

Министерство образования и молодежной политики
Ставропольского края

государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей,
«Детский дом (смешанный) № 30»

Одобрена:

Методический совет детского дома
Протокол № 1 от

« 24 » мая 2011 г.

Утверждена:

Директор детского дома
_____ Ю.Г. Коровкин

приказ № 45/1-од от 24 мая 2011 г.



социально-трудовая направленность

ПРОГРАММА

дополнительного образования воспитанников школьного возраста
«Домоводство»

Авторский коллектив:

Налетова Л.А.

- педагог дополнительного образования

г. Георгиевск

Пояснительная записка

Если человек с ранних лет усвоил привычку к труду, труд ему приятен. Если же у него этой привычки нет, то лень делает труд ненавистным.
К. Гельвецкий.

Обучение воспитанников шитью, рукоделию, ведения домашнего хозяйства ставит своей задачей дать практические знания и умения по изготовлению и украшению одежды и других бытовых предметов из ткани и ниток с целью обслуживания личных потребностей и улучшения быта детского дома. В процессе обучения дети должны получить основательную общую трудовую подготовку, способствующую их профессиональному самоопределению, гражданскому становлению, нравственному, интеллектуальному и физическому развитию. Программа является адаптированной, составленной на основе программы дополнительного образования Шириной К. Ф. Трудовое воспитание и обучение в детских домах. Москва 1951.

Целью трудового обучения является формирование технико-технологической грамотности и компетентности, культуры труда, приобретения умений в прикладной творческой деятельности. Работа по шитью и рукоделию содействует развитию у детей внимания, сосредоточенности в доведении начатого дела до конца, приучает преодолевать трудности и препятствия, развивает пространственные представления, глазомер, воображение, художественный вкус который содействует развитию творческих способностей.

Процесс трудового обучения строится в соответствии с методами трудового обучения, которые предусматривают:

- оптимальное сочетание обще трудовых навыков, технологических знаний и умений.
- воспитывающий, развивающий и профориентационный характер трудового обучения.
- творческую направленность процесса.
- формирование опыта деловых и предпринимательских отношений.

С учетом умственных особенностей детей программа призвана решать следующие задачи:

- воспитание трудолюбия.
- формирование трудовых навыков и умений.
- развитие творческих способностей детей.
- подготовка детей к выполнению необходимых и доступных видов технологического и бытового труда;
- развивать у обучающихся способности к самостоятельной и коллективной работе;
- развивать художественный и эстетический вкус, творческое воображение, фантазию, ориентировать на качество выполненных изделий (работ);
- обогащать духовный мир и культуру ребенка;

Программа рассчитана на детей в возрасте от 7 до 17 лет. Продолжительность курса составляет: 7-10 лет - 152 часа (четыре раза в неделю по одному часу). 10-17 – 304 часа (четыре раза в неделю по два часа). Занятия проводятся по группам, подгруппам, индивидуально в соответствии с выполняемыми практическими заданиями.

Уровень освоения программы – репродуктивный, углубленный, развивающий.

Целевое назначение – познавательная, профессионально – прикладная, развивающая.

Форма организации труда – индивидуальная и групповая.

Уровень сложности – интегрированная.

Работа по шитью и рукоделию содействует развитию у детей внимания сосредоточенности в доведении начатого дела до конца, приучает преодолевать трудности и препятствия, развивает пространственные представления, глазомер, воображение, художественный вкус который содействует развитию творческих способностей.

7-10 лет воспитанники обучаются и впоследствии умеют:

- создавать уют, чистоту и порядок в доме
- вязать простые изделия крючком (шарф)
- владеть иглой и напёрстком
- различать стежки от швов
- выполнять ручные швы и стежки
- владеют элементарными умениями вязания крючком и спицами
- владеют техникой изготовления поделок из солёного теста
- владеют техникой бисероплетения (браслеты, броши и т.д.)

10-14 лет воспитанники обучаются и впоследствии умеют:

- определять доброкачественность овощей
- приготавливать из них закуски и вторые блюда
- определять качество этих блюд
- соблюдать и выполнять санитарно – гигиенические требования при работе с продуктами
- производить мелкий ремонт одежды
- владеют техникой изготовления поделок из солёного теста
- владеют техникой макраме
- выполняют влажно – тепловую обработку изделий
- умеют работать на швейной машине с ножным приводом
- подбирают и устанавливают машинные иглы, наматывают нитку на шпульку
- определяют свойство шерстяных и шёлковых тканей
- умеют стирать, сушить и чистить одежду

14-17 лет воспитанники обучаются и впоследствии умеют:

