) Совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем.
- к) Ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел.
- л) Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве.
- м) Воспитание уважения к народным обычаям и традициям.
- н) Ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – именно предмет «Технология» в полном объеме реализует деятельностный подход в обучении, здесь и сейчас дети овладевают общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения применяется метод проектов. Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным особенностям учащегося. При выполнении проектов школьники участвуют 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 изделия, их осуществления и оценке, в том числе возможностей реализации.

Учащиеся должны знать:

- О влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов;
- Общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;

- Правила оказания первой помощи при пищевых отравлениях;
- Виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- Способы первичной обработки мяса и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
- Правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подборки гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- Общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления, особенности приготовления сырой и отварной пасхи;
- 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, способы определения готовности;
- Общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;
- Технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- Возможности применения техники вязания крючком различных петель и узоров, их условные обозначения;
- Роль комнатных растений и способы и их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат помещения, правила составления букета, искусство дарить цветы;
- Основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетений;
- Принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- Виды женского легкого платья и бельевых изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования;

- Назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного), и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки горловины подкройной обтачкой;

- Экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

- Единство стиля костюма, прически, косметики, интерьера;

- Правила пользования средствами косметики; правила нанесения и снятия масок, выполнения макияжа;

- Условия труда и требования к дизайнерам и специалистам по технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Учащиеся должны уметь:

- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;

- Определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленную массу, определять готовность блюда и подавать их к столу;

- Приготавливать простоквашу, творог в домашних условиях, блюда из творога;

- Рассчитывать количество и состав продуктов для похода, обеспечить сохранность продуктов, соблюдать правила санитарии и гигиены в походных условиях;

- Приготавливать пресное тесто и блюда из него;

- Проводить первичную обработку фруктов и ягод, варить варенье, определять готовность варенья;

- Выращивать комнатные растения и размещать их;

- Подготавливать материал к вязанию, подбирать крючок в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по схеме;

- Разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

- Выполнять машинные швы: стачной (запошивочный, двойной) и краевые (окантовочные с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать горловину подкройной обтачкой;

- Выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Тематическое планирование по технологии для 7 класса

№	Разделы, темы	Количество часов
1	Сельскохозяйственный труд	12
2	Кулинария	10
2.1	Физиология питания	2
2.2	Технология приготовления пищи	6
2.3.	Заготовка продуктов	2
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34
3.1	Декоративно прикладное творчество. Вязание крючком	6
3.2	Элементы материаловедения	2
3.3	Элементы машиноведения	4
3.4	Конструирование и моделирование швейных изделий	8
3.5	Технология изготовления швейных изделий	14
4	Технология ведения дома	4
6	Творческие, проектные работы	8
	ИТОГО	68

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

<i>№ урока</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Тип урока (форма или вид деятельности)</i>	<i>Элементы содержания</i>	<i>Требования к уровню подготовки учащихся (результат)</i>	<i>Вид контроля</i>	<i>Д/з</i>
Сельскохозяйственный труд 8 ч.							
Осень 6 часов							
1-2	Инструктаж по технике безопасности. Понятие о почве, почвоведение, земледелии	2	Беседа	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 7 класса	Знать правила поведения На сельхоз.участке	Опрос	Повторить правила ТБ на рабочем месте
3-4	Уборка и учет урожая картофеля. Инструктаж по технике безопасности при работе с лопатой	2	Беседа Практическая работа		Знать правила уборки картофеля	Опрос	Составить карточку по правилам уборки картофеля
5-6	Уборка и учет урожая моркови. Осенняя обработка почвы	2	Беседа Практическая работа		Знать правила уборки моркови и правила осенней обработки почвы	Опрос	Составить презентацию
Весна 6 часа							
1-2	Предпосевная обработка почвы, подготовка к вспашке. Инструктаж по технике безопасности при	2	Беседа Практическая работа		Знать правила правила весенней обработки почвы	Опрос	Составить карточку по технике безопасности

	работе с лопатой, граблями.						
3-4	Подготовка семян различных овощей и цветов к посеву.	2	Беседа		Знать правила правила посева семян цветов и овощей	Опрос	Составить презентацию по видам цветов
5-6	Посев рассады цветов		Практическая работа			Опрос	
Кулинария 10 ч.							
Физиология питания 2 ч.							
1-2	Микроорганизмы в жизни человека. Пищевые инфекции и отравления, профилактика и первая при них помощь	2	Комбинированный	<i>Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты. Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях</i>	Знать: – о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; – источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями. Иметь представление: – о средствах профилактики инфекций и отравлений; – первой помощи при них	Опрос	Приготовить сообщение о пищевых отравлениях и инфекциях
Технология приготовления пищи. 6 ч.							
1-2	Изделия из дрожжевого, песочного,	2	Комбинированный	Виды теста, рецептура и технология	Иметь представление: – о видах теста и	Опрос	Приготовить сообщение о разных видах

	бисквитного и слоеного теста			приготовления теста с различными разрыхлителями, влияние компонентов теста на качество изделия.	разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него;		теста
3-4	Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников	2	Комбинированный	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептuru начинок	Знать: – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки; – рецептuru начинок Уметь применять знания на деле	Тестирование Контроль качества	Приготовить пельмени или вареники, составить инструкционную карту
5-6	Сладкие блюда и десерты. Сахар, желирующие вещества и ароматизаторы в кулинарии	2	Комбинированный	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептuru сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т. д.)	Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и	Опрос Контроль за действиями	Приготовить сообщение о сладких блюдах

