

Пояснительная записка

Данная рабочая программа составлена на основе программы «Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014».

Образовательная область «Технология» призвана познакомить обучающихся 7 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Цели и задачи учебного предмета

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

1. Формирование у обучающихся качеств, творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого обучающиеся должны быть способны:

- определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- находить и использовать необходимую информацию;
- выдвигать идеи решения возникающих задач;
- планировать, организовывать и выполнять работу;
- оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

2. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

3. Подготовка обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

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

Задачи учебного предмета

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

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности, обязательности, честности, ответственности и порядочности, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

По окончании периода обучения «Технологии» каждый обучающийся выполняет проект. Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям обучающегося. Важно, чтобы при выполнении проектов,

школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Решение задач творческого развития личности обучающихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учеников, раскрытие их творческих способностей.

Место учебного предмета в учебном плане

Согласно учебному плану, рабочая программа учебного предмета рассчитана на реализацию в 7 классе в объеме 68 часов.

Количество часов в год: 68 часов.

Количество часов в неделю: 2 часа.

Реализация программы в условиях обучения с использованием ДОТ

В случае ухудшения эпидемиологической ситуации предусмотрена реализация рабочей программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ДОТ).

Ресурсы, обучающие платформы	1) ЭОР: портал ФИПИ, Городской портал СПБЦОКОиИТ, РЭШ, электронные ресурсы, разработанные учителем самостоятельно и размещенные в сети интернет; 2) УМК по предмету; 3) платформы для организации аудио и видеоконференций: ZOOM, гугл-класс, WhatsApp, социальная сеть ВКонтакте.
Формы обучения	Асинхронная, синхронная, смешанная
Методы и приемы обучения	Дистанционная лекция; видео-уроки; самостоятельная работа на платформе; самостоятельное изучение материала с использованием ЭОР по плану; самостоятельное изучение материала учебника, учебно-исследовательская деятельность и др.
Способы контроля	Проверка и оценивание самостоятельной работы обучающихся; тестирование на платформе; проверка и оценивание индивидуальных заданий, выполнение проекта.
Взаимодействие с учениками	1) off-line консультации по электронной почте, в WhatsApp, в ВК; 2) on-line консультации по электронной почте, в WhatsApp, в ZOOM, в ВКонтакте; 3) информирование обучающихся и родителей через официальный сайт ГБОУ школы №571; 4) использование электронного журнала; 5) консультации по телефону

Учебно-методический комплект

Рабочая программа учебного предмета реализуется с использованием следующего учебно-методического комплекта:

«Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014».

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты изучения технологии включают:

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

Метапредметные результаты изучения технологии включают умения и навыки:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное или натуральное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей; проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

Предметные результаты изучения технологии включают

- осуществление поиска и рациональное использование необходимой информации в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
 - оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
 - подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
 - владение методами чтения графической информации и способами выполнения чертежа поясного изделия;
 - владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующей культуре труда и технологической культуре производства;
 - применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- в трудовой сфере;***
- планирование технологического процесса и процесса труда;
 - соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
 - разработка освещения интерьера жилого помещения с использованием светильников разного вида, проектирование размещения в интерьере коллекций, книг; поддержание нормального санитарного состояния помещения с использованием современных бытовых приборов;
 - работа с кухонным оборудованием, инструментами; планирование технологического процесса и процесса труда при приготовлении блюд из молока, молочных и кисломолочных продуктов, из различных видов теста, при сервировке сладкого стола;
 - оценка и учет свойств тканей животного происхождения при выборе модели поясной одежды;
 - выполнение на универсальной швейной машине технологических операций с использованием различных приспособлений;
 - планирование и выполнение технологических операций по снятию мерок, моделированию, раскрою, поузловой обработке поясного изделия;
 - подбор материалов и инструментов для выполнения вышивки, росписи по ткани;
 - соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

в коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор средств знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В результате изучения учебного предмета в 7 классе обучающиеся научатся

- 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.
- 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.
- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

В результате изучения учебного предмета в 7 классе обучающиеся получат возможность научиться

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать 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.
- 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
- 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

Содержание программы

Раздел « Интерьер жилого дома» (14ч)

Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (4 ч)

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом» Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин.

Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

Тема 2. Гигиена жилища (1ч)

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы: Генеральная уборка комнаты подростка.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Тема 3. Бытовые электроприборы(4ч)

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов. Ремонтно-отделочные работы.

