**Аннотация**

## к рабочей программе по технологии «Обслуживающий труд» для 5-9 класса

**Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно - правовыми и инструктивно-методическими документами:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Закон Челябинской области «Об образовании в Челябинской области» / Постановление Законодательного Собрания Челябинской области от 29.08.2013 г. № 1543.
3. Об утверждении Федерального компонента государственного образовательного стандарта начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089.
4. О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.07.2005 г. № 03-126.
5. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Сборник нормативных документов. Технология / сост. Э.Д.Днепров, А.Г. Аркадьев. – 2-е изд., стереотип. – М: Дрофа, 2008. – 198, [10] с.
6. Об утверждении Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253.
7. О федеральном перечне учебников / Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.04.2014 г. № 08-548.
8. Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащѐнности учебного процесса и оборудования учебных помещений / Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.10.2010 г. № 986.
9. О внесении изменений в областной базисный учебный план для общеобразовательных организаций Челябинской области, реализующих программы основного общего и среднего общего образования / Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 30.05.2014 № 01/1839.
10. О формировании учебных планов на 2014-2015 учебный год для общеобразовательных учреждений города Челябинска, реализующих программы основного общего и среднего общего образования / Приказ Управления по делам образования города Челябинска от 09.07.2014 № 16-02/2825.
11. Учебный план Муниципального автономного общеобразовательного учреждения МБОУ «СОШ №10» на 2014-2015 учебный год. Приказ МБОУ «СОШ №10» от 28.08.2014 № 94/4.
12. О разработке и утверждении рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) в общеобразовательных учреждениях. Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 31.07.2009 г. №103/3404.
13. Методические рекомендации по преподаванию учебных предметов областного базисного учебного плана в 2014 – 2015 году. Инструктивно-методическое письмо Министерства образования и науки Челябинской области от 30.06.2014 № 03-02/4959 о преподавании учебного предмета «Технология» в общеобразовательных организациях Челябинской области в 2014-2015 учебном году
14. Положение «О порядке разработки и утверждения рабочей программы учебных предметов МБОУ «СОШ №10» ». Приказ МБОУ «СОШ №10» от 03.06.2010 г. № 224/1.

## Цели и задачи обучения

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5 – 9 кл. с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку для выбора профиля обучения и дальнейшего образования. Основным предназначением образовательной области

«Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, его профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Изучение технологии на базовом уровне основного общего образования направлено на достижение следующих **целей:**

* ***освоение*** знаний о составляющих технологической культуры, научной организации производства и труда методах творческой деятельности, снижении 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 личностно 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, к деловому сотрудничеству в процессе коллективной деятельности;
* ***воспитание*** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственного отношения к труду и результатам труда, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* ***подготовка*** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг и готовности к продолжению обучения в системе профессионального образования;
* ***получение*** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

## Учебно-методическое обеспечение

**Учебник: 5 класс**

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В.Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д.Симоненко. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 192 с.: ил.

## класс

Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В.Крупская, О.А. Кожина, Н.В. Синица и др.]; под ред. В.Д.Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 208 с.: ил.

## класс

Технология. Обслуживающий труд: 7 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д.Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 176 с.: ил.

## класс

Технология: 8 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е

изд., перераб. / Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2008. – 208 с.: ил.

## класс

Технология: 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб. / [А.Н. Богатырев, О.П.Очинин, П.С. Самородский и др.] ; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 272 с.: ил.

## Дополнительная литература:

1. Анфимова Н. А. Кулинария : учебник для нач. проф. Образования / Н. А. Анфимова. - 6-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2011. - 400 с.
2. Бровина Е. В., Курдыба А. А., Сайганова Е. Ю., Шевчук З. В., Филатова Н. Г. ШВЕЯ.ПОРТНОЙ легкого женского платья. Комплект инструкционно-технологических карт по производственному обучению. - Ростов н/Д: «Феникс», 2001 — 416 с. (Серия

«Учебники XXI века»)

1. Гончарова Т. Рукоделие. - М.: Вече, 1999. - 480 с. (Дом и хозяйство)
2. Ермакова В. И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : Учеб. gособие для 10-11 кл. общеобразоват. eчреждений / В. И. Ермакова. - М. : Просвещение, 2002 — 79 с.

: ил.

1. Зуева Ф. А. Основы профессионального самоопределения. Предпрофильная подготовка: учебное пособие для учащихся 9 кл. - 2-е изд., испр. И доп. - Челябинск: Взгляд, 2004. - 47 с.
2. Зуева Ф. А. Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла: учебное пособие / Ф. А. Зуева. - Челябинск: ЗАО

«Цицеро», 2012. - 149 с.

1. Можчиль Н. Е. Закройщик легкой женской одежды. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 352 с. (Серия «Учебники XXI века»)
2. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства. Учеб. пособие для сред. проф. Образования: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н. А. Савостицкий, Э. К. Амирова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 240 с.
3. Сборник рецептур для повара / Автор-составитель Е. В. Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс, 2001. - 448 с.
4. Терешкевич Т. А. Словарь моды. - Мн.: Хэлтон, 2000. - 464 с.

## Место предмета в учебном плане

На изучение учебного курса «Технология. Обслуживающий труд» в 5-6 и 8-9 классах выделено 3 часа в неделю, в 7 классах — 2 часа в неделю. Раздел Черчение и графика изучается в рамках предмета Черчение в 7-8 классах. Объем учебного времени: 5 класс — 105 часов; 6 класс — 105 часов; 7 класс — 70 часов; 8 класс — 105 часов; 9 класс — 105 часов. Всего - 490 часов.

Программа предусматривает распределение общего времени: 30% - теоретическая часть, 70% - практическая часть.

В рабочей программе 5-9 классов произведены перемещения в следующих разделах:

«Кулинария». Из программы 6 класса выведены 2 часа на изучение заготовки продуктов и включены в программу 9 класса в объеме 3 часов.

Во всех классах увеличено количество часов на изучение раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» на углубление учебного материала.

«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». В программе 9 класса произведены перемещения часов, отведенных на изучение художественных ремесел. Изучение и выполнение практических работ этого раздела реализуется в разделе

«Творческие, проектные работы» в объеме 6 часов.

В программе 6 класса из раздела «Творческие проектные работы» выведено 4 часа в раздел «Технология изготовления швейных изделий» на выполнение технологических карт поузловой обработки изделия.

Раздел «Черчение и графика» реализуется с 5 по 9 класс при изучении темы

Конструирование и моделирование швейных изделий.

Учебные занятия проходят в специально оборудованных кабинетах (кабинет кулинарии и кабинет обслуживающего труда).

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Программой предусмотрены лабораторно-практические, учебно-практические работы,

выполнение учащимися творческих и проектных работ. Данные виды работ предусмотрены в каждом разделе программы.

