

Министерство образования и науки РФ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Буретская средняя общеобразовательная школа»
Боханского района Иркутской области

Рассмотрено
на заседании НМС
Протокол № 24

от «28» 08 20 17 г.

Согласовано
заместитель директора
по УВР

 С.В. Серова

«29» 08 20 17 г.

Утверждена приказом
директора школы
Е.М. Нефедьева

№ 101

от «30» 08 20 17 г.

Рабочая программа

по технологии ведения дома для 5-7 класса

Рабочая программа составлена на основе основной общеобразовательной программы МБОУ «Буретская СОШ» среднего основного образования в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта, с учетом УМК А.Т. Тищенко, Н.В. Сеницы.

Составитель:

Шевчук Надежда Викторовна,

учитель технологии

с. Буреть

2017

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

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

- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Технологии ведения дома

Кулинария

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям

рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

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

Создание изделий из текстильных материалов

Выпускник 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- 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.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Выпускник 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (5ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Санитария и гигиена (1 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (11 ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (3 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Тематическое планирование по технологии в 5 классе
на 2017-2018 учебный год

№уро ка	Содержание учебного материала	Кол-во часов		Дата	
		По плану	По факту	по плану	по факту
1	Творческая проектная деятельность.	1			
Оформление интерьера-4ч					
2	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1			
3-4	<i>Творческий проект «Кухня моей мечты»</i>	2			
5	Защита проекта «Кухня моей мечты»	1			
Кулинария-7ч					
6	Здоровое питание.	1			
7	<i>Бутерброды и горячие напитки.</i>	1			
8	<i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</i>	1			
9	<i>Блюда из овощей.</i>	1			
10	<i>Блюда из яиц.</i>	1			
11	<i>Приготовление завтрака. Сервировка стола.</i>	1			
12	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1			
Создание изделий из текстильных материалов-14ч					
13	Свойства текстильных материалов.	1			
14	<i>Конструирование и раскрой швейных изделий.</i>	1			
15	<i>Швейные ручные работы.</i>	1			
16	<i>Швейные машинные работы.</i>	1			
17	<i>Влажно-тепловая обработка ткани.</i>	1			
18-19	<i>Машинные швы.</i>	2			
20	Технология изготовления швейных изделий.	1			
21	<i>Творческий проект «Наряд для завтрака»</i>	1			
22-25	<i>Реализация проекта.</i>	4			
26	Защита проекта.	1			
Художественные ремесла-9ч					
27	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.	1			
28	Орнамент. Символика в орнаменте.	1			
29	Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия.	1			
30	<i>Аппликация.</i>	1			
31	<i>Стёжка.</i>	1			
32	<i>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни»</i>	1			
33	<i>Реализация проекта.</i>	1			
34	Защита проекта.	1			
35	Оформление портфолио.	1			
Итого		35			

Практических работ – 22ч.

Тематическое планирование по технологии в 6 классе
на 2017-2018 учебный год

№уро ка	Содержание учебного материала	Кол-во часов		Дата	
		По плану	По факт у	по плану	по факту
Интерьер жилого дома-4ч					
1	Интерьер жилого дома	1			
2	Комнатные растения в интерьере	1			
3-4	Творческий проект «Интерьер жилого дома»	2			
Кулинария-8ч					
5	Блюда из рыбы и морских продуктов	1			
6	Мясо.	1			
7	Приготовление блюд из мяса	1			
8	Блюда из птицы	1			
9-10	Заправочные супы	2			
11	Сервировка стола к обеду	1			
12	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1			
Создание изделий из текстильных материалов-16ч					
13	Текстильные материалы из химических волокон	1			
14	Конструирование и моделирование плечевой одежды	1			
15	Раскрой плечевого изделия. Ручные швейные работы	1			
16	Дефекты машинной строчки. Приспособления к швейной машине	1			
17	Машинные работы	1			
18	Обработка мелких деталей	1			
19	Подготовка и проведение примерки	1			
20	Обработка плечевых и боковых срезов	1			
21	Обработка горловины	1			
22	Соединение лифа с юбкой	1			
23	Обработка нижнего среза. Окончательная отделка изделия	1			
24	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	1			
25-27	Реализация проекта	3			
28	Защита проекта	1			
Художественные ремесла - 6ч					
29	Материалы и инструменты для вязания. Основные виды петель	1			
30	Вязание полотна. Вязание по кругу	1			
31	Творческий проект «Вяжем аксессуары»	1			
32-33	Реализация проекта	2			
34	Защита проекта. Оформление портфолио	1			
Итого		35			

Практических работ – 24ч.

