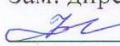


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Таловская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено
на заседании МО
Протокол № 6
от "06" апреля 2022 г.

Согласовано
Зам. директора по УВР:
 Федорова Т.Г.
«06» апреля 2022 г.

Утверждаю
Директор школы:
 Пантелеев Ю.А.
Приказ по школе № 31
от «18» апреля 2022 г.



**Рабочая программа
Учебного предмета
“Технология”
5 класс**

2022-2023 уч. год

Учитель технологии:
Пантелеева М.Ю.

ст. Таловка
2022 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

НАУЧНЫЙ, ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;

проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;

исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и

пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым

решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления;

уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Модуль «Производство и технология»

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по

«восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

Модуль «Растениеводство»

Модуль знакомит учащихся с классическими и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере. Особенностью этих технологий заключается в том, что их объектами в данном случае являются природные объекты, поведение которых часто не подвластно человеку. В этом случае при реализации технологии существенное значение имеет творческий фактор — умение в нужный момент скорректировать технологический процесс.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет "Технология" изучается в 5 классе два часа в неделю, общий объем составляет 68 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Модуль «Производство и технология»

Раздел. Преобразовательная деятельность человека.

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Раздел. Простейшие машины и механизмы.

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

Раздел. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.

Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.

Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетические наноструктуры.

Композиты и нанокompозиты, их применение. Умные материалы и их применение. Аллотропные соединения углерода.

Раздел. Основные ручные инструменты.

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью. Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом.

Компьютерные инструменты.

Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной. Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ

Модуль «Растениеводство»

Раздел. Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.

Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника.

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов. Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности.

Сохранение природной среды.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной

деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технология»

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;

характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;

выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;

уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

соблюдать правила безопасности;

использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;

получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;

оперировать понятием «биотехнология»;

классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды;

оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;

соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;

использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;

характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;

применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;

правильно хранить пищевые продукты;

осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;

выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;

осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;

проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;

строить чертежи простых швейных изделий;

выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

выполнять художественное оформление швейных изделий;

выделять свойства наноструктур;

приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;

получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ

Модуль «Растениеводство»

соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

характеризовать основные направления растениеводства;

описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;

характеризовать виды и свойства почв данного региона;

назвать ручные и механизированные инструменты обработки почвы;

классифицировать культурные растения по различным основаниям;

называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;

называть опасные для человека дикорастущие растения;

называть полезные для человека грибы;

называть опасные для человека грибы;

владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;

владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;

характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;

получить возможность научиться использовать цифровые устройства и программные сервисы в технологии растениеводства;

характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы				
Модуль 1. Производство и технология								
1.1.	Преобразовательная деятельность человека	8	2	6	01.09.2022 22.09.2022	характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; выделять простейшие элементы различных моделей;	Устный опрос;	http://fcior.edu.ru http://school-collection.edu.ru
1.2.	Простейшие машины и механизмы	6	1	5	23.09.2022 07.10.2022	называть основные виды механических движений; описывать способы преобразования движения из одного вида в другой; называть способы передачи движения с заданными усилиями и скоростями; изображать графически простейшую схему машины или механизма, в том числе с обратной связью;	Практическая работа;	http://fcior.edu.ru http://school-collection.edu.ru https://resh.edu.ru/subject/lesson/665/
Итого по модулю		14						
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов								
2.1.	Структура технологии: от материала к изделию	12	2	10	10.10.2022 14.11.2022	называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе создания технологии; объяснять назначение технологии; читать (изображать) графическую структуру технологической цепочки;	Практическая работа;	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/start/289192/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7563/main/314366/
2.2.	Материалы и изделия	17	2	15	15.11.2022 13.12.2022	называть основные свойства металлов и области их использования; 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 приёмы моделирования швейных изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства; региональных народных промыслов; определять основные стили одежды и современные направления моды.; ;	Практическая работа;	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/start/256123/ https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-ruchnie-instrumenti-2817246.html http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html http://fcior.edu.ru/card/20984/modelirovanie-fartuka-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html http://fcior.edu.ru/card/21041/modelirovanie-fartuka-chast-1.html http://fcior.edu.ru/card/21125/modelirovanie-fartuka-chast-2.html http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html http://fcior.edu.ru/card/26656/posledovatelnost-rasklada-vykroyki-fartuka-s-celnokroenoy-grudkoy.html http://fcior.edu.ru/card/21010/postroenie-chertezha-osnovny-fartuka.html http://fcior.edu.ru/card/21166/postroenie-chertezha-fartuka-s-celnokroenym-lifom.html

