

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Бряндинская казачья кадетская средняя школа имени Народной артистки РФ
Е.А. Сапоговой

Рассмотрено на ШМО
Протокол № 1
от « 26 » 08 2022 года
Руководитель ШМО:
Г.А.Гайнуллина

Согласовано.
Заместитель директора по
УВР: А.Н.Аксак
« 29 » 08 2022 года

Утверждаю.
Приказ № 10 от « 30 »
08 2022 г
Директор МОУ Бряндинской
школы: Е.А.Авакова



Рабочая программа
по технологии
для обучающихся 8 класса
(базовый уровень)
на 2022-2023 учебный год

Учитель : Фатеева Светлана Александровна

Срок реализации программы: 1 год.
Количество часов в год -34ч.;
в неделю – 1 часа.

Программа : Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников
М.В. Казакевича и др. - 5-9 классы. учеб/ пособие для общеобразоват.
организаций/ В.М. Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.:
Просвещение. 2018

Учебник: Технология. 8-9 классы. учеб. для общеобразоват. организаций./
[М.В. Казакевича и др.] под ред. М.В. Казакевича. – 3-е изд.- М.:
Просвещение. 2021г.

с. Бяндино, 2022 г

Содержание тем учебного предмета

Рабочая программа составлена с учетом использования оборудования центра «Точка роста».

Использование оборудования «Точка роста» позволяет создать условия:

- для повышения познавательной активности обучающихся в технической области.
- для развития личности ребёнка в процессе обучения технологии, его способностей, формирования и удовлетворения социально значимых интересов и потребностей;
- для работы с одарёнными школьниками, организации их развития в различных областях образовательной, творческой деятельности.

Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. 2ч.

Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. П/р: разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа.

Раздел 2. . Производство. 2ч

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. П/р: участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств.

Раздел 3. Технология. 3ч

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. П/р: собрать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий

Раздел 4. Техника.3ч

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. П/р: выполнение сборки простых автоматических устройств из деталей специального конструктора.

Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. 4ч

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. П/р: работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска)

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов. 4ч

Мясо птицы. Мясо животных. П/р: механическая кулинарная обработка мяса птиц и животных.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. 3ч.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. П/р: собрать дополнительную информацию об областях

получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации. 3ч.

Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. П/р: подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации

Раздел 9. Технологии растениеводства. 4ч.

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. П/р: собрать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)

Раздел 10. Технологии животноводства. 3ч .

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. П/р: работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера

Раздел 11. Социальные технологии.3ч .

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. П/р: составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Планируемые результаты освоения программы по технологии к концу 8 класса

Личностные результаты. У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты. У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты.

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; — владение методами творческой деятельности;

— применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии; —

умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов; — умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда; — умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы: — готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств. В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление. В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы: — умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов; — способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

— развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

— достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

Календарно – тематическое планирование.

№ урока	Раздел /тема урока	Кол- во часов	ЭОР (Электрон ные образова тельные ресурсы)	Деятельнос ть учителя с учётом программы воспитания	Дата	
					По плану	Фактиче ски
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности . 2 часа.						
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2724/start/	Установлени е доверительн ых отношений между учителем и его учениками.	6.09	
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций .Деловая игра «Мозговой штурм».	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2724/start/	Установлени е доверительн ых отношений между учителем и его учениками.	13.09	
Раздел 2. Производство		2 часа				
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2723/start/	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельност и обучающихс я	20.09	
4	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3287/start/	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной	27.09	

				деятельност и обучающихс я		
	Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов .	4 часа				
5	Пищевая ценность мяса. Мясо птицы.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/start/	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельност и обучающихс я	4.10	
6	Продукты пищевой промышленности из мяса. Классификация блюд.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start/	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельност и обучающихс я	11.10	
7	Мясо животных. Мучные изделия с мясом. Приготовление изделия.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start/	Поддержани е интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельност и обучающихс я	18.10	
8	Творческий проект «Национальная кухня» и др.	1	https://resh.edu.ru/pptcloud.ru/infourok/ru	Развитие способносте й эффективно му решению (разрешени ю) проблем	25.10	

