

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Угличский физико-математический лицей

Утверждена приказом директора лицея  
№ 54 от 28 августа 2014 г.

Директор



В. С. Мусинов

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2014 – 2015 учебный год  
учебного курса  
«Технология»  
6 класс

Учителя технологии  
Новиковой С.А.

## Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897);
- Примерной основной образовательной программы основного общего образования;
- Программы по учебному предмету «Технология» для основного общего образования : 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.- М.:Вентана-Граф, 2012 г.
- Базисный образовательный план образовательного учреждения
- Федеральный перечень учебников
- Учебники: Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология 6 класс. Технологии ведения дома. М.: Вентана – Граф, 2014г.

### Цель изучения предмета:

*Основной целью* изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

*Тактическими задачами* изучения учебного предмета «Технология» в 6 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

### Общая характеристика учебного предмета:

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

Технология изучается по направлению:

- Технологии ведения дома

Освоение материала идёт по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Каждый компонент примерной программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ направлены на освоение различных технологий.

**Место учебного предмета** в учебном (образовательном) плане:

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает в 6 классе — 68 ч, из расчета 2 ч в неделю. Занятия проходят сдвоенные.

**Анализ образовательных потребностей обучающихся, распределение количества часов (в том числе резервного времени) и его аргументация:**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Учащиеся нуждаются :

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

**Планируемые результаты изучения предмета «Технология»:**

Личностные:

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные:

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности

4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
6. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Регулятивные:

*Ученик научится:*

согласованию и координации совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками объективному оцениванию вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- диагностике результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснованию путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

*Ученик получит возможность научиться:*

объективному оцениванию вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

Коммуникативные:

*Ученик научится:*

Формированию рабочей группы для выполнения проекта

Публичной презентации и защите проекта, изделия, продукта труда

*Ученик получит возможность научиться:*

Разработке вариантов рекламных образцов

Познавательные:

*Ученик научится:*

Рациональному использованию учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

Распознаванию видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

Владению способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

Предметные:

Ученик научится

Развитию моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

Ученик получит возможность научиться:

Достижению необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

Соблюдению требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований  
Сочетанию образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

### **Основное содержание** учебного предмета:

Основным видом деятельности является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла», а к концу учебного года - комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

#### Интерьер жилого дома.

Теоретические сведения:

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

#### Комнатные растения в интерьере.

Теоретические сведения.

Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Требования растений к

окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые, тенелюбивые растения. Виды растений по внешним данным. Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник. Пересадка и перевалка растений. Технологии выращивания цветов без почвы.

Лабораторно-практические и практические работы:

Перевалка(пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классных комнатах, холлах школы.

### Кулинария

#### ***Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря***

Теоретические сведения.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

#### ***Блюда из мяса***

Теоретические сведения.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой

обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Лабораторно-практические и практические работы

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Приготовление блюда из мяса.

### ***Блюда из птицы***

Теоретические сведения.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление блюда из птицы.

### ***Заправочные супы***

Теоретические сведения.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Лабораторно-практические и практические работы

Приготовление заправочного супа.



### ***Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду***

Теоретические сведения.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Лабораторно-практические и практические работы

Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Создание изделий из текстильных материалов

### ***Свойства текстильных материалов***

Теоретические сведения

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон..

Лабораторно-практические и практические работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

### ***Конструирование швейных изделий***

Теоретические сведения

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.(проектное изделие).

### ***Моделирование швейных изделий***

Теоретические сведения

Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### ***Швейная машина***

Теоретические сведения

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины

Лабораторно-практические и практические работы

Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

## *Технология изготовления швейных изделий*

### Теоретические сведения

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

### Лабораторно-практические и практические работы

Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия.

## Художественные ремёсла.

### ***Вязание крючком.***

#### Теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

#### Лабораторно-практические и практические работы

Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами. . Выполнение плотного вязания по кругу.