2.3.	Трудовые действия как основные слагаемые технологии	16	2	14	14.12.2022 14.02.2023	<p>самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p> <p>Выпускник получит возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. 	Практическая работа;	http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html http://fcior.edu.ru/card/20967/osnovy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya-kontrolnye-zadaniya.html http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-114-buterbr-otkr-hot.html http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html http://fcior.edu.ru/card/14893/kartofel-molodoy-otvarnoy-s-zelenyu-ukropa-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaycom-gnezdo-iz-makaron.html
2.4.	Основные ручные инструменты	5	1	4	15.02.2023 30.04.2023	<p>называть назначение инструментов для работы с данным материалом;</p> <p>оценивать эффективность использования данного инструмента;</p> <p>выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия;</p> <p>создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги, ткани, древесины, железа;</p> <p>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;</p> <p>представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить;</p> <p>пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.;</p> <p>;</p> <p>Выпускник получит возможность научиться:;</p> <ul style="list-style-type: none"> организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию; экономическую и экологическую оценку проекта; давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.; 	Зачет;	http://fcior.edu.ru/card/11539/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-vyshivka.html http://fcior.edu.ru/card/8804/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-keramika-farfor-fayans.html http://fcior.edu.ru/card/12429/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-kamnya.html http://fcior.edu.ru/card/2291/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-metalla.html http://fcior.edu.ru/card/11133/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rezba-po-kosti.html http://fcior.edu.ru/card/10317/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-meha-i-kozhi.html http://fcior.edu.ru/card/4485/rezba-i-rospis-poderevu-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html http://fcior.edu.ru/card/9511/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rospis-tkaney.html
Итого по модулю		50						
Модуль 3. Растениеводство . Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур								

3.1.	Почвы, виды почв, плодородие почв	2	1	1	10.05.2023 17.05.2023	Планировать весенние работы, выбирать культуры, планировать их размещение на участке. Выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды; проводить опыты и фенологические наблюдения.	Практическая работа;	http://fcior.edu.ru/card/20979/vostochnyy-sad.html http://fcior.edu.ru/card/26808/vostochnyy-sad-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html
3.2.	Инструменты обработки почв	2	1	1	18.05.2023 24.05.2023			http://fcior.edu.ru/card/21000/istoriya-dekorativnogo-sadovodstva-kontrolnye-zadaniya.html http://fcior.edu.ru/card/21039/regulyarnyy-i-peyzazhnyy-sad.html - http://fcior.edu.ru/card/21108/sady-drevnosti.html
Итого по модулю		4						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	12	56				

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всего	контрольные работы	практические работы		
1.	Инструктаж по технике безопасности на уроках технологии	2	1	1	01.09.2022	Устный опрос;
2.	Познание и преобразование внешнего мира - основные виды человеческой деятельности	2	0	2	08.09.2022	Устный опрос;
3.	Как человек познает и преобразует мир	2	1	1	15.09.2022	Тестирование;
4.	Алгоритмы и первоначальные представления о технологии	2	0	2	22.09.2022	Устный опрос;
5.	Знакомство с простейшими машинами и механизмами и управление машинами и механизмами	2	0	2	29.09.2022	Письменный контроль;
6.	Проектная деятельность. Последовательность выполнения проекта. Реклама.	2	0	2	06.10.2022	Устный опрос;
7.	Интерьер кухни- столовой. Требования к интерьеру. Планирование кухни. Варианты планировки. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов. Декоративное оформление кухни.	2	1	1	13.10.2022	Практическая работа;
8.	Защита проекта: «Планировка кухни»	2	1	1	20.10.2022	Практическая работа;

9.	Декоративно-прикладное искусство. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Организация рабочего места.	2	0	2	27.10.2022	Практическая работа;
10.	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	0	2	03.11.2022	Устный опрос;
11.	Работа над проектом «Прихватка для кухни-столовой»»	2	0	2	10.11.2022	Зачет;
12.	Защита творческого проекта	2	1	1	17.11.2022	Зачет;
13.	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Производство текстильных материалов. Свойства материалов – механические свойства конструкционных материалов	2	0	2	24.11.2022	Устный опрос;
14.	Конструирование швейных изделий. Конструирование фартука с нагрудником. Графическое отображение формы выкройки фартука.	2	0	2	01.12.2022	Практическая работа;
15.	Моделирование фартука с нагрудником. Раскрой швейного изделия Технология механической обработки материалов. Швейные ручные работы.	2	0	2	08.12.2022	Практическая работа;
16.	Швейная машина. Приёмы работы на швейной машине	2	0	2	15.12.2022	Устный опрос;
17.	Технология пошива фартука с нагрудником. Обработка нижней части фартука.	2	1	1	22.12.2022	Практическая работа;

18.	Технология изготовления фартука. Обработка бретелей, нагрудника	2	0	2	29.12.2022	Практическая работа;
19.	Технология обработки фартука. Обработка кармана. Соединение с поясом.	2	1	1	12.01.2023	Практическая работа;
20.	Проектная деятельность. Что такое творчество. Работа над творческим проектом: «Фартук для кухни».	2	0	2	19.01.2023	Зачет;
21.	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности. Санитария и гигиена кухни. Правила поведения за столом	2	1	1	26.01.2023	Устный опрос;
22.	Основа рационального питания. Физиология питания	2	0	2	02.02.2023	Письменный контроль;
23.	Бутерброды и горячие напитки	2	0	2	09.02.2023	Практическая работа;
24.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	0	2	16.02.2023	Практическая работа;
25.	Блюда из овощей и фруктов	2	0	2	02.03.2023	Практическая работа;
26.	Блюда из яиц	2	1	1	09.03.2023	Практическая работа;
27.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	0	2	16.03.2023	Устный опрос;
28.	«Творческий проект: «Приготовление завтрака для всей семьи»	2	1	1	23.03.2023	Практическая работа;
29.	Защита проекта.	2	1	1	30.03.2023	Зачет;

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. 5 класс/Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство Просвещение»; Введите свой вариант:

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2011

Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);

Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Москва, Вентана-Граф, 2012г .-144с.