	Раздел 4. Технология .	3 часа				
9	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2721/start/	Формирование умений и навыков организации учащимися своей деятельности	8.11	
10	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3286/start/	Поддержан ие интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельности и обучающихс я	15.11	
11	Классификация информационных технологий.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3286/start/	Использован ие информацио нных и коммуникац ионных технологий.	22.11	
	Раздел 5. Техника.	3 часа				
12	Органы и системы управления технологическими машинами.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2722/start/	Поддержан ие интереса к учению, к процессу познания, активизации познаватель ной деятельности и обучающихс я	29.11	
13 14	Автоматическое управление устройствами и машинами на производстве.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3285/start/	Формирован ие и развитие оценочных умений	6.12 13.12	

	<p>Основные элементы автоматике.</p> <p>Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов .</p>	4 часа				
15	<p>Плавление материалов и отливка изделий.</p> <p>Пайка металлов.</p> <p>Сварка материалов.</p> <p>Закалка материалов.</p> <p>Электроискровая обработка материалов.</p>	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2721/start/	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	20.12	
16	<p>Закалка материалов.</p> <p>Электроискровая обработка материалов.</p> <p>Графическое изображение изделия.</p> <p>Чертеж.</p>	1	https://resh.edu.ru/pptcloud.ru	Формирование и развитие оценочных умений	27.12	
17	<p>Электрохимическая обработка металлов.</p> <p>Ультразвуковая обработка материалов.</p>	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3162/start/	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	10.1	
18	<p>Лучевые методы обработки материалов.</p> <p>Особенности технологий обработки жидкостей и газов.</p> <p>Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии .</p>	3 часа	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3163/start/	Формирование умений и навыков организации учащимися своей деятельности	17.01	
19	<p>Выделение энергии при химических реакциях.</p>	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3161/start/	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	24.01	

20	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3161/start/	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	31.01	
21	Творческий проект : «Праздничный сувенир»	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/	Формирование умений и навыков организации учащимися своей деятельности	7.02	
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации .		3 часа				
22	Материальные формы представления информации для хранения.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3283/start/	Использование информационных и коммуникационных технологий.	14.02	
23	Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3283/start/	Использование информационных и коммуникационных технологий.	28.02	
24	Творческий проект : «Традиционный праздник»	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7078/start/257494/	Формирование и развитие оценочных умений	7.03	
Раздел 9. Социально-экономические технологии.		3 часа				
25	Назначение социологических исследований.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2566/start/	Развитие способности эффективно решать (разрешению) проблем	14.03	
26	Технология опроса: анкетирование. Что	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2566/start/	Развитие способности	21.03	

	такое рынок.		ct/lesson/2566/start/.ru	эффективно му решению (разрешени ю) проблем		
27	Маркетинговое исследование. Раздел 10. Технологии растениеводства .	1 4 часа	https://resh.edu.ru/subject/lesson/3282/start/	Развитие способности эффективно му решению (разрешени ю) проблем	28.03	
28	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/	Формирован ие умений и навыков организации учащимися своей деятельност и (организац ия самостоятел ьной работы учащихся, соблюдение техники безопасност и и соблюдение гигиеническ их правил, связанных с осанкой и организацие й рабочего места).	4.04	
29	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/	Развитие способности эффективно му решению (разрешени ю) проблем	18.04	
30	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/	Развитие способности эффективно му решению (разрешени ю) проблем	25.04	
31	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях .	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2568/start/	Развитие способности эффективно му решению (разрешени	2.05	

	Раздел 11. Технологии животноводства .	3 часа		ю) проблем		
32	Получение продукции животноводства.	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/start/	Воспитание гуманности	16.05	
33-34	Разведение животных, их породы и продуктивность. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/2567/start/	Воспитание гуманности	23.05 30.05	
	Итого	34 часа				

Учебно-методическое, материально-техническое и информационное обеспечение образовательного процесса.
Наличие материально-технического, информационного обеспечения.