- умеют пользоваться стиральной и микроволновой печью, холодильником и другой бытовой техникой
- ремонтировать и заменять галантерейную фурнитуру одежды
- выполнять штопку
- составлять и читать чертежи (фартук)
- кроить и шить (фартук, косынка)
- определять качество готового изделия
- приготавливать блюда из макаронных изделий, крупяных, молочных продуктов, и из теста
- вязать спицами несложные изделия (носки, жилет)
- вышивать отдельные элементы крестиком
- из солёного теста делать картины
- пользоваться швейными машинами с электроприводом

- знают правила ухода за швейной машиной и устранять мелкие неполадки в ней
- знают способы обработки рыбных и мясных продуктов
- приготавливать первые и вторые блюда из рыбы и мяса
- ухаживать за жилыми комнатами в доме

вязать крючком (салфетки, игрушки).

В течение каждого учебного года проводится и итоговые диагностики, которые позволяют отслеживать творческий рост обучающихся и развития личностных качеств (приложение №2, приложение №4).

К концу всего периода обучения каждый выпускник должен соответствовать набору знаний, умений и навыков, а также личностных качеств модели выпускника учреждения (приложение №1, приложение №3).

Эффективность программы оценивается путем поэтапного наблюдения за результатами ребенка, качеством, аккуратностью, креативностью выполненных работ.

Лучшие работы обучающихся отбираются на выставки, по итогам проводятся персональные выставки.

Педагог дополнительного образования, руководитель творческого объединения, должен иметь творческое воображение и разносторонне развит, постоянно находиться в динамике творчества.

Программа может быть использована в учреждениях дополнительного образования детей и других учреждениях художественной направленности в полном объеме или основном курсе.

При обучении рукоделию, шитью, кулинарии следует широко использовать наглядные пособия (картины, журналы, плакаты) и экскурсии. Проводить практические работы, выставки, конкурсы.

Методическое обеспечение программы

Все методы и формы организации деятельности воспитанников творческого объединения «СЛИВКИ и Ш» направлены на формирование положительной мотивации и удовлетворенности результатом своей творческой деятельности. В процессе учебных занятий они варьируются и видоизменяются. Наиболее востребованными являются следующие: методы практико-ориентированной деятельности, метод упражнения, наглядный, исследовательский, познавательный, информационный, коммуникативный, метод эмоционального стимулирования.

Методы практико-ориентированной деятельности направлены на осознанное приобретение воспитанниками конкретных трудовых навыков и умений с целью обслуживания личных потребностей и улучшения быта детского дома.

Метод упражнения включает в себя:

- * начальные упражнения – простые;
- * упражнения усложненной технологии;
- * самоупражнения – регулярные и последовательные посылы для каждого индивидуально;
- * комбинированные.

Использование **наглядного метода** предусматривает:

- * демонстрацию картин, репродукций, рисунков;
- * посещение выставок декоративно-прикладного творчества;
- * знакомство и беседы с увлеченными людьми;
- * демонстрацию образцов;
- * мастер-классы педагога и выпускников детского дома;
- * персональные выставки воспитанников.

Один из инновационных методов обучения - **исследовательский метод**, в ходе которого организуются:

- * проведение опыта с комбинацией различных видов декорирования творческих работ;
- * эксперименты по применению прикладного материала в креативном творчестве воспитанников;
- * исследования конструкторских особенностей.

Познавательный метод реализуется при:

- * изучении истории рукоделия и кулинарии;
- * ознакомлении с направлениями кулинарии и декоративно-прикладного творчества;

Информационный метод включает:

- * обмен информацией о новых направлениях;
- * знакомство с новыми журналами, книгами.

Коммуникативный метод предполагает:

- * установку контакта с партнером по обучению;
- * отслеживание «состояние контакта» в процессе общения;
- * удерживание контакта в процессе общения;
- * восстановление контакта, если он утерян в ходе общения.

Метод эмоционального стимулирования включает в себя:

- * побуждение к переживанию определенных эмоциональных состояний;
- * изменение эмоционального состояния партнера;
- * создание «ситуации успеха» для воспитанников детского дома.

Формы проведения занятий разнообразны, но особо популярны обобщающие итоговые занятия, соединяющие в себе социально-нравственные беседы, конкурсы, посиделки, инсценировки, мини-дефиле, использование ИКТ. Тематика их: «Элегантность. Красота. Обаяние» (2008г.), «Креативные хозяйки» (2009 г.), «Для любимых, красивых и дорогих...» (2010г.).

Для успешной реализации программы необходимо **наличие познавательной информации** из специальных книг, журналов, газет, которые формируют художественный вкус, образное творческое мышление, побуждают к поискам оригинального креативного решения воспитанников творческого объединения «СЛИВКИ и Ш».