Технология. Технология ведения дома: 5 класс: Сеницина Н.В. учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Сеницина Н.В., В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012. Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012 год

Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие ФГОС Н.В. Сеницина.-М.: Вентана-Граф, 2013.- 144с.

Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских технологического труда. Бешинков А.К., Казакевич В.М.

Дидактические материалы по всем разделам технологической подготовки обучающихся.

Научно – популярная и техническая литература по темам учебной программы

М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год

Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2008.

Таблицы (плакаты)

Карточки контроля знаний

Инструкционные (технологические) карты

Памятки

Карточки – задания

Демонстрационные карточки

Перфокарты

Журналы иллюстративного материала

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

ЭОР Технологии ведения дома

<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов ;

<http://school-collection.edu.ru> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;

5 класс

Раздел «Кулинария»

Тема «Санитария и гигиена на кухне»

1.<http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenka-kachestva-mytya-stolovoy-posudy.html> - оценка качества мытья

столовой посуды

2.<http://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-za-posudoy.html> - уход за посудой.

3.<http://fcior.edu.ru/card/14809/uhod-za-posudoy-kontrolnye-zadaniya.html> - уход за посудой.

Контрольные задания.

Тема «Физиология питания»

1.<http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html> - Физиология питания, белки, жиры, углеводы, витамины.

2.<http://fcior.edu.ru/card/20951/znachenie-vitaminov-v-pitanii-cheloveka.html> - значение витаминов.

3.<http://fcior.edu.ru/card/26692/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - значение минеральных веществ.

4.<http://fcior.edu.ru/card/26623/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные задания 1.

5.<http://fcior.edu.ru/card/26716/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-kontrolnye-zadaniya-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - значение минеральных веществ. Контрольные задания 2.

6.<http://fcior.edu.ru/card/26761/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-makroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных веществ. Макроэлементы.

7.<http://fcior.edu.ru/card/26713/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka-mikroelementy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya.html> - значение минеральных веществ. Микроэлементы.

Тема «Рациональное питание»

1.<http://fcior.edu.ru/card/20942/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - Основы рационального питания. Витамины . контрольные задания, часть 1.

2.<http://fcior.edu.ru/card/21137/osnovy-racionalnogo-pitaniya-vitaminy-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - Основы рационального питания. Витамины . контрольные задания, часть 2.

3.<http://fcior.edu.ru/card/20967/osnovy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya-kontrolnye-zadaniya.html> - пирамида питания.

4.<http://fcior.edu.ru/card/21016/principy-racionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniya.html> - принципы рационального питания, пирамида питания.

Тема «Бутерброды»

1.<http://fcior.edu.ru/card/20909/techno-4-4-2-7-1i4-buterbr-otkr-hot.html> - рецепты бутербродов

2.<http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrody-istoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html> - история, виды, правила приготовления бутербродов

3.<http://fcior.edu.ru/card/21186/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 1

4.<http://fcior.edu.ru/card/20908/buterbrody-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - бутерброды, контрольные задания, часть 2

5.<http://fcior.edu.ru/card/21208/prigotovlenie-buterbroda-kot-baton.html> - приготовление бутерброда «кот-батон»

6.<http://fcior.edu.ru/card/20990/prigotovlenie-buterbroda-kanape-ezhik-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление бутерброда-канапе «ёжик»

7.<http://fcior.edu.ru/card/20972/prigotovlenie-buterbrodov-trebovaniya-k-kachestvu.html> - приготовление бутербродов, требования к качеству.

8.<http://fcior.edu.ru/card/21149/prigotovlenie-buterbrodov-kanape.html> - приготовление бутербродов-канапе.

- 9.<http://fcior.edu.ru/card/21085/prigotovlenie-buterbrodov-kanape-s-seldyu-i-krasnoy-ryboy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabov.html> - приготовление бутербродов-канапе с сельдью и красной рыбой.
- 10.<http://fcior.edu.ru/card/21084/prigotovlenie-zakrytogo-goryachego-buterbroda-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление закрытого горячего бутерброда.
- 11.<http://fcior.edu.ru/card/20910/prigotovlenie-zakrytyh-goryachih-buterbrodov.html> - приготовление закрытых горячих бутербродов.
- 12.<http://fcior.edu.ru/card/21169/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov.html> - приготовление открытых бутербродов.
- 13.<http://fcior.edu.ru/card/21198/prigotovlenie-otkrytyh-buterbrodov-s-krasnoy-ikroy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashi.html> - приготовление открытых бутербродов с красной икрой.
- 14.<http://fcior.edu.ru/card/21051/prigotovlenie-otkrytyh-goryachih-buterbrodov-assorti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyas.html> - приготовление открытых горячих бутербродов «Ассорти».

Тема «Горячие напитки»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-i-shokolad.html> - какао и шоколад.
- 2.<http://fcior.edu.ru/card/20999/kakao-i-shokolad-kontrolnye-zadaniya.html> - контрольные задания.
- 3.<http://fcior.edu.ru/card/20987/kakao-istoriya-vyrashivaniya.html> - какао. история выращивания.
- 4.<http://fcior.edu.ru/card/20924/kofe-istoriya-i-geografiya.html> - кофе. история и география
- 5.<http://fcior.edu.ru/card/20919/kofe-kontrolnye-zadaniya.html> - кофе, контрольные задания
- 6.<http://fcior.edu.ru/card/20960/kofe-sorta-i-vidy-proizvodstvo.html> - кофе. сорта и виды, производство
- 7.<http://fcior.edu.ru/card/21214/prigotovlenie-i-upotreblenie-kofe.html> - приготовление и употребление кофе.

