

**Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы
Технология (обслуживающий труд) - девочки**

1. Журналы

№ п/п	Название	№ журнала	Издательство	Год издания	Кол-во экземпляров
1.	Бурда			1994 - 2012	

2. Дидактические материалы

Класс	Название	Кол-во
5	Построение чертежа выкройки фартука	15
5	Моделирование фартука	15
5	Цветовое решение кухни	10
5	Планировка кухни	1
5	Интерьер кухни	10
5	Строение ткани	1
5	Нить основы и нить утка	1
5	Х/б и льняные ткани	1
5	Лицевая и изнаночная стороны ткани	1
5	Хлопок	1
5	Лён	1
5-8	Виды текстильных волокон	1
6	Шерсть	1
6	Шёлк	1
6	Шерстяные и шёлковые ткани	1
6	Построение чертежа выкройки клиневой юбки	15
6	Построение чертежа выкройки конической юбки	15
6	Построение чертежа выкройки прямой юбки	15
6	Моделирование юбки	15
6	Интерьер детской	10
6	Планировка детской	10
6	Приготовление пресного теста	10
7	Приготовление дрожжевого теста	10
7	Приготовление песочного теста	10
7	Приготовление бисквитного теста	10
7	Приготовление заварного теста	10
7	Приготовление слоеного теста	10
7	Искусственные ткани	1
7	Построение чертежа выкройки ночной сорочки	15
7	Моделирование ночной сорочки	15
8	Моделирование кокеток	15
8	Моделирование рукавов	15
8	Моделирование подрезов и рельефов	15
8	Перенос нагрудной вытачки	15
8	Интерьер гостиной	15
8	Оформление окон	15

3. Таблицы

Класс	Раздел, тема	Название	Кол-во экземпляров
5-8	Кулинария	1. Первичная обработка продуктов	1
		2. Форма нарезки продуктов	1
		3. Приемы тепловой обработки продуктов	1
		4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов	1
		5. Схема приготовления мясного бульона	1
		6. схема приготовления заправочного супа	1
		7. Схема приготовления мясных котлет	1
		8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы	1

		9. Схема приготовления сырников 10. Схема приготовления омлета 11. Схема приготовления каши 12. Схема приготовления дрожжевого теста 13. Схема приготовления песочного теста 14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий 15. Схема приготовления винегрета 16. Организация рабочего места и правила техники безопасности 17. Хранение продуктов 18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества 19. Столовая посуда 20. Правила поведения за столом 21. Строение яйца 22. Молоко и молочные продукты 23. Разделка рыбы	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
	Машиноведение	1. Виды машинных приводов 2. Регуляторы натяжения верхней и нижней нити 3. Регулятор строчки 4. Машинная игла 5. Установка машинной иглы 6. Строение шв.машины 7. Правила посадки за шв.машиной	1 1 1 1 1 1 11
	Машинные швы	1. Виды машинных швов 2. Соединительные маш.швы 3. Краевые маш.швы 4. Отделочные маш.швы	1 1 1 1
	Ручные швы	1. Виды ручных работ 2. Виды ручных швов	1 1

4. Аудио, видео материалы

1. DVD

Класс	№ п/п	Название	Кол-во экземпляров
5-7	1.	Русская тряпичная кукла	1

2. Презентации

Класс	Название
5	1. Чай 2. Виды бутербродов 3. Машинные швы
8	1. Русская кухня 2. блюда русской кухни 3. Дублирующие и клеевые материалы

3. Диафильмы

Класс	Название
5	Техника безопасности Сервировка стола Декоративная отделка швейных изделий
7	Стиль в одежде Оформление пирожных и тортов

5. CD-ROM диски

№ п/п	Название	Класс
1.	Дом и интерьер	5-8
2.	Энциклопедия современной хозяйки	5-8
3.	Ремонт и обустройство дома своими руками	5-8