 Распределение учебной нагрузки по четвертям:

## Распределение учебной нагрузки по четвертям в 5 классе:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть |
| По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески |
| Учебных часов | 27 |  | 21 |  | 30 |  | 27 |  |
| Контрольных работ | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| Практических и лабораторно- практических работ | 19 |  | 16 |  | 24 |  | 22 |  |

**Распределение учебной нагрузки по четвертям в 6 классе:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть |
| По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески |
| Учебных часов | 27 |  | 21 |  | 30 |  | 27 |  |
| Контрольных работ | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| Практических и лабораторно- практических работ | 20 |  | 16 |  | 21 |  | 20,5 |  |

**Распределение учебной нагрузки по четвертям в 7 классе:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть |
| По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески |
| Учебных часов | 18 |  | 14 |  | 20 |  | 18 |  |
| Контрольных работ | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| Практических и лабораторно- практических работ | 11,5 |  | 9 |  | 15,5 |  | 12 |  |

**Распределение учебной нагрузки по четвертям в 8 классе:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть |
| По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески |
| Учебных | 18 |  | 14 |  | 20 |  | 18 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| часов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Контрольных работ | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| Практических и лабораторно- практических работ | 13 |  | 11 |  | 14,5 |  | 12,5 |  |

**Распределение учебной нагрузки по четвертям в 9 классе:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть |
| По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески | По плану | Факти- чески |
| Учебных часов | 27 |  | 21 |  | 30 |  | 24 |  |
| Контрольных работ | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| Практических и лабораторно- практических работ | 22,5 |  | 15 |  | 20 |  | 19 |  |

* 1. **Реализация национально-регионального компонента**

Реализация национально-регионального компонента (НРК) проводится с учетом местных социально-экономических условий и национальных традиций народов Южного Урала Содержание НРК направлено на изучение традиций и обычаев народов Южного Урала, а также на изучение окружающего производства.

## Выделение часов на НРК в 5 классе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № занятия | Раздел, тема | Содержание НРК |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** |  |
| 4-6 | Получение ткани. Ткацкие переплетения П.Р. Выполнение макета полотняного переплетения | Национальные традиции русского ткачества |
| 7-9 | Вышивка. Инструменты, материалы, приспособленияП.Р. Выполнение эскизов. Подготовка ткани | Ремесла, одежда, обрядовые предметы быта народов Южного Урала |
|  | **Кулинария** |  |
| 73-75 | Овощи. Механическая обработка. Правила ТБП. Р. Приготовление салата из свежих овощей | Овощные культуры Южного Урала |
| 76-78 | Технология приготовления пищиП. Р. Приготовление салата из вареных овощей | Блюда из овощей народов Южного Урала |
| 79-81 | Технология приготовления пищи. Яйца П. Р. Приготовление блюд из яиц | Птицеводческие хозяйства Челябинской области |
| 82-84 | Технология приготовления пищи. Бутерброды. Горячие напитки | Комбинаты школьного питания |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | П. Р. Приготовление бутербродов. Горячих напитков |  |
| 85-87 | Заготовка продуктов | Плодовые и ягодные культура Южного Урала |

**Выделение часов на НРК в 6 классе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № занятия | Раздел, тема | Содержание НРК |
|  | **Кулинария** |  |
| 1-3 | НРК Вводное занятие. Техника безопасности. Минеральные вещества. Сервировка стола к ужину. ЭтикетП.Р Составление меню на завтрак, ужин. Сервировка стола | Блюда народов Южного Урала |
| 4-6 | НРК Молоко и его свойства. Блюда из молокаП.Р. Приготовление молочного супа с макаронами | Комбинаты по переработке молока в Челябинске и Челябинской области |
| 7-9 | НРК Блюда из круп, бобовых и макаронных изделийП.Р. приготовление макарон с сыром | Предприятия Челябинска по производству макаронных изделий, изделий из круп и бобовых.Сельскохозяйственные культуры на южном Урале |
| 10-12 | НРК Рыба и морепродукты. Первичная обработка рыбыП.Р. Приготовление рыбы в кляре | Рыба, обитающая в водоемах Челябинской области |
| 13-15 | НРК Сладкие блюда и напитки. Изделия из жидкого тестаП.Р. Приготовление сладких напитков П. Р. Приготовление блинов | Фрукты и ягодя Южного Урала |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** |  |
| 16-18 | Вышивка. Виды вышивки. Правила ТБП.Р. Композиционное построение узоров. Цветовое решение узоров | Ремесла, одежда, обрядовые предметы быта народов Южного Урала |
| 22-2425-27 | Изготовление изделия в технике ручной вышивки | Вышивка народных мотивов |
| 28-30 | Волокна животного происхождения. Правила ТБЛ.П.Р. Классификация волокон | Домашние животные Южного Урала |
| 34-36 | Свойства тканейЛ.П.Р. Определение свойств тканей | Климатические условия Южного Урала |
| 37-39 | Ассортимент поясных изделий. Мерки для построения чертежа прямой юбкиП.Р. Снятие мерок и построение основы чертежа прямой юбки в М 1:4 | Юбка в русском народном костюме |
|  | **Электротехнические работы** |  |
| 91-93 | НРК Электромонтажные работыП.Р. Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора | Электростанции Челябинска и Челябинской области |

**Выделение часов на НРК в 7 классе**

№ занятия

## Кулинария

Раздел, тема Содержание НРК

1-2 Физиология питания. Правила ТБ

П.Р. Определение доброкачественности продуктов, срока годности консервов

3-4 Мясо и мясные продукты. Тепловая обработка мяса

П.Р. Приготовление супа с мясными фрикадельками

5-6 Кисломолочные продукты и блюда из них П.Р. Приготовление творожных пончиков

7-8 Мучные изделия

П.Р. Приготовление домашнего печенья

9-10 Фрукты и ягоды. Сладкие блюда П.Р. Приготовление яблочного мусса

11-12 Приготовление обеда в походных условиях П.Р. Приготовление каши гречневой с мясными консервами

13-14 Заготовка продуктов

П.Р. Приготовление варенья

Комбинат по переработке рыбы и морепродуктов

Кондитерские предприятия в Челябинске

Комбинаты по переработке мяса (мясного сырья) в Челябинске и в Челябинской области. Национальные блюда из мяса

Национальные кисломолочные продукты народов Урала (кумыс)

Кондитерские предприятия г. Челябинска

Фрукты и ягоды Южного Урала

Дикорастущие травы на Урале пригодные для приготовления пищи

Садово-ягодные культуры Южного Урала

## Рукоделие. Художественные ремесла

15-16 Вязание крючком. Инструменты и приспособления. Правила ТБ П.Р.Выполнение образцов: воздушная петля, столбик без накида

17-18 Вязание крючком

П.Р.Выполнение образцов: полустолбик с накидом, столбик с накидом, двумя, тремя накидами

## Конструирование и моделирование швейных изделий

31-32 Виды плечевых изделий. Мерки для построения чертежа ночной сорочки

П.Р. Снятие мерок и построение основы чертежа ночной сорочки в М 1:4

35-36 Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

П.Р. Моделирование ночной сорочки

## Электротехнические работы

* 1. Электроосветительные приборы Электроприводы. Правила ТБ

П.Р. Подбор бытовых приборов по их мощности и напряжению (паспорт)

Народные промыслы народов Южного Урала

Трикотажное производство в Челябинске

Фабрики по пошиву одежды в Челябинской области

Модельеры России

Энергетические ресурсы Челябинской области

## Выделение часов на НРК в 8 классе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № занятия | Раздел, тема | Содержание НРК |
|  | **Кулинария** |  |
| 1-2 | Способы консервирования фруктов и ягод. Правила ТБП.Р. Приготовление компота из яблок и груш | Фрукты и ягоды Южного Урала |
| 3-45-6 | Технология приготовления пищи. Домашняя птицаП.Р. Приготовление блюд из домашней птицы | Комбинаты по разведению и переработке мяса птицы в Челябинске и в Челябинской области Национальные блюда из мяса птицы |
|  | **Рукоделие. Художественные ремесла** |  |
| 7-8 | НРК Вязание спицами. Инструменты и приспособления. Правила ТБП.Р. Вязание на двух и пяти спицах | Декоративно-прикладное творчество народов Южного Урала |
|  | **Конструирование и моделирование швейных изделий** |  |
| 17-18 | НРК Виды брюк. Мерки для построения чертежа основы женских брюкП.Р. Снятие мерок и построение основы чертежа женских брюк в М 1:4 | Фабрики по пошиву одежды в Челябинской области |
| 23-24 | НРК Моделирование брюк П.Р. Моделирование брюк | Модельеры России |
|  | **Технология ведения дома** |  |
| 59-60 | НРК Бюджет семьи. Рациональное планирование расходовП.Р. Формирование бюджета и расходов семьи | Потребительская корзина жителей г. Челябинска |
|  | **Современное производство и профессиональное образование** |  |
| 63-64 | НРК. Роль профессии в жизни человекаП. Р. Сообщение. «Востребованность профессий на региональном рынке труда» | Рынок труда Челябинской области |

