

Рабочая программа

Технология

Учебный курс для обучающихся 7 класса

2016-2017 учебный год

Пояснительная записка

Цели и задачи курса:

Главная цель образовательной области "Технология" - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики. Данная цель может быть достигнута, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению традиций семьи, национальных и общечеловеческих ценностей. Это предполагает:

1. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности.

2. Формирование знаний и умений использовать средства и пути преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги.

3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению.

4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации в жизни в процессе преподавания предмета "Технология" должны быть решены следующие задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащихся возможности самопознания, изучение мира профессий;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

- развитие эстетического вкуса и художественной инициативы.

Содержание тем учебного курса

I Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 часа)

Материаловедение (4 часа)

Швейные материалы из химических волокон. Технология производства химических волокон. Виды и свойства тканей из искусственных и синтетических волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Виды прокладочных и утепляющих материалов. Уход за одеждой из химических волокон. Режимы стирки, глажения, сушки и химической чистки одежды из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на маркировочных лентах одежды.

Швейная машина (6 часов)

Назначение и применение зигзагообразной строчки. Особенности обметывания зигзагообразной строчкой толстых и тонких тканей. Приспособления (лапки) к швейной машине. Выполнение аппликации. Выбор рисунка для аппликации. Перевод деталей на ткань. Клеевая ткань. Выполнение аппликации с помощью швейной машины. Машинные швы. Классификация машинных швов. Условные обозначения швов. Соединительные машинные швы (растрочной, накладной, двойной и запошивочный). Краевые машинные швы (обтачной, окантовочный). Изготовление образцов машинных швов.

Конструирование и моделирование плечевых изделий (8 часов)

Историческое развитие костюма. Понятие «силуэт» и «стиль» в одежде. Ассортимент женской одежды. Виды и характеристика плечевых изделий. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила их снятия. Прибавки на свободное облегание. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Виды отделки. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для пошива изделия. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод. Получение выкройки швейного изделия с помощью мультимедийных программ.

Технология изготовления плечевого изделия (14 часов)

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Понятие «дублирование». Соединение деталей с клеевой прокладкой. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Правила сметывания изделия для первой примерки. Дефекты плечевого изделия и способы их устранения. Критерии оценки качества для проведения примерки. Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов. Подкрайные обтачки. Обработка срезов горловины. Обработка срезов косой бейкой. Обра-

ботка низа рукава. Вторая примерка. Обработка изделия после примерки. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная обработка изделия ВТО.

Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком (6 часов)

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения: начальная и воздушная петли; цепочка из воздушных петель; соединительный столбик; столбик без накида; столбик с одним, двумя, тремя накидами. Условные обозначения петель. Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель. Выполнение основного кольца. Вязание по спирали и кругами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Художественная обработка кожи (4 часа)

Историческая справка. Материалы и инструменты для работы. Просмотр фотографий, инструкционных карт. Заготовка шаблонов. Изготовление кулона из кожи. Подбор материала, раскрой по шаблону. Заготовка отдельных элементов. Декорирование кулона из кожи. Виды росписи. Правила работы с акриловыми контурами. Стразы, марбалсы, мех и бисер в изделии. Собираание элементов в единое изделие.

II Черчение и графика (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие о системах конструкторской, технологической документации и ГОСТах, видах документации. Выполнение чертежных и графических работ. Простановка размеров деталей на чертежах и эскизах. Варианты объектов труда. Эскизы, чертежи швейных изделий. Схемы. Технические рисунки деталей и изделий.

III Технологии ведения дома (4 часа)

Интерьер. Комнатные растения в интерьере (2 часа)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в жизни людей и в создании интерьера. Уход за комнатными растениями.

Ремонтно-отделочные работы (2 часа)

Основы технологии оклейки помещений обоями. Виды обоев и обоечного клея. Варианты оклейки стен обоями. Основы технологии малярных работ. Виды красок и инструментов. Нанесение рисунков с помощью трафаретов. Организация рабочего места. Правила безопасности труда. Профессии, свя-

занные с ремонтно-отделочными работами. Изучение видов обоев. Технология оклейки. Изучение технологии малярных работ.

