

Программный модуль «Культура дома».

1. Пояснительная записка.

Программный модуль «Культура дома» (далее – Модуль) разработан педагогами Ильиной Еленой Николаевной, Губич Натальей Анатольевной для воспитанниц 8 - 11 классов. Модуль имеет социально-педагогическую направленность, ориентирован на 4 года освоения.

Модуль разработан на основе следующих положений:

основная идея Модуля вытекает из целевых ориентиров и задач женского гимназического образования, выделения основных социальных женских ролей, среди которых роль «умелой хозяйки и хранительницы домашнего очага»;

использовании освоенных при изучении учебного предмета «Технология» знаний и способов действий;

освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

понимание роли и значения культуры дома в нашей жизни, влияния технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей, деятельности человека по преобразованию материалов, энергии, информации.

2. Целевой раздел.

2.1. Цель и задачи.

Целью Модуля является:

формирование потребности и готовности воспитанниц проектировать и создавать уют в доме. Вести домашнее хозяйство с учетом общекультурных норм, основ дизайна, возможностей декоративно-прикладного искусства.

Основные задачи:

развитие творческой, проектной, созидательной деятельности воспитанниц в процессе решения учебных задач;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности;

овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и бытовой техники;

овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов домашнего обихода, для ведения домашнего хозяйства;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к труду и продуктам труда;

воспитание ценностного отношения к дому, к семье, к близким людям;

профессиональная ориентация и профессиональные пробы в области культуры питания и кулинарии; интерьера и дизайна дома (квартиры, комнаты); материаловедения, кройки и шитья, разных видов рукоделия.

2.2. Планируемые образовательные результаты освоения Модуля.

Метапредметные образовательные результаты.

Познавательные:

работа с информацией:

работать с разными источниками информации; осуществлять информационный поиск, в том числе с помощью ИКТ;

перерабатывать информацию: сворачивать и разворачивать, выделять главное и второстепенное, структурировать;

составлять описание по определенной форме;

работать с реальными объектами как источниками информации;

работа с текстами:

составлять тезисы, конспект, план текста;

составлять доклад на основе использования различных текстов;

использование знаково-символических средств:

переводить текстовую информацию из одной знаково-символической системы в другую: таблицы, схемы, графики, диаграммы;

использовать, исходя из учебной задачи, различные виды моделирования: материального (физического, аналогового), мысленного (интуитивного, знакового);

осуществлять операции с любым предметным знанием: воспроизведение, понимание, применение по образцу, творческое применение;

определять существенные и несущественные признаки объекта;

различать содержание и объем понятий;

осуществлять анализ, синтез, устанавливать точку зрения, с которой будут осуществляться данные логические операции;

осуществлять качественное и количественное описание компонентов объекта;

определять пространственные отношения компонентов объекта, то есть устанавливать связи, порожденные существованием компонентов один подле другого;

определять причинно-следственные отношения компонентов объекта;

определять отношения объекта с другими объектами;

определять объекты сравнения, то есть отграничивать объекты и процессы от других объектов и процессов; выделять основания и аспекты сравнения;

выполнять полное однолинейное сравнение, то есть одновременно устанавливать сходство и различие объектов по одному аспекту;

выполнять полное комплексное сравнение, то есть одновременно устанавливать сходство и различие объектов по нескольким аспектам;

выполнять сравнение по аналогии, то есть из сходства объектов в некоторых признаках делать предположение об их сходстве в других признаках;

осуществлять классификацию, то есть делить род (класс) на виды (подклассы) на основе установления признаков объектов, составляющих род;

определять проблему, то есть устанавливать несоответствие между желаемым и действительным, известным и неизвестным;

осуществлять перенос знаний, умений, способов действий в новую ситуацию для решения проблемы;

комбинировать известные средства и способы для решения новой проблемы;

формулировать предположения по решению проблемы.

Регулятивные:

осуществлять целеполагание: определять цели, ставить учебные задачи для индивидуальной и коллективной деятельности; определять общие и частные цели самообразовательной деятельности;

планировать: определять наиболее рациональный алгоритм действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи;

прогнозировать: предполагать результат и уровень его достижения на основе уровневых характеристик;

организовывать деятельность по реализации поставленной цели и задач, по достижению прогнозируемого результата;

владеть различными средствами самоконтроля, уметь соотносить способ действия и его результат с установленными нормами, обнаруживать отклонения и отличия от установленных норм;

осуществлять само, взаимно и внешнее оценивание учебно-познавательной деятельности и ее результатов (посредством сравнения с установленными нормами и критериями);

определять проблемы собственной учебной деятельности и устанавливать их причины;

осуществлять коррекцию – вносить необходимые дополнения и коррективы в содержание, объем учебной задачи, в последовательность и время ее выполнения; в способ действия в случае расхождения установленных норм и реального действия, его результата;

владеть волевой само регуляцией, т.е. способностью к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию, к преодолению препятствий и трудностей;

применять основные правила гигиены учебного труда и адаптировать их под индивидуальные особенности.

Коммуникативные:

продуктивно взаимодействовать с педагогом и сверстниками, согласовывать с ними свои действия;

выстраивать учебное сотрудничество, распределять роли и функции участников, определять способы взаимодействия;

учитывать позиции других людей, партнеров по деятельности или общению;

адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач;

владеть монологической и диалогической, устной и письменной формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами русского языка;

уметь с достаточной полнотой, точностью, обоснованием выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; формулировать свое собственное мнение и позицию, аргументировано ее представлять и защищать;

уметь взаимодействовать в различных организационных формах диалога и полилога: обсуждение процесса и результатов деятельности, интервью, дискуссия, полемика;

уметь использовать речь для регуляции своих действий и действий партнеров; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов и мнений;

разрешать конфликты, выбирая оптимальный способ и его реализовывая.

Личностные образовательные результаты:

развитие познавательных интересов и учебных мотивов; мотивов достижения и социального признания;

осознание потребности и готовности к самообразованию, в том числе и в рамках самостоятельной деятельности вне Гимназии;

выбор индивидуальной образовательной траектории, определение профессиональных предпочтений и соответствующего профильного обучения;

уважение к труду и людям труда;

приобретение опыта участия в делах, приносящих пользу людям и себе; опыта преобразующей и созидательной деятельности;

выработку своих собственных ответов на основные жизненные вопросы, которые ставит личный жизненный опыт;

знание и выполнение основных моральных норм и правил;

умение выделять нравственный аспект поведения и соотносить поступки и события с принятыми этическими нормами и правилами;

готовность к ответственному жизненному, профессиональному и личностному самоопределению;

выстраивание толерантного (уважительно-доброжелательного) отношения к окружающим людям, включая людей иного мнения, мировоззрения, культуры, веры, языка, гражданской позиции;

построение взаимоотношения с другими на основе доброжелательности и сотрудничества, взаимопомощи и поддержки; умение справляться с агрессивностью и эгоизмом, договариваться с партнерами;