Тема «Овощи, виды, способы обработки, химический состав»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/14952/kapustnye-ovoshi.html> - капустные овощи
- 2.<http://fcior.edu.ru/card/15765/kapustnye-ovoshi-kontrolnye-zadaniya.html> - капустные овощи.
Контрольные задания.
- 3.<http://fcior.edu.ru/card/15763/kartofel-blyuda-iz-kartofelya-kontrolnye-zadaniya.html> - картофель. Блюда из картофеля. Контрольные задания.
- 4.<http://fcior.edu.ru/card/21082/kartofel-struktura-istoriya-poyavleniya.html> - Картофель. Структура.
История.
- 5.<http://fcior.edu.ru/card/21021/kartofel-narezka-blyuda-iz-kartofelya.html> - Картофель. Нарезка. Блюда из картофеля.
- 6.<http://fcior.edu.ru/card/21088/kartofel-himicheskiy-sostav-kachestvo.html> - картофель, хим.состав, качество.
- 7.<http://fcior.edu.ru/card/14808/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - содержание нитратов в овощах.
- 8.<http://fcior.edu.ru/card/14925/metody-opredeleniya-soderzhaniya-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii.html> - методы определения нитратов в овощах
- 9.<http://fcior.edu.ru/card/14882/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-kontrolnye-zadaniya.html> - содержание нитратов в овощах. Контрольные задания.
- 10.<http://fcior.edu.ru/card/14849/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-1.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 1.
- 11.<http://fcior.edu.ru/card/14880/soderzhanie-nitratov-v-plodoovoshnoy-produkcii-prakticheskie-zadaniya-chast-2.html> - содержание нитратов в овощах, практические задания, часть 2.
- 12.<http://fcior.edu.ru/card/14917/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii.html> - определение качества овощей.

- 13.<http://fcior.edu.ru/card/9053/opredelenie-kachestva-plodoovoshnoy-produkcii-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - определение качества овощей. Тест.
- 14.<http://fcior.edu.ru/card/3900/salaty-iz-syryh-ovoshey-test-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - салаты из сырых овощей. Тест

Тема «Приготовление овощей»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/14893/kartofel-molodoy-otvarnoy-s-zelenyu-ukropa-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - картофель молодой отварной с зеленью укропа
- 2.<http://fcior.edu.ru/card/21070/prigotovlenie-bryusselskoy-kapusty-so-slivochnym-maslom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovid.html> - приготовление брюссельской капусты со сливочным маслом.
- 3.<http://fcior.edu.ru/card/21148/prigotovlenie-blyud-iz-cvetnoy-i-bryusselskoy-kapusty.html> - приготовление блюд из брюссельской капусты и цветной капусты.
- 4.<http://fcior.edu.ru/card/14922/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление «крошки-картошки»
- 5.<http://fcior.edu.ru/card/14918/prigotovlenie-kroshki-kartoshki-i-kartoshki-garmoshki.html> - приготовление «крошки-картошки» и «картошки-гармошки»
- 6.<http://fcior.edu.ru/card/21102/prigotovlenie-blyud-iz-kapusty-brokkoli.html> - приготовление блюд из капусты брокколи
- 7.<http://fcior.edu.ru/card/21062/prigotovlenie-kapusty-brokkoli-s-syrom-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление капусты брокколи с сыром.
- 8.<http://fcior.edu.ru/card/21058/prigotovlenie-kapusty-belokochannoy-tushenoy.html> - приготовление тушёной капусты
- 9.<http://fcior.edu.ru/card/14909/prigotovlenie-kartofelnogo-pyure-i-molodogo-kartofelya-s-zelenyu.html> - Приготовление картофельного пюре и молодого картофеля с зеленью.
- 10.<http://fcior.edu.ru/card/14887/prigotovlenie-kartofelnyh-kotlet-i-tushenogo-kartofelya.html> - Приготовление картофельных котлет и тушеного картофеля.
- 11.<http://fcior.edu.ru/card/14857/prigotovlenie-kartofelya-tushenogo-s-lukom-i-morkovyu-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidya.html> - приготовление тушеного картофеля с луком и морковью
- 12.<http://fcior.edu.ru/card/21120/prigotovlenie-ovoshnogo-vinegreta.html> - приготовление винегрета.
- 13.<http://fcior.edu.ru/card/8915/salat-vesenniy.html> - салат «Весенний»
- 14.<http://fcior.edu.ru/card/10510/salat-ovoshnoy-s-yogurtom.html> - салат «овощной с йогуртом».
- 15.<http://fcior.edu.ru/card/5039/salat-ovoshnoy-s-syrom-i-chesnokom.html> - салат овощной с сыром и чесноком.
- 16.<http://fcior.edu.ru/card/8308/salat-s-bazilikom.html> - салат с базиликом
- 17.<http://fcior.edu.ru/card/4127/salat-s-brynzoy-feta.html> - салат с брынзой
- 18.<http://fcior.edu.ru/card/14498/salat-s-kapustoy.html> - салат с капустой
- 19.<http://fcior.edu.ru/card/1330/salat-s-kapustoy-i-yablokami.html> - салат с капустой и яблоками
- 20.<http://fcior.edu.ru/card/3364/salat-s-redisom.html> - салат с редисом
- 21.<http://fcior.edu.ru/card/7349/salat-s-tomatami-i-lukom.html> - салат с томатами и луком.
- 22.<http://fcior.edu.ru/card/9533/salaty-iz-syryh-ovoshey.html> - салат из сырых овощей.

