

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ «АБСОЛЮТ»

**«Рассмотрено и
принято»**

Методическим
объединением
Протокол № 1
от 30.08.2019
Руководитель МО
А.Н. Московский



«Согласовано»

Зам. директора по УР
Д.С. Шульгина
30.08.2019



Введено приказом № 149/1

о/д

от 30.08.2019

Директор
М.М. Прочухаева



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология

7 «Г» класс

Рабочую программу составила: *Мусатова Г.В.*

2019-2020 учебный год

**Аннотация к рабочей программе основной школы учебного предмета
«Технология» (7 класс)**

Место в учебном плане/недельная нагрузка	Основной уровень образования, учебный план 7 класс, 2 часа в неделю
Базовый/профильный/углубленный/курс. Обоснование выбора курса	Программа полностью отражает базовый уровень подготовки школьников
Документы в основе составления рабочей программы	1. ФГОС ООО 2. Технология, обслуживающий труд 5-8 классы. Рабочие программы. Предметная линия учебников Кожиной А.О., Казакевич В.М., Молевой Г.А. – М. Дрофа, 2015г, рекомендованных МО и науки РФ на 2018-2019 учебный год.
Учебники	Рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология, обслуживающий труд» 7 класс автор Кожина А.О. - М: Дрофа, 2015г.
Другие пособия (если используются)	1. Дидактика технологического образования./ П.Р. Атутов, В.А.Поляков. - М., 2000. 2. Воспитание технологической культуры школьников: Книга для учителя./ Под ред. П.Р. Атутова. - М., 2001. 3. Ермилова, В.В., Ермилова, Д.Ю. Моделирование и художественное оформление одежды. – М., 2000. 4. Журавлева, И.Д. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. – М., 2003. 5. Кожина, О.А. Технология: Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда. – М.
Электронные ресурсы (если используются)	http://www.uchportal.ru

Планируемые результаты освоения содержания курса

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материальноэнергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. приготовление кулинарных блюд из теста, овощей и фруктов с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
16. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт по операционного контроля;
17. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18. документирование результатов труда и проектной деятельности;
19. расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7. создание художественного образа и воплощение его в материале;
8. развитие пространственного художественного воображения;
9. развитие композиционного мышления;
10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12. понимание роли света в образовании формы и цвета;
13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15. сохранение и развитие традиций декоративно прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17. применение методов художественного проектирования одежды;
18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19. соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. способность к коллективному решению творческих задач;
6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. способность прийти на помощь товарищу;
8. способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть: трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда; ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Предметные результаты (по темам курса)

Ученик научится:

- Понятию о микроорганизмах, их воздействию на пищевые продукты, первой помощи при пищевых отравлениях
- Работе с дрожжевым и бездрожжевым тестом
- Приготовлению холодных десертов (компоты, кисели), консервированию плодов и ягод (варенье)
- Сравнивать и распознавать ткани из натуральных и химических волокон
- Понятию процесса работы швейной машины, соединению ее деталей в механизм преобразования движения
- Построению чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, пошиву блузки с цельнокроеным рукавом по снятым меркам
- Снятию мерок и пошиву брюк (шорт)
- Вязанию прямых полотен крючком и спицами
- Понятию об уходе за комнатными растениями
- Понятию об электроосветительных и электронагревательных приборах. Их технических характеристиках.

Ученик получит возможность научиться:

- Реализовывать творческий потенциал в проектной деятельности работы с дрожжевым и бездрожжевым тестом
- Выполнению различных моделей блузок на базовой цельнокроеной основе.
- Выполнению различных моделей брюк (шорт) на базовой основе в зависимости от моделирования и отделки.

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление техник технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративноприкладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.

Содержание учебного предмета «Технология» (7 класс)

1. Кулинария (20 ч.)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях. Изделия из теста . Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши». Изделия из теста Тесто для линчиков. Изделия из теста .Приготовление дрожжевого теста. (опарным и без опарными способами). Изделия из теста Приготовление бездрожжевого теста». (Песочное тесто. Бисквитное тесто). Сладкие блюда и десерты. Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты.

