

Приложение №1
к адаптированной основной
общеобразовательной программе
среднего общего образования для
слабовидящих детей

Рабочая программа
по технологии в 11-12 классе

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа (РП) «Технологии» составлена в соответствии с ФГОС ООО с учётом методических рекомендаций

✓ [Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](#) (ред. от 02.07.2021)

✓ [ПРИКАЗ МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ от 13.03.2019 № 114](#) «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам».

✓ [Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28. "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

✓ Примерная программа среднего (полного) образования по технологии (базовый уровень) Н.В. Матяш, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013 г.

ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ НА СТУПЕНИ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ НАПРАВЛЕНО НА ДОСТИЖЕНИЕ СЛЕДУЮЩИХ ЦЕЛЕЙ:

- **Освоение** знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;

- **Овладение** умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;

- **Развитие** технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов

или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;

- **Воспитание** уважительного отношения к технологии как части общечеловеческой культуры, ответственного отношения к труду и результатам труда;

- **Формирование готовности и способности** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

Основными задачами образовательной области «Технологи» в старшей школе на базовом уровне являются: продолжение формирования культуры труда школьника; развитие системы технологических знаний и трудовых умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности; уточнение профессиональных и жизненных планов в условиях рынка труда.

В программе отражены тенденции времени: освящаются вопросы рыночной экономики, пропагандируются социально-значимые качества личности. Обучение направлено на формирования умения самостоятельно действовать и принимать решения, защищать свою позицию, планировать и осуществлять личные планы, находить нужную информацию, осмысливать полученные сведения и использовать их на практике.

Метод творческого проекта предусматривает получение важнейшего результата учебной деятельности в виде самостоятельно спроектированного труда – изделия или услуги.

Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинарию», «Ведение домашнего хозяйства», «Художественные ремесла», «Создание текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Гигиена».

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

- Овладение знаниями о влиянии технологий на общественное развитие, о составляющих современного производства товаров и услуг, структуре организаций, нормировании и оплате труда, спросе на рынке труда;

- Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда в соответствии с их 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;

- Формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда, самостоятельности, ответственного отношения к профессиональному самоопределению;

- Развитие творческих, коммуникативных и организационных способностей, необходимых для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В БАЗИСНОМ УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

Программа предполагает двухлетнее обучение (в 11-12 классах) учебным планом ОУ отведено в объеме 34 часов, из расчета 34 часов в год, 1 час в неделю.

При изучении данной дисциплины используется **учебник** для учащихся образовательных учреждений Технология. Базовый уровень: 10-11 классы /В.Д. Симоненко, О.П. Очинин, Н.В. Матяш; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012 г. Соответствует федеральному компоненту государственных образовательных стандартов среднего (полного) общего образования.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ СРЕДНЕЙ ПОЛНОЙ ШКОЛЫ

В результате изучения технологии на базовом уровне выпускник должен

Знать/понимать:

- влияние технологий на общественное развитие;
- составляющие современного производства товаров или услуг;
- способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду: способы организации труда, индивидуальной и коллективной работы;
- основные этапы проектной деятельности;
- источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Уметь:

- оценивать потребительские качества товаров и услуг;
- составлять планы деятельности по изготовлению и реализации продукта труда;
- использовать в технологической деятельности методы решения творческих задач; проектировать материальный объект или услугу;
- оформлять процесс и результаты проектной деятельности;
- выбирать средства и методы реализации проекта;
- выполнять изученные технологические операции; планировать возможное продвижение материального объекта или услуги на рынке товаров и услуг;
- уточнять и корректировать профессиональные намерения.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОЛУЧЕННЫЕ ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ В ВЫБРАННОЙ ОБЛАСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ:

- проектирования материальных объектов или услуг;
- повышения эффективности своей практической деятельности;
- организации трудовой деятельности при коллективной форме труда;
- решения практических задач в выбранном направлении технологической подготовки;
- самостоятельного анализа рынка образовательных услуг и профессиональной деятельности;
- рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- составления резюме и проведения самопрезентации.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Введение. Вводное занятие.

Раздел 1. Ведение домашнего хозяйства

Тема 1. Наш дом и мы в нем хозяйева

Теоретические сведения. Трудолюбие как качество личности. Как стать стратегом в доме.

Тема 2. Домоводство – это для нас

Лабораторно-практические и практические работы Защита рефератов по темам. Защита дизайн-папок по цветоводству, садоводству. Составление фотоальбомов о комнатных растениях.

Тема 3. Когда зазеленеют грядки

Теоретические сведения. Факторы роста и развития овощных культур. Способы посева и посадки. Особенности ухода за овощными культурами. Заготовки из овощей.

Лабораторно-практические и практические работы. Заполнить таблицу и зарисовать овощи.

Раздел 2. Кулинария

Тема 1. Основы рационального питания

Теоретические сведения. Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд из круп (или сладких блюд). Перечень блюд: пшенная каша с тыквой, гурьевская каша.

Тема 2. Витамины.