Тема «Холодные блюда и закуски»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/20985/holdodnye-blyuda-i-zakuski.html> - холодные блюда и закуски
- 2.<http://fcior.edu.ru/card/20980/holdodnye-blyuda-i-zakuski-kontrolnye-zadaniya.html> - холодные блюда и закуски. Контрольные задания.
- 3.<http://fcior.edu.ru/card/21179/prigotovlenie-ruleta-iz-lavasha.html> - приготовление рулета из лаваша.

- 4.<http://fcior.edu.ru/card/21092/prigotovlenie-rozochek-iz-pomidorov-s-syrnoy-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidy.html> - приготовление розочек из помидоров с сырной начинкой.
- 5.<http://fcior.edu.ru/card/21050/prigotovlenie-ruletikov-iz-kabachkov-s-nachinkoy-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление рулетиков из кабачков с начинкой.
- 23.<http://fcior.edu.ru/card/21168/prigotovlenie-sendvichey-iz-kabachkov-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сэндвичей из кабачков.
- 6.<http://fcior.edu.ru/card/20936/prigotovlenie-syrnoy-zakuski-rafaello-so-specialnymi-vozmozhnostyami-dlya-slabovidyashih.html> - приготовление сырной закусочки «рафаэлло»
- 7.<http://fcior.edu.ru/card/21225/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-kabachkami.html> - Приготовление холодных закусок с кабачками.
- 8.<http://fcior.edu.ru/card/21095/prigotovlenie-holodnyh-zakusok-s-syrom.html> - приготовление холодных закусок с сыром.

Тема «Оформление блюд»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/26682/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-kurinogo-yauca.html> - оформление блюд с использованием куриного яйца.
- 2.<http://fcior.edu.ru/card/26706/oformlenie-blyud-s-ispolzovaniem-repchatogo-luka-i-pomidorov.html> - оформление блюд с использованием репчатого лука и помидоров.
- 3.<http://fcior.edu.ru/card/9501/oformlenie-blyud-lebed-iz-yabloka-praktika.html> - оформление блюд. Лебедь из яблока. Практика.
- 4.<http://fcior.edu.ru/card/26638/oformlenie-blyud-osnovnye-pravila-i-sovety-karving.html> - оформление блюд. Советы. Карвинг.
- 5.<http://fcior.edu.ru/card/26661/ukrashenie-blyud-figurkami-iz-yauca.html> - украшение блюд фигурками из яйца.

Тема «Яйца. Блюда из яиц»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/6228/znachenie-yaic-v-pitanii-cheloveka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - значение яиц в питании.
- 2.<http://fcior.edu.ru/card/14854/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic.html> - определение доброкачественности яиц.
- 3.<http://fcior.edu.ru/card/14899/opredelenie-dobrokachestvennosti-yaic-kontrolnye-zadaniya.html> - определение доброкачественности яиц. Контрольные задания.
- 4.<http://fcior.edu.ru/card/14954/prigotovlenie-blyud-yauca-pod-zelenym-sousom-i-yauca-farshirovannye.html> - «яйца под зеленым соусом» и «яйца фаршированные» приготовление.
- 5.<http://fcior.edu.ru/card/1466/prigotovlenie-omleta-naturalnogo-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета натурального.
- 6.<http://fcior.edu.ru/card/1023/prigotovlenie-omleta-s-kabachkom-i-bolgarskim-percem-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с кабачком и болгарским перцем.
- 7.<http://fcior.edu.ru/card/5942/prigotovlenie-omleta-s-ovoshami-so-specialnymi-vozmozhnostyami.html> - приготовление омлета с овощами.
- 8.<http://fcior.edu.ru/card/14919/prigotovlenie-omletov.html> - приготовление омлетов
- 9.<http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaucem-gnezdo-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнезда» из макарон.
- 10.<http://fcior.edu.ru/card/14848/prigotovlenie-yaichnicy-glazuni-prigotovlenie-yaichnicy-iz-perepelinyh-yaic.html> - приготовление яичницы-глазуньи и яичницы из перепелиных яиц

Раздел «Сервировка и оформление стола»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/14814/priemy-skladyvaniya-salfetok-konvert-dlya-priborov-i-gorizontalnoe-sashe.html> - примеры складывания салфеток.
- 2.<http://fcior.edu.ru/card/14871/priemy-skladyvaniya-salfetok-veer-i-korolevskaya-mantiya.html> - примеры складывания салфеток.
- 3.<http://fcior.edu.ru/card/14901/priemy-skladyvaniya-salfetok-zhabo-i-sumochka.html> - примеры складывания салфеток.
- 4.<http://fcior.edu.ru/card/14928/priemy-skladyvaniya-salfetok-liliya-i-artishok.html> - примеры складывания салфеток.
- 5.<http://fcior.edu.ru/card/14950/priemy-skladyvaniya-salfetok-rybka-i-plamya.html> - примеры складывания салфеток.
- 6.<http://fcior.edu.ru/card/14906/priemy-skladyvaniya-salfetok-shapka-s-otvorotom-i-shleyf.html> - примеры складывания салфеток.
- 7.<http://fcior.edu.ru/card/14947/priemy-skladyvaniya-salfetok-salfetki-sashe-ugolki-i-yarusnye-ugly.html> - примеры складывания салфеток.