Основная цель: обозначить безопасные приемы на уроках технологии по темам курса. Сформировать умение различать качество сырья пищевых продуктов и оказывать помощь при пищевых отравлениях. Сформировать за качество своего труда. Сформировать первоначальное умение изготовления кулинарных блюд из теста, сладких блюд и десертов. Дать понятие о заготовке и консервировании плодов и ягод

2. Элементы материаловедение (2ч)

Химические волокна. Свойство волокон.

Основная цель: Научить распознавать ткани по их волокнистому составу. Научить сравнивать образцы тканей из натуральных и химических волокон по внешнему виду, на ощупь, с помощью пробы на горение.

3. Элементы машиноведения (4 ч.)

Общие сведения о соединении деталей в изделии. Механизм преобразования движения. Устройство качающегося челнока машинной иглы. .

Основная цель: изучение устройства швейной машины и ее частей в процессе работы.

4. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (10 часов)

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Построение чертежа воротника.

Основные цели: ознакомить учащихся с понятием плечевая одежда, цельнокроеный и втачной рукав. Закрепить умение снимать и записывать мерки, необходимые для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Научить строить чертеж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, выполнять моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом, выполнять эскиз выбранной модели и делать описание модели в соответствии с эскизом. Научить строить основу чертежа воротника и создавать новые формы на этой основе.

5. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроенным рукавом и брюк (16часов)

История брюк. Построение чертежа основы брюк. Моделирование брюк. Способы обработки застежки. Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом. Обработка деталей кроя блузки. Обработка горловины блузки. Обработка низа рукавов, боковых швов и низа изделия - блузки. Влажно

тепловая обработка изделия. Защита проекта «Блузка». Влажно тепловая обработка изделия. Защита проекта «Блузка»

Основная цель: сформировать первоначальное умение построения чертежа основы брюк, моделированию и способам обработки брюк согласно технологическим картами и техническим условиям. Сформировать первоначальное умение по раскрою, обработки деталей кроя, сборки, ВТО изделия «блузка с цельнокроеным рукавом». Закрепить умение контролировать качество поперационно. Сформировать первоначальное умение защита проекта.

6. Рукоделие (12 часов)

Вязание крючком. Вязание квадратного полотна

Основные цели: Развить интерес к различным видам рукоделия как к творческому труду. Дать понятие о вязании крючком, спицами, плетение макраме, фриволите и других творческих проектах.

7. Технология ведения дома (4 часа)

Оформление интерьера комнатными растениями. Уход за растениями

Основная цель: дать понятие по оформлению интерьера комнат растениями и уходу за ними.

8. Электротехнические работы (2 часа)

Электроосветительные прибор Технические характеристики приборов.

Основная цель: дать понятие об электроосветительных и электронагревательных приборах, их характеристиках и безопасной эксплуатации.

Формы и сроки контроля

№ урока	Тема урока	Вид контроля	Форма контроля
9	Изделия из теста .	Входной	зачет
32	Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом».	Промежуточный	практическая
62	«Подарок своими руками», «Вязание игрушек»	Итоговый проект	Защита проекта

Практические работы.

№ урока.	Темы.
6	.«Приготовление вареников с начинкой..
8	.«Приготовление блинчиков».
10	«Приготовление изделий из дрожжевого теста».
12	«Приготовление изделий из пресного слоенного теста .
14	Приготовление изделий из песочного теста», Проектная работа Вводный контроль
16	«Приготовление холодных десертов».(муссы и желе).
18	«Приготовление холодных десертов».(компоты и кисели).
20	Приготовление варенья и повидла из яблок
22	«Определение волокнистого состава тканей из натуральных и химических волокон
24	Образование челночного шва. Выстегивание образца с утепляющей прокладкой .
26	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом
28	Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».
30	Построения чертежа в натуральную величину по своим меркам.
32	Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом».
34	«Построения чертежа воротника
36	Снятие мерок для построения чертежа основы брюк».
38	«Построение чертежа основы брюк
40	Моделирование брюк по выбранной модели
42	«Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки».
44	«Обработка деталей кроя блузки».
46	«Обработка горловины блузки».
48	«Обработка боковых швов блузки».
52	Вязание полотна. Столбики без накида
54	Изготовление образцов: столбик с двумя накидами, столбик с тремя накидами, рогатка из столбиков с накидом, вязание по кругу, рачий шаг».
56	Основные узлы и узоры плетения»
58	«Изготовление подвески для кашпо».
60	«Изготовление подвески для кашпо».
64	Выбор комнатных растений».
66	Уход за комнатными растениями