понимание других при столкновении позиций и интересов; стремление находить мирный, ненасильственный выход, устраивающий обе стороны на основе взаимных уступок;

выделение «доброе» и «красивое» в культурном наследии России и мира, в общественном и личном опыте, отделение его от «дурного» и «безобразного»; выбор поступков в различных ситуациях с опорой на представления о «Добре» и «Красоте»;

стремление к художественному творчеству, умножающему красоту в окружающем мире, к деятельности, приносящей добро людям – к милосердию и благотворительности;

умение сдерживать себя и других от нанесения вреда красоте в окружающем мире и добрым отношениям между людьми;

оценивание жизненных ситуаций, выбор стиля поведения с точки зрения безопасного образа жизни и сохранения здоровья – своего, а также близких и окружающих людей; умение противостоять ситуациям и поступкам, угрожающим безопасности и здоровью;

оценивание экологического риска взаимоотношений человека и природы; выбор действий, нацеленных на сохранение и бережное отношение к природе, освоение стратегии рационального природопользования;

стремление и умение поддерживать мир и любовь в семье;

умение не только принимать, но и проявлять любовь и заботу о своих близких, старших и младших;

осмысление роли семьи в своей жизни и жизни других людей;

осмысление ценности и содержания понятий «Дом», «Домашний уют», «Домашний очаг»;

ориентировка в межличностных отношениях разных видов (формальные – неформальные, деловые – личные, паритетные – субординационные, эмоциональные – рациональные) и форм (приятельские отношения, дружба, родственные отношения).

2.3 Предметные образовательные результаты (по тематическим разделам и годам)

Кулинария

Воспитанница научится:

выполнять санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд;

соблюдать правила безопасности при использовании кухонного инвентаря, бытовой техники; оказывать первую помощь при порезах и ожогах паром или кипятком; при отравлениях

соблюдать правила и последовательность мытья посуды, ухода за поверхностью кухонной мебели, стен, пола; использовать для этого современные моющие и чистящие средства;

подбирать необходимый комплект посуды, инструментов, приборов для приготовления пищи;

понимать значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека; роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;

составить меню на основе правил сочетания продуктов питания, с учетом их калорийности;

применять разные способы и правила хранения продуктов питания;

применять правила, позволяющие избежать пищевые отравления,

определять режим питания и дневной рацион на основе «пищевой пирамиды»;
разбираться в видах круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы и других морепродуктов; мяса и субпродуктов; птицы; овощей и фруктов;
определять доброкачественность продуктов питания;
применять общие правила механической и тепловой обработки продуктов питания;
владеть технологией приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш;
блюд из бобовых изделий; блюд из макаронных изделий; блюд из рыбы и других морепродуктов; блюд из мяса и субпродуктов; блюд из птицы; блюд из овощей и фруктов;
понимать и применять требования к качеству различных блюд;
применять правила сервировки стола, украшения и подачи готовых блюд;
применение правил поведения за столом и пользования столовыми приборами во время приема пищи.

Материаловедение

Воспитанница научится:

классифицировать текстильные волокна различного происхождения, разбираться в способах их получения;
разбираться в видах и свойствах искусственных и синтетических тканей,
определять виды тканей по сырьевому составу;
сравнивать характерные свойства тканей из различных волокон.

Технология изготовления швейных изделий: конструирование швейных изделий

Воспитанница научится:

владеть понятием о плечевой одежде, об одежде с цельнокроеным и втачной рукав;
о поясной одежде, о видах поясной одежды; о различных видах воротников; о различных конструкциях рукавов;

определять размер и тип фигуры человека; снимать мерки для изготовления плечевой одежды; поясной одежды;

конструировать плечевую одежду; поясную одежду; различные виды воротников; карманов; рукавов;

строить чертеж основы

изготовить выкройки в натуральную величину плечевого изделия втачным с и цельнокроеным рукавом; брюк; воротников; рукавов;

Технология изготовления швейных изделий: моделирование швейных изделий

владеть приемами моделирования одежды: нагрудной вытачки в разные участки лифа, формы выреза горловины, разных конструкций рукавов; поясной одежды, плечевой одежды с застёжкой на пуговицах, отрезной плечевой одежды;

владеть приёмами изготовления выкроек дополнительных деталей изделия;
подготовить выкройки к раскрою;

моделировать проектное изделие, готовить выкройку проектного изделия к раскрою;

получить выкройку швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из сети Интернет;

владеть информацией о профессии «художник по костюму», «технолог-конструктор»;

Технология изготовления швейных изделий

владеть технологией изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом, поясного швейного изделия, швейного изделия по выбранной для проекта модели;

выбирать модель швейного изделия;

применять правила безопасной работы инструментами и приборами;

владеть основными операциями при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание;

владеть основными машинными операциями: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание;

применять разные ручные и машинные швы.

«Художественные ремесла» (Рукоделие).

Воспитанница научится:

применять основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства;

использовать возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний;

создавать композиции па ПК с помощью графического редактора или на листе бумаги в клетку.

выделять различные виды рукоделия;

владеть технологией рукоделия «Кожаная пластика»; изготовить проектное изделие в данной технологии;

владеть различными видами вышивания, выполнить проектное изделие на основе созданной композиции орнамента с использованием зарисовки мотивов с натуры и вышитого «крестиком»;

владеть различными приемами украшения изделий (бусинками, ленточками);

выполнить проектное изделие на основе созданной композиции вышивок и отделок для украшения с использованием зарисовки мотивов с натуры.

«Технология проектной деятельности»

Воспитанница научится:

владеть технологией проектной деятельности;

выполнять творческие проекты по созданию швейных изделий, изделий декоративно-прикладного искусства;

проводить контроль готового изделия, его испытание; осуществлять анализ того, что получилось, а что не получилось (осуществлять аналитический этап проекта);

презентовать и защищать проект;

Предметные результаты по итогам освоения тематических разделов по годам обучения.