Лабораторно-практические и практические работы Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

Тема 4. Творческий проект по разделу Интерьер жилого дома (5 ч)

Раздел « Кулинария» (18 ч)

Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч)

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы Определение качества молока и молочных продуктов. Опыт «Закипание молока». Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

Тема 2. Изделия из жидкого теста (2ч)

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема 3. Виды теста и выпечки (4ч)

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста.

Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема 4. Сладости, десерты, напитки (1ч)

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, бэзе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет (3 ч)

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Тема 6. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Праздничный сладкий стол» (6ч)

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (11ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов(5 ч)

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Символы на ярлыках. Уход ха одеждой из волокон животного и искусственного происхождения.

Лабораторно-практические и практические работа Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (1ч)

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде, Виды поясной одежды.

Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа изделия в натуральную величину.

Тема 3. Моделирование швейных изделий (1ч)

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета. Деловой стиль в одежде.

Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 4. Технология изготовления поясных изделий. (4ч)

Теоретические сведения. Определение индивидуального стиля в одежде. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками-подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой.

Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом..

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки.

Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.

Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работы: Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

Тема 5. Творческий проект «Праздничный наряд» (4ч)

Раздел «Художественные ремёсла» (16 ч)

Тема 1. Ручная роспись тканей (3 ч)

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и ной росписи. Профессия художник росписи по ткани. Ручные стежки и швы на их основе.

Лабораторно-практические и практические работа

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика

Тема 2. Вышивание (7ч)

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом. Вышивание по свободному контуру. Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

I Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образцов швов прямыми, петельными, крестообразными и косыми стежками

Выполнение образца вышивки в технике крест

Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком рококо

Выполнение образца вышивки атласными лентами

Тема 3. Творческий проект «Подарок своими руками» (6 ч)

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Мультимедийная доска, проектор, компьютер,

1. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ].

Режим доступа: <http://window.edu.ru>

2. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»:

[Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>

3. Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра»:

[Электронный документ]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

4. Сайт «Образовательные ресурсы сети Интернет»: [Электронный документ]. Режим

доступа: <http://katalog.iot.ru>

5. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электронный документ]. Режим доступа:

<http://www.it-n.ru>

6. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: [Электронный

документ]. Режим доступа: <http://standart.edu.ru>

Информационно-коммуникационные средства:

1) Обучающая система «Повар-кондитер» -5-7 классы;

2) Электронное пособие «Ремонт и обустройство дома своими руками»;

3) Обучающая система компьютерных журналов моделей LEKO SYSTEMS: № 31 «Женская одежда»;

4) Методическое пособие по воссозданию и реконструкции народного костюма в школе.

Автор Хамитулина М.А.

5) Программы для вышивки крестом: **PCStitch сайт**

программы: <http://pcstitch.com> **PCSPPro.aspx**

б) **Pattern Maker v4** - программа поможет из любой понравившейся картинке создать полноценную схему.

7) Электронная библиотека технологии. (Кулинария, технология ведения дома, электротехника.), М.: Одиссей, 2015

Кулинария

<http://fcior.edu.ru/card/21134/znachenie-mineralnyh-veshestv-v-pitanii-cheloveka.html> - значение минеральных веществ в питании человека

<http://fcior.edu.ru/card/26766/biskvitnoe-testo.html> - бисквитное тесто

<http://fcior.edu.ru/card/14908/blyuda-iz-zharenoy-i-zapechenoy-ryby.html> - блюда из запеченой, жареной рыбы.

<http://fcior.edu.ru/card/15761/blyuda-iz-pripushennoy-ryby-tushenie-ryby.html> - блюда из припущенной рыбы, тушение рыбы

<http://fcior.edu.ru/card/14877/blyuda-iz-tvoroga.html> - блюда из творога

<http://fcior.edu.ru/card/21116/bobovye.html> - бобовые

<http://fcior.edu.ru/card/20912/bobovye-kontrolnye-zadaniya.html> - бобовые Контрольные задания

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

<http://fcior.edu.ru/card/21153/znachenie-bobovyh-v-pitanii-cheloveka-blyuda-iz-bobovyh.html> - блюда из бобовых

<http://fcior.edu.ru/card/21027/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-vidy-myasa-trebovaniya-kachestvu.html> - значение мяса в питании человека

<http://fcior.edu.ru/card/21162/znachenie-myasa-v-pitanii-cheloveka-tkani-myasa-himicheskiy-sostav.html> - ткани мяса, химический состав

<http://fcior.edu.ru/card/26721/klassifikaciya-supov.html> - классификация супов

<http://fcior.edu.ru/card/26791/zapravochnye-supy.html> - заправочные супы

<http://fcior.edu.ru/card/21112/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №1