**Тематическое планирование с указанием количества часов,
отводимых на освоение каждой темы.**

№	Раздел	Тема урока	Количество часов
1.	Глава I. Кулинария (20 ч.)	Вводный инструктаж.	1
2.		Приемы безопасной работы на уроках технологии.	1
3.		Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.	1
4.		Первая помощь при пищевых отравлениях	1
5.		Изделия из теста . Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши».	1
6.		Пр.р №1 «Приготовление вареников с начинкой.	1
7.		Изделия из теста Тесто для линчиков.	1
8.		Пр.р №2.«Приготовление блинчиков».	1
9.		Изделия из теста .Приготовление дрожжевого теста. (опарным и без опарными способами). Входной контроль	1
10.		Пр. р. №3 «Приготовление изделий из дрожжевого теста».	1
11.		Изделия из теста Приготовление бездрожжевого теста». (Песочное тесто. Бисквитное тесто).	1
12.		Пр. р. №4 «Приготовление изделий из пресного слоенного теста.	1
13.		Изделия из теста . Приготовление песочного теста	1
14.		Пр. р. №5 «Приготовление изделий из песочного теста», Проектная работа	1
15.		Сладкие блюда и десерты	1
16.		Пр.р №6«Приготовление холодных десертов».(муссы и желе).	1
17.		Сладкие блюда и десерты	1
18.		Пр.р №7«Приготовление холодных десертов».(компоты и кисели)	1
19.		Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод. Варенье, джем, повидло, мармелад, цукаты.	1
20.	Пр.р.№8 Приготовление варенья и повидла из яблок	1	
21.	Глава II. Элементы материаловедение (2ч)	Химические волокна». Свойство волокон.	1
22.		Пр.р.№9: «Определение волокнистого состава тканей из натуральных и	1

		химических волокон	
23.	Глава III. Элементы машиноведение (2ч)	Общие сведения о соединении деталей в изделии. Механизм преобразования движения. Устройство качающегося челнока машинной иглы. .	1
24.		Пр.р.:№10 Образование челночного шва. Пр.р.:№11 Выстегивание образца с утепляющей прокладкой .	1
25.	Глава IV. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (10 часов)	Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
26.		Пр.р.№12: Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
27.		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом .	1
28.		Пр.р №13Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».	1
29.		Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	1
30.		Пр.р №14 Построения чертежа в натуральную величину по своим меркам.	1
31.		Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	1
32.		Пр.р.№15: «Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом». Промежуточный контроль	1
33.		Построение чертежа воротника.	1
34.		Пр.р. №16 «Построения чертежа воротника	1
35.	Глава V. Технология изготовления плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк (16часов)	История брюк	1
36.		Пр.р.№17.Снятие мерок для построения чертежа основы брюк	1
37.		Построение чертежа основы брюк.	1
38.		Пр. р. №18 «Построение чертежа основы брюк».	1
39.		Моделирование брюк .Способы обработки застежки.	1
40.		Пр.р№19 Моделирование брюк по выбранной модели	1
41.		Изготовление блузки с цельнокроеным рукавом.	1
42.		Пр. р№20 «Раскладка выкройки блузки на ткани и раскрой блузки».	1
43.		Обработка деталей кроя блузки.	1