Кулинария

1-ый год обучения

Воспитанница научится:

выполнять санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд;

соблюдать правила безопасности при использовании кухонного инвентаря, бытовой техники; оказывать первую помощь при порезах и ожогах паром или кипятком;

соблюдать правила и последовательность мытья посуды, ухода за поверхностью кухонной мебели, стен, пола; использовать для этого современные моющие и чистящие средства;

подбирать необходимый комплект посуды для приготовления пищи;

понимать значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека; роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;

применять правила, позволяющие избежать пищевые отравления, оказывать первую помощь при отравлениях;

определять режим питания и дневной рацион на основе «пищевой пирамиды»;

разбираться в видах круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека;

подготавливать продукты и необходимую посуду к приготовлению блюд;

владеть технологией приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш;

понимать и применять требования к их качеству;

владеть технологией приготовления блюд из бобовых изделий; понимать и применять требования к их качеству;

владеть технологией приготовления блюд из макаронных изделий; понимать и применять требования к их качеству;

применять правила подачи готовых блюд;

разбираться в пищевой (питательной) ценности овощей и фруктов по содержанию в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки;

применять разные способы и правила хранения овощей и фруктов;

определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду; использовать методы определения количества нитратов в овощах и фруктах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях; владеть способами удаления лишних нитратов из овощей и фруктов;

применять общие правила механической кулинарной обработки овощей и фруктов, особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей, сочных фруктов;

использовать правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета и витаминов овощей и фруктов;

применять правила, инструменты и приспособления для нарезки (измельчения) овощей и фруктов; наиболее распространённые формы нарезки овощей и фруктов;

использовать салаты в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам;

владеть технологией приготовления салатов из сырых овощей (фруктов);

владеть приемами украшения готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью;

применять разные способы тепловой обработки овощей (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание); понимать их преимущества и недостатки;

владеть технологией приготовления салатов из варёных овощей; соблюдать условия их варки, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов;

применять требования к качеству и оформлению готовых блюд из овощей и фруктов;

составить меню ужина на основе правил сочетания продуктов питания, с учетом их калорийности; сервировать стол к ужину с учетом особенностей набора столового белья, приборов и посуды для ужина;

применение правил поведения за столом и пользования столовыми приборами во время ужина.

2-ой год обучения

Воспитанница научится:

разбираться в пищевой ценности рыбы и других по содержанию в них белков, жиров, углеводов, витаминов; в видах рыбы и морепродуктов, продукции из них;

разбираться в маркировке консервов;

определять доброкачественность рыбы и других морепродуктов;

понимать условия и сроки хранения рыбной продукции;

подбирать оборудование и инвентарь для механической и тепловой обработки рыбы и других морепродуктов, для приготовления блюд из них;

правильно оттаивать мороженую рыбу и другие морепродукты, вымачивать солёную рыбу, разделывать рыбу и другие морепродукты;

применять санитарные требования при обработке рыбы и других морепродуктов;

владеть технологией приготовления блюд из рыбы и других морепродуктов;

применять требования к качеству блюд из рыбы и других морепродуктов;

применять правила сервировки стола, оформления и подачи блюд из рыбы и других морепродуктов.

3-ий год обучения

Воспитанница научится:

разбираться в пищевой ценности мяса и субпродуктов, продукции из них;

определять доброкачественность мяса и субпродуктов;

понимать условия и сроки хранения мяса, мясной продукции, субпродуктов;

подбирать оборудование и инвентарь для механической и тепловой обработки мяса и субпродуктов, для приготовления блюд из них;

правильно оттаивать мясо и субпродукты, разделявать и подготавливать их к тепловой обработке;

правильно применять разные виды тепловой обработки мяса и субпродуктов;

применять санитарные требования при обработке мяса и субпродуктов;

владеть технологией приготовления блюд из мяса и субпродуктов;

применять требования к качеству блюд из мяса и субпродуктов;

правильно подбирать гарниры к блюдам из мяса и субпродуктов;

применять правила сервировки стола, оформления и подачи блюд из мяса и субпродуктов.

4-ый год обучения

Воспитанница научится:

разбираться в пищевой ценности домашней и сельскохозяйственной птицы;

определять доброкачественность птицы;

понимать условия и сроки хранения птицы;

подбирать оборудование и инвентарь для механической и тепловой обработки птицы, для приготовления блюд из птицы;

правильно оттаивать птицу, разделявать и подготавливать птицу к тепловой обработке;

правильно применять разные виды тепловой обработки птицы;

применять санитарные требования при обработке птицы;

владеть технологией приготовления блюд из птицы;

применять требования к качеству блюд из птицы;

правильно подбирать гарниры к блюдам из птицы;

применять правила сервировки стола, оформления и подачи блюд из птицы.

Материаловедение

1-ый год обучения

Воспитанница научится:

классифицировать текстильные волокна по происхождению, разбираться в способах их получения;

разбираться в видах и свойствах волокон различного происхождения, определять виды тканей по сырьевому составу;

сравнивать характерные свойства тканей из различных волокон.

2-ой год обучения

Воспитанница научится

Способам и приемам использования материала различных по волокнистому составу.

Использовать различные характеристики свойств ткани при изготовлении изделий.

3-ий год обучения

Воспитанница научится

Способам и приемам ухода за изделиями из различных видов ткани.

Подбирать различные химические моющие и чистящие средства в зависимости от волокнистого состава изделия.

4-ый год обучения

Воспитанница научится:

Учитывать состав и свойства ткани при выборе конструкции изделия.
Подбирать технологическую обработку изделия с учетом свойств и состава материала.

Технология изготовления швейных изделий: конструирование швейных изделий

1-ый год обучения

Воспитанница научится:

владеть понятием о поясной одежде, о видах поясной одежды;
снимать мерки для изготовления поясной одежды;
конструировать комбинезон;
изготовить чертеж для проектного изделия.

2-ой год обучения

Воспитанница научится:

владеть понятием о плечевой одежде, об одежде с различными видами рукавов;
определять размер, тип и особенности фигуры человека; снимать мерки для изготовления плечевой одежды;
строить чертеж основы плечевого изделия с втачным, цельнокроеным рукавом, реглан рукавом и т.д.

3-ий год обучения

Воспитанница научится:

владеть понятием о различных видах воротников и карманов;
конструировать воротники: английский, отложной, стойка, шалка;
построить чертежи воротников и карманов в масштабе 1:4,
изготовить выкройки в натуральную величину.

4-ый год обучения

Воспитанница научится:

владеть понятием о изделиях на подкладке: жакет, пальто, пиджачная группа изделий;
конструировать изделия с учетом подкладки.
построить чертежи изделия с подкладкой в масштабе 1:4.

Технология изготовления швейных изделий: моделирование швейных изделий

1-ый год обучения

Воспитанница научится:

владеть приемами моделирования поясной одежды;
моделировать юбки и брючные изделия различные по форме;

2-ой год обучения

владеть понятием о моделировании одежды: моделирование различных форм изделия.

владеть приемами моделирования различных видов рукавов.

владеть информацией о профессии «художник- модельер по костюму»;

выполнять моделирование по заданному эскизу.

3-ий год обучения

Воспитанница научится:

владеть приемами моделирования нагрудной вытачки в разные участки лифа;
моделировать нагрудную вытачку на лекалах из цветной бумаги в масштабе 1:4.

Моделировать горловину и воротники по заданным эскизам;

получить выкройку швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из сети Интернет;

4-ый год обучения

Воспитанница научится:

владеть приемами моделирования изделия на подкладке;

владеть приемами моделирования дополнительных деталей; карманов, застежек, манжет и т.д.

выполнять в 3Д макеты из бумаги и др. материала.