### ***Вязание спицами***

#### Теоретические сведения

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК

#### Лабораторно-практические и практические работы

Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Разработка схемы жаккардового узора на ПК

## **Исследовательская и созидательная деятельность**

### Теоретические сведения

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

### Лабораторно-практические и практические работы

Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

### Варианты творческих проектов:

«Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка»

**Учебный план.**

№ п\п	Наименование разделов, тем	Всего часов	В том числе			
			Практические работы	Лабораторные работы	Творческие работы, проекты	Контрольные работы, тестирование, зачеты
1.	Технологии домашнего хозяйства	3	1	-	2	-
2.	Кулинария	14	10	-	2	1
3.	Создание изделий из текстильных материалов	22	12	4	1	1
4.	Художественные ремёсла	8	6	-	1	-
5.	Технологии творческой и опытнической деятельности	21				
6.						
	<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>				

## Тематическое планирование.

П-предметные, М-метапредметные, Л-личностные

дата	№ урока	Тема урока	Основные вопросы	Тип урока	Решаемые проблемы	Виды деятельности	Планируемые результаты
	<b>1</b>	<b>Интерьер жилого дома. Творческая работа (Т/р) «Изготовление макета оформления окон» ТБ</b>	<p>Понятие о жилом помещении.</p> <p>Зонирование пространства жилого дома.</p> <p>Понятие о композиции в интерьере.</p> <p>Современные стили в интерьере.</p> <p>Современные материалы. Виды занавесей для окон.</p>	Урок «открытия» нового знания	Особенности интерьера жилого дома.	<p>Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.</p> <p>Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.</p> <p>Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.</p>	<p>П</p> <p>М</p>

							П Л
	<b>2</b>	<b>Комнатные растения в интерьере.</b>  <b>Т/р «Виды комнатных растений»</b>	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений.	Урок общеметодологический направленности.	Что такое фитодизайн?	Предоставлять информацию о разновидностях комнатных растений.	П
	<b>4</b>	<b>Комнатные растения в интерьере. П/р Перевалка(пересадка) комнатных растений. Уход за растениями в кабинете технологии, классных комнатах, холлах школы.</b>	Размещение комнатных растений в интерьере. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник	Урок развивающего контроля	Как ухаживать за комнатными растениями?	Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник	Л  П
	<b>5</b>	<b>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Пищевая ценность. ТБ</b>	Пищевая ценность рыбы нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них.	Урок «открытия» нового знания	Зачем употреблять в пищу рыбу?  Съедобные продукты моря.  Как	Определять срок годности рыбных консервов.	П



			<p>Маркировка консервов.</p> <p>Признаки доброкачественности и рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.</p> <p>Оттаивание мороженой рыбы.</p> <p>Вымачивание солёной рыбы.</p> <p>Разделка рыбы.</p> <p>Санитарные требования при обработке рыбы.</p>		<p>проверить доброкачественность рыбы?</p> <p>Как правильно обрабатывать рыбу?</p>		
	<b>6</b>	<b>Блюда из рыбы . П/р Определение качества рыбы. Технология приготовления рыбы. Дегустация»</b>	<p>Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд</p>	<p>Урок общеметодологический направленности.</p>	<p>Какие существуют блюда из рыбы?</p> <p>Как правильно подавать рыбу?</p> <p>Как определить качество рыбных блюд?</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами.. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Разделять солёную рыбу.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы</p>	<p>П</p> <p>Л</p>

						труда. Выбирать готовить блюда из рыбы. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы .	М
	7	<b>Блюда из нерыбных продуктов моря.</b>	Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	Урок развивающего контроля	Какие существуют блюда из нерыбных продуктов моря? Как их готовить?		
	8	<b>Блюда из нерыбных продуктов моря.</b> <b>П/р «Приготовление салата с нерыбными продуктами моря»</b>	Приготовление блюд из морепродуктов.	Урок развивающего контроля	Как готовить блюда из морепродуктов?		