**Выделение часов на НРК в 9 классе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № занятия | Раздел, тема | Содержание НРК |
|  | **Кулинария** |  |
| 1-3 | Технология приготовления пищи. Блюда из котлетной массыП. Р. Приготовление зраз рубленых | Предприятия по переработке мяса и субпродуктов Челябинской области |
| 4-6 | Технология приготовления пищи. Блюда из мяса. Правила ТБП. Р. Приготовление запеченного картофеля с мясом | Предприятия общественного питания г. Челябинска |
| 7-9 | Технология приготовления пищи П.Р. Плов по-казански | Кухня народов Урала |
| 10-12 | Консервирование овощей П. Р. Квашение капусты | Овощные культуры Южного Урала |
|  | **Конструирование швейных изделий** | **и** | **моделирование** |  |
| 13-15 | Виды плечевых изделий. Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия | Фабрики по пошиву Челябинской области | одежды | в |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | П.Р. Снятие мерок и построение основы чертежа плечевого изделия в М 1:4 |  |
| 19-21 | Моделирование плечевого изделияП.Р. Моделирование плечевого изделия | Модельеры России |
|  | **Технология ведения дома** |  |
| 82-84 | Производительность и оплата труда. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя.П. Р. Составление бизнес-плана | Частное предпринимательство в Челябинской области |
|  | **Современное производство и профессиональное образование** |  |
| 85-87 | Сферы и отрасли современного производстваП.Р. Экскурсия на швейное предприятие | Швейная фабрика «Силуэт» |
| 88-90 | Профессиограмма. Траектория получения профессииП. Р. Составление профессиограммы | Высшие и среднеспециальные образовательные учреждения г. Челябинска |

* 1. **Межпредметная интеграция**

№ п/п Разделы/темы Предмет/Содержание интегрированного

материала

* + 1. **Элементы материаловедения Биология** (значение растений в народном

хозяйстве (лен, хлопок, шерсть, шелк; культура поведения человека в природе)

## Конструирование и моделирование

* + 1. **Рукоделие. Художественные ремесла**

**Математика** (вычерчивание отрезка заданной длины; определение длины отрезка с помощью линейки, прямая линия их обозначения; взаимное расположение двух прямых на плоскости, параллельные и перпендикулярные прямые; масштаб; чтение чертежа, построение чертежа геометрических фигур; симметрия, действия с рациональными числами),

**Изобразительное искусство** (основные правила оформления чертежей, общие сведения об эскизах анализ формы предмета по чертежу).

**Изобразительное искусство** (сравнение рисунка с образцом; понятие об основных и дополнительных цветах, сочетание цветов; основные пропорции, составление эскизов изделий в технике лоскутное шитье.

* + 1. **Технология ведения дома Изобразительное искусство** (сочетание цветов;

основные пропорции, составление эскизов изделий в технике лоскутного шитья, общие сведения об эскизах анализ формы предмета по чертежу кухни).

* + 1. **Кулинария Биология** (роль витаминов и минеральных веществ; овощи, фрукты, плоды; размножение и роль бактерий соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил здорового образа

жизни оказание первой помощи при ожогах, порезах. Пищеварение)

## Распределение учебной нагрузки по темам учебного предмета

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы** | **Количество часов/ классы** |
| **5****класс** | **6****класс** | **7****класс** | **8****класс** | **9 класс** |
| **Кулинария** | **18** | **15** | **14** | **6** | **12** |
| Санитария и гигиена | 1 |  |  |  |  |
| Физиология питания | 1 | 3 | 2 |  |  |
| Технология приготовления пищи | 12 | 12 | 10 | 4 | 3 |
| Блюда национальной кухни |  |  |  |  | 6 |
| Сервировка стола | 1 |  |  |  |  |
| Заготовка продуктов | 3 |  | 2 | 2 | 3 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **69** | **72** | **40** | **50** | **69** |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 12 | 12 | 8 | 6 |  |
| Элементы материаловедения | 6 | 9 | 4 | 2 |  |
| Элементы машиноведения | 9 | 3 | 4 | 2 |  |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 9 | 15 | 8 | 10 | 18 |
| Технология изготовления швейных изделий | 33 | 33 | 16 | 30 | 51 |
| **Технологии ведения дома** | **3** | **3** | **4** | **4** | **3** |
| Эстетика и экология жилища | 3 |  | 4 |  |  |
| Уход за одеждой и обувью |  | 3 |  |  |  |
| Ремонт помещений |  |  |  |  |  |
| Санитарно-технические работы |  |  |  |  |  |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов |  |  |  | 4 |  |
| Введение в предпринимательскую деятельность |  |  |  |  | 3 |
| **Электротехнические работы** |  | **3** | **2** | **2** |  |
| Электромонтажные работы |  | 3 |  |  |  |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы |  |  | 2 |  |  |
| Электротехнические устройства |  |  |  | 2 |  |
| **Современное производство и профессиональное образование** |  |  |  | **2** | **6** |
| Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 1 |  |
| Пути получения профессионального образования |  |  |  | 1 | **6** |
| **Творческие проектные работы** | **15** | **12** | **10** | **6** | **12** |
| **Итого** | **105** | **105** | **70** | **70** | **102** |

* 1. **Основное содержание обучения (490 часов) 5 класс**

**Кулинария 18 часов**

**Санитария и гигиена (1 час)**

**Теоретические сведения**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

## Объекты труда

Рабочее место бригады на кухне. Кроссворд

## Физиология питания (1 час)

**Теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

## Объекты труда

Таблицы, справочные материалы. Кроссворд

## Технология приготовления пищи (12 часов)

**Блюда из овощей Теоретические сведения**

Правила ТБ. Краткие сведения из истории овощей. Классификация овощей. Витамины, белки, минеральные вещества, содержащиеся в овощах.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей.

## Практические работы

Нарезка овощей. Приготовление салата из свежих овощей. Приготовление салата «винегрет» из вареных овощей. Фигурная нарезка овощей. Определение доброкачественности блюд из овощей.

## Объекты труда

Салат из свежих овощей. Салат из вареных овощей. Оформление салатов при помощи фигурно нарезанных овощей.

## Блюда из яиц Теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яйца. Способы варки яиц. Оборудование для приготовления блюд из яиц.

## Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.

## Объекты труда

Омлет с овощами. Яйца вареные всмятку, «в мешочек», вкрутую.

## Бутерброды и горячие напитки Теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Виды горячих напитков. Разновидности чая. Требования, предъявляемые к приготовлению горячих напитков. Способы хранения чая и кофе.

## Практические работы

Нарезка продуктов для бутербродов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление открытых и закрытых бутербродов, горячих и холодных бутербродов. Оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков

## Объекты труда

Холодные и горячие бутерброды. Открытые и закрытые бутерброды. Приготовление чая,

какао.