выполнить моделирование используя различные техники и приемы в проектном изделии.

Технология изготовления швейных изделий: обработка швейного изделия 1-ый год обучения

Воспитанница научиться:

владеть технологией изготовления поясного швейного изделия, использовать ее при подготовке проектного изделия, а именно:

раскладывать выкройки поясного изделия на ткани, применять правила раскроя;
выкраивать бейку;

владеть критериями качества кроя;

применять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом;

дублировать детали пояса клеевой прокладкой корсажем;

выполнять основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками – подшивание;

выполнять основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовка среза бейкой;

выполнять машинные швы: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом;

обрабатывать средний шов юбки с застёжкой молнией и разрезом «шлица»;

подготовить и провести примерку поясной одежды, устранить дефекты после примерки;

последовательно обработать изделие после примерки: обработать вытачки, боковые срезы, верхний срез изделия прямым притачным поясом, обработать нижний срез, обработать разрез в шве;

почистить и провести влажно-тепловую обработку изделия.

2-ой год обучения

Воспитанница научиться:

владеть технологией изготовления плечевого швейного изделия с рукавом, использовать ее при подготовке проектного изделия, а именно:

последовательно подготовить ткань к раскрою, правильно разложить выкройки на ткани;

применять правила раскроя; правила выкраивания деталей из прокладки;

владеть критериями качества кроя;

использовать правила безопасной работы иглками и булавками;

применять дублирование деталей кроя;

владеть технологией соединения детали с клеевой прокладкой;

использовать правила безопасной работы утюгом;

владеть способами переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков;

владеть основными операциями при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной – примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв – вымётывание;

владеть основными машинными операциями: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием – обтачивание;

обрабатывать припуски шва перед вывёртыванием;

применять разные машинные швы: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант);

обрабатывать мелкие детали швейного изделия (манжет, воротников и т.д.) обтачным швом;

подготовить и провести примерку плечевой одежды с рукавом; устранить дефекты после примерки;

обрабатывать средний шов с застёжкой и разрезом, плечевые швы, нижние срезы рукавов, срезы подкроенной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия, застёжку под бортом, боковые швы;
соединять лиф с юбкой, обрабатывать нижний срез изделия, разрез в шве;
осуществлять окончательную отделку изделия;
владеть информацией о профессии «технолог-конструктор»;
применить технологию изготовления проектного плечевого швейного изделия с рукавом.

3-ий год обучения

Воспитанница научится:

владеть технологией изготовления различных дополнительных деталей в изделии; карманов, воротников, манжет, застежек, клапанов и т.д.

Обрабатывать различные виды складок, защипов, рельефов, выточек и т.д.

Владеть критериями качества изготовления изделия

Отшить образцы по узловым обработкам (прорезной карман в рамку, съёмный воротник на стойке, притачной манжет с застёжкой)

4-ый год обучения

Воспитанница научится:

применять технологию изготовления швейного изделия по выбранной для проекта модели, а именно:

выбирать модель швейного изделия;

применять в работе правила техники безопасности при работе с ручными инструментами, при работе с утюгом и парогенераторами, при работе на швейной машине с электроприводом и компьютерным управлением;

соблюдать технические условия на раскрой, на пошив изделия на подкладке;

переводить меловые линии с одной детали на другую;

выполнять технологическую последовательность изготовления швейного изделия;

подготовить швейное изделие на подкладке к первой примерке, ко второй примерке;

обрабатывать различные узлы: карманы, манжеты, застёжки

окончательно обработать изделие.

«Художественные ремесла» (Рукоделие).

1-ый год обучения

Воспитанница научится:

применять основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства, а именно:

владеть понятием композиции;

применять правила, приёмы и средства композиции;

выделять статичную и динамичную, ритмическую и пластическую композицию;

выделять симметрию и асимметрию, фактуру, текстуру и колорит в композиции;

владеть понятием орнамент;

выделять символику в орнаменте;

анализировать применение орнамента в народной вышивке;

понимать стилизацию реальных форм, приемы стилизации;

понимать цветовые сочетания в орнаменте; выделять ахроматические и хроматические цвета; выделять основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета; видеть гармонические цветовые композиции;

использовать возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний;

создавать композиции на ПК с помощью графического редактора или на листе бумаги в клетку.

2-ой год обучения

Воспитанница научится:

выделять различные виды рукоделия;

выполнять технологию рукоделия «Текстильная пластика»;

подбирать материалы и принадлежности для данного рукоделия;

выполнять образцы изделия в данной технологии;

изготовить проектное изделие в данной технологии.

3-ий год обучения

Воспитанница научится:

выделять различные виды вышивки;

выполнять технологию различных видов вышивки «Крестиком», «Гладью» и т.д.;

подбирать материалы и принадлежности для заданной вышивки;

выполнять образцы изделия в данной технологии;

изготовить проектное изделие в данной технологии.

выполнить проектное изделие на основе созданной композиции орнамента с использованием зарисовки мотивов с натуры.

4-ый год обучения

Воспитанница научится:

владеть основами композиции и законами восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства – выполнение проектного изделия на основе созданной композиции вышивок и отделок для украшения с использованием зарисовки мотивов с натуры, а именно;

владеть понятием композиции, цветового сочетания в композиции, правилами, приемами и средствами композиции;

выполнять для создания композиции проектного изделия зарисовку мотивов с натуры, осуществить стилизацию;

использовать возможности графических редакторов ПК в создании эскизов элементов композиции, в подборе цветового сочетания;

создавать задуманную композицию на ПК с помощью графического редактора или на листе бумаги в клетку;

владеть различными видами вышивания («крестиком», «Гладью» и т.д.);

владеть различными приемами украшения изделий (бусинками, ленточками, бисером, и т.д.);

выполнить проектное изделие на основе созданной композиции вышивок и отделок для украшения с использованием зарисовки мотивов с натуры.

«Технология проектной деятельности»

1-ый год обучения

Воспитанница научится:

владеть понятием проектной деятельности, выделять виды проектов;

определять тему проекта, выдвигать проектную идею (проектный замысел), обосновывать необходимость изготовления изделия, формулировать требования к проектируемому изделию, определять цель и задачи проекта, выделять этапы выполнения проекта (осуществлять поисковый этап проекта);

разрабатывать несколько вариантов проектируемого изделия и выбирать наиболее оптимальный вариант; определение конструкции и технологии изготовления изделия; подобрать необходимые материалы и инструменты, изготовить изделие с соблюдением правил безопасности; подсчитать затраты на изготовление (осуществлять технологический этап проекта);

проводить контроль готового изделия, его испытание; осуществлять анализ того, что получилось, а что не получилось (осуществлять аналитический этап проекта);

презентовать и защищать проект;

разработать и защитить творческий проект по теме одного из изученных тематических разделов.