9	<p><b>Блюда из мяса.</b></p> <p>Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции . <b>ТБ</b></p>	<p>Определение качества мяса органолептическими методами</p>	<p>Урок «открытия» нового знания</p>	<p>Как определять доброкачественность мяса.</p>	<p>Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p>	<p>П</p> <p>Л</p> <p>М</p>
10	<p><b>Блюда из мяса.</b></p> <p>Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и</p>	<p>Выполнение обработки мяса</p>	<p>Урок общеметодологический направленности</p>	<p>Как производить обработку мяса</p>		

		инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса  <b>П/р Выполнение механической кулинарной обработки мяса.</b>					
	<b>11</b>	<b>Блюда из мяса</b>  Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд.	Осваивание безопасных приёмов труда. Выбор и приготовления блюда из мяса. Проведение оценки качества термической обработки мясных блюд.	Урок развивающего контроля	Как готовить блюда из мяса?		
	<b>12</b>	<b>Блюда из мяса</b>  <b>П/р Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.</b>	Сервировка стола и дегустация готовых блюд. Блюда из мяса, соусы и гарниры к мясным блюдам	Урок общеметодологический направленности	Как готовить блюда из мяса и правильно их подавать?		
	<b>13</b>	<b>Блюда из птицы. ТБ</b>  Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их	Определение качества птицы органолептическими методами. Инструменты и	Урок «открытия» нового знания	Как определять доброкачественность	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для	<b>П</b>

		<p>кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.</p>	<p>приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Последовательность технологических операций. Осуществление механической кулинарной обработки птицы. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p>		<p>птицы?  Как обрабатывать птицу?</p>	<p>механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы</p>	<p>Л  М</p>
	<b>14</b>	<p><b>Блюда из птицы</b>  П/р <b>Технология приготовления блюд из птицы.</b> <b>Оформление готовых блюд и подача их к столу</b></p>	<p>Приготовление блюда из птицы. Дегустация блюд из птицы. Сервировка стола.</p>	<p>Урок общеметодологической направленности</p>	<p>Какие блюда готовят из птицы?</p>		
	<b>15</b>	<p><b>Заправочные супы.ТБ</b>  Значение супов в рационе питания. Технология приготовления</p>	<p>Определение качества продуктов для приготовления супа. Приготовление бульона. Приготовление и</p>	<p>Урок «открытия» нового знания</p>	<p>Какие бывают супы?</p>	<p>Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов.</p>	<p>П  Л</p>

		бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов.	оформление заправочных супов. Выбор оптимального режима работы нагревательных приборов. Определение консистенции супа. Соблюдение безопасных приёмов труда при работе с горячей жидкостью. Приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Чтение технологической документации. Последовательность приготовления блюд по технологической карте.			Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах	М Л Л
	16	<b>Заправочные супы</b>  <b>П/р Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление</b>	Осуществление органолептической оценки готовых блюд. Владение навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять	Урок развивающего контроля	Как готовить супы?		

		<b>готового супа и подача к столу</b>	информацию о различных супах				
	<b>17</b>	<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.	Урок общеметодологический направленности	Как составить меню обеда?		
	<b>18</b>	<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Урок развивающего контроля	Как сервировать стол к обеду и подавать блюда?		
	<b>19</b>	<b>Свойства текстильных материалов. ТБ</b>  Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения.  <b>П/р Виды и свойства искусственных и синтетических тканей.</b>	Составление коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследование свойств текстильных материалов из химических волокон.	Урок «открытия» нового знания	Как получают ткани?	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор	<b>П</b>  <b>М</b>  <b>П</b>  <b>М</b>  <b>Л</b>

						на производстве химических волокон	
	<b>20</b>	<p><b>Свойства текстильных материалов</b></p> <p>Виды нетканых материалов из химических волокон</p>	<p>Подбор ткани по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современных материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомство с профессией оператор на производстве химических волокон.</p>	<p>Урок общеметодологической направленности</p>	<p>Какие бывают ткани? Как подбирать ткани для швейных изделий?</p>		
	<b>21</b>	<p><b>Конструирование швейных изделий</b></p> <p>Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом.</p>	<p>Плечевая одежда. Втачной и цельнокроеный рукав.</p>	<p>Урок «открытия» нового знания</p>	<p>Какие виды плечевой одежды бывают?</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p>	<p><b>Л</b></p> <p><b>М</b></p>



						Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	
	22	<b>Конструирование швейных изделий</b> П/р <b>Определение размеров фигуры человека.</b>	Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений.	Урок общеметодологический направленности	Как снимать мерки для плечевой одежды?		
	23	<b>«Конструирование швейных изделий»</b> П / р Снятие мерок для изготовления плечевой одежды.	Расчёт по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий	Урок общеметодологический направленности	Как делать расчёт для чертежа швейного изделия?		
	24	<b>«Конструирование швейных изделий»</b> п/р  Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Урок рефлексии	Как строить чертёж плечевого изделия?		
	25	<b>«Моделирование швейных изделий»</b> Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование	Выполнение эскиза проектного изделия. Изучение приёмов моделирования формы выреза горловины. Изучение приёмов моделирования плечевой одежды с	Урок «открытия» нового знания	Что такое моделирование? Какие существуют приёмы моделирования?	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной	<b>П М</b>

		плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды	застёжкой на пуговицах. Изучение приёмов моделирования отрезной плечевой одежды.			плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготавливать выкройку дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства	Л
26	<p><b>«Моделирование швейных изделий»</b></p> <p>Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта.</p> <p><b>П/р Подготовка выкройки к раскрою</b></p>	<p>Моделирование проектного швейного изделия. Изготовление выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.</p> <p>Приготовление выкройки проектного изделия к раскрою.</p> <p>Знакомство с профессией технолог-конструктор швейного производства</p>	Урок развивающего контроля	Как подготовить выкройку к раскрою?			
27	<p><b>Швейная машина</b></p> <p><b>Устройство</b></p>	Изучение устройства машинной иглы.	Урок «открытия» нового знания	Какие бывают неполадки в	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять	П Л	

		<p><b>машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.</b></p> <p><b>Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.</b></p> <p><b>Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка.</b></p>	<p>Выполнение замены машинной иглы. Определение вида дефекта строчки по её виду. Изучение устройства регулятора натяжения верхней нитки. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение регулирования качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки</p>		<p>машине?</p> <p>Как заменить иглу в машине?</p>	<p>вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Владеть безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц</p>	<b>М</b>
	<b>28</b>	<p><b>Швейная машина</b></p> <p><b>П/рОбмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. ТБ</b></p>	<p>Выполнение обмётывания петли на швейной машине. Пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Безопасные приёмы работы на швейной машине. Находить и предъявлять</p>	Урок развивающего контроля	<p>Как обработать петлю на швейной машинке?</p> <p>Как пришить пуговицу при помощи швейной машинки?</p>		

			информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц				
	29	<p><b>Технология изготовления швейных изделий. ТБ</b></p> <p><b>Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.</b></p>	<p>Способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Экономная раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловка с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия из ткани. Знакомство с профессией закройщик.</p>	Урок «открытия» нового знания	Как кроить изделие?	<p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после</p>	<p><b>П</b></p> <p><b>Л</b></p>

						<p>примерки. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Владеть безопасными приемами труда. Знакомиться с профессией закройщик</p>	<b>М</b>
	<b>30</b>	<p><b>Технология изготовления швейных изделий</b></p> <p><b>Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.</b></p> <p><b>П/р Выкраивание деталей швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой</b></p>	<p>Выкраивание деталей швейного изделия из прокладки. Дублирование деталей кроя клеевой прокладкой.</p>	Урок развивающего контроля	Что такое дублирование деталей кроя?		

		<b>прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом.</b>					
	<b>31</b>	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>  <b>Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.</b>	Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.	Урок общеметодологичес- кой направленности	Как соединять мелкие детали с крупными?		
	<b>32</b>	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>  <b>П/р Изготовление образцов ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание.</b>		Урок развивающего контроля	Как переносить линии выкройки на детали кроя?		

33	<p><b>Технология изготовления швейных изделий</b></p> <p><b>Основные машинные операции:</b>  <b>присоединение мелкой детали к крупной — притачивание;</b>  <b>соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание.</b>  <b>Обработка припусков шва перед вывёртыванием.</b>  <b>Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).</b></p>		Урок развивающего контроля	Какие машинные швы и операции выполняют при пошиве плечевого изделия?		
34	<p><b>Технология изготовления швейных изделий</b></p> <p><b>П/р Изготовление образцов машинных работ: притачивание и обтачивание.</b></p>		Урок развивающего контроля	Как притачать одну деталь к другой? Как обтачивать детали?		