Раздел «Блюда из макарон».

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/14824/prigotovlenie-tosta-s-yaycom-gneздо-iz-makaron.html> - приготовление тоста с яйцом и «Гнездо» из макарон.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»

Тема «Машиноведение»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/8008/vidy-mashinnyh-shvov-praktika.html> - Виды машинных швов. Практика.
- 2.<http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriya-sozdaniya-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - история создания швейной машины.
- 3.<http://fcior.edu.ru/card/12890/princip-obrazovaniya-chelnochnogo-stezhka-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - принцип образования челночного стежка
- 4.<http://fcior.edu.ru/card/7336/proizvodstvo-shveynyh-mashin-v-rossii-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - производство швейных машин в России.
- 5.<http://fcior.edu.ru/card/10049/sovershenstvovanie-shveynyh-mashin-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - совершенствование швейных машин.
- 6.<http://fcior.edu.ru/card/8739/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-1-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 1.
- 7.<http://fcior.edu.ru/card/8135/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-2-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 2.
- 8.<http://fcior.edu.ru/card/6879/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-3-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 3.
- 9.<http://fcior.edu.ru/card/12070/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-4-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 4.
- 10.<http://fcior.edu.ru/card/8668/ustroystvo-bytovyh-shveynyh-mashin-test-5-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовых швейных машин, тест 5.
- 11.<http://fcior.edu.ru/card/9692/ustroystvo-shveynoy-mashiny-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - устройство бытовой швейной машины

Раздел «Декоративно-прикладное искусство»

Тема «Орнамент. Вышивка»

- 1.<http://fcior.edu.ru/card/14643/vidy-ornamentov-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Виды орнаментов. Практическая работа.

- 2.<http://fcior.edu.ru/card/4925/vyshivka-krestom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка крестом. Практическая работа.
 - 3.<http://fcior.edu.ru/card/7724/vyshivka-bolgarskiy-krest-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Болгарский крест. Практическая работа.
 - 4.<http://fcior.edu.ru/card/11178/vyshivka-merezhki-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка. Мережки. Практическая работа.
 - 5.<http://fcior.edu.ru/card/14924/dekorativno-prikladnoe-iskusstvo-prakticheskaya-rabota.html> - Декоративно-прикладное искусство. Практическая работа.
 - 6.<http://fcior.edu.ru/card/11539/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-vyshivka.html> - народные промыслы. художественная вышивка.
 - 7.<http://fcior.edu.ru/card/9449/derevo-ornamentov-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - Дерево орнаментов (для углубленного изучения)
 - 8.<http://fcior.edu.ru/card/3833/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - орнамент. Практическая работа 1.
 - 9.<http://fcior.edu.ru/card/6356/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - орнамент. практическая работа 2
 - 10.<http://fcior.edu.ru/card/9609/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-3.html> - орнамент. практическая работа 3.
 - 11.<http://fcior.edu.ru/card/13236/ornament-v-dekorativno-prikladnom-iskusstve-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-4.html> -орнамент. практическая работа 4.
- Тема «Народные промыслы»
- 1.<http://fcior.edu.ru/card/8804/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-keramika-farfor-fayans.html> - народные промыслы. керамика, фарфор, фаянс
 - 2.<http://fcior.edu.ru/card/12429/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-kamnya.html> - народные промыслы. художественная обработка камня.
 - 3.<http://fcior.edu.ru/card/2291/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-metalla.html> - народные промыслы. Худ. обработка металла
 - 4.<http://fcior.edu.ru/card/11133/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rezba-po-kosti.html> - художественная резьба по кости.
 - 5.<http://fcior.edu.ru/card/10317/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-obrabotka-meha-i-kozhi.html> - художественная обработка меха и кожи
 - 6.<http://fcior.edu.ru/card/4485/rezba-i-rospis-po-derevu-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Резьба и роспись по дереву. Практическая работа.
 - 7.<http://fcior.edu.ru/card/9511/narodnye-promysly-hudozhestvennaya-rospis-tkaney.html> - художественная роспись тканей.
 - 8.<http://fcior.edu.ru/card/4327/narodnye-promysly-hudozhestvennye-laki.html> - художественные лаки.
 - 9.<http://fcior.edu.ru/card/8344/narodnye-promysly-cvetnoe-gutnoe-steklo-i-hrustal.html> - цветное гутное стекло и хрусталь.
 - 10.<http://fcior.edu.ru/card/8797/narodnye-promysly-yuvelirnoe-i-emalerno-iskusstvo.html> - ювелирное и эмальерное искусство.
 - 11.<http://fcior.edu.ru/card/12178/narodnye-promysly-kruzhevopletenie.html> - кружевоплетение
 - 12.<http://fcior.edu.ru/card/4713/narodnye-promysly-ruchnoe-uzornoe-tkachestvo-i-kovrotkachestvo.html> - ручное узорное ткачество и ковроткачество.
 - 13.<http://fcior.edu.ru/card/8085/russkoe-uzornoe-tkachestvo-i-kovrotkachestvo-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - русское узорное ткачество и ковроткачество. Практическая работа.