2-ой год обучения

Воспитанница научится:

рассматривать проектирование как сферу профессиональной деятельности;
рассматривать «банк идей» как ресурс проектной деятельности;
определять последовательность проектирования и реализации проекта;
оценивать проектный продукт;

обосновать тему творческого проекта, осуществить поиск и изучение информации по выделенной проблеме, формировать базу данных; разработать несколько вариантов решения проблемы, выбрать лучший вариант и подготовить необходимую документацию с использованием ПК; выполнить проект и анализ результатов работы; оформить пояснительную записку и провести презентацию проекта.

Предлагаемые варианты тем: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

3-ий год обучения

Воспитанница научится:

рассматривать проектирование как сферу профессиональной деятельности;
рассматривать «банк идей» как ресурс проектной деятельности;
определять последовательность проектирования и реализации проекта;
оценивать проектный продукт;

обосновать тему творческого проекта, осуществить поиск и изучение информации по выделенной проблеме, формировать базу данных; разработать несколько вариантов решения проблемы, выбрать лучший вариант и подготовить необходимую документацию с использованием ПК; выполнить проект и анализ результатов работы; оформить пояснительную записку и провести презентацию проекта.

Предлагаемые варианты тем: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

4-ый год обучения

Воспитанница научится:

рассматривать проектирование как сферу профессиональной деятельности;
рассматривать «банк идей» как ресурс проектной деятельности;
определять последовательность проектирования и реализации проекта;
оценивать проектный продукт;

обосновать тему творческого проекта, осуществить поиск и изучение информации по выделенной проблеме, формировать базу данных; разработать несколько вариантов решения проблемы, выбрать лучший вариант и подготовить необходимую документацию с использованием ПК; выполнить проект и анализ результатов работы; оформить пояснительную записку и провести презентацию проекта.

Предлагаемые варианты тем: «Семейный бюджет», «Бизнес-план семейного предприятия», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор» и др.

2.4 Оценка достижения планируемых образовательных результатов.

Особенности оценочной деятельности:

Оценка личностных результатов осуществляется один раз в учебный год на основе карты самооценки воспитанниц и мониторинговой карты педагога, в которых отражены следующие показатели и критерии:

соблюдение моральных норм и правил поведения: проявляется всегда, ситуативно, иногда;

ответственность за результаты обучения: проявляется всегда, ситуативно, иногда;

способность делать осознанный выбор варианта образовательной деятельности: проявляется всегда, ситуативно, иногда.

Сравнение результатов самооценки и внешней оценки дает возможность определить уровень форсированности самооценки личности: завышенная самооценка, адекватная самооценка, заниженная самооценка.

Оценка мета предметных результатов осуществляется:
 в ходе текущего выполнения учебных заданий;
 в ходе выполнения творческих заданий;
 в ходе выполнения проектных работ.

Выделены для оценки следующие показатели и критерии:

готовность к самостоятельной образовательной деятельности: проявляется всегда, ситуативно, иногда;

способность к сотрудничеству: проявляется всегда, ситуативно, иногда;

способность к творчеству: проявляется всегда, ситуативно, иногда;

готовность к проектной деятельности: проявляется всегда, ситуативно, иногда.

Оценка предметных результатов осуществляется:

по итогам выполнения учебных заданий – текущий контроль;

по итогам изучения тематического раздела в рамках учебного года – текущий контроль;

по итогам учебного года – промежуточная аттестация;

по завершении изучения Модуля – итоговая аттестация.

В рамках текущего контроля и промежуточной аттестации используется зачетная оценочная система; при проведении итоговой аттестации используется уровневая оценочная система: достаточный уровень, повышенный уровень, высокий уровень.

Форма текущего контроля – выполнение учебных заданий; форма промежуточной и итоговой аттестации – выполнение и защита творческого проекта.

Контрольно-измерительные материалы

Оценочный лист для оценки выполнения учебного задания (все учебные задания ориентированы на какой-либо продукт деятельности в рамках изучаемой темы):

Критерии	+	–
Полнота выполнения задания (наличие всех необходимых этапов выполнения)		
Последовательность выполнения задания (соответствие алгоритму выполнения)		
Соответствие требованиям выполнения		
Наличие нескольких возможных вариантов выполнения		
Наличие элементов творчества		

Оценочный лист для оценки выполненного творческого проекта:

<i>Этапы проектной деятельности</i>	<i>Критерии</i>	<i>Баллы</i>
I. Пояснительная записка – развернутое описание деятельности при выполнении проекта		
Определение проблемы	Проблема сформулирована на основании противоречия между идеальной и реальной (желаемой и существующей) ситуациями	5
Проектный замысел (идея) –	Описан(ы) способ(ы) решения проблемы	5

способ(ы) выхода из проблемы	Оригинальность замысла	5
Тема проекта	Тема проекта актуальна, имеет практическую значимость: объективную, субъективную	5
Цель проекта	Цель сформулирована на основании проблемы, замысла, темы	5
Задачи проекта	Полнота задач по достижению цели, их логичность	5
Планирование деятельности по реализации проекта	Планирование составлено в логической последовательности, с указанием сроков	5
Итого:		35
II. Проектная деятельность - описание практического выполнения плана работ над проектом	Описание требований к продукту (характеристики проектируемого продукта)	10
	Описание процесса получения продукта	10
	Оценка готового продукта	10
	Ресурсное обеспечение	10
	Информационное обеспечение	10
Итого:		50
III. Защита проекта		
Пояснительная записка	Оформлена с соблюдением принятых стандартов (разбивка на абзацы, заголовки, подзаголовки, поля, шрифтовые выделения, унификация шрифтов, единый стиль)	10
	Содержит справочно-вспомогательный аппарат - примечания, сноски, выполненные в соответствии с принятыми стандартами	10
Готовый продукт	Новизна, уникальность, оригинальность	10
	Функциональность, практическая значимость	10
	Эстетическое оформление	5
	Качественное исполнение продукта	5
Публичное выступление	Качество доклада (Системность, композиционная целостность. Полнота представления процесса, подходов к решению проблемы. Краткость, четкость, ясность формулировок)	5
	Ответы на вопросы (Понимание сущности вопроса и адекватность ответов, полнота, содержательность, но при этом краткость ответов. Аргументированность, убедительность)	5
	Сопровождение мультимедийной презентацией	5
Итого:		65
Уровень: высокий повышенный достаточный	150 – 120 баллов 120 -90 баллов 90 – 60 баллов менее 60 баллов – проект не выполнен	150

2. Содержательный раздел.

Содержание Модуля представлено пятью тематическими разделами, представленными во всех четырех годах обучения определенным количеством часов. Что отражено в таблице.