Тематическое планирование по технологии в 7 классе
на 2017-2018 учебный год

№ урока	Содержание учебного материала	Кол-во часов		Дата	
		По плану	По факту	по плану	по факту
Технологии творческой и опытнической деятельности-3ч (практических работ-2)					
1	Освещение жилого помещения. Интерьер.	1			
2	Гигиена жилища	1			
3	Творческий проект «Интерьер жилого дома»	1			
Электротехника-1ч					
4	Бытовые электроприборы	1			
Кулинария. Технологии творческой и опытнической деятельности-7 (практических работ-5)					
5	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	1			
6	Изделия из жидкого теста	1			
7	Виды теста и выпечки	1			
8	Сладости, десерты, напитки	1			
9	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	1			
10-11	Творческий проект «Праздничный сладкий стол»	2			
Создание изделий из текстильных материалов. Технологии творческой и опытнической деятельности-12ч (практических работ-7)					
12	Свойства текстильных материалов	1			
13	Конструирование швейных изделий	1			
14	Моделирование швейных изделий	1			
15	Швейная машина	1			
16-19	Технология изготовления швейных изделий	4			
20-23	Творческий проект «Поясная одежда»	4			
Художественные ремёсла. Технологии творческой и опытнической деятельности-11 (практических работ-10)					
24-25	Ручная роспись тканей	2			
26-31	Вышивание	6			
32-34	Творческий проект «Художественные ремёсла»	3			
	Итого	34			

Практических работ - 24ч.

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение
образовательного процесса**

Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Сеницы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5-7 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Класс	Количество
Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)			
1	Примерная программа основного общего образования по технологии (технологии ведения дома)		1
2	Рабочие программы по технологии	5 6 7	1 1 1
3	Учебник Технология. Технологии ведения дома. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко	5 6 7	4 5 1
4	Трудовое обучение 4 класс А.К.Бешенков, Е.В.Васильченко и др.	5	1
5	Основы кулинарии 8-11 класс В.И.Ермакова	5-7	8
6	Обслуживающий труд 4 класс А.Я.Лабзина, Е.В.Васильченко	5	3
7	Обслуживающий труд 6 класс А.Я.Лабзина, Е.В.Васильченко	5-7	1
8	Трудовое обучение 6 класс А.К.Бешенков, Е.В.Васильченко и др.	6-7	1
9	Трудовое обучение 7 класс А.К.Бешенков, Е.В.Васильченко и др.	6-8	1
10	Обслуживающий труд 7-8 класс С.И.Столярова, Л.В.Домненкова	6-8	1
11	Основы кулинарии 8-11 класс В.И.Ермакова	6-7	8
12	Обслуживающий труд 5 класс А.Я.Лабзина, Е.В.Васильченко	6-8	5
13	Обслуживающий труд 6 класс А.Я.Лабзина, Е.В.Васильченко	6-7	1
14	Рукоделие. А.Д. Жилкина, В.Ф. Жилкин	5-9	1
Программно-методическая литература			
15	Тесты по технологии. Обслуживающий труд. С.Э. Маркуцкая	5-7	1
Дидактический материал			
Материалы по тестированию:			
16	Тесты по разделу «Кулинария»	5 6 7	4 5 5

17	Карточки по кулинарии	5 6 7	6 6 6
18	Тесты по разделу «Материаловедение»	5 6 7	5 5 5
19	Тесты по разделу «Технология обработки тканей»:	5-6	18
20	«Терминология ручных работ»	5-7	6
21	«Терминология машинных работ»	5-7	6
22	«Терминология ВТО»	5-7	6
23	Карточки по машиноведению	5 6	6 8
24	Тест «Снятие мерок»	6	12
25	Карточки по конструированию	5 6	6 8
26	Карточки по моделированию	6	6
27	Олимпиадные задания	5-9	2 комплекта
28	Литература по темам учебной программы (журналы)	5-9	30
29	Альбом по конструированию.	6-7	1
30	Альбом «Моделирование»	6-7	1
31	Выкройки швейных изделий (фабричные комплекты лекал).	6-7	2
32	Выкройки швейных изделий (газета)	5-7	Комплект
33	Лекала для моделирования	5 6	8 15
34	Журнальные вырезки «Шьем, вяжем, мастерим».	5-9	Папка
35	Альбом по вышиванию «Стежок за стежком»	5	1
36	«Мягкая игрушка» Ю. Соколова, Ю. Сидорович	5-7	1
37	«Оригами для дошкольников» Е.Ю. Дорогова, Ю. И. Дорогов	5-6	1
38	Занимательный материал	5-9	15
Печатные пособия			
	Таблицы (плакаты) по разделам:		52
	«Кулинария»		31
39	Блюда из черствого хлеба	6-7	1
40	Изделия из теста и их оформление	6	1
41	Классификация блюд	6-7	2
42	Напитки	5	2
43	Оборудование для кухни и кухонный инвентарь	5	1
44	Первичная обработка овощей	5	1
45	Пищевые вещества	5-6	1
46	Правила пользования столовыми приборами	5-6	2
47	Приготовление блюд из круп	6	2
48	Приготовление блюд из молочных продуктов	6	2
49	Приготовление блюд из яиц	5	2
50	Приготовление бутербродов	5	2
51	Приемы работы ножом и приспособлениями	5	2
52	Рыбные полуфабрикаты	6	1
53	Санитарно-гигиенические правила	5-6	1
54	Сервировка стола	5-7	1