## Теоретические сведения

**Сервировка стола (1 час)**

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

## Практические работы

Составление меню из предложенных блюд. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

## Объекты труда

Сервировка стола к завтраку.

## Заготовка продуктов (3 часа)

**Теоретические сведения**

Способы приготовления домашних запасов, их роль в экономном ведении домашнего хозяйства. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов.

## Практические работы

Приготовление смеси для компотов (нарезка яблок и груш для сушки)

## Объекты труда

Фрукты, овощи

## Создание изделий

**из текстильных и поделочных материалов 69 часа**

**Рукоделие. Художественные ремесла (12 часов) Теоретические сведения**

Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Правила ТБ при выполнении декоративных швов и строчек.

## Практические работы

Организация рабочего места для ручного шитья. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой салфетки, носового платка.

## Объекты труда

Рисунки для вышивки. Образцы декоративных швов.

## Элементы материаловедения (6 часов)

**Теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

## Практические работы

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. Сравнение хлопчатобумажных и льняных тканей, запись в таблицу результатов сравнения.

## Объекты труда

Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей. Макет полотняного переплетения.

## Элементы машиноведения (9 часов) Теоретические сведения

Классификация швейного оборудования. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины,

их устройство, преимущества и недостатки. Правила ТБ при выполнении машинных работ.

## Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

## Объекты труда

Швейная машина. Образцы прямых и фигурных машинных строчек на бумаге.

## Конструирование и моделирование швейных изделий (9 часов) Теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Понятия: конструирование и моделирование, модель, чертеж, эскиз, масштаб. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок для построения фартука. Расчет и построение фартука с нагрудником. Условные обозначения. Конструктивные линии.

Понятие о форме, симметрии и асимметрии. Алгоритм моделирования фартука.

## Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука различных фасонов. Оформление деталей выкроек.

## Объекты труда

Чертеж фартука в М 1:4 и в М 1:1. Выкройка фартука. Образцы моделирования в М 1:4.

## Технология изготовления швейных изделий (33 часа) Теоретические сведения

Правила ТБ при выполнении ручных работ. Ручные стежки и строчки. Длина стежка, ширина шва. Соединительные и краевые швы. Графическое изображение швов. Технология выполнения ручных и машинных швов. Подготовка ткани к раскрою. Рациональная раскладка выкройки на ткани. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

## Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

## Объекты труда

Образцы ручных стежков и строчек. Фартук, косынка.

## Технологии ведения дома 3 часа Эстетика и экология жилья (3 часа)

**Теоретические сведения**

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, элементами декора. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

## Практические работы

Выполнение эскиза интерьера кухни.

## Объекты труда

Эскиз интерьера кухни.

## Творческие проектные работы 15 часов

**Теоретические сведения**

Творческая, проектная работа. Пояснительная записка к проекту. Структура проектной работы. Актуальность, новизна, практическая значимость проекта. Технологическая карта. Экономическая оценка проекта.

## Практические работы

Описание проектной работы. Составление технологических карт.

## Объекты труда

Пояснительная записка к фартуку. Фартук.

## Перечень лабораторных и практических работ

 Практическая работа по приготовлению блюд из сырых и вареных овощей, заготовке продуктов.

 Практическая работа по приготовлению бутербродов, блюд из яиц, горячих напитков, сервировке стола к завтраку.

 Практическая работа по определению свойств ткани. Лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити.

 Практическая работа по изготовлению ручных швов и строчек, пришивание фурнитуры.

 Практическая работа по заправке нитей швейной машины, включению и выключению швейной машинки, выполнению машинных строчек на бумаге и ткани.

 Практическая работа по конструированию и моделированию фартуков в М 1: 4, в М 1:1 по своим меркам.

 Практическая работа по раскладке выкроек на ткани, раскрою, обработке деталей кроя.

 Практическая работа по технологии поузловой обработки деталей фартука, окончательной и влажно - тепловой обработки.

 Практическая работа по изготовлению изделий в лоскутной технике.

 Практическая работа по вышиванию изделия декоративными швами.

 Практическая работа по разработке и выполнению проекта, защите его.

## Теоретические сведения

* + 1. **класс**

**Кулинария 15 часов Физиология питания (3 часа)**

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

## Практические работы

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

## Объекты труда

Составление меню на завтрак

## Технология приготовления пищи (12 часов) Теоретические сведения

**Блюда из молока и молочных продуктов**

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения. Ассортимент кисломолочных продуктов.

## Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп и макаронных изделий. Первичная обработка круп и бобовых. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.

## Блюда из рыбы и морепродуктов

Понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

## Жидкое тесто

Способы приготовления жидкого теста. Изделия из жидкого теста. Сроки хранения приготовленных продуктов из жидкого теста.

## Сладкие блюда и напитки

Ассортимент сладких блюд и напитков. Используемые ингредиенты для приготовления сладких блюд и напитков. Желирующие вещества для приготовления киселя. Способы сохранения витаминов в напитках.

Сервировка стола к ужину.

## Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из молочных продуктов. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Подготовка продуктов для приготовления сладких напитков. Определение готовности сладких напитков

## Объекты труда

Приготовление молочного супа с макаронами. Приготовление макарон с сыром. Приготовление рыбы в кляре. Приготовление блинов и блинчиков. Приготовление сладких напитков.

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 72 часа Рукоделие. Художественные ремесла (12 часов)

**Теоретические сведения**

Вышивка. История вышивки Виды вышивки. Правила ТБ. Счетная вышивка. Сведения об инструментах и приспособлениях. Технология выполнения вышивки

## Практические работы

Композиционное построение узоров. Цветовое решение узоров. Выполнения образцов счѐтной вышивки. Изготовление изделия в технике ручной вышивки

## Объекты труда

Орнамент для счетной вышивки. Образцы счетной вышивки. Рамка для фото, носовой платок, прихватка, салфетка.

## Элементы материаловедения (9 часов)

**Теоретические сведения**

Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Классификация волокон

## Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение

лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений. Выполнение макетов переплетений. Определение свойств тканей.

## Объекты труда

Таблица классификации волокон. Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Макеты ткацких переплетений. Таблица свойств тканей.

## Элементы машиноведения (3 часа)

**Теоретические сведения**

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

## Практические работы

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Выполнение образцов машинных строчек

## Объекты труда

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Конструирование и моделирование швейных изделий (15 часов) Теоретические сведения

Ассортимент поясных изделий. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

## Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 Построение чертежа прямой юбки по индивидуальным меркам в М 1:1. Построение чертежа конической и клиньевой юбки в М 1:4. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

## Объекты труда

Чертеж прямой юбки в М 1:4. Чертеж прямой юбки в М 1:1. Построение чертежа конической и клиньевой юбки в М1:4. Чертеж конических и клиньевой юбок в М 1:4. Образцы моделирования в М 1:4. Лекало юбки выбранного фасона.

## Технология изготовления швейных изделий (33 часа) Теоретические сведения

Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

## Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

## Объекты труда

Юбка коническая, клиньевая или прямая.

## Технологии ведения дома 3 часа

**Уход за одеждой и обувью (3 часа)**

**Теоретические сведения**

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью

**Практические работы** Ремонт шерстяных изделий **Объекты труда** Шерстяное изделие

## Электротехнические работы 3 часа Электроосветительные приборы. Электроприводы (3 часа)

**Теоретические сведения**

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах. Электроустановочные изделия. Виды проводов. Приемы монтажа установочных изделий.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ

## Практические работы

Организация рабочего места. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора.