№	Тематический раздел	1-ый год	2-ой год	3-ий год	4-ый год	Всего
1	Кулинария	6	12	6	6	30
2	Материаловедение	2	4	2	2	10

3	Технология изготовления швейных изделий	14	28	14	14	70
4	Художественные ремесла (рукоделие)	6	12	6	6	30
5	Технология творческой и проектной деятельности	7	14	7	7	35
Итого		35	70	35	35	175

Тематический раздел «Кулинария»

1-ый год обучения

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне. Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. *Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. *Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Блюда из овощей и фруктов. Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов, влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланкирование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. *Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная

обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 4. Сервировка стола к ужину. *Теоретические сведения.* Меню ужина. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столового белья, приборов и посуды для ужина. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. *Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню ужина. Сервировка стола к ужину. Складывание салфеток.

2-ой год обучения

Тема 1. Рыба и морепродукты. *Теоретические сведения.* рыба добывающая отрасль и ее индустрия в промышленности. Способы добычи, хранения и реализация рыбной продукции. Ценно породистые рыбы и их выведение. *Практические работы.* экскурсия на водохранилище по разведению живой рыбы. Творческий отчет о посещении экскурсии.

Тема 2. Рыба и морепродукты в кулинарии. *Теоретические сведения.* Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и морепродуктов, продукции из них. Виды консервации рыбной продукции (заморозка, засолка, копчение, сушка и т.д.) Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. *Практические работы.* Приготовление салата из консервированной рыбы «Мимоза»

Тема 3. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. *Теоретические сведения.* Разделка рыбы. Инструменты и приспособления для разделки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы (жарка, тушение, запекание, варка, и т.д.) *Практические работы.* Приготовление жаренной рыбы в кляре.

Тема 4. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов. Способы сервировки и подачи блюд из рыбы *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. (по выбору) – творческая работа

Тема 5. Гарниры к рыбным блюдам. *Теоретические сведения.* Виды гарниров. Способы приготовления гарнира из крупы и макарон. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Сочетание гарниров с рыбной продукцией. *Практические работы.* -приготовления гарнира из крупяных и макаронных изделий– творческая работа. Подача к столу.

3-ий год обучения

Тема 1. Мясная продукция и ее производство. *Теоретические сведения.* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. 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. *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Тема 2. Технология приготовления блюд из мяса. Разделка мясных продуктов. Инструменты и приспособления для разделки мясных продуктов. Санитарные требования при обработке мясных продуктов. Тепловая обработка мясных продуктов (жарка, тушение, запекание, варка, и т.д.) *Практические работы.* Приготовление мясного рагу.

Тема 3. Гарниры к мясным блюдам. *Теоретические сведения.* Виды гарниров. Способы приготовления овощных гарниров. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Сочетание гарниров с рыбной и мясной продукцией. *Практические работы.*

Приготовления гарнира из овощей. Подача к столу.

4-ый год обучения

Тема 1. Мясо птицы в кулинарии. *Теоретические сведения.* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Подготовка птицы к разделке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение доброкачественности мяса из птицы.

Тема 2. Технология приготовления блюд из птицы. *Теоретические сведения.* Виды тепловой обработки птицы. Способы приготовления блюд из птицы. Санитарные требования при обработке мяса птицы. Определение качества термической обработки мяса птицы. *практические работы.* Приготовления блюда «плов с курицей».

Тема 3. Оформление готовых блюд из птицы и подача их к столу. *Теоретические сведения.* Эстетические и санитарные требования к подаче готовых блюд из птицы. Способы оформления готовых блюд из птицы.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы

Материаловедение.

1-ый год обучения

Тема 1. классификация текстильные волокна по происхождению *Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон различного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойства тканей из различных волокон. *Лабораторно-практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и сравнения их характеристик по свойству волокна.

2-ой год обучения

Тема 1. Виды отделки ткани. *Теоретические сведения.* Виды отделки ткани: как ткачество, окрас, и т.д. виды переплетения, лазерная обработка, вычесывание волокна, вывязывание, прессование и т.д. влияние отделки на свойство ткани и ее технические характеристики. Использовать различные характеристики свойств ткани при изготовлении изделий. *Лабораторно-практические работы.* Определение сырьевого состава тканей. Описать отделку ткани и дать техническую характеристику ткани. Выбрать модель по заданным характеристикам ткани.

Тема 2. Производство современного текстиля. *Теоретические сведения.* Легкая промышленность и ее развитие. Нано технологии в текстильной промышленности. Предприятия на территорию края и их развитие. *Практические работы:* экскурсии на производство по изготовлению одежды.

3-ий год обучения

Тема 1. Уход за изделиями из различных видов ткани.

Теоретические сведения. Способы и приемы ухода за изделиями из различных видов ткани, разных по волокнистому составу и выработки материала. Моющие и чистящие средства для ухода за изделиями из текстильных волокон. *Лабораторно-практические работы.* Определение сырьевого состава тканей, виды отделки ткани и изучение их свойств для выбора химических моющих средств и способа ухода за изделием различных видов изделия с учетом волокнистого состава ткани.

4-ый год обучения

Тема 1. Технологическая обработка и конструкция изделия с учетом свойства ткани. *Теоретические сведения.* Влияние состава и свойства ткани при выборе конструкции изделия. Способы технологической обработки изделия с учетом свойств и состава материала *Лабораторно-практические работы.* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств для составления рекомендации при выборе модели и его конструкции, по

узловую технологическую обработку изделия и уход за изделием с учетом волокнистого состава.

Технология изготовления швейных изделий

Конструирование швейных изделий

1-ый год обучения.

Тема 1. Конструкция поясного изделия. *Теоретические сведения.* Понятия о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструирования поясных изделий. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. *Практическая работа:* построение чертежа в натуральную величину «комбинезон».

2-ой год обучения

Тема 1. Конструкция плечевого изделия. *Теоретические сведения.* Понятия о плечевой одежде. Понятия об одежде с цельнокроеным и втачанным рукавом. Определение размеров и типа фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды *Лабораторно-практические и практические работы.* Снятие мерок и расчеты для построения чертежа швейного изделия с рукавом в натуральную величину.

Тема 2. Построение основы плечевого изделия *Теоретические сведения.* Особенности в конструкции с учетом отклонений в фигуре человека. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с рукавом в натуральную величину.

Тема 3. Построение различных видов рукава. *Теоретические сведения.* Понятие о различных конструкциях рукавов (втачанной, цельнокроеный, реглан.) *Практическая работа.* Построение конструкции различных конструкций рукавов в масштабе 1:4.

3-ий год обучения

Тема 1. конструкция воротников. *Теоретические сведения.* Понятие о различных видах воротников. Конструирование воротников (английского, отложного, стойки, шалки). *Практическая работа:* построение воротников в масштабе 1:4 и в натуральную величину

4-ый год обучения

Тема 1. построить чертежи изделия с подкладкой *Теоретические сведения.* Особенности в конструкции изделия на подкладке: жакет, пальто, пиджачная группа изделий; конструировать изделия с учетом подкладки. *Практическая работа* построить чертежи изделия с подкладкой в масштабе 1:4.