Теоретические сведения. Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление салатов разных народов. Перечень блюд: салат «Русский», «Белорусский», «Украинский» (морковь, яблоки, свекла), «Итальянский» (цукини, морковь), «Болгарский» (помидоры, огурцы, перец), из сыра по-французски, из овощей по-гречески.

Тема 3. Минеральные вещества и здоровье.

Теоретические сведения. Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление витаминных блюд. Перечень блюд: салат из сырой свеклы с чесноком и грецкими орехами, салат из морской капусты.

Тема 4. Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом

Теоретические сведения. Сервировка стола. Искусство сервировки, История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток, правила поведения за столом.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Сервировка праздничного стола. Приготовление праздничного блюда. Перечень блюд: салат из чернослива с орехами и чесноком, суп ризотто.

Раздел 3. Художественные ремёсла

Тема 1. Ручная роспись тканей. Батик.

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. «Создание эскиза росписи по ткани».

Тема 2. Ювелирное искусство.

Теоретические сведения. Виды и свойства металлов. Воспитание патриотизма, рациональное использование материалов. Типы камней и их назначение. Изготовление технологической карты на изготовление простейшего изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Ювелирные изделия национального костюма.

Тема 3. Стилизация в декоративно-прикладном искусстве.

Теоретические сведения. Понятие о стилизации. История искусства стилизации. Виды стилизации. Геометрический стилизованный растительный. Стилизованный зооморфный. Стилизованный на столовых приборах. Стилизация орнамента.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение стилизации цветочных мотивов в хохломской росписи.

Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов

Тема 1. Основные операции при ручных работах

Теоретические сведения. Понятие о подшивании. Способы подшивания. Виды стежков и строчек.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение стежков и строчек на подростковой одежде.

Тема 2. Производство текстильных материалов.

Теоретические сведения. Текстиль. Сырьё для производства тканей. Классификация волокон. Технологический процесс изготовления ткани. Схемы ткацких переплетений. Нити переплетения в ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Исследование образцов ткацких переплетений. Построение схем ткацких переплетений по образцам.

Раздел 5. Творческий проект

Тема 1. Планирование профессиональной карьеры

Теоретические сведения. Этапы процесса планирования карьеры. Требования к формулировке цели профессиональной жизни. Варианты построения карьеры.

Лабораторно-практические и практические работы. Проект «Мои жизненные планы и профессиональная карьера».

Тема 2. Резервное время. Презентация проектов.

Работа над проектом.

Раздел 6. Гигиенические требования

Тема 1. Правила личной гигиены и здоровье

Теоретические сведения. Уход за подмышечными впадинами. Интимная гигиена.

Лабораторно-практические и практические работы. Использование средства с нормальной Ph-средой для купания и очищения тела.

Тема 2. Некоторые понятия об очищении организма

Теоретические сведения. АНТИСТРЕСС. Избавление от синдрома хронической усталости. «ЦИГУН для восстановления здоровья позвоночника и суставов».

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение тестового задания.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Раздел программы	Количество часов
		11-12 класс
1.	Введение	2
2.	Раздел 1. Ведение домашнего хозяйства	6

3.	Раздел 2. Кулинария	4
4.	Раздел 3. Художественные ремёсла	6
5.	Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов	6
6.	Раздел 5. Творческий проект	6
7.	Раздел 6. Гигиенические требования	4
	Итого	34

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 11 -12 КЛАСС

Тема урока	Кол-во часов	Виды деятельности	Планируемые результаты
Наш дом и мы в нем хозяева	2	Работа с источниками литературы	Умение вести хозяйственную и кассовую книги.
Домоводство – это для нас	2	Защита рефератов по темам. Защита дизайн-папок по цветоводству, садоводству. Составление фотоальбомов о комнатных растениях.	Умение оформлять и защищать работы.
Когда зазеленеют грядки	2	Работа с источниками литературы.	Знать: основные факторы роста и развития растений; формирование урожая и его качество, их параметры; основы программирования урожая; теоретические основы семеноведения. Уметь: разрабатывать технологические схемы возделывания распространенных в регионах с/х культур. Владеть: методикой определения посевных качеств семян; расчетом

			программируемой урожайности.
Лабораторно-практические и практические работы		Заполнить таблицу по схемам «Сроки и посевы» и зарисовать овощи по «Овощным культурам».	
Основы рационального питания	2	Работа с источниками литературы.	Знать: основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд из круп (или сладких блюд).			Написание рецептов.
Витамины	2	Работа с источниками литературы.	Знать: классификацию витаминов, их роль в живых организмах и продуктах питания; Уметь: определять содержание витаминов в продуктах питания и сырье; Владеть: методами снижения потерь витаминов в процессе товародвижения.
Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление салатов разных народов.			Написание рецептов.
Минеральные вещества и здоровье	2	Работа с источниками литературы.	Знать пищевую ценность минеральных веществ и способы сохранения их в продуктах
Лабораторно-практические и			Написание рецептов.

