

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Дуляпинская основная школа

<p>Рассмотрено на заседании методического совета Протокол № 1 от 28.08.2020г</p>	<p>Согласовано заместитель директора по УВР Канаева Т.Л. <i>Канаева</i> «28» августа 2020 г</p>	<p>Утверждена приказом директора школы Голубева М.Ю. № 69 от 31.08.2020 г</p>
--	---	---



Рабочая программа учебного предмета
«Технологии»
на уровень основного общего образования
Срок реализации 5 лет

Рабочая программа по технологии для основной школы составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения, рабочая программа по технологии предметная линия учебников «Вентана - Граф» под редакцией В.Д. Симоненко.

Составил учитель технологии
первой квалификационной категории
Лапшина Н.А.

I. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) разработана на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технология ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учётом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Основными **целями обучения** технологии в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, в современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода, как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми «безопасными» приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Рабочая программа содержит пояснительную записку, общую характеристику предмета «Технология», описание места предмета в учебном плане, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

II. Общая характеристика предмета «Технология».

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

Рабочая программа по технологии ведения дома в 5-8 классах составлена на основе рекомендаций авторской программы по технологии Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология ведения дома» / М.: Вентана-Граф.

Содержание программы предусматривает освоение материала, по следующим сквозным образовательным линиям:

- Культура, эргономика и эстетика труда;
- Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- Основы черчения, графики и дизайна;
- Элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- Знакомство с миром профессии, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- Творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- Технологическая культура производства;
- История, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

- Распространенные технологии современного производства:

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

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникативных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Методы и формы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок - исследование (урок творчества);
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок - презентация.

Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.

При изучении учебного курса «Технология» используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: *биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология*. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов. Это можно проследить по следующим темам:

- биология:
 - Продукты разные нужны, блюда разные важны. Технология приготовления блюд и овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания. Технология приготовления блюд из рыбы, мяса, первых блюд.
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- география:
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- история:
 - Культура поведения за столом.
 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
 - Бытовая швейная машина.
 - История создания изделий из лоскута.

- физика:
 - Производство натуральных и химических волокон. Переплетения. Основные характеристики ткани.
 - Бытовая швейная машина.
 - Влажно - тепловая обработка ткани.

- изобразительное искусство:
 - Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»
- математика:
 - Изготовление выкройки шаблонов.
 - практическая работа «Построение чертежа швейного изделия в масштабе »,
- экология:
 - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
 - Эстетика и экология жилища
- черчение:
 - Изготовление выкроек
- английский язык:
 - Традиции чаепития и этикет в России и Англии. Английская и русская кухня.

III. Место предмета «Технология» в базисном учебном плане.

Технология является необходимым компонентом общего образования школьников. На изучение предмета в 5 классе отводится 2 часа в неделю, в 6 классе - 2 часа, в 7 классе - 1 час, в 8 классе - 1 час. Итого 204 часа в год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Отличительной особенностью рабочей программы является то, что в неё включен раздел «Основы агротехнологии» в связи с необходимостью проводить сельскохозяйственные работы на пришкольном участке и в связи с проживанием учащихся в сельской местности.

Использование резервных часов.

Резерв учебного времени по примерной программе «Технология» (стандарты второго поколения) планируется использоваться для проведения промежуточной и итоговой аттестации (по 1 часу соответственно).

Тематический план
5-8 классы (204 час.)

Разделы и темы программы	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
<i>Основы агротехнологии</i>	12	12	8	8
1. Осенние работы	6	6	4	4
2. Весенние работы	6	6	4	4
<i>Оформление интерьера</i>	4	6		
<i>Кулинария</i>	14	10	4	4
<i>Создание изделий из текстильных материалов</i>	26	28	12	12
1. Материаловедение	4	2		
2. Конструирование и моделирование швейных изделий	6	8		
3. Швейная машина	4	2		
4. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.	2	2		
5. Проектная деятельность. Технология изготовления швейных изделий	10	14	10	12

<i>Художественные ремёсла</i>	12	12	10	6
<i>Современное производство и профессиональное самоопределение</i>				4
ИТОГО:	68	68	34	34

IV. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения технологии.

В результате освоения курса технологии 5-8 классов учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками. *Личностные результаты:*

- 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 позиции будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

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

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

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

коммуникативные УУД:

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

регулятивные УУД:

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

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления / интерьер жилого помещения с комнатными растениями в интерьере, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную и тепловую кулинарную обработку овощей/ рыбы, мяса, птицы, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей/первые блюда, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку/обеду;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом/ обтачной и обтачной в кант;
- заменять машинную иглу, устранять дефекты машинной строчки, использовать приспособления к швейной машине;
- читать и строить чертёж фартука/ плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, выполнять раскрой изделия, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом/ обработку горловины, застёжки, обрабатывать боковые срезы, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы / подготавливать материалы и инструменты для вязания крючком и спицами, читать условные обозначения, схемы узоров для вязания крючком и спицами, вязать изделие крючком и спицами.