44.		Пр. р №21 «Обработка деталей кроя блузки».	1
45.		Обработка горловины блузки	1
46.		Пр. р. №22«Обработка горловины блузки».	1
47.		Обработка низа рукавов, боковых швов и низа изделия.- блузки.	1
48.		Пр. р. №23 «Обработка боковых швов блузки».	1
49.		.Влажно тепловая обработка изделия .Защита проекта «Блузка»	1
50.		Влажно тепловая обработка изделия .Защита проекта «Блузка»	1
51.	Глава VI. Рукоделие (12 часов)	Вязание крючком.	1
52.		Пр.р.№24 Вязание полотна. Столбики без накида.	1
53.		Вязание квадратного полотна	1
54.		Пр.р. №25 «Изготовление образцов: столбик с двумя накидами, столбик с тремя накидами, рогатка из столбиков с накидом, вязание по кругу, рачий шаг».	1
55.		Техника плетения, основные узлы и узоры плетения.	1
56.		Пр.р.№26 Основные узлы и узоры плетения»	1
57.		Вязание салфетки крючком	1
58.		Пр. р№27 «Изготовление подвески для кашпо».	1
59.		Изготовление подвески для кашпо.	1
60.		Пр. р№28 «Изготовление подвески для кашпо».	1
61.		Защита творческих проектов по темам: «История народных ремесел», «Подарок своими руками», «Вязание игрушек» (по выбору	1
62.		Защита творческих проектов по темам: «История народных ремесел», «Подарок своими руками», «Вязание игрушек» (по выбору учащихся). Итоговый контроль	1
63.		Глава VII. Технология ведения дома (4 часа)	Тема: Оформление интерьера комнатными растениями.
64.	Пр.р.29«Выбор комнатных растений».		1
65.	Уход за растениями		1
66.	Пр.р№30. Уход за комнатными растениями		1
67.	Глава VIII. Электротехнические работы (2 ч)	Электроосветительные прибор	1
68.		Электроосветительные приборы. Электронагревательные приборы.	1

		Технические характеристики приборов.	
			68

ИТОГО:

Для реализации программы необходимо иметь:

1. Ручные инструменты:

- наборы ручных игл; наперсток; булавки с ушком; сантиметровая лента; ножницы портновские; мел портновский; линейка 1 м.; инейка закройщика М 1:4; карандаши.

2. Оборудование влажно-тепловых работ:

- гладильная доска с кронштейном для шнура утюга и металлической подставкой; утюг электрический с терморегулятором и пароувлажнителем; проутюжильники; пульверизатор; колодки для утюжки; подушки для утюжки; плечики одежные; манекен.

3. Машинный парк: универсальные швейные машины; специализированные краеобметочные швейные машины; специализированная машина для выполнения зигзагообразной строчки; машинные иглы; отвертки; смазочные материалы; щеточки для чистки швейных машин;

- запасные шпульные колпачки; шпульки; емкости для сбора мусора.

4. Технические средства обучения:

- мультимедийный комплект; видеокамера; фотоаппарат; музыкальный центр.

5. Наглядные пособия, коллекции и раздаточный материал:

- плакаты по технологии обработки швейных изделий; коллекция волокон хлопка, льна, шерсти, шелка и химических волокон;
- образцы ручных строчек; образцы машинных швов; образцы пооперационной обработки узлов швейных изделий; образцы объектов труда по классам; коллекции тканей из разных волокон; коллекция нетканых материалов; коллекция отделочного материала; коллекция фурнитуры; рисунки моделей одежды; журналы мод; лекала изделий; выкройки изделий; лупы; выставка творческих работ учащихся.

1. Оборудование кулинарной мастерской:

- электрические плиты; холодильник; электроприборы для приготовления пищи; разделочные столы; посуда; приспособления; столовые приборы; одежда повара; моющие средства.

2. Методическое оснащение программы:

- карты сопровождения по модулям программы; карточки-задания по модулям программы; тесты по модулям программы; инструкции с техническими условиями обработки изделий; видеозаписи; компьютерные презентации модуля технология обработки швейных изделий;

- графики самооценки (успеха) освоения программы; тесты определения технологической грамотности учащихся, мотивированности на изучение области «Технология»; тесты по модулям программы по аттестации знаний, умений и навыков учащихся.