практические работы. Приготовление витаминных блюд.			
Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом	2	Работа с источниками литературы.	Знать: правила поведения за столом. Уметь: сервировать стол к завтраку, обеду, ужину.
Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление праздничного блюда.			Написание рецептов.
Ручная роспись тканей. Батик.	2	Выполнить роспись на ткани по технологии холодный батик	Иметь представление об основных росписях по ткани
Лабораторно-практические и практические работы. «Создание эскиза росписи по ткани».			Выполнение эскиза на ткани
Ювелирное искусство.	2	Работа с источниками литературы.	Уметь выявлять отдельные методы художественного проектирования женских ювелирных украшений в декоративно-прикладном искусстве и дизайне.
Лабораторно-практические и практические работы. «Создание нагрудного украшения», «Создание височных подвесок».			Создание эскизов для нагрудного украшения и височных подвесок.
Стилизация в декоративно-прикладное искусство.	2	Работа с источниками литературы.	
Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение стилизации цветочных мотивов в хохломской росписи			Стилизация цветка в орнаментальный мотив
Основные операции при ручных работах	3	Работа с источниками литературы.	Развивать мелкую моторику, зрительно-пространственное восприятие, память.
Лабораторно-практические и практические работы. Определение стежков и строчек на подростковой			Просмотр альбомов с образцами

одежде.			
Производство текстильных материалов		Работа с источниками литературы.	
Лабораторно-практические и практические работы. Исследование образцов ткацких переплетений. Построение схем ткацких переплетений по образцам	3	Просмотр альбомов с образцами Признаки определения лицевой и изнаночной стороны. Изображение рисунка переплетения. Наименование и условное изображение переплетения.	Изучить структурные характеристики тканей. Умение построения схем ткацких переплетений для образцов ткани.
Планирование профессиональной карьеры	2	Проект «Мои жизненные планы и профессиональная карьера»	Лекция – беседа, решение ситуационных задач, практическая работа. Устный опрос. Контроль по итогам проектной деятельности.
Резервное время Презентация проектов	4	Урок закрепления знаний. Работа над проектом	Подготовка и проведение презентации проектов
Правила личной гигиены и здоровье	2	Работа с источниками литературы.	
Лабораторно-практические и практические работы. Использование средства с нормальной Ph-средой для купания и очищения тела.		Нарисовать плакат по очищению тела	Уметь правильно ухаживать за своим телом
Некоторые понятия об очищении организма	2	Работа с источниками литературы.	
Практическая работа. Тестовое задание.		Тестовый опросник	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Учебная литература.

1. Технология: 10-11 классы: Базовый уровень: Методические рекомендации. / Н.В. Матяш В.Д. Симоненко. – М. Вентана – Граф. 2013. – 272 С.

Методическая литература.

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. - М., 2001.

3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
4. Жихарев А.П. Материаловедение: Швейное производство: Учебное пособие. – М.: Академия, 2014. — 240с.
5. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
6. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2001
7. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2011.
9. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
- Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
11. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
12. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.
14. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
15. Савостицкий Н.А. Материаловедение швейного производства: Учебное пособие. – М.: Академия, 2012. — 240с.Стр.59-73.
16. Скляр. С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

История ремесел. На сайте можно познакомиться с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.).

<http://remesla.ru/>

Технологии обработки тканей и пищевых продуктов

Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.

<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>

Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых

продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

Секреты традиционной китайской кухни.

<http://www.ournet.md/~chinesecookery>

План работы по изготовлению ручного носового платка, авторский курс.

<http://www-windows-1251.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekra/platok/>

Модели и уроки вязания крючком.

<http://www.knitting.east.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://www.rukodelie.ru>

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

<http://kuking.net/>

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://remesla.ru/>

Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

[http://ad.adriver.ru/cgi-](http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600)

[bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600](http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600)

Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.

<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>

Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии.
Материаловедение.
<http://sc1173.narod.ru/tehn-med.html>

Декада технологии в школе.
<http://pages.marsu.ru/iac/school/sh2/sv/tehnol/index.html>

Информация о технологии получения трансгенных организмов: выделение ДНК, клонирование генов, трансформация. Интерактивные тесты, анимационные вставки и словарь терминов.
<http://citnews.unl.edu/hscroptechology/index.html>

Сахар (сахароза): исторические факты, источники в природе, применение, производство, потребление.
<http://www.krugosvet.ru/articles/03/1000344/1000344a1.htm#1000344-A-101>

Мыла и синтетические моющие средства (СМС): компоненты бытовых моющих средств, типы и механизмы действия поверхностно-активных веществ, экологические проблемы, связанные с применением СМС.
<http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm>

Интересные факты про запах и вкус веществ: самые противные и самые приятно пахнущие вещества, роль пахучих веществ в животном и растительном мире, чувствительность к запаху и вкусу веществ, связь запаха и вкуса со строением молекул.
<http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm>

Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека.
<http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml>

Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.
http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml

Декоративно-прикладное искусство

Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".
http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/

Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Учебники по ДПИ.

<http://remesla.ru/>

Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.

<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm>

Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/

Этапы создания картины на бересте.

<http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>

Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/

Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломяская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело.

<http://www.uic.nnov.ru/handicraft/>

Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии готовых моделей.

<http://www.vostal.narod.ru/>

Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.

<http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru>

История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры.

Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их

произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений.

<http://www.palekh.narod.ru/>

Изготовление изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.

http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html