Тема «Поделки из бумаги (квилинг)»

1. <http://fcior.edu.ru/card/26786/izgotovlenie-snezhinki-iz-bumagi.html> - снежинка из бумаги
2. <http://fcior.edu.ru/card/26654/sozдание-otkrytki-cvety-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка «Цветы» из бумажных лент.
3. <http://fcior.edu.ru/card/26659/sozдание-shkatulki-s-ukrasheniem-iz-bumazhnyh-lent.html> шкатулка из бумажных лент.
4. <http://fcior.edu.ru/card/26807/sozдание-otkrytki-iz-bumazhnyh-lent.html> - открытка из бумажных лент
Тема «Материаловедение»
1. <http://fcior.edu.ru/card/6999/vidy-perepletений.html> - Виды переплетений
2. <http://fcior.edu.ru/card/4332/vidy-perepletений-praktika-1.html> - виды переплетений. Практика 1.
3. <http://fcior.edu.ru/card/3800/vidy-perepletений-praktika-2.html> - виды переплетений. Практика 2.
4. <http://fcior.edu.ru/card/6033/vidy-perepletений-test-1.html> - - виды переплетений. Тест 1.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21152/naturalnye-tekstilnye-voлокна.html> - натуральные текстильные волокна.
6. <http://fcior.edu.ru/card/14197/ot-pryalki-k-tkackomu-stanku-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - от прялки к ткацкому станку.
7. <http://fcior.edu.ru/card/10560/otdelka-tkani-dlya-uglublennogo-obucheniya.html> - отделка ткани.
Павловопосадские платки.
8. <http://fcior.edu.ru/card/21066/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-praktika.html> - производство и отделка тканей, практика
9. <http://fcior.edu.ru/card/21202/proizvodstvo-i-otdelka-tkani-kontrolnye-zadaniya.html> - производство и отделка тканей, контрольные задания.
Тема «Фартуки»
1. <http://fcior.edu.ru/card/21083/fartuk-v-russkom-kostyume.html> - фартук в русском костюме.
2. <http://fcior.edu.ru/card/20927/fartuki-narodov-rossii.html> - фартуки народов России.
3. <http://fcior.edu.ru/card/21057/istoriya-fartukov-v-literature-i-iskusstve-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в литературе и искусстве. Практическая работа.
4. <http://fcior.edu.ru/card/21056/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-zhivopisi-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков в живописи. Практическая работа.
5. <http://fcior.edu.ru/card/21183/istoriya-fartukov-v-proizvedeniyah-izobrazitel'nogo-iskusstva.html> - история фартуков в изобразительном искусстве.
6. <http://fcior.edu.ru/card/21204/istoriya-fartukov-prakticheskaya-rabota.html> - история фартуков.
практическая работа
7. <http://fcior.edu.ru/card/26723/modelirovanie-zhenskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование женского фартука. Практическая работа.
8. <http://fcior.edu.ru/card/26693/modelirovanie-muzhskogo-fartuka-dlya-nekotoryh-rabochih-specialnostey-prakticheskaya-tvorcheskaya-ra.html> - моделирование мужского фартука. Практическая работа.
9. <http://fcior.edu.ru/card/20984/modelirovanie-fartuka-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - моделирование фартука. практическая работа.
10. <http://fcior.edu.ru/card/21041/modelirovanie-fartuka-chast-1.html> - моделирование фартука. приемы.
Часть 1.
11. <http://fcior.edu.ru/card/21125/modelirovanie-fartuka-chast-2.html> - моделирование фартука. приемы.
Часть 2.
12. <http://fcior.edu.ru/card/26757/obrabotka-nakladnogo-karmana.html> - обработка накладного кармана
13. <http://fcior.edu.ru/card/26656/posledovatel'nost-rasklada-vykroyki-fartuka-s-celnokroenoy-grudkoj.html> - последовательность раскладки выкройки фартука с цельнокроеным нагрудником.
14. <http://fcior.edu.ru/card/21010/postroenie-chertezha-osnovy-fartuka.html> - построение чертежа основы фартука.

15.<http://fcior.edu.ru/card/21166/postroenie-chertezha-fartuka-s-celnokroenym-lifom.html> - построение чертежа основы фартука с цельнокроеным лифом.

Раздел «История костюма»

1.<http://fcior.edu.ru/card/26769/russkiy-prazdnichnyy-nacionalnyy-kostyum-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - русский праздничный национальный костюм, практическая работа.

Тема «Поделки из слоеного теста»

1.<http://fcior.edu.ru/card/26652/izgotovlenie-panno-burenka-iz-solenogo-testa.html> - панно «Буренка»

2.<http://fcior.edu.ru/card/26624/izgotovlenie-panno-devochka-iz-solenogo-testa.html> - панно «Девочка».

3.<http://fcior.edu.ru/card/26734/izgotovlenie-panno-ogorodnoe-pugalo-iz-solenogo-testa.html> - панно «Огородное пугало».

4.<http://fcior.edu.ru/card/26784/izgotovlenie-panno-pastuh-iz-solenogo-testa.html> - панно «Пастух».

5.<http://fcior.edu.ru/card/26701/izgotovlenie-podsvechnika-iz-solenogo-testa-na-1-svechu.html> - подсвечник на 1 свечу.