Моделирование швейных изделий

1-ый год обучения

Тема 1. Моделирование поясной одежды. *Теоретические сведения.* Приёмы моделирования поясной одежды. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из интернета. *Лабораторно-практические и практические работы.* Моделирование поясного изделия. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

2-ой год обучения

Тема 1. Профессия «художник модельер по костюму. *Теоретические сведения.* понятие о моделировании одежды: моделирование различных форм изделия. информацией о профессии «художник- модельер по костюму»; Разработка конструкций одежды с использованием приемов технического моделирования

Тема 2. Моделирование нагрудной выточки. *Теоретические сведения.* Понятие о моделировании нагрудной, талевой выточки в разные участки изделия. *Практическая работа:* Моделирование изделий с различными видами выточек. Преобразование выточек в рельефы, складки, подрезы и т.д. на лекалах из цветной бумаги в масштабе 1:4.

Тема 3. Моделирование рукава. *Теоретические сведения.* Понятие о разных конструкциях рукавов (в тачного, цельнокроеного, реглана). *Практическая работа.* В масштабе 1:4 на лекалах сделать моделирование рукавов.

3-ий год обучения

Тема 1. Моделирование воротников; *Теоретические сведения* Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкроенной обтачки горло-вины спинки, подкроенной обтачки горловины переда, под борта. Подготовка выкройки к раскрою. *Лабораторно-практические и практические работы.* Моделировать горловину и воротники по заданным эскизам; Образование нового кроя изделий посредством моделирования

4-ый год обучения

Тема 1. Способы и приемы в моделировании изделия; *Теоретические сведения.* Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму. *Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Моделирование выкройки проектного изделия. моделирования изделия на подкладке; моделирования дополнительных деталей; карманов, застёжек, манжет и т.д. моделирование в 3Д макеты из бумаги и др. материала. Получить выкройку швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из сети Интернет; Тенденции моды 2017 года

Технология изготовления швейных изделий.

1-ый год обучения

Тема 1. Изготовление поясной группы одежды; *Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем. Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками подшивание. Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом. Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой молнией и шлице. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. *Практические работы.* Раскрой проектного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок. Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Тема 2. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. *Теоретические сведения.* Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы. Обработка изделия после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза, нижнего среза. Выполнение различных видов петли и крепление фурнитуры. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема 3. Поясное изделие «Комбинезон» *Теоретические сведения.* Технология изготовления поясного швейного изделия «Комбинезон». Правила раскладки выкроек «Комбинезон» на ткани. Правила раскроя. Критерии качества кроя. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой корсажем. *Практические работы.* Раскрой проектного изделия. Подготовка и проведение примерки проектного изделия. Изготовление проекта.

2-ой год обучения

Тема 1. Профессии «технолог-конструктор»; *Теоретические сведения.* особенности профессии технолог-конструктор. Учебные заведения для получения профессиональных навыков «технолог-конструктор»; *Практические работы.* Посещения учебных заведений и предприятий, творческий отчет.

Тема 2. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. *Теоретические сведения.* Последовательность подготовки ткани к раскрою.

Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя. *Практические работы.* Последовательное изготовления плечевого швейного изделия с рукавом, а именно: подготовить ткань к раскрою, правильно разложить выкройки на ткани; владеть критериями качества кроя; использовать правила безопасной работы иголками и булавками; применять дублирование деталей кроя, соединения детали с клеевой прокладкой; соблюдать правила безопасной работы утюгом; владеть способами переноса линий выкройки на детали кроя

Тема 3. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. *Теоретические сведения.* Проведение и устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки плечевого изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза плечевого изделия. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Практические работы. Обработка изделия после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза, нижнего среза. Выполнение различных видов петли и крепление фурнитуры. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Тема 4. Основные операции при изготовлении плечевого изделия: *Теоретические сведения.* временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. *Практические работы.* Раскрой проектного изделия. Подготовка и проведение примерки проектного изделия. Изготовление проекта.

Тема 5. Технология обработки рукава: *Теоретические сведения.* Подготовка и проведение примерки втачанного рукава, цельнокроеного рукава и «реглан». Технологическая обработка втачанного рукава, цельнокроеного рукава и «реглан».

Последовательность изготовления плечевой одежды с рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкроеной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки под бортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. *Практические и практические работы.* Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка мелких деталей проектного изделия. Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия. Обработка среднего шва спинки, горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия. Окончательная обработка проектного изделия.

3-ий год обучения

Тема 1. Изготовление различных дополнительных деталей в изделии; карманов, воротников, манжет, застежек, клапанов и т. д. *Теоретические сведения.* Выбор модели. Правила техники безопасности при работе с ручными инструментами, при работе с утюгом и при работе на швейной машине с электроприводом. Технические условия на раскрой. Перевод меловых линий с одной детали на другую. Технологическая последовательность изготовления швейного изделия. *Практическая работа.* Отшить образцы по узловым обработкам (прорезной карман в рамку, съёмный воротник на стойке, притачной манжет с застёжкой)

Тема 2. Обработка различные виды складок, за шипами, рельефов, выточек и т. д. *Теоретические сведения.* Технологическая последовательность изготовления швейного изделия. *Практическая работа.* Отшить образцы по узловым обработкам (складки в

кокетки, за щипы и т.д.)

Тема 3. Критерии качества изготовления изделия Технические условия на раскрой. Технические условия на пошив. Технологическая последовательность изготовления швейного изделия. *Практическая работа.* разработать критерии качества к своему изделию

4-ый год обучения

Тема 1. изготовления швейного изделия по выбранной модели *Теоретические сведения.* технологическая последовательность изготовления швейного изделия; *Практическая работа.* Составить технологическую карту последовательности выполнения выбранного изделия

Тема 2. технические условия на раскрой и пошив изделия на подкладке; *Теоретические сведения.* Технические условия на раскрой. Правила выкраивания деталей из прокладки; Технические условия на пошив. Перевод меловых линий с одной детали на другую. Технологическая последовательность изготовления швейного изделия на подкладке. *Практическая работа.* Раскроить изделия на подкладке в масштабе 1:2

Тема 3. примерка швейного изделия на подкладке. *Теоретические сведения.* Подготовка к первой примерке. Подготовка ко второй примерке *Практическая работа.* Выполнить первую примерку изделия на подкладке.

Тема 4. окончательно обработка изделия. *Практическая работа.* Выполнить на образце окончательную обработку изделия

«Художественные ремесла» (Рукоделие).

1-ый год обучения

Тема 1. Основы композиции: *Теоретические сведения.* законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства, Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. *практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Составления рапорта и схем орнамента

тема 2. Цветовые сочетания в орнаменте; выделять ахроматические и хроматические цвета; выделять основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета; видеть гармонические цветовые композиции; Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

использовать возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний;

создавать композиции на ПК с помощью графического редактора или на листе бумаги в клетку. *Практическая работа.* Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

2-ой год обучения

Тема 1. Виды рукоделия. *Теоретические сведения.* Понятие о различных видах рукоделия. Материалы и принадлежности для рукоделия. Изделия в данной технике. Технология выполнения. Изготовление образцов. Проекты по этой теме. *Практическая работа.* Технологическая последовательность изготовления изделий в различных техниках. Выполнение образцов.

