|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  Методического совета  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» мая 2015г | Согласовано»  заместитель директора по УВР Е.А.Лавриненко  \_\_\_ августа 2015г. | «Утверждено»  приказом №\_\_\_от \_\_\_2015г.  Директор МАОУ СОШ п.Демьянка  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.Н.Кожина |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ 5-9 КЛАССОВ**

СОСТАВИТЕЛИ: Сапелкина Лариса Геннадьевна,

Крылова Надежда Николаевна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Нормативно-правовое и инструктивно-методическое обеспечение**

Нормативно-правовой базой для рабочей программы по предмету технология являются:

- Закон Российской Федерации «Об образовании» от 25 октября 2008 г. (с изменениями и дополнениями);

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17.12.2010 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

- приказ Министерства образования Российской Федерации № 74 от 01.02.2012 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312»;

- Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы - М.: Просвещение, 2011. - 96 с. - (Стандарты второго поколения).

Программа включает общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015, - 208 с.: ил.

2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил.

3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил.

4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил.

5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальнН.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

1. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д.

Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2014 г.

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производства;
* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики;
* знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
* методы технической, творческой, проектной деятельности;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***познакомятся:***

* + с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
  + с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
  + с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
  + с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
  + с производительностью труда; реализацией продукции;
  + с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
  + с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
  + с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

* + - навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
    - навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
    - основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
    - умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
    - умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
    - навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
    - навыками организации рабочего места;
    - умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда – техносфера – опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения МАОУ СОШ «п.Демьянка» на этапе основного общего образования составляет 204 учебных часов обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах – по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах – 34 ч, из расчета 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане. Занятия в 9 классах могут быть организованы вне обязательной учебной сетки часов во внеурочное время как дополнительное образование во второй половине дня.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

* 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 показателями;
* умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность

***познакомиться****:*

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

***выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:***

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий или выполнения работ;
* выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого продукта или изделия;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению 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 в целях:***

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовление и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно - трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рационная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполнения объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
* В коммуникативной сфере:
* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание курса**

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для средней общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. В направление «Технологии ведения дома», интегрированное для мальчиков и для девочек, добавлены темы «Эстетика и экология жилища», «Бюджет семьи» из направления «Индустриальные технологии».

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Художественные ремесла» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей образовательного учреждения включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное самоопределение», «Технологии творческой и опытной деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

Исходя из конкретных условий образовательного учреждения: материально – технических возможностей школы, условий неделимости классов; отсутствия возможностей выполнять практические работы по разделам «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» данные темы целесообразно преподавать по теоретическим основам, практические задания перенести в домашние условия с дальнейшим отчетом о проделанной работе в классе.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Направление «Индустриальные технологии»

Раздел 1. Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов.

Тема 1.Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Традиции, обряды, семейные праздники. Национальные орнаменты в элементах быта и одежде, художественно-при­кладные изделия.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Региональные виды декора­тивно-прикладного творчества (ремесла). Единство функцио­нального назначения, формы и художественного оформления изделия. Эстетические и эргономические требования к изде­лию. Понятие о композиции.

Виды природных и искусственных материалов и их свой­ства для художественно-прикладных работ. Основные средства художественной выразительности в различных технологиях.

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной и металлами в России.

Технологии художественно-прикладной обработки матери­алов различными видами инструментов (два-три вида техно­логий по выбору учителя\*).

\* Для учащихся основной школы могут быть рекомендованы следую­щие технологии художественно-прикладных работ по всем направлениям предмета технологии: резьба по дереву, инкрустация, выжигание, плетение из лозы и соломки, фигурное точение древесины и пластмасс, чеканка, тех­нологии просечного металла, лоскутное шитье, роспись ткани, узелковый батик, различные виды вязания, тиснение по коже, изготовление изделий из глины.

Разработка изделия с учетом прагматического назначения и эстетических свойств. Составление рабочей документации. Освоение приемов выполнения основ­ных операций ручными инструментами.

