**Требования к уровню подготовки обучающихся.**

**Личностные, метапредметные и предметные результаты усвоения учебного предмета «Технология».**

**Личностные** результаты:

проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

готовность и способность вести диалог и достигать взаимопонимания;

реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные** результаты:

проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

моделирование технических объектов и технологических процессов;

приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных;

соблюдение норм и правил культуры труда и соблюдение норм и правил техники безопасности труда;

умения делать выводы и прогнозировать.

**Предметные результаты:**

**В познавательной сфере:**

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения (убранство башкирской юрты);

ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

**В трудовой сфере:**

планирование технологического процесса (приготовление блюд национальной кухни);

подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

документирование результатов труда и проектной деятельности;

расчет себестоимости продукта труда;

**В эстетической сфере:**

моделирование художественного оформления объекта труда;

технология изготовления изделий декоративно – прикладного творчества народов РБ.;

композиционное построение узоров башкирской вышивки;

разработка варианта рекламы выполненного объекта;

**В коммуникативной сфере:**

оформление технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

публичная презентация и защита проекта изделия;

 **Содержание учебного предмета.**

**Раздел «Интерьер жилого дома» ( 6 ч.)**

Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Понятие о композиции в интерьере. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка. Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера». Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник. Перевалка комнатных растений.

**Раздел « Кулинария» ( 12ч.)**

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Приготовление блюда из птицы. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу. Блюда башкирской кухни.

Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.

**Раздел « Материаловедение» ( 4 ч.)**

Классификация текстильных химических волокон и способы их получения. Свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Уход за одеждой из различных по волокнистому составу материалов.

**Раздел «Машиноведение» ( 4 ч.)**

Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Устранение дефектов машинной строчки. Применение приспособлений к швейной машине. Изготовление образцов машинных швов. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» ( 26 ч.)**

Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Вырезы горловины. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Правила безопасной работы утюгом. Раскрой швейного изделия. Дублирование деталей клеевой прокладкой. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом. Обработка плечевых швов. Обработка нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки застёжки. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Примерка изделия. Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов. Обработка горловины и застежки проектного изделия. Обработка боковых срезов и отрезного изделия. Обработка нижнего среза изделия, окончательная отделка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла» ( 16 ч.)**

 Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Выполнение плотного вязания по кругу.

Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями.Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Разработка схемы жаккардового узора, вязание башкирского орнамента.