В процессе освоения образовательной программы «Домоводство» предусмотрена **система контроля знаний и умений**, которая позволяет определить эффективность обучения по программе, внести изменения в учебный процесс. Это карта наблюдения педагога за воспитанниками, где можно проследить за ростом успешной творческой деятельности, особенностями поведения и общения воспитанников, их отношения к занятиям. Карта заполняется в начале и конце учебного года.

ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ образовательной программы «Домоводство»

Педагог-психолог Ломакина М.Р.

Цель: обеспечение в ходе реализации образовательного процесса психолого-педагогического сопровождения воспитанников детского дома в соответствии с возрастной нормой.

Задачи психолого-педагогического сопровождения:

1. Помощь воспитанникам детского дома в решении актуальных задач развития, обучения и социализации;
2. Формирование психологической культуры воспитанников;
3. Направление процесса развития воспитанников на социально- эффективные и личностно-полезные способы поведения.

Методы работы по психолого-педагогическому сопровождению:

- социально-психологический тренинг (работа с навыками, необходимыми для эффективного взаимодействия в социуме);
- психологические группы (работа с обучающимися по возникающим проблемам в коллективе творческого объединения «СЛИВКИ и Ш»);
- тематические дискуссии (информационно-проблемная работа);
- социометрия (выявление проблемных областей в коллективе т/о);
- тестирование;
- экспертиза образовательной программы.

Ожидаемые результаты психологического сопровождения:

- о повышение психологического комфорта воспитанников на занятиях творческого объединения «СЛИВКИ и Ш»,
- о активизация потребности в получении новой информации, более быстрое овладение ЗУНов в ходе образовательного процесса по программе «Домоводство»,
- о разрешение трудностей во взаимоотношениях с другими участниками образовательного процесса,
- о развитие творческих способностей воспитанников,
- о повышение толерантности в отношении своих ровесников.

Содержание психолого-педагогического сопровождения

1 этап: проектирование - изучение стартовых возможностей и динамики развития воспитанников в образовательном процессе, уточнение и обсуждение ожидаемых знаний, умений, навыков.

2 этап: реализация программы - осуществление комплексного психологического сопровождения развития, обучения и воспитания воспитанников, помощь в личностном становлении и социализации.

3 этап: рефлексивно-диагностический (завершение процесса): итоговая диагностика, совместный анализ результатов, рефлексия, внесение предложений по проектированию образовательной программы «Домоводство».

В начале учебного года (на первом этапе) в творческом объединении «СЛИВКИ и Ш» проходит предварительная диагностика, направленная на изучение стартовых возможностей детей:

- диагностика мотивации и личностных притязаний (1 час),
 - диагностика внутригрупповых взаимоотношений (1 час).
- На втором этапе реализации программы обучения детям заполнить анкету, которая позволяет выявить предпочтения и жизненные ориентиры, а также проводится:
- диагностика сплочения группы (1 час),
 - диагностика коммуникативных и творческих способностей (2 часа) тренинг межличностного общения (5 часов),
 - тренинг межличностного общения (5 часов),
 - тренинг развития творческих способностей (10 часов),
 - отслеживание динамики в развитии воспитанников и внутригрупповых отношений (3 часа),
 - консультации по запросу.

При активном участии психолога по итогам года (на третьем этапе) проводится:

- диагностика творческого мышления (2 часа);
 - изучение взаимосвязи между креативным мышлением и творческой деятельностью (2 часа);
 - диагностика творческого роста участия в различных мероприятиях на городском, краевом и Всероссийском уровнях.
- Результаты диагностических срезов фиксируются в индивидуальной карте, которая позволяет проследить наличие динамики развития воспитанника и выявить лучших в каждой группе.

На протяжении всего процесса обучения проводятся консультации для администрации, педагога и детей по индивидуальным запросам.

Учебно-методический комплекс:

Учебные пособия:

1. К. Ф. Ширина «Трудовое воспитание и обучение в детских домах». М.: УЧПЕДГИЗ – 1951г.
2. В. Д. Симоненко «Технология» 5, 6, 7, 8, класс М.: «Просвещение» 1997г.
3. В. Д. Симоненко «Основы домашней экономики». М.: Просвещение» 1997г.