## Объекты труда

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

## Творческие проектные работы 12 часов

**Теоретические сведения**

Проект, пояснительная записка к творческому проекту, простановка проблемы, введение, содержание проекта, разработка идей, потребность, исследование проекта, изготовление изделия, экономическое и экологическое обоснование, актуальность, практическая значимость

## Практические работы

Оформление пояснительной записки к творческой проектной работе. Создание презентации для защиты проектной работы

## Объекты труда

Юбка прямая, коническая, клиньевая. Пояснительная записка к творческой проектной работе. Презентация к творческой проектной работе.

## Перечень лабораторных и практических работ

 Приготовление блюд из молока и молочных продуктов.

 Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

 Приготовление блюд из жидкого теста.

 Приготовление сладких блюд и напитков. Заготовка продуктов.

 Сервировка стола к ужину.

 Разработка и защита творческого проекта

 Освоение приемов ручной вышивки.

 Вышивание (шов «крест», гобеленовый шов, двусторонняя гладь, цветная художественная гладь).

 Разработка и защита творческого проекта.

 Определение свойств ткани из волокон животного происхождении.

 Регулировка швейной машины, установка иглы, подбор ниток.

 Выполнение машинных швов.

 Снятие мерок, запись результатов.

 Построение чертежа прямой юбки в М 1:4 и в М 1:1.

 Построение чертежа клиньевой юбки в М 1:4 и в М 1:1.

 Построение чертежа конической юбки в М 1:4 и в М 1:1.

 Моделирование юбок различных фасонов на основе прямой.

 Раскладка выкроек на ткани и раскрой изделия.

 Обработка деталей кроя, подготовка к примерке.

 Проведение примерки, устранение дефектов.

 Поузловая обработка изделия.

 Разработка и защита творческого проекта.

 Мелкий ремонт шерстяных изделий.

 Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

## класс

**Кулинария 14 часов**

**Физиология питания (2 часа)**

**Теоретические сведения**

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.

## Практические работы

Определение доброкачественности продуктов, срока годности консервов

## Объекты труда

Таблица оценивания консервов. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

## Технология приготовления пищи (10 часов) Теоретические сведения

**Мясо и мясные продукты**

Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Механическая и тепловая обработка мяса. Термическое состояние мяса.

## Кисломолочные продукты и блюда из них

Кулинарное значение кисломолочных продуктов. Виды кисломолочных продуктов. Условия и сроки его хранения. Ассортимент кисломолочных продуктов.

## Мучные изделия

Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Пресное тесто. Виды пресного теста. Виды разрыхлителей. Способы приготовления теста.

## Фрукты и ягоды. Сладкие блюда

Витамины, легкоусвояемые углеводы, органические кислоты, минеральные соли, дубильные, красящие, ароматические вещества содержащиеся в фруктах и ягодах. Значение фруктов и ягод в питании человека. Классификация фруктов и ягод. Правила подготовки фруктов и ягод для тепловой обработки. Хранение фруктов и ягод.

Классификация сладких блюд. Значение сладких блюд в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

## Приготовление обеда в походных условиях

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Правила безопасности при приготовлении пищи на костре. Съедобные дикорастущие травы. **Практические работы**

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод.

Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление желе и муссов. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. **Объекты труда**

Суп с мясными фрикадельками. Творожные пончики. Домашнее печенье. Яблочный мусс. Каша гречневая с мясными консервами.

## Заготовка продуктов (2 часа)

**Теоретические сведения**

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Подготовка к консервированию. Пастеризация, стерилизация, укупорка. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Санитарно-гигитенические требования при тепловой обработке продуктов. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в

сахаре, черная смородина с сахаром).

## Практические работы

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой.

Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

## Объекты труда

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 40 часов Рукоделие. Художественные ремесла (8 часов)

**Теоретические сведения**

Изделия, связанные крючком, в современной моде. Сведения об инструментах и материалах для вязания крючком. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Технология выполнения вязания полотна. Вязание по кругу. Основное кольцо. Способы вязания по кругу. **Практические работы**

Работа с журналами мод. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель крючком. Изготовление образцов вязания крючком.

## Объекты труда

Рисунки орнаментов. Образцы основных видов петель. Образец вязания по кругу. Образец ажурного вязания.

**Элементы материаловедения (4 часа)**

**Теоретические сведения**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей их искусственных и синтетических волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Нетканые материалы. Уход за одеждой из химических волокон.

## Практические работы

Изучение свойств тканей из искусственных и синтетических волокон.

## Объекты труда

Образцы тканей из искусственных и синтетических волокон. Образцы прокладочных материалов. Таблица классификации химических волокон, таблица свойств тканей. Таблица символов по уходу за одеждой.

## Элементы машиноведения (4 часа)

**Теоретические сведения**

Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Аппликация. Технология выполнения аппликации. Правила ТБ при работе на швейной машине Приспособления к швейной машине. Машинные швы

## Практические работы

Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение машинных швов необходимых для изготовления плечевого изделия

## Объекты труда

Швейная машина. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины. Приспособления к швейной машине. Рисунки аппликации. Аппликация. Образцы машинных швов.

## Конструирование и моделирование швейных изделий (8 часов) Теоретические сведения

Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в

одежде. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления ночной сорочки. Конструкции ночных сорочек. Мерки, необходимые для построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Художественное оформление одежды. Моделирование блузки перемещением основной вытачки. Подготовка выкройки.

## Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 . Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом по индивидуальным меркам в М 1:1. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

## Объекты труда

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:4. Чертеж плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в М 1:1. Образцы моделирования в М 1:4. Лекало плечевого изделия с цельнокроеным рукавом выбранного фасона.

**Технология изготовления швейных изделий (16 часов) Теоретические сведения**

Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком. Проведение примерки. Исправление дефектов. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулисы. Окончательная отделка изделия.

## Практические работы

Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

## Объекты труда

Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

## Технологии ведения дома 4 часа

**Эстетика и экология жилища (4 часа)**

**Теоретические сведения**

Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за комнатными растениями. Разновидности комнатных растений. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

## Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

## Объекты труда

Эскизы оформления интерьера жилого помещения. Комнатные растения, грунт цветочный, дренаж.

## Электротехнические работы 2 часа

**Электромонтажные работы (2 часа)**

**Теоретические сведения**

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Правила

электробезопасности и эксплуатации бытовых электроосветительных приборов.

## Практические работы

Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора.

## Объекты труда

Осветительные приборы, электроконструктор.

## Творческие проектные работы 10 часов

**Теоретические сведения**

Проект, пояснительная записка к творческому проекту, простановка проблемы, введение, содержание проекта, разработка идей, потребность, исследование проекта, изготовление изделия, экономическое и экологическое обоснование, актуальность, практическая значимость

## Практические работы

Оформление пояснительной записки к творческой проектной работе. Создание презентации для защиты проектной работы

## Объекты труда

Ночная сорочка, пижама. Пояснительная записка к творческой проектной работе**.** Презентация к творческой проектной работе.