55	Сервировка стола и правила пользования столовыми приборами	5-7	1
56	Сервировка. Виды.	5-7	2
57	Сладкие блюда	5-6	1
58	Способы нарезки овощей и приготовления салатов	5	1
59	Холодные блюда	6	2
	«Машиноведение»		2
60	Конструктивная схема машины 2М класса ПМЗ	6	1
61	Приводные устройства	5-6	1
	«Первая медицинская помощь»		2
62	Первая медицинская помощь при кровотечениях	5-9	1
63	Первая медицинская помощь при переломах костей	5-9	1
	«Интерьер»		1
64	Размещение светильников	6	1
	«Конструирование и моделирование»		16
65	Машинные швы.	5-7	1
66	Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.	6	1
67	Обработка застежек. Изготовление петель.	6	1
68	Обработка накладных карманов.	5	1
69	Обработка нижнего среза юбки.	6	1
70	Обработка фартука.	5	1
71	Обработка юбки.	6	1
72	Передники.	5	1
73	Построение чертежа прямой юбки.	6	1
74	Правильная посадка.	5-6	1
75	Раскладка выкроек на ткани.	6-7	1
76	Раскрой швейных изделий.	6-7	1
77	Раскрой юбок и обработка застежек.	6	1
78	Ручные стежки и строчки.	5	1
79	Снятие мерок.	5-7	1
80	Ткацкие переплетения.	6	1
81	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся	5-9	Комплект
Информационно-коммуникационные средства			
82	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.		Картотека
Экранно-звуковые пособия			
	Презентации по основным разделам и темам программы:		56
83	«Кулинария»	5-6	12
84	«Материаловедение»	5-7	3
85	«Машиноведение»	5-6	2
86	«Конструирование»	5-7	6
87	«Вышивка»	5	2
88	Презентации - тесты	5-8	3
89	Презентация-физкультминутка	5-8	3
90	Презентации – дополнительный материал	5-9	25

91	Диафильмы по основным разделам и темам программы	5-9	7
Технические средства обучения			
92	Диапроектор		1
Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование			
93	Аптечка	5-9	1
94	Фартуки	5-7	4
Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов			
95	Ножная швейная машина	5-7	3
96	Электрическая швейная машина «Brother»	5-9	3
97	Утюг	5-9	1
98	Инструменты и приспособления для вышивания и ручных работ:	5-9	Комплект
	Иглы		10
	Пяльцы		1
	Ножницы		4
	Наперсток		2
99	Сантиметровая лента	5-9	2
Раздел: Кулинария			
100	Электроплита	5-7	2
101	Полка для посуды	5-7	2
102	Тумбочка	5-7	2
103	Раковина	5-7	1
Специализированная учебная мебель			
104	Аудиторная доска с магнитной поверхностью	5-9	1
105	Ученические столы 2-х местные с комплектом стульев	5-9	6
Натуральные объекты			
106	Набор образцов тканей	5-7	3
107	Набор образцов волокон и нитей	5-7	2
108	Хлопок и продукты его переработки (учебная коллекция).	5-7	1
109	Коллекция зерновых культур.	5	1
110	Линейки, масштабные линейки.	5-7	10
111	Образцы поузловой обработки изделий	5-7	2 комплекта
112	Образцы изделий из ниток, кожи, ткани, бумаги.	5-9	
113	Образцы: кукла-закрутка, лоскутная кукла, кукла из ниток, кукла, вязанная крючком, вязаное пальто для куклы, мягкая игрушка.	5-9	