Список рекомендуемой литературы для детей:

1. Ю. С. Долгинцева М. С. Зимина «Модное рукоделие» М.: изд. Эксмо, 2004г.
2. Г. Н. Чаянова «Соленое тесто» - М.: Дрофа – Плюс, 2005г.
3. Энциклопедия. Всё для девочек: хозяйка в доме. – М.: АСТ: Астрель, Транзит книга, 2005г.
4. Г. И. Долженко «100 Оригами» - Ярославль: Академия развития: Академия Холдинг, 2004г.
5. Энциклопедия. Большой подарок для девочек. – М.: ЗАО «КРОСМЕН – ПРЕСС»2005г.
6. Журнал «Цветная ниточка» №4, 5, 6, 7, 8. М.: - ЗАО «Эмонт Россия Лтд» 2005г.
7. Е. И. Василенко «Модный гардеробчик для лентяек» 2-е изд-е Серия / «Жизнь удалась». – Ростов н/Д: «Феникс», 2004г.
8. Голубинцева Е. Подарки из кожи. Украшение и аксессуары. Москва, 2002г.
9. Гусаков М.Л. Аппликация. Москва, 1987г.
10. Евстратова Л.М. Декоративные цветы из бисера, ткани, шерсти, кожи, перьев. Москва, 2005г.
11. Нагибина Л.И. Плетение для детворы из ниток, прутьев и коры. Популярное пособие для родителей и педагогов. Ярославль. Академия развития, 1987г.

Дидактические материалы:

1. Альбом «Ассортимент тканей».
2. Образцы готовых изделий, сборочных единиц, швов и отделок.
3. Коллекции «Шелк натуральный», Шерстяные ткани».
4. Техника безопасности при работе в мастерских»,
5. Таблица «Работа с пищевыми продуктами»,
6. Образцы круп макаронных изделий.
7. Таблица «Сервировка стола».

Оборудование и материалы:

Швейная мастерская:

Кулинарная мастерская:

- швейные машина (эл. приводом, ножным, ручным приводом);
 - оверлок (эл. приводом);
 - стол раскроечный;
 - электроприборы (утюг, выжигатель, электроплита, паяльник);
 - шкафы для хранения инструментов и материалов;
 - доска школьная;
 - стенды для размещения образцов и проведения выставок;
 - доска гладильная;
 - нитки (вязальные, швейные, вышивальные);
 - иглы (швейные, машинные)
 - ножницы, нож - резак, шило, пинцет;
 - пальцы, спицы, крючок;
 - ручки, карандаши, фломастеры;
 - краски (акварельные, акриловые, гуашь, аэрозоль, лак, морилка);
 - проволока;
 - линейка, треугольник, циркуль;
 - свечи, спички;
 - кисти (№ 1,2,3,5);
 - поролон, фанера, ДВП, самоклеющаяся пленка;
 - бумага (картон, калька, обои, цветная бумага, салфетки);
 - ткани, ленты;
 - клей.
- кухонный гарнитур;
 - стол и необходимое количество стульев;
 - кастрюли (1л, 2л, 3л, 5л);
 - дуршлаг, сито;
 - столовый набор (половник, венчик, веселки, лопатка);
 - ложки (столовые, чайные, салатные, десертные);
 - вилки (столовые, десертные, рыбные);
 - ножи (столовые, разделочные);
 - скалки, противни, формы для выпечки;
 - кружки (чайные, кофейные);
 - электрическая плита;
 - миксер;
 - мясорубка;
 - доски разделочные;
 - набор посуды (24 предмета);
 - чайный сервиз;
 - сковорода (малая, средняя, большая);
 - стаканы (12шт);
 - холодильник;
 - СВЧ печь.

Содержание программы

7-10 лет

КУЛИНАРИЯ (28 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при кулинарных работах. ТБ при работе с бытовыми электроприборами.

Сервировка стола. 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.

Санитария и гигиена. 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. 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.

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 блюд 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 и вареных овощей. Овощные гарниры.

Заготовка продуктов. 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, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Варианты объектов труда. Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

РУКОДЕЛИЕ (50 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при работе с тканью.

Вышивка крестом. 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 пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. *Варианты объектов труда.* Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Вязание спицами. *Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории спиц и пряжи. Изделия, связанные спицами, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Раппорт узора и его запись. *Практические работы.* Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания спицами. Подготовка материалов к работе. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель спицами. Изготовление образцов вязания. *Варианты объектов труда.* Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, детские варежки.

Папье-маше. *Декоративные предметы быта* Техника изготовления для основания работы (тарелочки, вазочки). Этапы оформления готового изделия *Практические занятия* Зарисовка эскиза на бумаге. Подбор формы для основания. Оклеивание формы бумагой. Шпатлевка изделия. Декоративное оформление.

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.

Макраме. *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. Отделка пояса кистями, бисером, стекаярусом 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. *Варианты объектов труда.* Рисунки схем плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

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.

Бисероплетение. *Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории бисероплетения. Современные способы нанизывания бисера. Возможности бисероплетения. Подбор ткани для вышивки бисером. *Практические работы.* Подбор бисера по цвету, подбор ниток и игл для нанизывания бисера на нить. Технология соединения отдельных деталей между собой. *Варианты объектов труда.* Плетение браслета, сувениры, круглое ожерелье.