					поведения за десертным столом		
Заготовка продуктов 2 ч.							
1-2	Сладкие заготовки. Способы приготовления, условия и сроки хранения	2	Комбинированный	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т. д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	Знать: – особенности приготовления сладких заготовок; – способы определения готовности; – условия и сроки хранения	Опрос	Выполнить реферат с описанием рецептов блюд, которые подаются на десерт
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 36 ч.							
Декоративно прикладное творчество. Вязание крючком 6 ч.							
1-2	Вязание крючком: традиции и современность. Инструменты и материалы, узоры и их схемы	2	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Инструменты и материалы	Иметь представление: – об истории рукоделия; – применении его в современной моде. Знать , что такое <i>раппорт узора</i> и как он записывается. Уметь читать схемы	Опрос и проверка схем	Записать раппорт узора
3-4	Подготовка инструментов и материалов к работе. Набор петель крючком	2	Комбинированный	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ни-ток и узора. Техника набора петель крючком	Знать правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь: – использовать эти правила в работе;	Проверка качества	Набрать петли

					– набирать петли крючком		
5-6	Выполнение образцов вязания полустолбиком различными способами вывязывания петель	2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Качество образца	Выполнить образец вязания полустолбиком
Элементы материаловедения 2 ч.							
1-2	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Виды переплетений нитей в тканях	2	Комбинированный	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственный волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление: – о технологии производства и свойствах искусственных волокон; – областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос	Повторить сведения о видах переплетений нитей в тканях
Элементы машиноведения 4 ч.							
1-2	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин. Двухниточный машинный стежок и принцип получения простой и зигзагообразной строчки	2	Комбинированный	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; – принцип получения двух-ниточного	Опрос	Устранить недостатки, выявленные во время самоконтроля и проверки

				машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки	машинного стежка простой и зигзагообразной строчки		
3-4	Наладка швейной машины (практическая работа). Устранение неполадок в работе швейной машины	2	Комбинированный	Правила регулировки и наладки швейной машины	Уметь регулировать швейную машину	Контроль за действиями	Повторить правила регулировки и наладки швейной машины
Конструирование и моделирование швейных изделий (плечевого изделия) 8 ч.							
1-2	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде и эскизная разработка модели изделия	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия	Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы	Опрос, эскиз	Разработать эскиз модели женского платья
3-4	Снятие мерок для плечевого изделия. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1: 4	2	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Контроль за действиями	Построить чертеж в М 1:4
5-6	Особенности моделирования плечевого изделия.	2	Комбинированный	Особенности моделирования плечевых изделий.	Знать особенности моделирования плечевых изделий.	Контроль за действиями	Повторить сведения об особенностях

	Моделирование изделия выбранного фасона			Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	Уметь их применять		моделирование плечевых изделий
7-8	Построение чертежа выкройки в натуральную величину и подготовка выкройки к раскрою	2	Практическая работа	Правила подготовки выкройки к раскрою	Знать и уметь применять правила построения и подготовки выкройки к раскрою	Контроль качества	Построить чертеж в М 1:1
Технология изготовления швейных изделий (плечевого изделия) 16 ч.							
1-2	Правила подготовки ткани к раскрою и экономная раскладка. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани	2	Комбинированный. Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани. Уметь выполнять эти правила	Контроль за действиями	Раскроить ткань
3-4	Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя. Способы обработки изделия в зависимости от модели и ткани	2	Комбинированный	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Контроль за действиями	Перенести контурные и контрольные точки и линии на детали кроя
5-6	Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества	Сметать детали кроя
7-8	Правила ТБ ВТО. Обработка выреза горловины обтачной	2	Практическая работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать	Контроль качества	Повторить правила ТБ ВТО

					горловину обтачной		
9-10	Проведение примерки, выявление и устранение дефектов	2	Практическая работа	Правила проведения примерки. Дефекты и способы их устранения	Знать правила проведения примерки. Уметь выявлять и устранять дефекты	Контроль за действиями	Внести необходимые изменения в изделие после первой примерки.
11-12	Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Практическая работа	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Контроль качества	Выполнить отделочные работы
13-14	Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль качества и оценка изделия	2	Комбинированный	Особенности ВТО различных тканей. Приемы проведения контроля качества	Знать: – особенности ВТО различных тканей; – правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиями	Провести ВТО изделия
Технология ведения дома 4 ч.							
1-2	Эстетика и экология жилища. Основные элементы системы энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации	2	Комбинированный	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере	Иметь представление: – об основных элементах систем обеспечения; – правилах их эксплуатации; – оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Опрос	Повторить правила эксплуатации систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации
3-4	Требования к интерьеру детской и	2	Комбинированный	Требования к интерьеру прихожей и	Знать требования, предъявляемые к	Проверка эскиза	Повторить требования к

	прихожей. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты или прихожей			детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	прихожей и детской комнате, способы их оформления		интерьеру прихожей и детской комнаты
Творческие, проектные работы 8 ч.							
1-2	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно- подготови- тельный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно- подготовитель-ный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия.	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия	Контроль выполнения	Выбрать тему для творческого проекта
3-4	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места, оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения	Выбрать оборудование, инструменты и приспособлени я
5-6	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения	Доработать проект

7-8	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта	

Список рекомендуемой учебно-методической литературы:

1. Симоненко В.Д. Технология. 7 класс (вариант для девочек). М: Вентана-Граф, 2010
2. Сасова И.А. Технология. 7 класс (вариант для девочек). М. Вентана-Граф, 2007
3. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2006. – 120, [8] с.
4. Технология. Учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 192 с.: ил.
5. Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Экзамен, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)