## Перечень лабораторных и практических работ

1. Определение доброкачественности продуктов, срока годности консервов.
2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.
3. Приготовление супа с мясными фрикадельками.
4. Приготовление творожных пончиков.
5. Приготовление домашнего печенья.
6. Приготовление яблочного мусса.
7. Приготовление варенья из ягод и фруктов.
8. Приготовление каши гречневой с мясными консервами.
9. Изготовление образцов плотных и ажурных узоров.
10. Изготовление мелкого вязаного изделия.
11. Определение свойств ткани из искусственных волокон, лицевой и изнаночной сторон, направление долевой нити, составление коллекции тканей. Определение раппорта в сложных переплетениях.
12. Выполнение аппликации.
13. Выполнение образцов зигзагообразной строчки.
14. Технология выполнения стачных, окантовочных, краевого и запошивочного швов.
15. Снятие мерок. Расчет конструкции и построение чертежа плечевого изделия в М 1:4, М 1:1 с цельнокроеным рукавом.
16. Моделирование плечевого изделия в М 1:4, М 1:1.
17. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани и раскрой изделия.
18. Подготовка деталей кроя к обработке и примерке изделия.
19. Проведение примерки, определение дефектов и их исправление.
20. Поузловая обработка плечевого изделия: обработка вытачек, боковых и плечевых срезов, горловины и проймы подкройными обтачками и окантовочным швом, обработка низа изделия.
21. Подбор и посадка комнатных декоративных растений.
22. Создание эскизов комнатных растений в интерьере.
23. Подбор бытовых приборов по их мощности и напряжению (паспорт).
24. Разработка и защита творческого проекта.

## класс

**Кулинария 6 часов**

**Заготовка продуктов (2 часа)**

**Теоретические сведения**

Способы консервирования фруктов и ягод. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

## Практические работы

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

## Объекты труда

Компот из яблок и груш

## Технология приготовления пищи (4 часа) Теоретические сведения

**Домашняя птица**

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

## Практические работы

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу

## Объекты труда

Курица запечѐнная в духовке. Курица по-татарски.

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 50 часов Рукоделие. Художественные ремесла (6 часов)

**Теоретические сведения**

Изделия, связанные спицами в современной моде. Сведения об инструментах и материалах для вязания спицами. Подготовка к работе материалов, бывших в употреблении. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Набор петель, лицевые и изнаночные петли. Выполнение простых петель различными способами, расчет петель, убавление петель, прибавление петель, запускание петель. Схема, условные обозначения, соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

## Практические работы

Работа с журналами мод. Инструменты и материалы для вязания спицами. Подготовка материалов к работе. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Набор петель, лицевые и изнаночные петли. Выполнение простых петель различными способами. Изготовление образцов вязания спицами.

## Объекты труда

Рисунки орнаментов. Образцы по вязанию спицами

## Элементы материаловедения (2 часа)

**Теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон с учѐтом происхождения, химического состава и других признаков. Ткацкие переплетения. Основные ткацкие переплетения: главные, мелкоузорчатые, сложные и крупноузорчатые. Основные характеристики переплетения: перекрытия (основные и уточные), сдвиг перекрытия, раппорт

## Практические работы

Изучение свойств тканей из натуральных, искусственных и синтетических волокон. Выполнение макетов ткацких переплетений

## Объекты труда

Образцы тканей из натуральных, искусственных и синтетических волокон. Таблица классификации текстильных волокон, таблица свойств тканей. Макеты ткацких переплетений

## Элементы машиноведения (2 часа)

**Теоретические сведения**

Правила ТБ. Устройство бытовой швейной машины FAMILY — 3008. Схема заправки машины, челночное устройство. Неисправности бытовой швейной машины FAMILY — 3008 и устранение неисправностей. Машинные швы

## Практические работы

Заправка швейной машины FAMILY — 3008. Выполнение машинных швов необходимых для изготовления швейных изделий

## Объекты труда

Швейная машина FAMILY — 3008. Приспособления к швейной машине. Образцы машинных швов.

## Конструирование и моделирование швейных изделий (10 часов) Теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Виды и характеристика поясных изделий. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления женских брюк. Прибавки к меркам на свободу облегания. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Подготовка выкройки.

## Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа женских брюк в масштабе 1:4 . Построение чертежа женских брюк по индивидуальным меркам в М 1:1. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

## Объекты труда

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж женских брюк в М 1:4. Чертеж женских брюк в М 1:1. Лекало женских брюк выбранного фасона.

## Технология изготовления швейных изделий (30 часов) Теоретические сведения

Способы раскладки выкроек на ткани. Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскрой изделия. Припуски, контрольные точки, экономный расклад. Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки. Исправление дефектов. Правила ТБ. Терминология ручных работ. Терминология машинных работ, ВТО. Поузловая обработка деталей брюк: обработка вытачек, обработка кокеток, обработка шлевок, обработка застежки, обработка верхнего среза подкройной обтачкой, обработка притачного пояса, обработка низа брюк ручными стежками, обработка низа брюк цельнокроеной манжетой. Окончательная отделка. ВТО готового изделия

## Практические работы

Изготовление образцов пооперационной обработки поясных швейных изделий. Раскладка выкройки на ворсовой ткани и раскрой. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно- тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

## Объекты труда

Брюки, юбка-брюки, шорты.

## Технологии ведения дома (4 часов)

**Теоретические сведения**

Потребности семьи. Информация о товарах. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Сертификат соответствия, сертификация продукции, маркировка, этикетка, штрихкод. Права потребителя и их защита.

## Практические работы

Разработать этикетку на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар. Формирование бюджета и расходов семьи

## Объекты труда

Торговые знаки, сертификат. Рекламные справочники по товарам и услугам. Таблицы

«Структура семейного бюджета», «Учѐт потребления продуктов питания».

## Электротехнические работы (2 часа)

**Теоретические сведения**

Электротехнические устройства. Принципы работы и использование типовых средств защиты. Устройства защиты, режим короткого замыкания, предел измерения, цена деления, номинальная постоянная, закрытые и открытые нагревательные элементы, терморегулятор. Параметры источника электроэнергии

## Практические работы

Расчет расхода электрической энергии. Бытовые приборы и их мощность. Осветительные приборы, электроконструктор.

## Объекты труда

Счетчик электроэнергии, электрические приборы.

## Современное производство и профессиональное образование (2 часа) Теоретические сведения

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Региональный рынок труда и его конъюнктура.

## Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.

## Объекты труда

Сообщение. «Востребованность профессий на региональном рынке труда».

## Творческие проектные работы (6 часов) Теоретические сведения

Оформление конструкционных карт. Моделирование, конструирование, изготовление изделия, экономическое и экологическое обоснование, актуальность, практическая значимость

## Практические работы

Выполнение технологической документации к готовому изделию. Создание инструкционных карт. Создание презентации для защиты проектной работы

## Объекты труда

Женские брюки. Пояснительная записка к творческой проектной работе. Презентация к творческой проектной работе.

## Перечень лабораторных и практических работ

1. Приготовление компота из яблок и груш.
2. Приготовление запечѐнной курицы.
3. Приготовление курицы по-татарски.
4. Вязание на двух и пяти спицах. Выполнение образцов по схемам.
5. Выполнение макетов ткацких переплетений.
6. Заправка швейной машины FAMILY — 3008. Выполнение машинных швов.
7. Снятие мерок. Расчет конструкции и построение чертежа брюк в М 1:4, М 1:1.
8. Моделирование брюк в М 1:4, М 1:1.
9. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани и раскрой изделия.
10. Подготовка деталей кроя к обработке и примерке изделия.
11. Проведение примерки, определение дефектов и их исправление.
12. Поузловая обработка брюк: обработка вытачек, кокеток, шлевок, застежки на тесьму- молнию, боковых и шаговых срезов, среднего шва, верхнего среза поясом, обработка низа изделия.
13. Разработка этикетки на производимый в семейном хозяйстве предполагаемый товар.
14. Формирование бюджета и расходов семьи.
15. Расчет расхода электрической энергии.
16. Разработка и защита творческого проекта.