Правила безопасности труда при выполнении художест­венно-прикладных работ с древесиной и металлами.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Ознакомление с характерными особенностями различных видов декоративно-прикладного творчества народов России.

Определение требований к создаваемому изделию. Разра­ботка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Выбор и исследование материалов и заготовок с учетом декоративных и технологических свойств, эксплуатационных качеств изделий. Определение последовательности изготовле­ния деталей. Выполнение подготовительных работ по созда­нию изделия.

Изготовление изделия с применением технологий ручной и механизированной обработки материалов. Отделка и пре­зентация изделий.

Соблюдение правил безопасности труда.

***Раздел 2. Технологии домашнего хозяйства***

**Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними**

Способы ухода за различными видами половых покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт.

Средства для ухода за раковинами и посудой. Средства для ухода за мебелью. Выбор и использование современных средств ухода за одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели.

Экологические аспекты применения современных хими­ческих средств и препаратов в быту.

Выбор технологий длительного хранения одежды и обуви. Уход за окнами. Способы утепления окон в зимний период.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Выполнение мелкого ремонта обуви, мебели, восстановле­ние лакокрасочных покрытий и сколов. Удаление пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдение правил безопасности и гигиены.

**Тема 2. Эстетика и экология жилища**

Характеристика основных элементов систем энергоснаб­жения, теплоснабжения, водопровода и канализации в город­ском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации.

Понятие об экологии жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержа­ния температурного режима, влажности и состояния воздуш­ной среды. Роль освещения в интерьере.

Способы определения места положения скрытой элект­ропроводки. Современные системы фильтрации воды.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Оценка микроклимата в доме. Определение места положе­ния скрытой электропроводки. Разработка плана размещения осветительных приборов. Подбор бытовой техники по реклам­ным проспектам. Разработка вариантов размещения бытовых приборов.

**Тема 3. Бюджет семьи**

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Потреб­ности человека. Минимальные и оптимальные потребности членов семьи. Потребительская корзина одного человека и семьи. Рациональное планирование расходов на основе акту­альных потребностей семьи. Оценка возможностей предпри­нимательской деятельности для пополнения семейного бюд­жета. Выбор возможного объекта или услуги для предприни­мательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Правила поведения при совершении покуп­ки. Права потребителя и их защита.

Подбор на основе анализа рекламной информации совре­менной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Формирование потребительской корзины семьи с уче­том уровня доходов ее членов и региональных рыночных цен.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расхо­дов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи.

Анализ качества и потребительских свойств товаров. Вы­бор способа совершения покупки. Положения законодатель­ства по правам потребителей.

Планирование возможной индивидуальной трудовой дея­тельности: обоснование объектов или услуг, примерная оцен­ка доходности предприятия.

Направление «Технологии введения дома»

***Раздел 1. Кулинария***

**Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомо­ечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблю­дения температурного режима и длительности тепловой кули­нарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Совре­менные данные о роли витаминов, минеральных солей и мик­роэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздей­ствие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качест­ва пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отрав­лениях.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

**Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Прис­пособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутер­бродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание вла­ги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность про­дуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения карто­феля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листо­вых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарез­ки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продук­тов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обра­ботки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформле­ния салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

**Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продук­тов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посу­да для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продук­тов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хра­нения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения жи­вой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных кон­сервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в за­висимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного ис­пользования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инстру­ментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полу­фабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродук­тов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабо­раторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свеже­мороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

**Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное упот­ребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной об­работки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

**Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пи­щевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сро­ки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механичес­кой и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология при­готовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

**Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изде­лий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобо­вых и макаронных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

**Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготов­ления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформле­ние готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Расчет количества мяса и других продуктов для приготов­ления супа на 6—8 человек.

Приготовление заправочного супа.

**Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлите­ли теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания тес­та и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Вли­яние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Усло­вия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Фор­мование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

**Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Оформление стола к празднику.

Организация фуршета.

**Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обес­печение сохранности продуктов. Соблюдение правил санита­рии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных усло­виях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологи­ческие мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

***Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов***

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сто­роны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуата­ционные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых матери­алов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических во­локон в тканях.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

**Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Характеристи­ки и области применения современных швейных, краеобме-точных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристи­ки, назначение основных узлов. Виды приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа меха­низма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной ма­шиной.

Назначение и конструкция различных современных при­способлений к швейной машине. Их роль в улучшении каче­ства изделий и повышении производительности труда.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Совре­менные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигу­ры человека. Системы конструирования одежды. Краткая ха­рактеристика расчетно-графической системы конструирова­ния. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швей­ных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необхо­димые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на осно­ве чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

**Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформле­ние народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индиви­дуальных особенностей фигуры. Способы копирования вы­кройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изде­лий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и рас­чет количества ткани на изделие с применением компьютер­ных программ.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и кор­рекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фи­гуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изде­лия к раскрою.

**Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ма­шинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисун­ка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкрой­ки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических опера­ций:

-обработка деталей кроя;

-обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, прой­мы и горловины;

-обметывание швов ручным и машинным способами;

-обработка вытачек с учетом их расположения на дета­лях изделия;

-обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

-обработка низа швейного изделия ручным и машин­ным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и ис­правление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из нату­ральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

***Раздел 3. Художественные ремесла***

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные компо­зиции, их основные решения в построении. Роль компози­ции, колорита, фактуры материала в художественном выраже­нии произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоратив­ного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды ор­наментов. Возможности графических редакторов персональ­ных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнамен­тов.

Создание композиции с изображением пейзажа для пан­но или платка по природным мотивам.

**Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоску­та. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлени­ями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материа­лов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокла­дочных материалов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материа­лы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складыва­ния ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, си­лы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных кра­сок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

**Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Из­делия, связанные крючком, в современной моде. Инструмен­ты и материалы для вязания крючком. Подготовка материа­лов к работе. Условные обозначения, применяемые при вяза­нии крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узо­ра. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

**Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пухо­вых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вя­зания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Техно­логия выполнения вязаных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

***Раздел 4. Оформление интерьера***

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребнос­тей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в ин­терьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

**Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особен­ности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пи­щи, столовой, спален, детского уголка. Использование совре­менных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предмета­ми декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занаве­сей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значе­ние предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусствен­ное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потреб­ностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обо­ями, общим цветовым решением комнаты. Размещение ком­натных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадеб­ных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символи­ческое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

***Раздел* 5. *Электротехника***

**Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощ­ности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым элект­рооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и ро­зеток на плане квартиры.

***Раздел 6. Современное производство и профессиональное*** ***самоопределение***

**Тема 1. Сферы производства, профессиональное об­разование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления раз­вития техники и технологий. Влияние техники и новых тех­нологий на виды и содержание труда. Понятие о специаль­ности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текс­тильных материалов и изготовлением швейных изделий. Ви­ды учреждений профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

***Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности***

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятель­ность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходи­мой информации для решения проблемы. Разработка вариан­тов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего вари­анта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного ис­кусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной роспи­си ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздни­ков.

Изготовление сувенира или декоративного панно в техни­ке ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народ­ных сказок.

Проекты социальной направленности.