V. Содержание программы

В соответствии с ОП ООО по ФГОС для изучения технологии в 5-8 классах предложены следующие темы:

Технологии ведения дома

Кулинария Санитария и гигиена. Физиология питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки. Блюда из овощей.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Блюда из рыбы и морепродуктов. Блюда из птицы. Блюда из мяса.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы.

Изделия из теста.

Сервировка стола. Этикет.

Приготовление обеда в походных условиях.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов Свойства текстильных материалов.

Элементы машиноведения. Конструирование швейных изделий. Моделирование швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Художественные ремёсла Декоративно-прикладное искусство.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Лоскутное шитьё.

Вязание крючком.

Вязание на спицах.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности.

Исследовательская и созидательная деятельность.

Современное производство и профессиональное самоопределение.

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

В связи с особенностями сельской школы в программу по технологии включен также раздел направления «Сельскохозяйственные технологии» - «Основы агротехнологии».

Содержание программы

5 класс

ВВЕДЕНИЕ В ПРЕДМЕТ «ТЕХНОЛОГИЯ» (1 ч)

Основные теоретические сведения.

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Изучение инструкций по технике безопасности и охраны труда. Выполнение эскизов проектов.

ОСНОВЫ АГРОТЕХНОЛОГИИ (11ч)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Осенние работы (6 час)

Основные теоретические сведения.

Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Весенние работы (6 час)

Основные теоретические сведения.

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы.

Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)

Основные теоретические сведения.

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

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

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

Практические работы.

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

КУЛИНАРИЯ (14ч)

Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Здоровое питание (1 ч)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Технология приготовления пищи (8 ч)

Бутерброды и горячие напитки

Основные теоретические сведения.

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

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

Практические работы.

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения.

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

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

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

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ч)

Материаловедение (4 ч) Основные теоретические сведения.

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

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

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. **Конструирование швейных изделий (6 ч)**

Основные теоретические сведения.

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

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

Основные теоретические сведения

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

Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Швейная машина (5 ч)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Проект «Фартук для работы на кухне»

Технология изготовления швейных изделий (12 ч)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (12 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (4ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (8 ч)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Содержание программы

6 класс

ОСНОВЫ АГРОТЕХНОЛОГИИ (12ч)

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (6 час)

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хранение, оценка урожайности основных культур и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

Варианты объектов труда.

Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (6 час)

Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

Практические работы.

Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковичками, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, защита от болезней и вредителей.

Варианты объектов труда.

Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георгины, флоксы, гладиолусы, пионы.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (8ч)

Основные теоретические сведения

Планировка жилого дома. Экологичные материалы. Зонирование помещений жилого дома. Композиция к интерьеру: виды композиций, ритм. Декоративное оформление интерьера (цвет, отделочные материалы, текстиль).

Использование комнатных растений в интерьере, их декоративная ценность и влияние на микроклимат помещения.

Практическая работа

Творческий проект «Растения в интерьере комнаты».

КУЛИНАРИЯ (12 ч)

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (4ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Практическая работа

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Блюда из мяса и мясных продуктов (4ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Практическая работа

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

Приготовление первых блюд (1 ч)

Основные теоретические сведения

Технология приготовления первых блюд. Классификация супов.

Практическая работа

Приготовление заправочного супа.

Сервировка стола к обеду. Этикет (3 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о калорийности продуктов. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

Практическая работа

Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (30 ч)

Элементы материаловедения (1 ч)

Основные теоретические сведения

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Способы получения химических волокон.

Практическая работа

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Конструирование швейных изделий (11 ч)

Основные теоретические сведения

Виды плечевой одежды. Традиционная плечевая одежда (национальный костюм). Конструирование плечевой одежды. Общие правила снятия мерок для построения чертежа плечевой одежды.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование швейного изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (2 ч)

Основные теоретические сведения

Машинные иглы: устройство, подбор, замена. Дефекты машинной строчки и их устранение. Уход за швейной машиной. Приспособления к швейной машине.

Практическая работа

Замена швейной иглы. Выполнение образцов швов (обтачного и обтачного в кант).

Проект «Наряд для семейного праздника» (14 ч)

Основные теоретические сведения

Примерка швейного изделия и устранение дефектов. Способы обработки проймы и горловины, застёжек. Обработка плечевых, боковых срезов. Подготовка доклада к защите проекта.

Практическая работа

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Обработка горловины швейного изделия. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта «Наряд для семейного праздника».

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (12 ч)

Вязание крючком и спицами (8ч)

Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Ассортимент вязаных изделий в современной моде. Инструменты и материалы для вязания. Схемы для вязания, условные обозначения.

Практическая работа

Подбор крючка и спиц в соответствии с пряжей. Основные способы вязания крючком полотна, по кругу. Набор петель спицами, вязание лицевых и изнаночных петель, кромочных петель. Закрытие петель последнего ряда. Создание схем для вязания с помощью компьютера. Выполнение и защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами».