## класс

**Кулинария (12 часов)**

**Технология приготовления пищи (3 часа) Теоретические сведения**

**Блюда из котлетной массы**

Санитарные условия первичной обработки мяса. Блюда из котлетной массы: котлеты, биточки, Люля-кебаб тефтели. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

## Практические работы

Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки котлетной массы. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из котлетной массы.

## Объекты труда

Зразы рубленые

## Блюда национальной кухни (6 часов)

**Теоретические сведения**

Мясо, механическая обработка мяса, полуфабрикаты из мяса: мелкокусковые полуфабрикаты: гуляш, поджарка, шашлык, рагу. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

## Практические работы

Приготовление полуфабрикатов из мяса. Способы тепловой обработки полуфабрикатов из мяса. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса.

## Объекты труда

Картофель запеченый с мясом. Плов по-казански.

## Заготовка продуктов (3 часа)

**Теоретические сведения**

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Первичная обработка овощей. Условия и сроки хранения консервированных овощей. Квашение капусты, соление капусты.

## Практические работы

Первичная обработка овощей для консервирования. Нарезка капусты соломкой. Квашение капусты.

## Объекты труда

Капуста квашеная.

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (69часов)

**Конструирование и моделирование швейных изделий (18 часов) Теоретические сведения**

Основные направления современной моды Антропометрия, мерки для построения плечевого изделия. Прибавки на свободу облегания. Особенности моделирования плечевых изделий. Ткани и отделки, применяемые для изготовления женского платья. Конструктивные линии. Тонкая сплошная линия. Толстая сплошная линия. Лекала. Способы моделирования плечевого изделия. Художественное оформление одежды. Получение выкроек из журнала мод. Условные обозначения выкроек в журналах мод, размеры швейных изделий, уменьшенный чертеж деталей кроя, конструктивные линии, детали выкроек.

## Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 . Построение чертежа плечевого изделия по индивидуальным меркам в М 1:1. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

## Объекты труда

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого изделия в М 1:4. Чертеж плечевого изделия в М 1:1. Образцы моделирования в М 1:4. Лекало плечевого изделия выбранного фасона. Журналы мод.

## Технология изготовления швейных изделий (51 час) Теоретические сведения

Подготовка ткани и выкройки к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Декатировка, настил ткани в сгиб, настил ткани в разворот. Экономичная раскладка деталей. Проведение примерки. Исправление дефектов. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов, вытачек, рельефов, карманов в швах. Обработка воротника и втачивание его в горловину. Окончательная отделка изделия.

## Практические работы

Раскладка выкроек на ткани, обмеловка и раскрой ткани. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий и точек на детали кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка вытачек, рельефов. Обработка кармана в шве. Обработка плечевых и боковых срезов. Обработка горловины, пройм подкройной обтачкой. Обработка борта цельнокроеным и притачным подбортом. Обработка края борта притачной планкой. Обработка воротника. Втачивание воротника в горловину. Обработка низа изделия. ВТО готового изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

## Объекты труда

Платье, халат, ветровка, блузка, жилет.

## Технологии ведения дома (3 часа)

**Теоретические сведения**

Производительность и оплата труда. Маркетинг и менеджмент в деятельности предпринимателя. Культура экономических отношений в процессе производства и потребления. Себестоимость товаров и услуг, ценообразование. Виды налогов.

**Практические работы** Составление бизнес-плана **Объекты труда**

Бизнес-план. Каталоги товаров и услуг, справочники по трудовому и хозяйственному законодательству.

## Современное производство и профессиональное образование 6 часов Теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Современное производство.

Профессиограмма. Траектория получения профессии. Профессия, специальность и квалификация работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности. Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования

## Практические работы

Составление профессиграммы. Экскурсия на швейное предприятие.

## Объекты труда

Профессиограмма. Швейная фабрика (экскурсия).

## Творческие проектные работы (15 часов) Теоретические сведения

Разработка технологической документации. Оформление конструкционных карт. Моделирование, конструирование, изготовление изделия, экономическое и экологическое обоснование, актуальность, практическая значимость

## Практические работы

Выполнение технологической документации к готовому изделию. Создание инструкционных карт. Создание презентации для защиты проектной работы

## Объекты труда

Платье, блузка. Пояснительная записка к творческой проектной работе. Презентация к творческой проектной работе

## Перечень лабораторных и практических работ

1. Построение основы в М 1:4, М 1:1.
2. Моделирование плечевого изделия в М 1:4, М 1:1.
3. Работа с журналами мод. Определение размера фигуры, снятие выкроек из журналов мод.
4. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой изделия.
5. Перенос меловых линий и подготовка изделия к первой примерке.
6. Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.
7. Поузловая обработка изделия: обработка вытачек, рельефов, карманов, воздушных и обтачных петель. Обработка борта притачным подбортом, притачной планкой. Обработка воротника, соединение воротника с горловиной. Обработка рукавов, втачивание их в пройму. Обработка низа изделия.
8. Заправка краеобметочной машины. Обметывание срезов швейного изделия.
9. Составление профессиграммы.
10. Экскурсия на швейную фабрику «Силуэт».
11. Сообщение. «Востребованность профессий на региональном рынке труда»
12. Составление бизнес-плана.
13. Выполнение конфекционных карт.
14. Разработка и защита творческого проекта.
15. Составление презентации

## Перечень оборудования и учебных материалов

1. Бытовые швейные машины Brother, Famili, Janome
2. Краеобметочная машина Janome, Janome MY Ljck 1340, Janome MY Ljck 1205D
3. Манекены
4. Утюжильный стол
5. Утюги
6. Раскройный стол.
7. Презентации
8. Комплект плакатов:
* образцы тканей, полотняного переплетения,
* чертежи и выкройка юбки, образцы видов отделок,
* образцы машинных строчек,
* образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук,
* таблицы и справочные материалы по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах;
* образцы хлопчатобумажных, шелковых и шерстяных тканей.

## Требования к уровню подготовки выпускников Общетехнологические, трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии на базовом уровне ученик должен:

## знать / понимать

* + основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов;
	+ назначение и устройство применяемых ручных инструментов;
	+ виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
	+ влияние технологии на общественное развитие;
	+ составляющие современного производства товаров и 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

* + 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;
	+ 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 документов;
	+ обеспечения безопасности труда;
	+ оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
	+ построения планов профессионального образования и трудоустройства.

## Требования по разделам технологической подготовки

**«Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов» Ученик должен:**

**знать/понимать**

* + назначение различных швейных изделий;
	+ основные стили в одежде и современные направления моды;
	+ виды декоративной отделки изделий из различных материалов;

## 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, приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов;
	+ выполнения различных видов художественного оформления изделий.

## «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.

## «Электротехнические работы» Ученик должен: знать/понимать

* + назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки;
	+ правила безопасной эксплуатации бытовой техники;
	+ пути экономии электрической энергии в быту;

## уметь

* + объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;
	+ рассчитывать стоимость потребляемой электроэнергии;
	+ включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В; **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**
	+ безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;
	+ оценивания 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.