Аппликация. *Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории бумаги. Свойства бумаги. Знакомство детей с различными орнаментами. *Практические работы.* Самостоятельное изготовление макета, пространственное размещение деталей на плоскости. *Варианты объектов труда.* Подделки из бумаги, картина «Весна», «Курочка ряба»

Соленое тесто (тестопластика)

Основные теоретические сведения. Тестопластика - что это? Объяснить детям значение изделий из теста, ознакомить с видами теста и изделиями из него; научить готовить изделия из теста. Воспитывать эстетический вкус, внимательность; прививать навыки культуры труда и аккуратности; Развивать исполнительские умения и творческие способности. *Практические работы* Изготовление отдельных деталей из теста, правильно располагать эти детали на поверхности предмета. *Варианты объектов труда.* Панно «У самовара», «Веселая компания», «Умная коза».

ШВЕЙНОЕ ДЕЛО (31 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при работе с тканью.

Элементы материаловедения. *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. *Основные теоретические сведения.* Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. 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.

Украшаем и декорируем одежду. *Основные теоретические сведения.* Виды Декоративной отделки. 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 украшения и декоративной отделки.

Технология изготовления одежды. *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 в подгибку 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.

Ремонт одежды

Основные теоретические сведения. Для чего нужно ремонтировать одежду? *Практические работы.* Ремонт одежды.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (10 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. ТБ при работе с бытовыми электроприборами.

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.

Уход за одеждой и обувью. *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 (5 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. ТБ при работе с бытовыми электроприборами. ТБ при работе с электронной аппаратурой.

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. *Основные теоретические сведения.* Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные 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.

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (5 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда.

Техника выполнения чертежей и правила их оформления. *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 А 4 и основной надписи. Выполнение основных линий чертежа. *Варианты объектов труда.* Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А 4 для чертежа.

ГИГИЕНА ДЕВОЧЕК (9 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда.

Уход, косметика, макияж, массаж, гимнастика, полезные советы. *Основные теоретические сведения.* Из истории косметики, для чего нам нужен макияж, нужно ли по утрам делать зарядку. Для чего нам нужен массаж?

ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (14 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при кулинарных работах. ТБ при работе с бытовыми электроприборами. Правила ТБ при работе с тканью. *Примерные темы.* Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Отделка швейного изделия вышивкой. Изготовление поделок из нетрадиционных материалов.

Учебно-тематическое планирование.

7-10 лет

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов в год	теория	практика
1.	Кулинария	28	16	12
2.	Швейное дело	31	12	19
3.	Рукоделие	50	18	32
4.	Гигиена девочек	9	2	6
5.	Черчение и графика	5	3	2
6.	Электротехнические работы	5	3	2
7.	Технология ведения дома	10	5	5
8.	Творческие проектные работы	14	2	12
	Итого	152	62	90

Содержание программы 10-14 лет

КУЛИНАРИЯ (68 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при кулинарных работах. ТБ при работе с бытовыми электроприборами.

Санитария и гигиена. *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. 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. 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.* 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. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. *Варианты объектов труда.* Таблицы, справочные материалы. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи

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 блюд 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.

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, железирующие 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. Поддача десерта к столу. *Варианты объектов труда.* Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

Сервировка стола. 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. 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. 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.* Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты. 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.* Соленый огурец, квашеная капуста. Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др.

РУКОДЕЛИЕ (101 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при работе с тканью.

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.

Бисероплетение. Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории бисероплетения. Современные способы нанизывания бисера. Возможности бисероплетения. Подбор ткани для вышивки бисером. Способы украшения одежды с

помощью бисера. *Практические работы.* Подбор бисера по цвету, подбор ниток и игл для нанизывания бисера на нить. Технология соединения отдельных деталей между собой. *Варианты объектов труда.* Плетение браслета, сувениры, круглое ожерелье.

Аппликация. *Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории бумаги. Свойства бумаги. Знакомство детей с различными орнаментами. *Практические работы.* Самостоятельное изготовление макета, пространственное размещение деталей на плоскости. *Варианты объектов труда.* Поделки из бумаги, картина «Весна», «Курочка ряба»

Соленое тесто (тестопластика). *Основные теоретические сведения.* Тестопластика - что это? Объяснить детям значение изделий из теста, ознакомить с видами теста и изделиями из него; научить готовить изделия из теста. Воспитывать эстетический вкус, внимательность; прививать навыки культуры труда и аккуратности; Развивать исполнительские умения и творческие способности. *Практические работы* Изготовление отдельных деталей из теста, правильно располагать эти детали на поверхности предмета. *Варианты объектов труда* Панно «У самовара», «Веселая компания», «Умная коза»

Свободная роспись по ткани, техника «батику». *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.