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<ul style="list-style-type: none"> • Программа : Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников М.В. Казакевича и др. - 5-9 классы. учеб/ пособие для общеобразоват. организаций/ В.М. Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение. 2018 • Павлова М.Б., Питт Дж. Дизайн – подход как основа обучения. – Н. Новгород, 2001. • Атаулова О.В., Саушкина Е.А. «Словарь по технологии» - ИПКПРО, Ульяновск, 2001,131 с. • Технология: 8-9 класс: методическое пособие/ Н.В.Синица, П.С. Самородский.-2-е изд.,дораб.-М.: Вента-Граф, 2016. • Список литературы для ученика Учебник: Технология. 8-9 класс. учеб. для общеобразоват. организаций./ [М.В. Казакевича и др.] под ред. М.В. Казакевича. - М.: Просвещение. 2021
2	Печатные пособия	<ul style="list-style-type: none"> • Стенды и плакаты по т/б • Таблицы: <ul style="list-style-type: none"> • – Правила по технике безопасности при работе на кухне • – Пищевые вещества • – Классификация блюд • – Санитарно-гигиенические правила • – Приемы работы ножом и приспособлениями • – Сервировка сладкого стола • – Правила пользования столовыми приборами • – Приготовление блюд из молока и творога • – Приготовление блюд из мяса и птицы. • - Приготовление изделий из теста • – Правильная посадка • – Машинная игла и моталка • – Техника безопасности при работе ручными инструментами • – Швейная машина типа ПМЗ • – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами • – Раскрой швейных изделий (раскладка) • – Машинные швы • – Обработка плечевого изделия • – Приводные устройства • – Ручные стежки и строчки • – Разработка моделей изделия • Карточки контроля знаний <ul style="list-style-type: none"> • КК 7-1 – «Блюда из молока и молочных продуктов» • КК 7-2 – «Мучные изделия» • КК 7-3 – «Сладкие блюда» • КК 7-4 «Сервировка сладкого стола. Правила этикета»

		<ul style="list-style-type: none"> • КК 7-5 –Блюда из творога • КК 786 – «Заготовка продуктов впрок методом маринования» • КК 7-8 – «Основные характеристики ткани» • КК 7-9 – «Бытовая швейная машина» • КК 7-10 – «Терминология ручных и машинных работ» • ИК 7-3 – Приготовление сырников • ИК 7-4 – Приготовление шарлотки • ИК 7-5 – Приготовление торта (карточки) • ИК 8-6 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей • ИК 8-7 - Технология варки фруктов, ягод. • ИК 8-8 – Технология сушки яблок • ИК 8-10 – Оформление сумки, выполненной в технике «вышивка лентами» • ИК 8-9 – Технология изготовления сумки (салфетки) технике «вышивка лентами», бисером • ИК 8-4 –Подготовка выкройки к раскрою изделия • ИК 8-5 – Обработка нижнего и боковых срезов • ИК 8-7 – Обработка застежкой молнией • Памятки • - Приготовление сладких блюд • - Правила поведения за столом • Карточки – задания • КЗ 8-1 – Приготовление блюд из теста • КЗ 8-3 – «Путаница» (автоматических устройств бытовой техники и др.)
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p>Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовление сладких блюд из теста • Сладкие блюда, торты, • Сервировка праздничного стола ; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Химические волокна . • Машиноведение; • История создания швейной машины; • Вышивка лентами • Приемы вышивки лентами; • Виды машинных швов; • Построение чертежа изделия в масштабе; • Построение чертежа изделия в натуральную величину; • Конструирование изделия • Моделирование изделия • Вышивка: • Вышивка. Свободные вышивальные швы лентами. <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.botic.ru 2. http://www.cnso.ru/tehn

		3. http://files.school-collection.edu.ru 4. http://trud.rkc-74.ru 5. http://tehnologia.59442 6. http://www.domovodstvo.fatal.ru 7. http://tehnologiya.narod.ru 8. http://new.teacher.fio.ru	
4	Технические средства обучения	Компьютер, экран, проектор;	
5	Экранно-звуковые пособия	Видеоролики по основным разделам и темам программы	
6	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок, орнаментов Комплект оборудования и приспособлений для ВТО МТО в рамках «Точки роста»:	
		3D принтер Eiger 3D ST	1
		Пластик Bestfilament для 3D принтера	10
		Электрический гравёр DEKO DKRT200E 43 tools+case	3
		Лобзик электрический ПОБЕДА Л-65/690	2
		Дрель аккумуляторная Zitrek Greenpower 16 Li	2
		Набор аксессуаров Калибр для гравёра электрического НГ -186	2
		Термоклящий пистолет CLUE GUN	3
		Набор бит DEKO BS30	1
		Штангенциркуль цифровой Digital Caliper	3
		Набор сверл	1
		Нож технический КУРС «Стайл»	5
		Набор пилкок Ассорти для электролобзика Арт.305HP-ACC	2
		Полотна для лобзика	4
Набор клеевых стержней для термоклящего пистолета TOP TOOLS	6		
Лобзик ручной Кобальт	5		
7	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов Аптечка первой мед. помощи	
8	Оборудование	Парты ученические	

	кабинета	Стулья ученические Стол учительский Стол демонстрационный Машины швейные Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Доска с креплением для плакатов и таблиц Электropечка, Электрочайник, Электрoплитка, Утюг
--	----------	---