Примерное тематическое планирование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Примерные темы, раскрывающие (входящие в)данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел | Основное содержание темы | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
| **Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (40 Ч)** | | |
| Тема 1.  Санитария и гигиена (1ч) | Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.  Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.  Требования к точности соблюдения технологического процесса приготов­ления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной об­работки продуктов для предупрежде­ния пищевых отравлений и инфекций.  Безопасные приемы работы с кухон­ным оборудованием, колющими и ре­жущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.  Организовывать рабочее место.  Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.  Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи  Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.  Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. |
| Тема 2.  Физиология питания (2ч) | Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.  Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.  Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.  Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.  Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорга­низмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пище­вых отравлениях. | Изучать основы физиологии питания человека.  Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.  Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.  Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением органолептических методов. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях. |
| Тема 3.  Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки  (4 ч) | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.  Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы на резки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.  Особенности технологии приготов­ления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы за­варивания.  Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология при­готовления кофе и какао.  Требования к качеству готовых на­питков | Изучать способы определения свежести яиц.  Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам.  Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.  Приготавливать и оформлять бутерброды.  Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.  Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».  Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. |
| Тема 4.  Блюда из овощей  (4 ч) | Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.  Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с по мощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.  Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.  Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.  Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета ово­щей и содержания в них витаминов.  Использование салатов в качестве самостоятельных  блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления са­латов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в со­став салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.  Значение и виды тепловой кулинар­ной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.  Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.  Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.  Экономно расходовать продукты.  Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др.  Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.  Читать технологическую документацию.  Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.  Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. |
| Тема 5.  Блюда из молока и молочных продуктов (2 ч) | Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.  Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.  Ассортимент кисломолочных про­дуктов и творожных изделий. Техноло­гия приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом.  Способы удаления сыворотки. Кули­нарные блюда из творога, технология их приготовления | Определять качество молока органо -лептическими методами.  Готовить молочный суп или молочную кашу.  Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов. Готовить блюда из творога. Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.  Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. |
| Тема 6.  Блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов моря (2 ч) | Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.  Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.  Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.  Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.  Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу | Определять свежесть рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определять срок годности рыбных консервов.  Читать штриховые коды на упаковках пищевых продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки рыбы.  Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать соленую рыбу. Осваивать безопасные приемы труда. Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.  Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря ручным и машинным способами.  Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд |
| Тема 7.  Блюда из птицы (2ч) | Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.  Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. | Подбирать инструменты и приспособления для механической кулинарной обработки птицы.  Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы.  Готовить блюда из домашней птицы Оформлять готовое блюдо из птицы и подавать его к столу.  Сервировать стол к обеду.  Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструмен­тами и приспособлениями.  Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд |
| Тема 8.  Блюда из мяса (2ч) | Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов  Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.  Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу | Проводить сравнительный анализ кулинарного использования различных видов мяса.  Определять качество мяса органолептическими и лабораторными методами.  Выполнять механическую кулинарную обработку мяса.  Изучать различные способы тепловой кулинарной обработки мяса (варка, жарка, тушение, запекание, жарка во фритюре, копчение и др.). Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов в зависимости от вида тепловой кулинарной обработки.  Готовить натуральную рубленую массу из мяса.  Выбирать, готовить и оформлять блю­да из мяса.  Планировать последовательность тех­нологических операций.  Проводить самооценку качества приго­товленного блюда по картам контроля.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд.  Планировать время на приготовление выбранного блюда. |
| Тема 9  Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч) | Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.  Способы варки макаронных изделий.  Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.  Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.  Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.  Выполнять механическую кулинарную обработку крупы.  Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.  Готовить гарнир из макаронных изделий.  Готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий. Определять консистенцию блюда. |
| Тема 10.  Заправочные супы (2) | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.  Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах.  Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу. | Рассчитывать количество мяса и других продуктов для приготовления супа.  Определять качество продуктов для приготовления супа.  Готовить бульон для заправочного супа.  Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.  Готовить и оформлять заправочный суп.  Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.  Сервировать стол и дегустировать го­товые блюда.  Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря.  Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд |
| Тема 11.  Изделия из теста  (2ч) | Механическая кулинарная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.  Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.  Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.  Ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.  Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.  Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочно­го теста (температура выпечки, опреде­ление готовности). | Анализировать рецептуру и  кулинарное использование различных видов теста.  Выполнять механическую кулинарную обработку муки. Изготавливать тесто и начинку для  пельменей или вареников.  Готовить вареники с начинкой.  Готовить тесто для блинов.  Выпекать блины.  Готовить пресное слоеное тесто. Выпекать кондитерские изделия из пресного слоеного теста.  Готовить песочное тесто.  Выпекать изделия из песочного теста. Соблюдать безопасные приемы труда с горячими жидкостями.  Выбирать оптимальный режим работы электронагревательных приборов.  Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.  Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд.  Составлять рецептурный альбом блюд из теста. |
| Тема 12. Сервировка стола. Этикет (7ч) | Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.  Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.  Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки. | Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола.  Подбирать столовое белье для сервировки.  Подбирать столовую посуду и приборы.  Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола. Составлять меню.  Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину.  Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам). Овладевать навыками эстетического оформления стола. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». |
| Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях (1ч) | Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, 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. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды | Рассчитывать количество и состав продуктов для похода. Контролировать качество воды из природных источников.  Подготавливать природную воду к употреблению. Готовить пищу в походных условиях.  Соблюдать меры противопожарной безопасности и бережного отношения к природе. |
| **Раздел 2. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**  **( 53 Ч)** | | |
| Тема 1.  Свойства текстильных материалов (7ч) | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.  Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.  Свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов (механические, физические, технологические, эксплуатационные). Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях | Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Находить информацию о новых свойствах современных тканей. Распознавать виды ткани.  Определять виды переплетения нитей в ткани.  Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани.  Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.  Определять направление долевой нити в ткани.  Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований |
| Тема 2.  Элементы машиноведения  (4ч) | Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.  Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.  Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.  Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Устройство челнока универсальной швейной машины. Порядок разборки и сборки механизма челнока. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.  Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.  Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда. | Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней.  Изучать устройство современной бытовой швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нити. Выполнять машинные строчки на ткани по намеченным линиям. Выполнять машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины.  Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей. Заменять иглу в швейной машине. Разбирать и собирать челнок универсальной швейной машины. Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.  Анализировать причины возникновения дефектов машинной строчки и находить способы их устранения.  Обрабатывать срезы ткани на заправленной краеобметочной машине.  Овладевать безопасными приемами труда. |
| Тема 3. Конструирование швейных изделий  (9 ч) | Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.  Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.  Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. | Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.  Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компьютера (при наличии специального программного обеспечения) |
| Тема 4. Моделирование швейных изделий  (9 ч) | Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.  Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.  Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных про­грамм. | Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов.  Находить информацию о современных направлениях моды. Разрабатывать эскизы различных моделей одежды.  Выполнять эскизную разработку модели спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов. Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани. Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.  Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.  Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.  Выполнять подготовку выкройки вы- бранного фасона швейного изделия к раскрою. |
| Тема 5  Технология изготовления швейных изделий  (24 ч) | Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.  Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.  Правила выполнения следующих технологических операций:  -обработка деталей кроя;  — обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;  — обметывание швов ручным и машинным способами;  — обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;  — обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;  — обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.  Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.  Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия. | Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.  Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. Обосновывать выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.  Определять способ подготовки данно­го вида ткани к раскрою.  Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций иработы в целом. Выполнять раскладку выкроек на различных тканях.  Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.  Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.  Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.  Стачивать детали и выполнять отделочные работы.  Овладевать безопасными приемами труда.  Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
| **Раздел 3. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (25 Ч)** | | |
| Тема 1. Художественно-прикладная обработка материалов (8 ч) | Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиции, обряды, семейные праздники народов России. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.  Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. | Изучать лучшие работы мастеров декоративно- прикладного искусства. Анализировать особенности декоративного искусства народов России.  Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного региона.  Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.  Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Участвовать в коллективном обсужде­нии творческих работ. |
| Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (3ч) | Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.  Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.  Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.  Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов Рос­сии. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, ор­наментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов. | Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.  Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции. Зарисовывать природные мотивы с  натуры и осуществлять их стилизацию.  Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.  Выполнять орнаменты с помощью  графического редактора компьютера. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам. |
| Тема 3. Лоскутное шитье (4ч) | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.  Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие в технике лос­кутного шитья.  Обсуждать наиболее удачные работы |
| Тема 4.  Роспись ткани. (2ч) | История появления техники узелкового батика. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красяще го раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике. Художественные особенности сво­бодной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения сво­бодной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. За­крепление рисунка на ткани. Свободная роспись ткани с приме­нением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды. | Выбирать краситель и ткань для изделия. Оформлять швейные изделия в технике узелкового батика. Организовывать рабочее место. Выбирать краски и кисти. Создавать композицию с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани. |
| Тема 5.  Вязание крючком (4 ч) | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применя­емые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. | Зарисовывать современные и старинные узоры и орнаменты. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. |
| Тема 6.  Вязание на спицах (4 ч) | Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выпол­нения вязаных изделий. | Выполнять эскизы вязаных декоративных элементов для платьев. Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы и изделия на спицах |
| **Раздел 4. ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (23 Ч)** | | |
| Тема 1.  Интерьер кухни, столовой (5ч) | Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых  помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.  Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Обо­рудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.  Декоративное оформление кухни из­делиями собственного изготовления | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.  Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.  Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.  Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой |
| Тема 2.  Интерьер жилого дома (4 ч) | Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.  Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систе­матизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве. Роль освещения в интерьере. Есте­ственное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. | Выполнять эскиз планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты. Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного оборудования в жилом доме с учетом применения энергосберегающих технологий.  Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты. |
| Тема 3.  Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними. (1ч) | Способы ухода за различными видами покрытий полов, стен и мебели. Средства для ухода. Способы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Способы утепления окон в зимний период. | Выполнять мелкий ремонт обуви, мебели, восстанавливать лакокрасочные покрытия и сколы. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды и обивки мебели. |
| Тема 4.  Эстетика и экология жилища  ( 3ч) | Системы энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Экология и микроклимат жилища. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Освещение в интерьере. Современные системы фильтрации воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. | Оценивать микроклимат в доме. Про водить диагностику места положения скрытой электропроводки. Разрабатывать план размещения осветительных приборов. Подбирать параметры бытовой техники по рекламным проспектам. Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов |
| Тема 5.  Комнатные растения в интерьере (4 ч) | Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым ре­шением комнаты. Размещение комнат­ных растений в интерьере. Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения.  Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.  Эстетические требования к состав­лению букета. Символическое значе­ние цветов. | Выполнять эскизы размещения комнатных растений в интерьере. Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями. |
| Тема 6.  Бюджет семьи  (6ч ) | Бюджет семьи. Потребности человека и потребительская корзина. Рациональное планирование расходов семьи. Оценка возможностей семейной предпринимательской деятельности. Потребительские качества товаров и услуг. Планирование расходов семьи. Права потребителя и их защита. Формирование потребительской корзины семьи. | Оценивать источники доходов семьи. Планировать расходы семьи. Минимизировать расходы в бюджете семьи. Анализировать и проверять качество и потребительские свойства товаров. Усваивать и трактовать положения законодательства по правам потребителей. Проектировать возможную индивидуальную трудовую деятельность. |
| **Раздел 5. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (6 Ч)** | | |
| Тема 1. Бытовые электроприборы  (6 ч) | Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накалива­ния и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.  Общие сведения о новых электрофизических методах нагрева, о бытовых микроволновых печах, об их уст­ройстве и о правилах эксплуатации.  Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации быто­вых холодильников. | Осознавать роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализировать технические характеристики энергосберегающих осветительных приборов. Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |
| **Раздел 6. СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ (4 Ч)** | | |
|  |  |  |
| Тема 1.  Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера (4 ч) | Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования. | Анализировать типовые структуры предприятия и профессионального деления работников. Знакомиться с технологической культурой современного производства. Находить информацию о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Знакомиться по справочнику с массовыми профессиями. Находить информацию о возможностях получения профессионального образования. Посещать предприятие легкой промышленности |
| **Раздел 7. ТЕХНОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ И ОПЫТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  **(53 Ч)** | | |
| Тема 1 Исследовательская и созидательная деятельность  (53 ч) | Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. | Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья. Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера. Оформлять интерьер декора­тивными растениями. Организовывать и проводить праздники (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.). Изготавливать сувенир в технике художественной рос­писи ткани.  Готовить блюда национальной кухни для традиционных праздников. Изготав­ливать сувенир или декоративное панно в технике ручного ткачества. Создавать эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Участвовать в проектах социальной направленности |