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.

Вышивка крестом. *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 палец. 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.

Вязание спицами. *Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории спиц и пряжи. Изделия, связанные спицами, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании спицами. Раппорт узора и его запись. *Практические работы.* Работа с журналами мод. Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов. Инструменты и материалы для вязания спицами. Подготовка материалов к работе. Выбор спиц в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Выполнение различных петель. Набор петель спицами. Изготовление образцов вязания. *Варианты объектов труда.* Образцы вязания. Рисунки орнаментов. Шарфик, детские варежки.

Папье-маше. *Декоративные предметы быта.* Техника изготовления для основания работы (тарелочки, вазочки). Этапы оформления готового изделия. *Практические занятия.* Зарисовка эскиза на бумаге. Подбор формы для основания. Оклеивание формы бумагой. Шпателька изделия. Декоративное оформление.

Плетение узорных поясов, тесьмы, макраме. *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. 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. *Варианты объектов труда.* Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Декупаж. *Основные теоретические сведения.* Техника «декупаж». Инструменты, оборудование и материалы для «декупаж». Роль резерва и способы нанесения салфеток на различные поверхности (цветочные горшки, ткань, дерево). *Практические работы.* Выполнение эскиза, выбор салфетки с рисунком. Подбор резерва, инструментов. Подготовка ткани и перевод салфетки на ткань. Изготовление сувенира в технике «декупаж». *Варианты объекта труда.* Декоративное панно, цветочный горшок, витражное стекло.

ШВЕЙНОЕ ДЕЛО (73 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при работе с тканью.

Элементы материаловедения. *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. 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.* 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. Изучение свойств тканей из искусственных волокон. Определение раппорта в сложных переплетениях. *Варианты объектов труда.* Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей. Образцы тканей со сложными переплетениями. Рисунки раппорта.

Элементы машиноведения. *Основные теоретические сведения.* Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. 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. 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. Челнок швейной машины. Образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой различной ширины.

Украшаем и декорируем одежду. *Основные теоретические сведения.* Виды Декоративной отделки. 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 украшения и декоративной отделки.

Конструирование и моделирование поясных швейных изделий. 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. 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.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 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. 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. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. *Варианты объектов труда.* Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Ремонт одежды. Основные теоретические сведения. Для чего нужно ремонтировать одежду? *Практические работы.* Ремонт одежды.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (18 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. ТБ при работе с бытовыми электроприборами.

Уход за одеждой и обувью. 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.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. 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.

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.

Эстетика и экология жилища. 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 (8 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. ТБ при работе с бытовыми электроприборами. ТБ при работе с электронной аппаратурой.

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Электроприводы. Основные теоретические сведения.

Электроосветительные приборы. Пути экономии электрической энергии. Лампы накаливания и люминесцентные 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, электродвигатель.

ГИГИЕНА ДЕВОЧЕК (8 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда.

Уход, косметика, макияж, массаж, гимнастика, полезные советы. Основные теоретические сведения. Из истории косметики, для чего нам нужен макияж, нужно ли по утрам делать зарядку. Для чего нам нужен массаж? Уход за волосом, ногами, руками.

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (6 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда.

Техника выполнения чертежей и правила их оформления. 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, чертёж, 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 А 4 и основной надписи. Выполнение основных линий чертежа. *Варианты объектов труда.* Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.

Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем. 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.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (7 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности при организации и проведении экскурсий.

Сферы производства и разделение труда. 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. 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 получения 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.

ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (15 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при кулинарных работах. ТБ при работе с бытовыми электроприборами. Правила ТБ при работе с тканью. *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.). Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Учебно-тематический план 10-14 лет

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов в год	теория	практика
1.	Кулинария	68	14	54
2.	Швейное дело	73	22	51
3.	Рукоделие	101	16	85
4.	Гигиена девочек	8	3	5
5.	Черчение и графика	6	3	3
6.	Электротехнические работы	8	2	6
7.	Технология ведения дома	18	6	12
8.	Современное производство и профессиональное образование	7	5	2
9.	Творческие проектные работы	15	1	14
	Итого	304	72	232

Содержание программы 14-17 лет

КУЛИНАРИЯ (68 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при кулинарных работах. ТБ при работе с бытовыми электроприборами.

Сервировка стола. Основные теоретические сведения. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. 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.* Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения. *Варианты объектов труда.* Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки. Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Санитария и гигиена. *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. *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. 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.* 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. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. *Варианты объектов труда.* Таблицы, справочные материалы. Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

Технология приготовления пищи

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.