IV Электротехнические работы (2 часа)

Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ. Электронагревательные приборы. Электроприводы. Работа с электроприборами.

V Современное производство и профессиональное образование (2 часа)

Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника. Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

VI Кулинария (14 часов)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Блюда из мяса. Значение мяса в питании человека. Виды мяса. Механическая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Подача их к столу. Блюда из кисломолочных продуктов. Значение кисломолочных продуктов для организма человека. Пищевая ценность кисломолочных продуктов и их ассортимент. Приготовление блюд из творога. Правила подачи блюд к столу. Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Фрукты и ягоды. Значение фруктов и ягод в питании человека. Хранение фруктов и ягод. Технология приготовления блюд из фруктов и ягод. Сладкие блюда и десерт. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компотов из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Заготовка продуктов. Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки хранения.

IX Творческие проекты (4 часа)

Творческие проекты. Выбор объекта проектирования. Оценка своих возможностей в разработке и реализации проекта. Выбор материалов, инструментов и оборудования. Варианты заполнения технологической карты. Работа по проекту. Защита проекта. Выставка работ учащихся.

Требования к уровню подготовки учащихся:

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения раздела «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ» ученик должен:

знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела «ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА» ученик должен:

знать/понимать

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» ученик должен:

знать/понимать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ» ученик должен:

знать/понимать

- правила ТБ работы с электроприборами; иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии в быту; правила безопасной эксплуатации бытовой техники.

уметь

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ» ученик должен:

знать/понимать

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

В результате изучения раздела «КУЛИНАРИЯ» ученик должен:

знать/понимать

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Особенности организации образовательного процесса по усвоению содержания данной программы:

В процессе реализации программы особое внимание уделяется учебно-практической деятельности учащихся. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, оказывает благотворное влияние на обучение, способствует осознанному выбору профессии.

Тематическое планирование

№ урока	Название раздела, темы	Количество уроков	Примечание
<i>1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</i>			
<i>1.1.Материаловедение – 4 часа</i>			
1.1.1.	Швейные материалы из химических волокон. Технология производства химических волокон. Виды и свойства	2	

	тканей из искусственных и синтетических волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Виды прокладочных и утепляющих материалов.		
1.1.2	Уход за одеждой из химических волокон. Режимы стирки, глажения, сушки и химической чистки одежды из искусственных и синтетических тканей. Значение символов на маркировочных лентах одежды.	2	
1.2. Швейная машина – 6 часов			
1.2.1.	Зигзагообразная строчка. Приспособления к швейной машине. Назначение и применение зигзагообразной строчки. Особенности обметывания зигзагообразной строчкой толстых и тонких тканей. Приспособления (лапки) к швейной машине.	2	
1.2.2.	Выполнение аппликации. Выбор рисунка для аппликации. Перевод деталей на ткань. Клеевая ткань. Выполнение аппликации с помощью швейной машины.	2	
1.2.3.	Машинные швы. Классификация машинных швов. Условные обозначения швов. Соединительные машинные швы (расстрочной, накладной, двойной и запошивочный). Краевые машинные швы (обтачной, окантовочный). Изготовление образцов машинных швов.	2	
1.3. Конструирование и моделирование плечевых изделий – 8 часов			
1.3.1	Проектирование изделий. Историческое развитие костюма. Понятие «силуэт» и «стиль» в одежде. Ассортимент женской одежды. Виды и характеристика плечевых изделий.	2	
1.3.2.	Конструирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Правила их снятия. Прибавки на свободное облегание. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.	2	
1.3.3	Моделирование плечевого изделия. Виды отделки. Подготовка выкройки к раскрою. Расчет количества ткани для пошива изделия.	2	
1.3.4	Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек или журнала мод. Получение выкройки швейного изделия с помощью мультимедийных программ.	2	
1.4. Технология изготовления плечевого изделия – 14 часов			
1.4.1	Раскрой проектного изделия. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Понятие «дублирование». Соединение деталей с клеевой прокладкой.	2	
1.4.2.	Подготовка изделия к примерке и проведение примерки. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. Правила сметывания изделия для первой примерки. Дефекты плечевого изделия и способы их устранения. Критерии оценки качества для проведения примерки.	2	
1.4.3.	Обработка вытачек, плечевых и боковых срезов.	2	
1.4.4.	Подкрайные обтачки. Обработка срезов горловины.	2	
1.4.5	Обработка срезов косой бейкой. Обработка низа рукава	2	
1.4.6	Вторая примерка. Обработка изделия после примерки.	2	
1.4.7	Обработка нижнего среза изделия.	2	