6.<http://fcior.edu.ru/card/26800/izgotovlenie-podsvechnika-iz-solenogo-testa-na-3-svechi.html> - подсвечник на 3 свечи.

7.<http://fcior.edu.ru/card/26751/izgotovlenie-chasov-dlya-kuhni-iz-solenogo-testa.html> - часы для кухни

Тема «Лоскутное шитьё»

1.<http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - изготовление коврика из лоскутков.

2.<http://fcior.edu.ru/card/21086/izgotovlenie-priхватki-babochka.html> - прихватка «Бабочка»

Раздел «Интерьер»

1.<http://fcior.edu.ru/card/21037/goticheskiy-stil-v-arhitekture-i-interere.html> - готический стиль в архитектуре и интерьере.

2.<http://fcior.edu.ru/card/14879/istoricheskie-stili-intererov-prakticheskaya-rabota.html> - исторические стили интерьеров. Практическая работа.

3.<http://fcior.edu.ru/card/21190/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания 1.

4.<http://fcior.edu.ru/card/21009/istoriya-arhitektury-i-interera-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - история архитектуры и интерьера. Контрольные задания 1.

5.<http://fcior.edu.ru/card/20965/klassitsizm-v-arhitekture-i-interere.html> - классицизм в архитектуре и интерьере.

6.<http://fcior.edu.ru/card/21142/osobennosti-klassitsizma-v-interere-sovremennyy-klassitsizm.html> - основы классицизма в интерьере. Современный классицизм

7.<http://fcior.edu.ru/card/21176/osobennosti-stilya-hay-tek-v-interere.html> - особенности стиля хай-тек в интерьере.

8.<http://fcior.edu.ru/card/21022/stil-hay-tek-v-arhitekture-i-interere.html> - стиль хай-тек в архитектуре и интерьере.

9.<http://fcior.edu.ru/card/26672/minimalizm-v-arhitekture-i-interere.html> - минимализм в архитектуре и интерьере.

10.<http://fcior.edu.ru/card/21211/modern-v-arhitekture-i-interere.html> - модерн в архитектуре и интерьере.

11.<http://fcior.edu.ru/card/21045/modern-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - модерн в архитектуре и интерьере России.

12.<http://fcior.edu.ru/card/21035/stil-modern-v-sovremennoy-interere.html> - стиль модерн в современном

интерьере.

13.<http://fcior.edu.ru/card/21073/stil-barokko-v-arhitekture-i-interere.html> - стиль барокко в архитектуре и интерьере.

14.<http://fcior.edu.ru/card/20997/stil-barokko-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - стиль барокко в архитектуре и интерьере России.

15.<http://fcior.edu.ru/card/26777/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-rossii.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере России.

16.<http://fcior.edu.ru/card/26720/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-stran-afriki-i-azii.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере Африки и Азии.

17.<http://fcior.edu.ru/card/26669/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-stran-evropy-i-severnoy-ameriki.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере стран Европы и Северной Америки.

18.<http://fcior.edu.ru/card/26744/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-amerikanskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Американский стиль.

19.<http://fcior.edu.ru/card/26743/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-angliyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Английский стиль.

20.<http://fcior.edu.ru/card/26686/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-arabskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Арабский стиль.

21.<http://fcior.edu.ru/card/26663/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-afrikanskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Африканский стиль.

22.<http://fcior.edu.ru/card/26646/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-indiyskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Индийский стиль.

23.<http://fcior.edu.ru/card/26700/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-provans.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Прованс.

24.<http://fcior.edu.ru/card/26795/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-yaponskiy-stil.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Японский стиль.

25.<http://fcior.edu.ru/card/26626/stil-kantri-v-arhitekture-i-interere-prakticheskie-zadaniya.html> - стиль кантри в архитектуре и интерьере, практические задания.

26.<http://fcior.edu.ru/card/14890/planirovka-kuhni.html> - планировка кухни

Раздел «Уход за одеждой и обувью»

1.<http://fcior.edu.ru/card/26641/uhod-za-obuvyu.html> - Уход за обувью

2.<http://fcior.edu.ru/card/26794/uhod-za-odezhdoy-iz-raznyh-tkaney.html> - Уход за одеждой из разных тканей.

Раздел «Растениеводство, садоводство»

1.<http://fcior.edu.ru/card/20979/vostochnyy-sad.html> - восточный сад

2.<http://fcior.edu.ru/card/26808/vostochnyy-sad-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - Восточный сад.

Практическая работа

3.<http://fcior.edu.ru/card/21000/istoriya-dekorativnogo-sadovodstva-kontrolnye-zadaniya.html> - история декоративного садоводства.

4.<http://fcior.edu.ru/card/21039/regulyarnyy-i-peyzazhnyy-sad.html> - регулярный и пейзажный сад

5.<http://fcior.edu.ru/card/21108/sady-drevnosti.html> - Сады древности.

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Парты ученические

Стулья ученические

Стол учительский

Стенды с выставкой ученических работ

Секционные шкафы

Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц

Мультимедийный проектор

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ, ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ, ДЕМОНСТРАЦИЙ

Машины швейные

Гладильная доска

Манекен учебный

Набор ручных инструментов и приспособлений

Виды швов, вышивок, орнаментов

Комплект оборудования и приспособлений для ВТО

