

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Пудостьская средняя общеобразовательная школа»**

Принято

на заседании педагогического совета
Протокол № ____ от _____ 201 ____ г.

Рабочая программа

по технологии (обслуживающий труд)
(базовый уровень)

для 8 класса

учитель: Гондарь Елена Васильевна

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология», рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации (сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев, 2 изд.. стереотипное, М.: Дрофа, 2007г.)

2. Данная программа имеет **цели**:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности

3. Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 8-х классов средней общеобразовательной школы на основе следующих документов:

- Закон «Об образовании» в РФ, Федеральный компонент государственного стандарта общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России «Об утверждении Федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» № 1089 от 05.03.04.;
- Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы, утверждённых приказом Министерства России от 09.03.2004 г. № 1312;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованная Министерством образования Российской Федерации, Москва, Дрофа 2007 г.
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта

4. Данная программа является комбинированной и включает в себя направление «Сельскохозяйственный труд» (модуль в 5-8 классах) для привития обучающимся навыков работы с сельскохозяйственными растениями с целью ориентирования обучающихся на профессии, связанные с сельским хозяйством, поэтому в программу внесены следующие изменения:

- раздел «Технология ведения дома» сокращён на 2 часа (с 8 до 6 часов), за счёт сокращения материала по теме санитарно-технические работы

- раздел «Электротехнические работы» сокращён на 2 часа (с 4 до 2 часов) за счёт уплотнения учебного материала по данной теме
- раздел «Современное производство и профессиональное образование» увеличен на 1 час (с 4 до 5 часов) в связи с актуальностью проблемы получения профессионального образования
- на раздел «Растениеводство» отводится 6 часов (за счёт сокращения раздела «Технология ведения дома», «Электротехнические работы» и резервных часов, предусмотренных в программе).

5. Содержание учебной программы по предмету «Технология. Обслуживающий труд» в 8 классе является завершающим. В содержание программы включены разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование», «Сельскохозяйственный труд. Растениеводство».

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

6. Согласно действующему в общеобразовательном учреждении учебному плану рабочая программа по технологии в 8 классе предполагает обучение в объеме 34 часов (1 час в неделю, исходя из 34 учебных недель). Практических работ в курсе – 23.

7. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Основной формой организации учебного процесса является урок комбинированного типа, который позволяет организовать практическую, творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы. Методы контроля – фронтальный и индивидуальный. Каждый раздел завершается сдачей проектной работы или готового изделия.

Принципиально важная роль отведена в тематическом плане участию школьников в проектной деятельности, в организации и проведении учебно-исследовательской работы, развитии умений выдвигать гипотезы, осуществлять их проверку, владеть элементарными приемами исследовательской деятельности, самостоятельно создавать алгоритмы познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера. Система заданий призвана обеспечить тесную взаимосвязь различных способов и форм учебной деятельности: использование различных алгоритмов усвоения знаний и умений при сохранении единой содержательной основы курса, внедрение групповых методов работы, творческих заданий, в том числе методики исследовательских проектов.

При изучении раздела «Сельскохозяйственный труд. Растениеводство» приоритетными методами обучения являются сельскохозяйственные опыты, практические работы, связанные с выполнением различных приёмов обработки почвы, посева, посадки, ухода за растениями. Практическая деятельность учащихся на уроках состоит не только в освоении и выполнении конкретных трудовых приёмов, она подразумевает также включение учащихся в поисковую, исследовательскую, аналитическую деятельность, связанную с выполняемыми работами.

8. Данная программа предназначена для использования при работе с учебно-методическим комплектом по технологии в основной школе (5–9 классы), разработанный под