		<b>Проведение влажно-тепловую обработки на образцах.</b>					
	<b>35</b>	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>  <b>Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей</b>	Технология обработки мягкого пояса и бретелей.	Урок «открытия» нового знания	Как обработать мелкие детали?(карманы,пояс,шлёвки,бретели)		
	<b>36</b>	<b>Технология изготовления швейных изделий. ТБ</b>  <b>П/Р Обработка мелких деталей проектного изделия. (туники, цельнокроеного платья,блузки)</b>		Урок развивающего контроля	Как обработать припуски на шов?  Зачем прокладывают отделочную строчку на поясе?		
	<b>37</b>	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>  <b>Подготовка и к примерке изделия.</b>	Подготовка к примерке проектного изделия. Смётывание среднего шва спинки. Смётывание плечевых и боковых срезов. Соединение лифа с юбкой. Замётывание	Урок «открытия» нового знания	Что необходимо сделать перед примеркой изделия?		



			подгибки низа. Устранение дефектов после примерки.				
	<b>38</b>	<b>Технология изготовления швейных изделий.</b>  <b>П/Р Проведение примерки. Устранение дефектов после примерки</b>	Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.	Урок развивающего контроля	Что контролиро- вать при проведении примерки изделия? Как устранить дефекты?		
	<b>39</b>	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>  <b>Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов.</b>  <b>П/Р Обработка срезов.</b>		Урок «открытия» нового знания	Как обработать срезы?		
	<b>40</b>	<b>Технология изготовления швейных изделий.</b> <b>Технология обработки срезов подкройной</b>	Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка	Урок «открытия» нового знания	Что такое подкройная обтачка, подборт?		

		обтачкой. <b>П/Р Обработка горловины и застёжки изделия.</b>	застёжки подбортом.				
	41(резервный)	<b>П/Р Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия.</b>		Урок «открытия» нового знания	Как обрабатывают боковые швы, соединяют лиф с юбкой, обрабатывают низ изделия?		
	42(рез)	<b>П/Р Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.</b>	Обмётывание петель, чистка и ВТО изделия. Пришивание фурнитуры.	Урок рефлексии	Как мне нравится моё изделие?		
	43	<b>Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида</b>		Урок «открытия» нового знания	Что необходимо для вязания крючком?	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания	<b>П Л</b>  <b>М</b>

		<b>изделия и толщины нити</b>					
	<b>44</b>	<b>Вязание крючком</b>  <b>Знакомство с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Организация рабочего места при вязании. Виды петель.</b>  <b>П/Р Вязание образцов крючком</b> <b>Расчёт количества петель для изделия.</b>	Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания.	Урок «открытия» нового знания	Как называются и обозначаются петли при вязании крючком?		
	<b>45</b>	<b>Вязание крючком</b>  <b>Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.</b>  <b>П/Р Изделие крючком(аксессуары)</b>		Урок общеметодологической направленности	Способы вязания крючком.		
	<b>46</b>	<b>Вязание крючком.</b>  <b>П/Р Отпаривание и сборка готового изделия.</b>		Урок рефлексии	Как собрать готовое изделие?		

47	<p><b>Вязание спицами</b></p> <p><b>Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями.</b></p> <p><b>П/Р Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.</b></p>		Урок «открытия» нового знания	Чем отличается лицевая и изнаночная петля?	<p>Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами.</p> <p>Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК</p>	<p><b>П Л</b></p> <p><b>М</b></p>
48	<p><b>Вязание спицами</b></p> <p><b>Кромочные, лицевые и изнаночные петли</b></p> <p><b>П/Р Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.</b></p>		Урок общеметодологической направленности			
49	<p><b>Вязание спицами</b></p> <p><b>Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с</b></p>		Урок развивающего контроля	В какой программе создаётся узор для вязания?		