<http://fcior.edu.ru/card/21155/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №2

<http://fcior.edu.ru/card/20901/znanie-pravil-gostevogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил гостевого этикета – контр. задания №3

<http://fcior.edu.ru/card/21118/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-1.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №1

<http://fcior.edu.ru/card/21103/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-2.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №2

<http://fcior.edu.ru/card/21206/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-kontrolnye-zadaniya-chast-3.html> - знание правил столового этикета – контр. задания №3

<http://fcior.edu.ru/card/20920/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast1.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №1

<http://fcior.edu.ru/card/21170/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast-.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №2

<http://fcior.edu.ru/card/21026/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast-.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №3

<http://fcior.edu.ru/card/21201/znanie-pravil-stolovogo-etiketa-prakticheskaya-rabota-chast4.html> - знание правил столового этикета – практическая работа №4

<http://fcior.edu.ru/card/15774/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-ryby-kontrolnye-zadaniya.html> - механическая кулинарная обработка рыбы – контрольные задания.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

<http://fcior.edu.ru/card/20963/aksesuary-v-odezhde-sharfy.html> - аксессуары в одежде, шарфы

<http://fcior.edu.ru/card/21034/aksessuary-iz-cvetov.html> - аксессуары из цветов
<http://fcior.edu.ru/card/14862/applikaciya-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - аппликация - практическая работа
<http://fcior.edu.ru/card/21217/izgotovlenie-bordovoy-sumki-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, сумка
<http://fcior.edu.ru/card/21188/izgotovlenie-lilii-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, лилия
<http://fcior.edu.ru/card/20905/izgotovlenie-bus-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, бусы
<http://fcior.edu.ru/card/26762/izgotovlenie-raznocvetnogo-sharfa-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti-so-specialnymi-vozmozhnostyami-d.html> - мокрое валяние, шарф
<http://fcior.edu.ru/card/21194/izgotovlenie-cvetov-metodom-mokrogo-valyaniya-shersti.html> - мокрое валяние, цветы
<http://fcior.edu.ru/card/21040/izgotovlenie-gobelena-zimnyaya-skazka.html> - гобелен «зимняя сказка – фелтинг и мокрое валяние»
<http://fcior.edu.ru/card/26696/izgotovlenie-brasleta-zmeyka-iz-bisera.html> - браслет «змея» из бисера
<http://fcior.edu.ru/card/26666/vypolnenie-osnovnyh-uzlov-makrame-naveshivanie-nitey-repsovyu-uzel-bridy.html> - выполнение основных узлов макраме
<http://fcior.edu.ru/card/14821/vyshivka-biserom-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota.html> - вышивка бисером, практическая творческая работа
<http://fcior.edu.ru/card/21106/dekorirovanie-cvetochnogo-gorshka.html> - декорирование цветочного горшка
<http://fcior.edu.ru/card/21068/izgotovlenie-broshki-snegovik.html> - брошка «снеговик» - лоскутная техника
<http://fcior.edu.ru/card/20996/izgotovlenie-broshki-elochka.html> - брошка «елочка», лоскутная техника
<http://fcior.edu.ru/card/21055/izgotovlenie-igolnicy-shlyapka.html> - игольница «шляпка», флис
<http://fcior.edu.ru/card/26687/izgotovlenie-kashpo-v-tehnike-makrame.html> - кашпо, макраме
<http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovlenie-kovrika-iz-loskutkov.html> - лоскутный коврик
<http://fcior.edu.ru/card/21110/izgotovlenie-navolochki-dlya-divannoy-podushki-i-panno-nochnoe.html> - наволочка для подушки, панно «ночное»
<http://fcior.edu.ru/card/26630/izgotovlenie-suvenirnogo-mishki-iz-loskutkov.html> - мишка, лоскутная техника
<http://fcior.edu.ru/card/14875/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-1.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 1
<http://fcior.edu.ru/card/14932/loskutnoe-shite-prakticheskaya-tvorcheskaya-rabota-2.html> - лоскутное шитье, практическая творческая работа 2
<http://fcior.edu.ru/card/26779/izgotovlenie-sumki-v-tehnike-makrame.html> - макраме, сумка

Экология жилища
<http://fcior.edu.ru/card/26633/gigiena-doma.html> - гигиена дома
<http://fcior.edu.ru/card/26806/instrumenty-i-sredstva-dlya-uborki-doma.html> - инструменты и средства для уборки дома

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