Содержание рабочей программы

Разделы и темы	Количеств о часов	Пр.р.	Требования к уровню подготовки обучающихся по конкретной теме
Раздел 1. Кулинария. 8 часов. Из них:			
Технология приготовления пищи	4	2	Знать виды домашней птицы и их кулинарное употребление, виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы, время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Уметь определять качество мяса птицы, производить первичную обработку птицы, готовить блюда из домашней птицы, разделывать птицу и оформлять готовые блюда при подаче к столу.
Сервировка стола	2	2	Знать требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами, правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита. Уметь готовить закуски и десерты составлять меню, рассчитывать количество и стоимость продуктов, уметь сервировать стол к обеду, использовать цветы для аранжировки стола, складывать салфетки различными способами, изготавливать приглашения.
Заготовка продуктов	2	1	Иметь представление о процессе стерилизации в промышленных и домашних условиях. Знать способы консервирования фруктов и ягод, преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией, значение кислотности плодов для консервации, времени стерилизации, условия максимального сохранения витаминов в компотах, условия и сроки хранения компотов. Уметь производить первичную обработку фруктов и ягод для компота, подготовку банок и крышек для консервирования, готовить сахарный сироп, осуществлять бланширование фруктов перед консервированием, стерилизовать и закатывать банки с компотом.
Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 7 часов. Из них:			
Рукоделие. Художественные ремёсла	7	6	Иметь представление об ассортименте изделий, выполняемых в технике вязания на спицах, материалах и инструментах для вязания. Знать характеристику шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей, условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Уметь осуществлять подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити, вязать на двух и пяти спицах, производить набор петель, выполнять убавление, прибавление и закрытие петель, соединение петель по лицевой и изнаночной стороне, вязание образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Раздел 3. Технологии ведения дома. 6 часов. Из них:			
Ремонт помещений	4	2	Иметь представление о распространенных технологиях ремонта и отделки жилых помещений, об инструментах для ремонтно-отделочных работ. Знать технологию нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, правила безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ, экологически безопасные материалы и технологии выполнения ремонтно-отделочных работ, профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ. Уметь применять индивидуальные средства защиты и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ, выполнить эскиз жилой комнаты (гостиной, спальни), осуществлять подбор строительно-отделочных материалов, обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам, составить эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.	2	2	Иметь представление о рациональном планировании расходов на основе актуальных потребностей семьи, о бюджете семьи. Знать права потребителя и их защиту. Уметь ориентироваться в ценах на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи, выбрать способ совершения покупки, рассчитать минимальную стоимость потребительской корзины, оценить возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета, выбрать возможный объект или услугу для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.
Раздел 4. Электротехнические работы. 2 часа. Из них:			
Электротехнические устройства	2		Иметь представление о схеме квартирной электропроводки, способах определения места расположения скрытой электропроводки, о подключении бытовых приемников и счетчиков электроэнергии, о путях экономии электрической энергии. Знать виды и назначение автоматических устройств, простейшие схемы устройств автоматики, влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека, профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств. Уметь определить расход и стоимость электрической энергии, осуществить подбор бытовых приборов по их мощности.
Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование. 5 часов. Из них:			
Сферы производства и разделение труда	2		Иметь представление о сферах и отраслях современного производства, об основных структурных подразделениях производственного предприятия, о разделении труда. Знать приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности, влияние техники и технологий на виды и содержание труда, понятие о профессии, специальности и квалификации работника, факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Практические работы Уметь производить анализ структуры предприятия легкой

			промышленности, анализ профессионального деления работников предприятия.
Пути получения профессионального образования	3	3	Иметь представление о роли профессии в жизни человека, видах массовых профессий сферы производства и сервиса, о региональном рынке труда и его конъюнктуре. Знать профессиональные качества личности и их диагностику, источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования, возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Практические работы Уметь производить анализ предложений работодателей на региональном рынке труда, найти информацию о возможностях получения профессионального образования, произвести диагностику склонностей и качеств личности, построить план профессионального образования и трудоустройства.
Раздел 6. Сельскохозяйственный труд			
Растениеводство	6	6	Знать технологию выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания; методы защиты растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект, правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта, профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте. Практическая деятельность Уметь выбрать культуры для выращивания в защищенном грунте, составлять почвосмеси, производить посев и посадку растений, осуществлять уход за растениями, выбор удобрений, приготовление растворов, подкормку растений, выполнить необходимые расчеты и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработку растений, расчет себестоимости агропродукции, выращенной в защищенном грунте, и планируемого дохода.
Итого:	34	23	

Содержание тем курса «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс

Раздел 1. Кулинария

Технология приготовления пищи *Блюда из птицы*

Основные теоретические сведения

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы

Определение качества мяса птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папилюток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Указанные ниже часы даны с учетом часов, выделяемых из национально-регионального компонента и компонента образовательного учреждения, которые представлены числом в скобках

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Художественные ремесла

Вязание на спицах

Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Раздел 3. Технологии ведения дома

Ремонт помещений

Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений. Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов

Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

Раздел 4. Электротехнические работы

Электротехнические устройства

Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование

Сферы производства и разделение труда

Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

Пути получения профессионального образования

Основные теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

Раздел 6. Сельскохозяйственный труд. Растениеводство

Основные теоретические сведения

Технология выращивания растений в защищенном грунте, виды укрывных материалов, требования к микроклимату и способы его поддержания; защита растений от болезней и вредителей, ее экологический и экономический аспект; правила безопасного труда в сооружениях защищенного грунта; профессии, связанные с выращиванием растений в защищенном грунте.