**Таблица тематического распределения часов по классам**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **Количество часов** | | | |
| **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Кулинария** | **15** | **17** | **8** | **-** |
| 1.Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |  |
| 2.Физиология питания | 1 | 1 |  |  |
| 3.Бутерброды и горячие напитки | 2 |  |  |  |
| 4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  | 4 |  |  |
| 5.Блюда из овощей и фруктов | 4 |  |  |  |
| 6. Блюда из яиц | 2 |  |  |  |
| 7.Приготовление завтрака. Сервировка стола | 5 |  |  |  |
| 8.Блюды из рыбы и нерыбных продуктов моря |  | 2 |  |  |
| 9.Блюда из мяса |  | 2 |  |  |
| 10.Блюда из птицы |  | 2 |  |  |
| 11.Заправочные супы |  | 2 |  |  |
| 12.Приготовление обеда. Сервировка стола |  | 4 |  |  |
| 13.Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  |  | 2 |  |
| 14.Изделия из жидкого теста |  |  | 2 |  |
| 15.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет |  |  | 3 |  |
| 16.Приготовление обеда в походных условиях |  |  | 1 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **23** | **20** | **10** | **-** |
| 1.Свойства текстильных материалов | 4 | 2 | 1 |  |
| 2.Конструирование швейных изделий | 4 | 4 | 1 |  |
| 3.Моделирование швейных изделий | 3 | 3 | 3 |  |
| 4.Швейная машинка | 2 | 1 | 1 |  |
| 5.Технология изготовления швейных изделий | 10 | 10 | 4 |  |
| **Художественные ремёсла** | **9** | **8** | **4** | **4** |
| 1.Декоративно-прикладное искусство | 2 |  |  |  |
| 2.Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 3 |  |  |  |
| 3.Лоскутное шитье | 4 |  |  |  |
| 4.Вязание крючком |  | 4 |  |  |
| 5.Вязание на спицах |  | 4 |  |  |
| 6.Ручная роспись тканей |  |  | 2 |  |
| 7.Вышивание |  |  | 2 | 4 |
| **Технологии домашнего хозяйства** | **5** | **8** | **2** | **8** |
| 1.Интерьер кухни, столовой | 5 |  |  |  |
| 2.Интерьер жилого дома |  | 4 |  |  |
| 3.Комнатные растения в интерьере |  | 4 |  |  |
| 4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере |  |  | 1 |  |
| 5.Гигиена жилища |  |  | 1 |  |
| 6.Экология жилища |  |  |  | 1 |
| 7.Водоснабжение и канализация в доме |  |  |  | 1 |
| 8.Бюджет семьи |  |  |  | 6 |
| **Электротехника** | **1** | **-** | **1** | **4** |
| 1.Бытовые приборы | 1 |  | 1 | 3 |
| 2.Электромонтажные и сборочные технологии. Электротехнические устройства с элементами автоматики |  |  |  | 1 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** | - | - | - | **4** |
| 1.Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 2 |
| 2.Профессиональное образование и профессиональная карьера |  |  |  | 2 |
| **Технологии исследовательской и творческой деятельности** | **15** | **15** | **9** | **14** |
| 1.Исследовательская и созидательная деятельность | 15 | 15 | 9 | 14 |
| **Итого 204 ч** | **68** | **68** | **34** | **34** |

**Формируемые универсальные учебные действия.**

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

* планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

*Выпускник получит возможность научиться:*

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

* изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

*Выпускник научится:*

* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

**Система оценки и видов контроля**

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся. Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов. В зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания в частности и программы в целом могут носить обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

*Организация труда*

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

*Приемы труда*

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

*Качество изделия (работы)*

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

**Федеральный перечень учебников,**

**рекомендованных министерством образования и науки Российской Федерации**

1. Технология. 5 класс. Обслуживающий труд. Крупская Ю. В., Лебедева Н. И., Литикова Л. В. и др., под редакцией В.Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
2. Технология. Технический труд 5 класс. Самородский П. С., Симоненко В. Д., Тищенко А. Т., под ред. В. Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
3. Технология. Обслуживающий труд. Учебно-методический комплект по технологии для 5 классов. Павлова М. Б., Сасова И. А., Гуревич М. И. и др., под редакцией И. А. Сасовой. М. «Вента-Граф».
4. Технология. Технический труд. Учебно-методический комплект по технологии для 5 классов. Павлова М. Б., Сасова И. А., Гуревич М. И. и др., под редакцией И. А. Сасовой. М. «Вента-Граф».
5. Технология. 6 класс. Обслуживающий труд. Крупская Ю. В., Лебедева Н. И., Литикова Л. В. и др., под редакцией В.Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
6. Технология. Технический труд 6 класс. Самородский П. С., Симоненко В. Д., Тищенко А. Т., под ред. В. Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
7. Технология. Обслуживающий труд. Учебно-методический комплект по технологии для 6 классов. Павлова М. Б., Сасова И. А., Гуревич М. И. и др., под редакцией И. А. Сасовой. М. «Вента-Граф».
8. Технология. Технический труд. Учебно-методический комплект по технологии для 6 классов. Павлова М. Б., Сасова И. А., Гуревич М. И. и др., под редакцией И. А. Сасовой. М. «Вента-Граф».
9. Технология. 7 класс. Обслуживающий труд. Крупская Ю. В., Лебедева Н. И., Литикова Л. В. и др., под редакцией В.Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
10. Технология. Технический труд 7 класс. Самородский П. С., Симоненко В. Д., Тищенко А. Т., под ред. В. Д. Симоненко. М. «Вента-Граф».
11. Технология. Обслуживающий труд. Учебно-методический комплект по технологии для 7 классов. Павлова М. Б., Сасова И. А., Гуревич М. И. и др., под редакцией И. А. Сасовой. М. «Вента-Граф».
12. Технология. Технический труд. Учебно-методический комплект по технологии для 7 классов. Павлова М. Б., Сасова И. А., Гуревич М. И. и др., под редакцией И. А. Сасовой. М. «Вента-Граф».
13. Технология. 8 класс. Гончаров Б. А., Елисеева Е. В., Электов А. А. и др., под ред. В. Д. Симоненко.
14. Технология. Учебно-методический комплект по технологии для 8 классов. Леонтьев А. В., Капустин В. С., Сасова И. А., под ред. И. А. Сасовой. М. «Вента-Граф».

**Общеобразовательные ресурсы**

1. <http://www.alledu.ru-> Каталог «Все образование Интернета». [http://www.1september.ru/ru/index.htm](http://www.1september.ru/ru/index.htm%20) - Объединение педагогических изданий "Первое сентября".
2. [http://www.catalog.alledu.ru/](http://www.catalog.alledu.ru/%20) - Все образование Интернета.
3. http://www.teleschool.ru - Телешкола - это образовательное учреждение нового типа, созданное при поддержке Министерства образования РФ.
4. http://www.curator.ru - Сайт посвящен применению Интернет-технологий в образовании. http://www.ucheba.com - Информация учебно-методического плана: учебные планы и программы, программы, сопровождаемые учебно-методическими документами; образовательные стандарты и документы, которые публикует Минобразования России. <http://www.websib.ru/noos/it/kons.htm> - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.
5. [р.пр. фгос.doc](р.пр.%20фгос.doc)- Сеть творческих учителей.
6. [http://www.kcn.ru/school/book/index.htm](http://www.kcn.ru/school/book/index.htm%20) - Мобильный учебник.
7. [http://umka.noonet.ru/met\_raz.php](http://umka.noonet.ru/met_raz.php%20) - Методическая копилка.
8. [http://www.kokch.kts.ru/cdo/index.htm](http://www.kokch.kts.ru/cdo/index.htm%20) - Тестирование по всем предметам с 5 по 11 класс.
9. <http://rusolymp.ru/> - Всероссийская олимпиада школьников
10. http://www.prosv.ru - Издательство "«Просвещение»".