## «Технологии ведения дома» Ученик должен: знать/понимать

* + характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
	+ характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
	+ средства оформления интерьера;
	+ назначение основных видов современной бытовой техники;
	+ санитарно-технические работы
	+ виды санитарно-технических устройств

## уметь

* планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;
* подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;
* 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;
* применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

## «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.

## «Современное производство и профессиональное самоопределение» 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 и о 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;
* чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для 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; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

## Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 класса

### Должны знать:

* + негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
	+ способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
	+ общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
	+ общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
	+ правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приѐмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
	+ технологию приготовления блюд из сырых и варѐных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
	+ способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
	+ виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
	+ общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
	+ культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
	+ правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
	+ виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
	+ виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремѐслах;
	+ возможности лоскутной пластики, основные приѐмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
	+ правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
	+ эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
	+ правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
	+ понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
	+ технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
	+ гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

### Должны уметь:

* + осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
	+ работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варѐных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки,

сервировать стол к завтраку;

* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
* включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать еѐ скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определѐнный угол с подъѐмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;
* переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
* читать и строить чертѐж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намѐтывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

## Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 6 класса

### Должны знать:

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краѐв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды лѐгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, причѐски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

### Должны уметь:

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмѐтывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертѐж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

## Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса

### Должны знать:

* о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса, посуду и инвентарь для приготовления мясных продуктов;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога и технологию их приготовления;
* способы приготовления пресного теста, раскатки теста, способы защипки краѐв пельменей и вареников, правила варки их, способы определения готовности;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре и желе;
* роль комнатных растений и способы их размещения в интерьере, влияние комнатных растений на микроклимат. Искусство дарить цветы;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
* виды лѐгкого женского платья, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к нему, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа основы ночной сорочки, особенности моделирования плечевых изделий;
* назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных (запошивочного, двойного, накладного с закрытыми срезами) и краевых (окантовочного с открытыми и закрытыми срезами, окантовочного тесьмой), технологическую последовательность обработки проймы и горловины подкройной и косой обтачной, притачивание кулиски;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* единство стиля костюма, причѐски, косметики и интерьера, правила пользования средствами косметики и снятия масок, выполнение макияжа.

### Должны уметь:

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* определять качество мяса, оттаивать мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мясных полуфабрикатов и мяса, определять их готовность и подавать к столу;
* приготавливать простоквашу, кефир, творог, блюда из творога;
* приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей и вареников;
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* выращивать комнатные растения и размещать их;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмѐтывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* работать с журналами мод, читать и строить чертѐж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны платья;
* выполнять машинные швы: стачные (запошивочный, двойной, накладной с закрытыми срезами) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать пройму и горловину подкройной обтачной, притачивать кулиску;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы рукавов и низы платья;
* выполнять штопку швейных изделий.

## Требования к уровню подготовки учащихся 8 класса

### Должны знать:

* понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
* основы бизнес-планирования;
* потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
* понятие профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
* основные виды художественной обработки материалов.

### Должны уметь:

* проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
* проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
* выполнять эскизные работы проекта;
* выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
* правильно организовывать учебное место.

## Требования к уровню подготовки выпускников основной школы

### Должны 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.

### Должны 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 или услуги;
* построения планов профессионального образования и трудоустройства.

## 3. Характеристика контрольно-измерительных материалов

Для реализации программы используются следующие ***формы контроля*** уровня обученности школьников:

* 1. Текущий (карточки - задания, опрос, тест, практические работы) – проводится поурочно.
	2. Промежуточный (тесты, карточки – задания, защита проектов) – проводится по окончании изучения раздела.
	3. Итоговый (защита проектов, итоговые тесты) – проводится по окончании учебного года

## Примерные темы проектных работ для учащихся

**5 класс**

 Технология изготовления игрушки – объѐмные или плоскостные (ткани, наполнитель).

 Технология изготовления панно для украшения комнаты ( ткань, бисер, использование народных промыслов и т,п.).

 Воскресный завтрак.

 Простейшие виды одежды (топ с завязками).

 Блюда из чѐрствого хлеба.

 Технология изготовления прихватка (лоскутная техника).

 Изготовление открытки, упаковки (бумага).

 Изготовление изделий народных промыслов.

 Фартук-элемент русского национального костюма.

 Фартук древний и современный.

 Осенние хлопоты – заготовка овощей.

 Праздничный стол из салатов.

 «Дитя солнца»- хлопок в быту и технике.

 Русский лѐн – современный шѐлк.

 Вышивка – древнее рукоделие.

 Этот удивительный бутерброд.

 Обрезки ткани – для пользы дела.

 Овощи-лекари.

 Технология изготовления игрушки-подушки.

 Тайны бабушкиного сундука.

 Весѐлые лоскутики.

 Электроприборы – наши помощники.

 Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

 Национальные традиции в оформление кухни.

## 6класс

 Технология изготовления конической юбки.

 Технология изготовления шорт.

 Предметы интерьера.

 Изготовления подарка (вышивка крестом).

 Изделие народных промыслов (любые техники).

 Пудинг на основе крупяных каш.

 Блюдо из творога.

 Я жду гостей (этикет).

 Из истории посуды, столовых приборов.

 Подарок своими руками.

 Виды десерта.

 Семейный праздник.

 Русские узоры.

 Подарок для друга.

 Интерьер моей квартиры.

 Салфетки для праздничного стола.

 Вышивка, как один из видов декоративно-прикладного искусства.

 Требования к одежде. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбки.

## класс

 Блюда русской национальной кухни.

 Силуэт и стиль в одежде.

 Современное направление моды.

 Аппликация. Украшение платья.

 Изготовление панно в технике аппликации.

 Технология изготовления ночной сорочки.

 Технология изготовления платья.

 Виды декоративно-прикладного творчества

## класс

 Швейное изделие из журналов мод соответствующей сложности.

 Блюдо из нерыбных продуктов моря.

 Блюдо национальной кухни.

 Изделия народных промыслов в разной технике.

 История развития моды.

 Из истории костюма.

 Семейный праздник.

 Интерьер моей кухни.

 Салфетка для семьи в подарок.

 Изготовление диванной подушки.

 Одежда для дома.

 Русские узоры.

 Отделка готового костюма.

 Воскресный обед семьи.

 Народный костюм, как источник творчества при конструировании современной одежды.

 Организация функциональных зон: для приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка.

## класс

 Национальный костюм народов Урала.

 Молодежный костюм в спортивном стиле.

 Молодежное платье в романтическом стиле.

 Молодежное платье в классическом стиле.

 Комплект для отдыха.

 Изделия поясной группы.

 Русский сувенир.

 Кружевная салфетка для чая.

 Русские узоры.

 Изготовление панно в технике ручной вышивки.

 Изделия из лоскутной мозаики (подушки, панно).

 Украшения интерьера кухни столовой в стиле лоскутной техники.

 Грелка на чайник.

 Грелка на кастрюлю.

 Сервировка стола к празднику.

 Праздники и обряды народов Урала.

 Сервировка стола к пасхалии.

 Русская кухня.

 Национальная кухня.

 Технология изготовления вязаного изделия.

## Критерии оценки творческих проектов по технологии Оценка пояснительной записки проекта

 Общее оформление.

 Актуальность. Обоснование проблемы и формулировка темы проекта.

 Сбор информации по теме проекта. Анализ прототипов.

 Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей.

 Выбор технологии изготовления изделия.

 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления.

 Разработка конструкторской документации, качество графики.

 Описание изготовления изделия.

 Описание окончательного варианта изделия.

 Эстетическая оценка выбранного варианта.

 Экономическая и экологическая оценка готового изделия.

 Реклама изделия.

## Оценка изделия

 Оригинальность конструкции.

 Качество изделия.

 Соответствие изделия проекту.

 Практическая значимость.

## Практическая значимость проекта

 Формулировка проблемы и темы проекта.

 Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи.

 Описание технологии выполнения проекта.

 Четкость и ясность изложения.

 Глубина знаний и эрудиция.

 Время изложения.

 Самооценка.