Практическая деятельность

Выбор видов защищенного грунта для учебно-опытного участка и личного подсобного хозяйства, устройство сооружений защищенного грунта (парников, теплиц, тоннельных укрытий), выбор культур для выращивания в защищенном грунте, составление почвосмесей, посев и посадка, уход за растениями; выбор удобрений, приготовление растворов, подкормка растений; выбор малотоксичных пестицидов для защиты растений от болезней и вредителей, выполнение необходимых расчетов и приготовление рабочих растворов заданной концентрации, обработка растений, расчет себестоимости агропродукции, выращенной в защищенном грунте, и планируемого дохода.

Варианты объектов труда

Зеленные культуры, огурцы, томаты, перец, лук.

Требования к уровню подготовки учащихся 8-го класса (базовый уровень)

Учащиеся должны

знать:

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;
санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой и при обработке пищевых продуктов;
виды оборудования на современной кухне;
цели и значение семейной экономики;
общие правила ведения домашнего хозяйства;
роль членов семьи в формировании семейного бюджета;
необходимость производства товаров и услуг как условия жизни общества в целом и каждого его члена;
цели и задачи экономики, принципы и формы предпринимательства;
сферы современного производства;
принципы разделения труда на производстве;
сведения о специальности и квалификации работника;
пути получения профессионального образования
принципы производства, передачи и использования электрической энергии;
принципы работы и использование типовых средств защиты;
о влиянии электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека;
способы определения места расположения скрытой электропроводки;
устройство бытовых электроосветительных и электронагревательных приборов;
назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки;
правила безопасной эксплуатации бытовой техники;
пути экономии электрической энергии в быту;
основные виды бытовых домашних работ;
средства оформления интерьера

уметь:

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

составлять меню завтрака, обеда, ужина;
сервировать стол;
заготавливать на зиму овощи и фрукты;
анализировать семейный бюджет;
определять прожиточный минимум семьи, расходы на учащегося;
анализировать рекламу потребительских товаров;
выдвигать деловые идеи;
осуществлять самоанализ развития своей личности;
соотносить требования профессий к человеку и его личным достижениям;
собирать простейшие электрические цепи;
читать схему квартирной электропроводки;
определять место скрытой электропроводки;
подключать бытовые приёмники и счетчики электроэнергии;
планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

использовать современные технические средства для решения технологических, конструкторских, экономических задач и как источник информации;
проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов;
ориентироваться на рынке товаров и услуг;
определять расход и стоимость потребляемой энергии;
собирать модели простых электротехнических устройств;
безопасно эксплуатировать электротехнические и электробытовые приборы;

Перечень учебно-методического обеспечения

Основная литература

1. Программа основного общего образования по направлению «Технология. Ослуживающий труд» - (Сборник нормативных документов. Технология/ сост. Э.Д.Днепров, А.Г. Аркадьев.- 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2008)
2. Программа общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы. Научные руководители: Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко. – М., «Просвещение», 2007.
3. Учебник «Технология» для учащихся 5 – 9 классов (вариант для девочек) В.Д.Симоненко. «Вентана-Граф» Москва 2003г.

Дополнительная литература

1. «Методика обучения технологии» 5-9 класс «Дрофа» Москва 2003г.
2. «Методика обучения учащихся технологии». Книга для учителя технологии. Н.Л.Бронников Н.В.Матяж. Брянск 1999г.
3. «Основы кулинарии» 8-11кл. В.И.Ермакова. Просвещение 2000г.
4. «Общественное питание» 9-10 кл. А.И. Осадчая. Просвещение
5. «Технология предпринимательства» поурочное планирование 9 класс А.В.Леонтьев. Дрофа 2006г.
6. «Человек и общество» Л.Н.Боголюбова, А.Ю.Лазебникова

Интернет-ресурсы

1. Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.
<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>
2. Сценарии уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".
http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm
3. Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".
<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

4. Модели и уроки вязания крючком и на спицах
<http://www.knitting.east.ru/>
5. Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.
<http://kuking.net/>
6. Сайт учителя технологии для девочек. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.
<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>
7. Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.
<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>
8. Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.
<http://sc1173.narod.ru/txn-med.html>
9. Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".
http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/

Оборудование и приборы

Посуда, электроплита, электрическая духовка, электрочайник, электрические швейные машинки, наборы для вышивания, для вязания, осветительные приборы, оборудование для бисероплетения.