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.

Заготовка продуктов. *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. 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 фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланкирование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом. 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.* Компот из яблок и груш. Маринованные помидоры, перец, морковь.

РУКОДЕЛИЕ (101ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при работе с тканью.

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 закрывание 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.

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. Возможность 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.

Бисероплетение. *Основные теоретические сведения.* Краткие сведения из истории бисероплетения. Современные способы нанизывания бисера. Возможности бисероплетения. Подбор ткани для вышивки бисером. Способы украшения одежды с помощью бисера. *Практические работы.* Подбор бисера по цвету, подбор ниток и игл для нанизывания бисера на нить. Технология соединения отдельных деталей между собой. *Варианты объектов труда.* Плетение браслета, сувениры, круглое ожерелье, бисерное дерево.

Соленое тесто (тестопластика). *Основные теоретические сведения.* Тестопластика - что это? Объяснить детям значение изделий из теста, ознакомить с видами теста и изделиями из него; научить готовить изделия из теста. Воспитывать эстетический вкус, внимательность; прививать навыки культуры труда и аккуратности; Развивать исполнительские умения и творческие способности. *Практические работы.* Изготовление отдельных деталей из теста, правильно располагать эти детали на поверхности предмета. *Варианты объектов труда.* Панно («У самовара»), «Веселая компания», «Умная коза».

Свободная роспись по ткани, техника «батику». *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. 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 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. 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.* Декоративное панно, платок, скатерть. Салфетка, шарф, сумка, подушка, шторы.

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.

Вышивка крестом. 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 безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. *Варианты объектов труда.* Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Папье-маше. Декоративные предметы быта. Техника изготовления для основания работы (тарелочки, вазочки). Этапы оформления готового изделия. *Практические занятия.* Зарисовка эскиза на бумаге. Подбор формы для основания. Оклеивание формы бумагой. Шпателька изделия. Декоративное оформление.

Плетение узорных поясов, тесьмы, макраме. 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. 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. *Варианты объектов труда.* Рисунок схемы плетения. Плетеный пояс, тесьма, галстук.

Декупаж. Основные теоретические сведения. Техника «декупаж». Инструменты, оборудование и материалы для «декупаж». Роль резерва и способы нанесения салфеток на различные поверхности (цветочные горшки, ткань, дерево). *Практические работы.* Выполнение эскиза, выбор салфетки с рисунком. Подбор резерва, инструментов. Подготовка ткани и перевод салфетки на ткань. Изготовление сувенира в технике «декупаж». *Варианты объекта труда.* Декоративное панно, цветочный горшок, витражное стекло.

Аппликация. Основные теоретические сведения. Значение аппликации в старинной народной вышивке. Художественное оформление изделия различными материалами: бисером, блестками, кожей, мехом, пухом, шерстью, вышивкой гладью, крестом и др. Съемная 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 края рисунка у осыпающихся и неосыпающихся тканей. Художественное оформление швейного изделия. *Варианты объектов труда.* Эскиз художественного оформления швейного изделия. Диванная подушка. Художественная заплата.

ШВЕЙНОЕ ДЕЛО (73 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при работе с тканью.

Элементы материаловедения. 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.

Элементы машиноведения. Основные теоретические сведения. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. 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.

Украшаем и декорируем одежду. Основные теоретические сведения. Виды Декоративной отделки. 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 украшения и декоративной отделки.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. 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. 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. Скалывание и сметывание деталей кроя. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. *Варианты объектов труда.* Платье, халат, ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом.

Конструирование и моделирование поясного изделия. Основные теоретические сведения. Брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Выбор модели с учетом особенностей фигуры. Мерки, необходимые для построения чертежа брюк. Конструктивные особенности 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. 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 ткани с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия. *Варианты объектов труда.* Брюки, юбка-брюки, шорты.

Ремонт одежды. Основные теоретические сведения. Для чего нужно ремонтировать одежду? *Практические работы.* Ремонт одежды.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (18 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. ТБ при работе с бытовыми электроприборами.

Уход за одеждой и обувью. 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.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов. 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.

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.* Каталог товаров и услуг, справочники по налогообложению, трудовому и хозяйственному законодательству.

Эстетика и экология жилища. 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 (8 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. ТБ при работе с бытовыми электроприборами. ТБ при работе с электронной аппаратурой.

Электротехнические устройства. 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.

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.

ГИГИЕНА ДЕВОЧЕК (8 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда.

Уход, косметика, макияж, массаж, гимнастика, полезные советы. Основные теоретические сведения. Из истории косметики, для чего нам нужен макияж, нужно ли по утрам делать зарядку. Для чего нам нужен массаж? Уход за волосом, ногами, руками.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (7 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности при организации и проведении экскурсий.