		<b>проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический</b>				презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	
	<b>52</b>	<b>Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</b>					
	<b>53-54 (2 ч)</b>	<b>Проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства</b>					
	<b>55-59 (5ч)</b>	<b>Проект по разделу «Кулинария».</b>					
	<b>60-65 (6 ч)</b>	<b>Проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</b>					
	<b>66-68 (3 ч)</b>	<b>Проект по разделу «Художественные ремёсла»</b>					

### Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год</li> <li>• Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);</li> <li>• Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.</li> <li>• Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год</li> </ul>
2	Печатные пособия	<p><b>Стенды и плакаты по т/б</b></p> <p><b>Таблицы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила по технике безопасности при работе на кухне</li> <li>– Пищевые вещества</li> <li>– Классификация блюд</li> <li>– Санитарно-гигиенические правила</li> <li>– Приемы работы ножом и приспособлениями</li> <li>– Сервировка стола</li> <li>– Правила пользования столовыми приборами</li> <li>– Первичная обработка рыбы</li> <li>– Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов</li> <li>– Приготовление блюд из мяса</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление блюд из птицы.</li> <li>--Разделка мяса и птицы</li> <li>– Правильная посадка</li> <li>– Машинная игла и моталка</li> <li>– Техника безопасности при работе ручными инструментами</li> <li>– Швейная машина типа ПМЗ</li> <li>– Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами</li> <li>– Раскрой швейных изделий (раскладка)</li> <li>– Машинные швы</li> <li>– Обработка плечевого изделия.</li> <li>– Приводные устройства</li> <li>– Ручные стежки и строчки</li> <li>– Разработка моделей плечевого изделия.</li> <li>– Заправка ниток в швейную машину</li> </ul>
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p><b><i>Компьютерные слайдовые презентации:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыба и нерыбные продукты;</li> <li>• Блюда из мяса;</li> <li>• Блюда из птицы;</li> <li>• Заправочные супы;</li> <li>• Сервировка стола к обеду;</li> <li>• Физиология питания;</li> <li>• Бытовые приборы на кухне;</li> <li>• Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.</li> <li>• Растительные волокна;</li> <li>• Лен;</li> <li>• Хлопок;</li> <li>• Машиноведение;</li> <li>• Крючок.;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спицы;</li> <li>• Виды машинных швов;</li> <li>• Виды плечевой одежды и ее назначение;</li> <li>• Снятие мерок и их запись;</li> <li>• Построение чертежа плечевой одежды;</li> <li>• Конструирование туники.платья,блузы;</li> <li>• Моделирование одежды плечевой группы;</li> </ul> <p><i>Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко</i></p> <p><b>Интернет-ресурсы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://center.fio.ru/som">http://center.fio.ru/som</a></li> <li>2. <a href="http://www.eor-np">http://www.eor-np</a></li> <li>3. <a href="http://www.eor.it.ru">http://www.eor.it.ru</a></li> <li>4. <a href="http://www.openclass.ru/user">http://www.openclass.ru/user</a></li> <li>5. <a href="http://www.it-n.ru">http://www.it-n.ru</a></li> <li>6. <a href="http://eidos.ru">http://eidos.ru</a></li> <li>7. <a href="http://www.botic.ru">http://www.botic.ru</a></li> <li>8. <a href="http://www.cnso.ru/tehn">http://www.cnso.ru/tehn</a></li> <li>9. <a href="http://files.school-collection.edu.ru">http://files.school-collection.edu.ru</a></li> <li>10. <a href="http://trud.rkc-74.ru">http://trud.rkc-74.ru</a></li> <li>11. <a href="http://tehnologia.59442">http://tehnologia.59442</a></li> <li>12. <a href="http://www.domovodstvo.fatal.ru">http://www.domovodstvo.fatal.ru</a></li> <li>13. <a href="http://tehnologiya.narod.ru">http://tehnologiya.narod.ru</a></li> <li>14. <a href="http://new.teacher.fio.ru">http://new.teacher.fio.ru</a></li> </ol>
4	Технические средства обучения	экран, компьютер, проектор
5	Экранно-звуковые пособия	Видеофильмы по основным разделам и темам программы Комплект диапозитивов по основным разделам и темам программы
6	Учебно-	Набор ручных инструментов и приспособлений

	практическое и учебно-лабораторное оборудование	Виды швов, вышивок, орнаментов, изделий связанных крючком и спицами. Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
7	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. Помощи
8	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Машины швейные Гладильная доска Маникен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска