

# ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### Статус документа

Примерная программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд.» составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Примерная программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Примерная программа является ориентиром для составления авторских учебных программ и учебников (*может использоваться при тематическом планировании курса учителем*). При этом авторы учебных программ и учебников могут предложить собственный подход в части структурирования учебного материала, определения последовательности изучения этого материала, распределения часов по разделам и темам, а также путей формирования системы знаний, умений и способов деятельности, развития и социализации учащихся. Тем самым примерная программа содействует сохранению единого образовательного пространства не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляет широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий и национальных традиций.

### Структура документа

Примерная программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с примерным (в модальности «не менее») распределением учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников.

### Общая характеристика учебного предмета

Примерная программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Отсутствие технологии в федеральном компоненте по новому Базисному учебному плану в 9-ом классе не позволяет обеспечить преемственность перехода учащихся от основного к профильному, профессиональному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию. Для обеспечения непрерывности технологической подготовки в системе общего и профессионального образования рекомендовано дополнительно выделить из регионального компонента и компонента образовательного учреждения дополнительно один час в неделю в 8-ом классе и 2 часа в неделю в 9-ом классе. При этом национально-региональные особенности содержания могут быть представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включает в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

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

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих

способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

#### ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ НАПРАВЛЕНИЯ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» В СЕЛЬСКОЙ ШКОЛЕ

В сельской школе традиционно изучаются как технологии промышленного, так и сельскохозяйственного производства. Для учащихся таких школ, с учетом сезонности работ в сельском хозяйстве, создаются комбинированные программы, включающие разделы по агротехнологиям, а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда. Комплексный учебный план в конкретной школе при этом составляется с учетом сезонности сельскохозяйственных работ в данном регионе.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программах по направлению «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)» уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии и комплексного освоения темы «Творческая, проектная деятельность» и раздела «Современное производство и профессиональное образование». Желательно, чтобы темы творческих работ и проектов учащихся сельских школ носили комбинированный характер, сочетая технологии разделов обслуживающего и сельскохозяйственного труда.

Необходимые сведения о профессиях промышленного и сельскохозяйственного производства, сферы услуг, путях получения профессионального образования сельским школьникам должны быть даны в общем профориентационном разделе.

В виду объективных трудностей обеспечения сельских школ деталями или конструкторами для технологий, относящихся к электронной технике, соответствующие работы могут быть заменены электротехническими работами с электроприводом и электромеханической автоматикой оборудования сельскохозяйственного производства.

#### Цели

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### Место предмета в базисном учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в V, VI и VII классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в VIII классе – 35 часов.\*

Примерная программа разработана для обучения школьников с V по IX класс с учетом использования времени национально-регионального компонента (35 часов в восьмом классе) и компонента образовательного учреждения (70 часов в девятом классе) и рассчитана на 350 часов. Часы, выделяемые из национально-регионального компонента и компонента образовательного учреждения, представлены в

---

\* В VIII классе 1 час в неделю учебного предмета «Технология» перенесен для организации изучения учащимися содержания образования краеведческой направленности в региональный (национально-региональный) компонент. 2 часа учебного предмета «Технология» в IX классе переданы в компонент образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки обучающихся.

примерном тематическом плане числом в скобках. В примерной программе выделен резерв свободного учебного времени в объеме 28 учебных часов или 12,5% в федеральном компоненте и 12 часов или 12,5% в национально-региональном компоненте и компоненте образовательного учреждения для учета местных условий реализации программы.

### **Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

### **Результаты обучения**

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

Ожидаемые результаты обучения по данной примерной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

### **Примерный тематический план 5-9 классы – 245 (350) часов**

Разделы и темы	класс	Количество часов				
		5	6	7	8	9
<b>КУЛИНАРИЯ</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>8(2)</b>	<b>(8)</b>
Санитария и гигиена		2				
Физиология питания		2	2	2		
Технология приготовления пищи		8	10	10	4	(4)
Блюда национальной кухни						(2)
Сервировка стола		2			2	
Заготовка продуктов		2	2	2	2(2)	(2)
<b>СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>7(11)</b>	<b>(8)</b>

Рукоделие. Художественные ремесла	8	10	8	7	(8)	
Элементы материаловедения	2	2	2	(2)		
Элементы машиноведения	4	4	4			
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	6	6	(4)		
Технология изготовления швейных изделий	12	12	12	(5)		
<b>ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8(4)</b>	<b>(6)</b>	
Эстетика и экология жилища	4		4			
Уход за одеждой и обувью		2				
Ремонт помещений				2(2)		
Санитарно-технические работы				2(2)		
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов.				4		
Введение в предпринимательскую деятельность					(6)	
<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4(2)</b>	<b>(6)</b>	
Электромонтажные работы		2				
Электроосветительные приборы. Электроприводы.			2			
Электротехнические устройства				4(2)		
Простые электронные устройства					(6)	
<b>ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА</b>					<b>(34)</b>	
Техника выполнения чертежей и правила их оформления					(4)	
Геометрические построения					(2)	
Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем					(10)	
Сечения и разрезы					(4)	
Сборочные чертежи					(10)	
Прикладная графика					(4)	
<b>СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ</b>				<b>4(4)</b>		
Сферы производства и разделение труда				2(2)		
Пути получения профессионального образования.				2(2)		
<b>ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>0(8)</b>	<b>(0)</b>	
Резерв учебного времени	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4(4)</b>	<b>(8)</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>35(35)</b>	<b>(70)</b>

Примечание: в скобках, курсивом указано недостающее учебное время, необходимое для освоения соответствующих технологий; недостающее учебное время для изучения технологии может быть выделено из часов компонента образовательного учреждения. Для сельских школ творческая, проектная деятельность выполняется комплексно при сочетании агротехнологий и технологий технического труда.

### Основное содержание 245 (340)

5 класс

Кулинария (16 час).

Санитария и гигиена ( 2 час).

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

## **Физиология питания (2 час).**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## **Технология приготовления пищи (8 час).**

### **Бутерброды, горячие напитки**

### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

### **Блюда из яиц**

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

### **Блюда из овощей**

### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

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

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

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## **Сервировка стола (2 час).**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## **Заготовка продуктов (2 час).**

### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение*. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав*. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

#### **Вышивка**

##### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

##### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

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

##### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

#### **Узелковый батик**

##### Основные теоретические сведения

Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

##### Практическая работа:

Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик»

##### Варианты объектов труда.

Салфетки. Шарфик. Кепка.

## **Элементы материаловедения (2 час).**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## **Элементы машиноведения (4 час).**

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические харак-

теристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

### **Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).**

#### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

#### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

#### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

### **Технология изготовления рабочей одежды (12 час).**

#### Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

#### Практические работы

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

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

#### Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

### **Технологии ведения дома (4 час).**

#### **Эстетика и экология жилища**

#### Основные теоретические сведения

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

#### Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

#### Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

## **Творческие, проектные работы (10 час).**

### Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.  
Отделка швейного изделия вышивкой.

### **6 класс**

### **Кулинария (14 час).**

### **Физиология питания (2 час).**

#### Основные теоретические сведения

Минеральные соли и микроэлементы, *содержание их в пищевых продуктах*. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

#### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

#### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## **Технология приготовления пищи (10 час).**

### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

#### Основные теоретические сведения

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

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. *Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.*

#### Практические работы

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

#### Варианты объектов труда

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

### **Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря**

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

#### Варианты объектов труда.

Блюда из вареной и жареной рыбы.

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

#### Основные теоретические сведения

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

#### Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

#### Варианты объектов труда.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

### **Приготовление обеда в походных условиях**

### Основные теоретические сведения

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

### Практическая работа:

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

## **Заготовка продуктов (2 час).**

### Основные теоретические сведения

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

### Практические работы

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

### Варианты объектов труда.

Соленый огурец, квашеная капуста.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).**

#### **Лоскутное шитье**

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

### Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

### Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

#### **Свободная роспись по ткани**

### Основные теоретические сведения

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, колоритное решение рисунка. Приемы выполнения свободной росписи.

### Практические работы

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация. Подбор тканей и красителей. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике «свободной росписи» по ткани.

### Варианты объектов труда.

Декоративное панно, платок, скатерть.

## **Элементы материаловедения (2 час).**

### Основные теоретические сведения

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

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

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

### Практические работы

Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

### Варианты объектов труда.

Образцы хлопчато-бумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

## **Элементы машиноведения (4 час).**

### Основные теоретические сведения

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Швейная машина.

## **Конструирование и моделирование поясных швейных изделий (6 час).**

### Основные теоретические сведения

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

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

### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка юбки.

## **Технология изготовления поясных швейных изделий (12 час).**

### Основные теоретические сведения

Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Юбка коническая, клинковая или прямая.

## **Технологии ведения дома (2 час).**

### **Уход за одеждой и обувью (2 час).**

### Основные теоретические сведения

Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

### Практические работы:

Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатками ручным и машинным способами. Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. *Закладка на летнее хранение зимней обуви.* Влажная уборка дома.

### Варианты объектов труда.

Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

### **Электротехнические работы (2 час).**

#### **Электромонтажные работы**

##### Основные теоретические сведения

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

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

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

##### Практические работы.

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке. Сборка модели электроосветительного прибора из деталей электроконструктора. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

### Варианты объектов труда.

Электроосветительный прибор из деталей электроконструктора.

### **Творческие, проектные работы (10 час).**

#### Примерные темы

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление сувенира.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

### **7 класс**

#### **Кулинария (14 час).**

##### **Физиология питания (2 час).**

##### Основные теоретические сведения

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. *Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека.* Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

##### Практические работы

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

##### Варианты объектов труда

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

#### **Технология приготовления пищи (10 час).**

##### **Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста**

##### Основные теоретические сведения

Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

##### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

##### Варианты объектов труда.

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

##### **Пельмени и вареники**

##### Основные теоретические сведения

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки

### Практическая работа:

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

### Варианты объектов труда.

Пельмени, вареники.

## **Сладкие блюда и десерт**

### Основные теоретические сведения

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

### Практические работы

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. Подача десерта к столу.

### Варианты объектов труда.

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

## **Заготовка продуктов (2 час).**

### Основные теоретические сведения

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

## **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).**

### **Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

## **Вязание крючком**

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, шапочка.

## **Плетение узорных поясов, тесьмы, галстуков**

### Основные теоретические сведения

Промыслы, распространенные в регионе проживания. Макраме.

Материалы, используемые для плетения узорных поясов, тесьмы. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке.

Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т.п.

### Практические работы

Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и пр. способом плетения. Изготовление пояса методом ткачества на дощечках или бердышке.

### Варианты объектов труда.

Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

### **Элементы материаловедения (2 час).**

#### Основные теоретические сведения

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

#### Практические работы:

Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях.

#### Варианты объектов труда.

Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппортов.

### **Элементы машиноведения (4 час).**

#### Основные теоретические сведения

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Наладка швейной машины.

#### Практические работы

Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины. Обработка срезов зигзагообразной строчкой. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий. Устранение неполадок в работе швейной машины.

#### Варианты объектов труда.

Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

### **Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (6 час).**

#### Основные теоретические сведения

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

#### Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Эскизная разработка модели швейного изделия. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

#### Варианты объектов труда.

Таблица с результатами измерений своей фигуры. Чертеж плечевого швейного изделия, выкройка. Эскизы спортивной одежды.

### **Технология изготовления плечевого изделия (12 час).**

#### Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с крупным рисунком.

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

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

### **Технологии ведения дома (4 час).**

### **Эстетика и экология жилища (4 час).**

#### Основные теоретические сведения

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

Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Роль освещения в интерьере.

Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Варианты объектов труда.

Декоративные панно, подушки, шторы, каталоги бытовой техники, комнатные растения.

**Электротехнические работы (2 час).**

**Электроосветительные и электронагревательные приборы.**

**Электроприводы (2 час).**

Основные теоретические сведения

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминисцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы.

Подбор бытовых приборов по их мощности и рабочему напряжению. Замена гальванических элементов питания. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от полярности и величины приложенного напряжения.

Варианты объектов труда.

Осветительные приборы, пульт управления, коллекторный электродвигатель, электроконструктор.

**Творческие, проектные работы (10 час).**

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Изготовление ажурного воротника.

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

**8 класс\***

**Кулинария (8 (2) час).**

**Технология приготовления пищи (4 час).**

**Блюда из птицы**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

**Сервировка стола (2 час).**

Основные теоретические сведения

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

---

\* Указанные ниже часы даны с учетом часов, выделяемых из национально-регионального компонента и компонента образовательного учреждения, которые представлены числом в скобках.

### Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

### **Заготовка продуктов (2 (2) час).**

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (7 (11) час).**

#### **Рукоделие. Художественные ремесла (7 час).**

##### **Вязание на спицах**

#### Основные теоретические сведения

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

#### Практические работы

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрытие петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

#### Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

##### **Художественная роспись ткани**

#### Основные теоретические сведения

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

#### Практические работы

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

#### Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

### **Элементы материаловедения ((2) час).**

#### Основные теоретические сведения

Синтетические волокна, технология их производства и эксплуатационные свойства. Материалы для соединения деталей в швейных изделиях. Сложные, мелкоузорчатые и крупноузорчатые переплетения нитей в тканях. Размерные величины ткани, их влияние на способ раскладки выкройки и технологию пошива изделия.

#### Практические работы

Определение синтетических и искусственных нитей в тканях. Исследование сравнительной прочности ниток из различных волокон.

#### Варианты объектов труда.

Коллекция тканей и ниток из синтетических и искусственных волокон.

### **Конструирование и моделирование поясного изделия ((4) час).**

#### Основные теоретические сведения

Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особен-

сти деталей в зависимости от фасона. Зрительные иллюзии в одежде. Способы моделирования брюк. Виды художественного оформления изделия.

#### Практические работы

Чтение чертежа брюк. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа брюк в масштабе 1:4 по своим меркам. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам. Моделирование брюк выбранного фасона. Выбор художественного оформления. Подготовка выкройки к раскрою.

#### Варианты объектов труда.

Чертеж юбки или брюк. Выкройка. Эскиз художественного оформления модели поясного изделия.

### **Технология изготовления поясного изделия (5) час).**

#### Основные теоретические сведения

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой "молния", разреза (шлицы).

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Брюки, юбка-брюки, шорты.

### **Технологии ведения дома (8 (4)) ч.**

#### **Ремонт помещений (2 (2) час).**

#### Основные теоретические сведения

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плитусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

#### Практические работы

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плитусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

#### Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

### **Санитарно-технические работы (2 (2) час).**

#### Основные теоретические сведения

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

#### Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома. Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

#### Варианты объектов труда

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

## **Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 час).**

### Основные теоретические сведения

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

### Практические работы

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. *Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.*

### Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

## **Электротехнические работы (4 (2) час).**

### **Электротехнические устройства (4 (2) час).**

### Основные теоретические сведения

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

*Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.*

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### Практические работы

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

### Варианты объектов труда

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

## **Современное производство и профессиональное образование (4 (4) час).**

### **Сферы производства и разделение труда (2 (2) час).**

### Основные теоретические сведения

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

### Практические работы

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

### Варианты объектов труда.

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

## **Пути получения профессионального образования (2 (2) час).**

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности. Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получе-

ния профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Варианты объектов труда.

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

**Творческие, проектные работы ((8) час).**

Примерные темы

Сервировка праздничного стола.

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Проектирование электропроводки в интерьере

**9 класс\***

**Кулинария (8 час).**

**Технология приготовления пищи (4 час).**

**Блюда из мяса, субпродуктов**

Основные теоретические сведения

Значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании.

Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов.

Санитарные условия первичной обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

Практические работы

Определение качества мяса органолептическим методом. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. Определение времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из мяса, рубленой массы и субпродуктов.

Варианты объектов труда.

Блюда из мяса и субпродуктов.

**Блюда национальной кухни\* (2 час).**

**Заготовка продуктов (2 час).**

Основные теоретические сведения

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Состав маринадной заливки. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (или пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.

Практические работы

Первичная обработка овощей и пряностей для консервирования. Приготовление маринада для заливки овощей. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Консервирование в маринаде огурцов, помидоров и др. Консервирование салата из овощей.

Варианты объектов труда.

Маринованные помидоры, перец, морковь.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8 час).**

**Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).**

**Аппликация**

Основные теоретические сведения

Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером и блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съёмная аппликация.

Практические работы

Выполнение аппликаций из различных материалов. Зарисовка аппликаций из журналов мод. Выполнение аппликаций на тонких тканях, на трикотаже, на сетке, на канве. Особенности обработки

---

\* Указанные ниже разделы для 9 класса изучаются за счет часов, выделяемых из национально-регионального компонента и компонента образовательного учреждения, которые представлены в примерном тематическом плане числом в скобках. Эти разделы могут стать основой для элективных курсов предпрофильной подготовки.

\* Выбор блюд национальной кухни осуществляется в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия.

Варианты объектов труда.

Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

## **Ручное ткачество**

Основные теоретические сведения

Традиции ручного ковроткачества в России. Особенности современного ручного ковроткачества. Виды ковров ручной работы. Значение ковра в эстетическом формировании интерьера. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Цветовая гармония.

Принципы построения коврового узора. Симметричное, раппортное и свободное расположение орнаментальных форм. Распределение цвета. Сочетание узоров в общей композиции рисунка ковра.

Конструкция простейшего ковроткацкого станка. Способы заправки станка основной нитью. Четные и нечетные нити основы. Уравнительная плетенка. Назначение ремизок. Инструменты и приспособления для ручного ткачества.

Выбор материалов для основы и утка. Использование отходов прядильного производства, вторичное использование пряжи при изготовлении ковров. *Технология окраски шерстяной и хлопчатобумажной пряжи.*

Практическая работа:

Организация рабочего места для ручного ткачества. Подготовка станка, намотка основы, подбор или окраска пряжи, изготовление сувенира или панно в технике ручного ткачества.

Варианты объектов труда.

Панно, сувенир.

## **Технологии ведения дома (6 час).**

### **Введение в предпринимательскую деятельность**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения в потребительских товарах и конъюнктуры рынка. Составление бизнес-плана.

Варианты объектов труда.

Каталоги товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

## **Электротехнические работы (6 час).**

### **Простые электронные устройства**

Основные теоретические сведения

Качественная характеристика полупроводниковых приборов, их виды, область применения, условные обозначения на схемах. Элементы электронных схем, их назначение и условные обозначения.

Простые электронные устройства с использованием электронных компонентов (выпрямитель, стабилизатор напряжения, *мультивибратор, однокаскадный усилитель*).

Перспективные направления развития электротехники и электроники.

Влияние электромагнитного излучения на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы:

Чтение простых электронных схем. Проверка омметром исправности полупроводниковых диодов и транзисторов. Сборка по схеме простого электронного устройства из деталей конструктора.

Варианты объектов труда.

Полупроводниковые приборы. Простое электронное устройство.

## **Черчение и графика (34 час).**

### **Техника выполнения чертежей и правила их оформления (4 час)**

### Основные теоретические сведения

Краткая история графического общения человека. Значение графической подготовки в современной жизни и профессиональной деятельности человека. Области применения графики и ее виды. Основные виды графических изображений: эскиз, чертеж, технический рисунок, техническая иллюстрация, схема, диаграмма, график. Виды чертежных инструментов, материалов и принадлежностей. Понятие о стандартах. Правила оформления чертежей. Форматы, масштабы, шрифты, виды линий.

### Практические работы:

Знакомство с единой системой конструкторской документации (ЕСКД ГОСТ). Знакомство с видами графической документации. Организация рабочего места чертежника. Подготовка чертежных инструментов. Оформление формата А4 и основной надписи. Выполнение основных линий чертежа.

### Варианты объектов труда.

Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

## **Геометрические построения (2 час).**

### Основные теоретические сведения

Графические способы решения геометрических задач на плоскости.

### Практические работы:

Построение параллельных и перпендикулярных прямых. Деление отрезка и окружности на равные части. Построение и деление углов. Построение овала. Сопряжения.

### Варианты объектов труда.

Изображения различных вариантов геометрических построений.

## **Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем (10 час).**

### Основные теоретические сведения

Образование поверхностей простых геометрических тел. Чертежи геометрических тел. Развертки поверхностей предметов. Формообразование. Метод проецирования. Центральное прямоугольное проецирование. Расположение видов на чертеже. Дополнительные виды. Параллельное проецирование и аксонометрические проекции. Аксонометрические проекции плоских и объемных фигур. Прямоугольная изометрическая проекция. Особенности технического рисунка. Эскизы, их назначение и правила выполнения.

Электрические и кинематические схемы: условные графические обозначения и правила изображения соединений.

### Практические работы:

Анализ геометрической формы предмета. Чтение чертежа (эскиза) детали и ее описание. Определение необходимого и достаточного количества видов на чертеже. Выбор главного вида и масштаба изображения. Выполнение чертежей (эскизов) плоских и объемных деталей в системах прямоугольной и аксонометрической проекций. Нанесение размеров на чертеже (эскизе) с учетом геометрической формы и технологии изготовления детали. Выполнение технического рисунка по чертежу. Выполнение эскиза детали с натуры. Чтение простой электрической и кинематической схемы.

### Варианты объектов труда.

Чертежи и эскизы плоских и объемных фигур, модели и образцы деталей, электрические и кинематические схемы.

## **Сечения и разрезы (4 час).**

### Основные теоретические сведения

Наложённые и вынесенные сечения. Обозначение материалов в сечениях. Простые разрезы, их обозначения. Местные разрезы. Соединение вида и разреза. Разрезы в аксонометрических проекциях.

### Практические работы:

Вычерчивание чертежа детали с необходимыми сечениями и разрезами. Выполнение чертежа детали с разрезом в аксонометрической проекции.

### Варианты объектов труда.

Модели и образцы деталей, чертежи деталей с сечениями и разрезами.

## **Сборочные чертежи (10 час).**

### Основные теоретические сведения

Основные сведения о сборочных чертежах изделий. Понятие об унификации и типовых деталях. Способы представления на чертежах различных видов соединений деталей. Условные обозначения резьбового соединения. Штриховка сечений смежных деталей. Спецификация деталей сборочного чертежа. Размеры, наносимые на сборочном чертеже. Детализация сборочных чертежей.

### Практические работы:

Чтение сборочного чертежа. Выполнение несложного сборочного чертежа (эскиза) типового соединения из нескольких деталей. Выполнение детализировки сборочного чертежа изделия.

### Варианты объектов труда:

Сборочные чертежи (эскизы) несложных изделий из 4-5 деталей. Чертежи деталей сборочных единиц. Модели соединений деталей. Изделия из 5-6 деталей.

## **Прикладная графика (4 ч).**

### Основные теоретические сведения

Графическое представление информации: графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки. Товарный знак, логотип. Виды композиционного и цветового решения. Использование ПЭВМ для выполнения графических работ.

### Практические работы:

Чтение информации, представленной графическими средствами. Построение графиков, диаграмм по предложенным данным. Разработка эскиза логотипа или товарного знака. Использование прикладных пакетов программ для графических работ.\*

### Варианты объектов труда:

Образцы графической информации. Графики, диаграммы, гистограммы, пиктограммы, условные знаки.

## **ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ**

### *Общетеchnологические и трудовые умения и способы деятельности*

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:***

#### **Знать/ понимать**

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

#### **Уметь**

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

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

### *Требования по разделам технологической подготовки*

***В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:***

#### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

\* Практическая работа выполняется при наличии необходимой учебно-материальной базы.

### **Знать/понимать**

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

### **Уметь**

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

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

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

## **Кулинария**

### **Знать/понимать**

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

### **Уметь**

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

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

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

## **Электротехнические работы**

### **Знать/понимать**

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

### **Уметь**

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

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

## **Технологии ведения дома**

### **Знать/понимать**

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

### **Уметь**

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

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

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

## **Черчение и графика**

### **Знать/понимать**

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

### **Уметь**

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

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

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

## **Современное производство и профессиональное образование**

### **Знать/понимать**

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

### **Уметь**

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

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

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