Сферы производства и разделение труда. 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. 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 получения 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.*

ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА (6 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда.

Техника выполнения чертежей и правила их оформления. 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, чертёж, 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 А 4 и основной надписи. Выполнение основных линий чертежа. *Варианты объектов труда. Образцы графической документации. ЕСКД. Формат А4 для чертежа.*

Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем. 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.*

ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (12 ч.)

Техника безопасности. Правила безопасности в кабинете труда. Правила ТБ при кулинарных работах. ТБ при работе с бытовыми электроприборами. Правила ТБ при работе с тканью. **Примерные темы.** Сервировка праздничного стола. Приготовление 1-х, 2-х, 3-х, блюд. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани. Изготовление декоративных панно из бисера, соленого теста, салфеток, красок по шелку.

Учебно-тематический план 14-17 лет

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов в год	теория	практика
1.	Кулинария	68	14	54
2.	Швейное дело	73	22	51
3.	Рукоделие	101	16	85
4.	Гигиена девочек	8	3	5
5.	Черчение и графика	6	3	3
6.	Электротехнические работы	8	2	6
7.	Технология ведения дома	18	6	12
8.	Современное производство и профессиональное образование	7	5	2
9.	Творческие проектные работы	15	1	14
Итого		304	72	232

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

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

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен знать/понимать: назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

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

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

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.

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.

Диагностика уровня знаний, умений, навыков и творческого развития воспитанников

Ф.И.О. педагога: _____

Группа: 7-10 лет

№ п/п	Ф.И. воспитанника												
	Показатель												
	Уровень ЗУН:												
1	создавать уют, чистоту и порядок в доме												
2	вязать простые изделия крючком (шарф)												
3	владеть иглой и напёрстком												
4	отличать стежки от швов												
5	выполнять ручные швы и стежки												
6	владеют элементарными умениями вязания крючком и спицами												
7	владеют техникой изготовления поделок из солёного теста												
8	владеют техникой бисероплетения (браслеты, броши и т.д.)												
	Средний балл:												

Интегрированный средний балл: _____

Критерии: 0 баллов – качество не проявляется совсем 1 балл – проявляется слабо; 2 балла – проявляется; 3 балла – ярко проявляется.

Диагностика уровня знаний, умений, навыков и творческого развития воспитанников

Ф.И.О. педагога: _____

Группа: 11-14 лет

№ п/п	Ф.И. воспитанника												
	Показатель												
	Уровень знаний:												
1	определять доброкачественность овощей												
2	приготавливать из них закуски и вторые блюда												
3	определять качество этих блюд												
4	соблюдать и выполнять санитарно – гигиенические требования при работе с продуктами												
5	производить мелкий ремонт одежды												
6	владеют техникой изготовления поделок из солёного теста												
7	владеют техникой макраме												
8	выполняют влажно – тепловую обработку изделий												
9	умеют работать на швейной машине с ножным приводом												
10	подбирают и устанавливают машинные иглы, наматывают нитку на шпульку												
11	определяют свойство шерстяных и шёлковых тканей												
12	умеют стирать, сушить и чистить одежду												
	Средний балл:												

Интегрированный средний балл: _____

Критерии: 0 баллов – качество не проявляется совсем 1 балл – проявляется слабо; 2 балла – проявляется; 3 балла – ярко проявляется.

№ п/п	Показатель	Ф.И. воспитанника				
	Уровень знаний:					
1	умеют пользоваться стиральной и микроволновой печью, холодильником и другой бытовой техникой					
2	ремонттировать и заменять галантерейную фурнитуру одежды					
3	выполнять штопку					
4	составлять и читать чертежи (фартук)					
5	кроить и шить (фартук, косынка)					
6	определять качество готового изделия					
7	приготавливать блюда из макаронных изделий, крупяных, молочных продуктов, и из теста					
8	вязать спицами несложные изделия (носки, жилет)					
9	вышивать отдельные элементы крестиком					
10	делать из солёного теста картины					
11	пользоваться швейными машинами с электроприводом					
12	знают правила ухода за швейной машиной и устраняют мелкие неполадки в ней					
13	знают способы обработки рыбных и мясных продуктов					
14	приготавливать первые и вторые блюда из рыбы и мяса					
15	ухаживать за жилыми комнатами в доме					
16	вязать крючком (салфетки, игрушки).					
	Средний балл:					

Интегрированный средний балл: _____

Критерии: 0 баллов – качество не проявляется совсем 1 балл – проявляется слабо; 2 балла – проявляется; 3 балла – ярко проявляется.