**Требования к уровню подготовки обучающихся.**

Личностные, метапредметные и предметные результаты.

**Личностные результаты изучения предмета:**

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, знакомство с традициями и культурой народов Башкортостана);
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

**Метапредметные результаты изучения предмета**

познавательные УДД:

* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно - трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием печатных ресурсов, библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;

Коммуникативные УУД:

* умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения.

Регулятивные УУД:

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль рефлексия, волевая регуляция).

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда.
* оформление интерьера кухни изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное состояние кухни и столовой.
* знать особенности интерьера кухни, её планировки.
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку.
* готовить блюда из сырых и варёных овощей.
* ознакомиться с блюдами башкирской кухни, готовить блюда башкирской кухни.
* определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную сторону.
* запускать швейную машину и регулировать её скорость, заправлять верхнюю и нижнюю нити.
* выполнять швы на швейной машинке: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, с закрытым срезом, обрабатывать накладной карман.
* выполнять моделирование: снимать мерки, строить и читать чертежи.
* подготавливать ткань к раскрою, выполнять обработку накладных карманов.
* определять качество готового изделия, выполнять влажно-тепловую обработку
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой.
* выполнять изделия лоскутной техники в различных узорах.
* знать и выполнять традиционные виды декоративно – прикладного искусства Республики Башкортостан.
* выполнять башкирский орнамент.

**Содержание учебного предмета.**

**Оформление интерьера кухни (4 ч.)**

Понятия о проектной деятельности, краткие сведения из истории архитектуры и интерьера (внутреннее убранство жилища башкир), интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили интерьера. Рациональное размещение оборудования и предметов на кухне. Создание интерьера кухни, разделение кухни на зоны, отделка интерьера произведениями искусства, украшения кухни изделиями собственного приготовления. Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскизов проектов. Защита проекта.  
 **Кулинария (14 ч.)** Санитарные требования к помещению кухни. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу. Правила мытья посуды. Правила техники безопасности на кухне. Приведение кухни в соответствии с требованиями санитарии. Проведение уборки. Размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приёмы на кухне. Освоение применения различных моющих средств. Оказание первой помощи. Основные теоретические сведения: понятие о процессе пищеварения, витаминах и питательных веществах. Содержание витаминов и минеральных веществ в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. Практические работы: работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой. Бутерброды, горячие напитки: основные теоретические сведения: продукты, используемые для приготовления. Виды бутербродов. Технология их приготовления. Способы оформления открытых бутербродов, требования к их качеству и условиям хранения. Виды горячих напитков и способы заваривания кофе, чая, какао и трав. Практические работы: составление технологических карт, приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов, подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных, рассыпных, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из бобовых растений, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. причины увеличения веса и объёма продукта при варке. Блюда национальной кухни. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюд. Определение необходимого количества жидкостей при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки и штриховых кодов на упаковке. Блюда из овощей:основные теоретические сведения: виды овощей, методы определения качества овощей, технология обработки овощей, виды салатов. Современные инструменты для обработки и нарезки овощей, фигурная нарезка овощей, оформление салатов, приготовление блюд из овощей, определение их готовности. Блюда из яиц:основные теоретические сведения: строение яйца и способы определения его свежести, оборудование для приготовления блюд из яиц и способы их варки. Практические работы: определение свежести яиц и их обработка, приготовление блюд и выполнение эскизов росписи яиц. Сервировка стола к завтраку: составление меню на завтрак, правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила их использования, оформление стола, правила поведения за столом. Практические работы: выполнение эскизов сервировки стола к завтраку, оформление готовых блюд и их подача к столу, складывание салфеток. Знать рецепты и технологию приготовления блюд башкирской кухни. Творческий проект: «Приготовление воскресного завтрака». Выполнить проект и защитить его.

**Материаловедения (4 ч)**

Классификация текстильных волокон. Натуральные раститель­ные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строе­ние, химический состав и физико-химические свойства хлопко­вого и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, све­та, температуры и т. д. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производ­ства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное пере­плетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани .Свойства тканей из натуральных волокон растительного происхождения: фи­зико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадка), эксплуатационные (износостой­кость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобу­мажных и льняных тканей.

**Ручные работы (4ч)**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков Примерный перечень практических работ: изготов­ление образцов на ткани строчками, выполненными различными видами стежков: вперёд иголка, назад иголка, тамбурный, стебельчатый, подшивочный и другие.

**Машиноведение. (6ч)**

Виды передач вращательного движения. Приемы безопасной работы на универсальной швейной ма­шине. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характе­ристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, пре­имущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных ра­бот. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Уст­ройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Регулировка длины стежка. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного в заутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, на­кладного с открытым срезом) и краевых (в подгибку с откры­тым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от мо­дели изделия. Способы распускания швов.

**Конструирование и технология изготовления швейных изделий (20 ч)**

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в националь­ном костюме. Виды рабочей одежды (фартук). Эксплуатационные и гигие­нические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изде­лий. Чтение чертежей. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фи­гуры. Основные точки и линии измерения. Правила снятия ме­рок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по сво­им меркам на миллиметровой бумаге. Особенности моделирования одежды. Понятие о ком­позиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесь­ма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделиро­вание фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление де­фектов, определение направления долевой нити, лицевой и из­наночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом при­пусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка изделия с учетом припусков на швы. Рас­крой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обра­ботка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств. Правила обработки накладных карманов. Сборка изделия (ска­лывание, сметывание, стачивание). Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фар­тука. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым сре­зом или тесьмой. Художественная отделка изделия. Влажно-теп­ловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обра­ботки. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

**Художественные ремёсла (16 ч)**

Декоративное искусство как неограниченная возможность реа­лизации творческого начала каждой личности. Знакомство с раз­личными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды декоративно-прикладного искусства Республики Башкортостан. Использование при изготовлении предметов ху­дожественных промыслов правила, приёмы и средства композиции из распространенных мате­риалов: ткани, нитки, дерево, кость и др. Орнамент как украшение различных предметов декоративно-прикладного искусства. Знакомство с элементами орнамента, имеющими своё особенное значение, гармоничные цветовые сочетания (башкирский орнамент). Всё о цвете. Цветовые решения и цветовые композиции в изделиях лоскутной технике. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для изготовления лоскутного изделия: ткани, тесьма, отде­лочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материа­лов к работе: подбор по цвету, фактуре и рисунку. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскроя прихватки. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материа­лов. Технологии лоскутного шитья, наиболее отвечающие замыслу проектного изделия. Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Выступление с защитой проекта. Создание портфолио.