Окончательная обработка изделия ВТО.			
1.5. Декоративно-прикладное творчество. Вязание крючком – 6 часов			
1.5.1.	Вязание. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Положение крючка в руке. Основные виды петель и приемы их выполнения. Условные обозначения петель	2	
1.5.2.	Вязание полотна. Вязание полотна рядами. Основные способы вывязывания петель.	2	
1.5.3.	Вязание по кругу. Выполнение основного кольца. Вязание по спирали и кругами. Плотное и ажурное вязание по кругу.	2	
1.6. Художественная обработка кожи – 4 часа			
1.6.1.	Кожевное мастерство. Историческая справка. Материалы и инструменты для работы. Просмотр фотографий, инструкционных карт. Заготовка шаблонов. Изготовление кулона из кожи. Подбор материала, раскрой по шаблону. Заготовка отдельных элементов.	2	
1.6.2.	Декорирование кулона из кожи. Виды росписи. Правила работы с акриловыми контурами. Стразы, марбалсы, мех и бисер в изделии. Собираание элементов в единое изделие.	2	
2. Черчение и графика – 2 часа			
2.1.	Черчение и графика. Понятие о видах документации и ГОСТах. Простановка размеров деталей на чертежах и эскизах. Выполнение чертежных и графических работ. Простановка размеров деталей на чертежах и эскизах.	2	
3. Технологии ведения дома – 4 часа			
3.1.	Интерьер. Комнатные растения в интерьере. Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Роль комнатных растений в жизни людей и в создании интерьера. Уход за комнатными растениями.	2	
3.2.	Ремонтно-отделочные работы. Технология оклейки помещений обоями. Правила ТБ. Основы технологии малярных работ. Правила ТБ. Изучение видов обоев. Технология оклейки.	2	
4. Электротехнические работы – 2 часа			
4.1.	Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы.	2	
5. Современное производство и профессиональное образование – 2 часа			
5.1.	Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.	2	
6. Кулинария – 14 часов			
6.1.	Физиология питания. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.	2	
6.2.	Блюда из мяса. Значение мяса в питании человека. Виды	2	

	мяса. Механическая обработка мяса. Технология приготовления мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Подача их к столу.		
6.3.	Блюда из кисломолочных продуктов. Значение кисломолочных продуктов для организма человека. Пищевая ценность кисломолочных продуктов и их ассортимент. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из творога. Правила подачи блюд к столу.	2	
6.4.	Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.	2	
6.5.	Фрукты и ягоды. Значение фруктов и ягод в питании человека. Группы фруктовых плодов, орехи. Хранение фруктов и ягод. Технология приготовления блюд из фруктов и ягод.	2	
6.6.	Сладкие блюда и десерт. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компотов из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Заготовка продуктов.	2	
6.7.	Домашние заготовки. Основные технологические процессы при подготовке к консервированию. Пастеризация, стерилизация и укупорка консервов. Приготовление варенья, повидла.	2	
7. Творческие проекты – 4 часа			
7.1.	Творческие проекты. Работа по проекту. Выбор объекта проектирования. Оценка своих возможностей в разработке и реализации проекта. Выбор материалов, инструментов и оборудования. Варианты заполнения технологической карты.	2	
7.2.	Работа по проекту. Защита проекта. Выставка работ учащихся.	2	
	Итого:	70	

Список литературы

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Н.В. Синица, О.В. Табурчак, О.А. Кожина и др.]; под ред. В.Д. Симоненко.- 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2011.- 176 с.: ил.