VI. Планируемые результаты обучения технологии.

Раздел «Кулинария» Выпускник научится:

- Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варённых 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.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» Выпускник

научится:

- Изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. **Выпускник**

получит возможность научиться:

- Выполнять не сложные приемы 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.

Раздел «Сельскохозяйственные технологии» Агротехнологии

Выпускник научится:

- самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности». Выпускник научится:

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблемы; 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 документацией; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- Осуществлять презентацию экономической и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» Выпускник научится:

- Построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- Планировать профессиональную карьеру;
- Рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- Ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- Оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

требования	вид контроля	форма контроля
<i>личностные</i>	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
<i>метапредметные</i>	итоговый	выставка работ, презентации проектов
	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
<i>предметные</i> в сфере	итоговый	мониторинг
	а) познавательной	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
	б) мотивационной	устный опрос

	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
д) эстетической деятельности	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

В заключение изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии 1. При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя. *Оценка «4» ставится, если учащийся:*
- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя. *Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя. *Оценка «2» ставится, если учащийся:*
- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя. *Оценка «1» ставится, если учащийся:*
- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

2. При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;

- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
 - затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами. *Оценка «2» ставится, если учащийся:*
 - не может правильно спланировать выполнение работы;
 - не может использовать знаний программного материала;
 - допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
 - не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами. *Оценка «1» ставится, если учащийся:*
 - не может спланировать выполнение работы;
 - не может использовать знаний программного материала;
 - отказывается выполнять задания.

3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и

*Оформление
проекта*

отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами. Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям.

поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами. Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.

на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами. Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.

четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

	Эстетичность выполнения.			
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по и назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительна

выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	я доработка не может привести к возможности использования изделия
---	---	--	---

4. При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил
90 - 100 % работы
70 - 89 % работы
30 - 69 % работы
до 30 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил VII. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Класс	Учебники (автор, название, год издания, кем рекомендован или допущен, издательство)	Методические материалы	Дидактические материалы	Материалы для контроля
5 класс	Синица Н.В. Технология ведения	Давыдова М.А. Поурочные разработки	Современная энциклопедия садовых	Маркуцкая С.Э.

дома: 5
класс:учебник для
учащихся
общеобразовательн
ых учреждений /
Н.В.Синица,
В.Д.Симоненко. -
М.:
Вентана-Граф, 2013.

по технологии (вариант
для девочек): 5 класс. -
М.: ВАКО, 2010;

Пономарева Н.А.
Технология. 5-11 классы.
Проектная деятельность
на уроках.- Изд.2-е.-
Волгоград: Учитель,
2013;

дереьев и
кустарников. А.И.
Довганюк, Ю.Г.
Попова.М.:Эксмо,
2009г.
Электронная книга.
Энциклопедия
«Растения», 2009 г.
Энциклопедия «Сад
моей мечты». М.: -
ООО Издательство
«И.М.П.», 2009
Электронная книга.
Вышиваем крестиком.
2009 г.
Электронная книга.
Золотая серия.
Кулинария 2009 г.
Миллион рецептов.
Украшаем стол:
сервировка, рецепты
(пер. с итальянского.-
М.: Изд-во «Ниола-
Пресс», 2007 г.
Энциклопедия
вышивания. Первые
шаги- М.: ООО «ТД
Издательство Мир
книги», 2006 г.

Технология.
Обслуживаю
щий труд.
Тесты. 5-7
классы/
Маркуцкая
С.Э. - М.:
Экзамен,
2006. - 128с.
(Серия
"Учебно-
методически
й комплект")

Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Перечень используемых средств обучения
	<i>Технические средства обучения</i>
1.	Телевизор,
2.	Компьютер,
3.	Проектор,
4.	Экран,
5.	Видеомагнитофон, Музыкальный центр,
	<i>Учебно-практическое оборудование</i>
1.	Набор ручных инструментов и приспособлений
2.	Виды швов, вышивок, орнаментов
3.	Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
	<i>Оборудование кабинета, мастерской</i>
1.	Парты ученические
2.	Стулья ученические
3.	Стол учительский
4.	Машины швейные
5.	Гладильная доска
6	Маникен учебный
7	
8	Стенды с выставкой ученических работ
9	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц
1.	<i>Натуральные объекты</i> Коллекции текстильных волокон
2.	Коллекции текстильных материалов
3.	Аптечка первой мед. Помощи
4.	Набор круп

Интернет-ресурсы:

<http://center.fio.ru/som>

<http://www.eor-np>

<http://www.eor.it.ru>

<http://www.openclass.ru/user>

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

<http://eidos.ru>

<http://www.botic.ru>

<http://www.cnso.ru/tehn>

<http://files.school-collection.edu.ru>

<http://trud.rkc-74.ru>

<http://tehnologia.59442>

<http://www.domovodstvo.fatal.ru>

<http://tehnologiya.narod.ru>

<http://new.teacher.fio.ru>