Тема 2. Шерстяная пластика. *Теоретические сведения* Материалы и принадлежности для выполнения шерстяной пластики. Изделия в данной технике. Технология выполнения. Изготовление образцов. Проекты по этой теме. Технологическая последовательность изготовления изделий в технике «Шерстяная пластика». *Практическая работа.* Выполнение творческих работ.

3-ий год обучения

Тема 1. виды вышивки; Теоретические сведения. Понятие о различных видах вышивки.

Тема 2. материалы и принадлежности для вышивки; Теоретические сведения. Материалы и принадлежности для вышивки.

Тема 3. технология вышивки «Крестиком» Практические работы. выполнять образцы изделия в данной технологии; изготовить проектное изделие в данной технологии.

Тема 4. технология вышивки «гладью» Практические работы. выполнять образцы изделия в данной технологии; изготовить проектное изделие в данной технологии.

4-ый год обучения

Тема 1. Виды плетения. Теоретические сведения. Понятие о различных видах плетения. Материалы и принадлежности для плетения. Изделия в данной технике. *Практические работы.* выполнять образцы изделия из бисера; изготовить проектное изделие в данной технологии.

Тема 2. Технология плетения из бисера. Практические работы. Изготовление образцов. Проекты по этой теме

«Технологии творческой и проектной деятельности»

1-ый год обучения

Тема 1. Творческий проект. Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: замысел проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. *Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

2-ой год обучения

Тема 1. Творческий проект Теоретические сведения. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *Практические работы* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. *Варианты творческих проектов:* «Интерьер кухни-столовой», «Приготовление праздничного ужина для всей семьи»

3-ий год обучения

Тема 1. Творческий проект Теоретические сведения Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *Практические работы* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Экономические расчёты проекта. Экологическое обоснования. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. *Варианты творческих проектов:* «Бизнес-план семейного предприятия», «Мой профессиональный выбор» и др.

4-ый год обучения

Тема 1. Творческий проект *Теоретические сведения* Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта. *Практические работы* Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК. Экономические расчёты проекта. Экологическое обоснования. Социальная значимость проектного изделия. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации. *Варианты творческих проектов:* «Авторская коллекция одежды», «Дизайн в кулинарии», «Дом будущего», «Рукоделье в интерьере» «Мой профессиональный выбор» и др

3. Организационный раздел.

3.1. Учебный план. 1год обучения 8класс

N п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы промежуточной и итоговой аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1	Кулинария.	6	2	4	
1.1	Санитария и гигиена на кухне.	1	1		
1.2	Физиология питания.	1	1		
1.3	Блюда из овощей и фруктов.	2		2	
1.4	Сервировка стола к ужину.	2		2	
2	Материаловедение	2	1	1	
2.1	Классификация текстильные волокна по происхождению	2	1	1	
3	Технология изготовления швейных изделий	14	4	10	
3.1	Конструирование швейных изделий: Конструкция поясного изделия.	2	1	1	
3.2	Моделирование швейного изделия; Моделирование поясной одежды.	2	1	1	

3.3	Изготовления швейных изделий: Изготовление поясной группы одежды.	2	1	1	
3.4	Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	2		2	
3.5	Изготовление поясного изделие «Комбинезон».	6	1	3	
4	Художественные ремесла (Рукоделие).	6	2	4	
4.1	Основы композиции	4	2	2	
4.2	Цветовые сочетания в орнаменте	2	1	1	
5	Технологии творческой и проектной деятельности	7		7	

2-й год обучения 9класс

N п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы промежуточной и итоговой аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1	Кулинария.	12	4	8	
1.1	Рыба и морепродукты.	2	1	1	
1.2	Рыба и морепродукты в кулинарии.	2	1	1	
1.3	Подача готовых блюд.	4	1	3	
1.4	Гарниры к рыбным блюдам	4	1	3	
2	Материаловедение.	4	2	2	
2.1	Виды отделки ткани	2	1	1	
2.2	Производство современного текстиля	2	1	1	
3	Технология изготовления швейных изделий	28	4	24	

3.1	Конструирование швейных изделий Конструкция плечевого изделия.	6 2	1	1	
3.2	Построение основы плечевого изделия	2		2	
3.3	Построение различных видов рукава.	2		2	
3.4	Моделирование швейного изделия; Профессия «художник модельер по костюму.»	6 2	1	1	
3.5	Моделирование нагрудной выточки.	2		2	
3.6	Моделирование рукава.	2		2	
3.7	Изготовления швейных изделий: Профессии «технолог-конструктор»;	16 2	1	1	
3.8	Технология изготовления плечевого швейного изделия с рукавом.	2	1	1	
3.9	Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.	2		2	
3.10	Основные операции при изготовлении плечевого изделия:	6		6	
3.11	Технология обработки рукава:	4		4	
4	Художественные ремесла (Рукоделие). Виды рукоделия.	12 4	2 2	10 2	
	Шерстяная пластика.	8	2	6	
5	Технологии творческой и проектной деятельности	14		14	

3 год обучения 10класс

N п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы промежуточной и итоговой аттестации
		Всего	Теория	Практика	

1	Кулинария.	6	3	3	
1.1	Мясная продукция и ее производство.	2	1	1	
1.2	Технология приготовления блюд из мяса.	2	1	1	
1.3	Гарниры к мясным блюдам.	2	1	1	
2	материаловедение	2	1	1	
2.1	Уход за изделиями из различных видов ткани.	2	1	1	
3	Технология изготовления швейных изделий	14	4	10	
3.1	Конструирование швейных изделия конструкция воротников.	2	1	1	
3.2	Моделирование швейного изделия; Моделирование воротников.	2	1	1	
3.3	Изготовления швейных изделий: Изготовления различных дополнительных деталей в изделии; карманов, воротников, манжет, застежек, клапанов и т д	5	1	4	
3.4	Обработка различные виды складок, за щипами, рельефов, выточек и т д	4	1	3	
3.5	Критерии качества изготовления изделия	1		1	
4	Художественные ремесла (Рукоделие).	6	2	4	
	виды вышивки	1	1		
	материалы и принадлежности для вышивки	1	1		
	технология вышивки «Крестиком»	2		2	

	технология вышивки «гладью» <i>Практические работы.</i> выполнять образцы изделия в данной технологии; изготовить проектное изделие в данной технологии.	2		2	
5	Технологии творческой и проектной деятельности	7		7	

4-й год обучения 11класс

N п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы промежуточной и итоговой аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1	Кулинария.	6	2	4	
1.1	.Мясо птицы и ее производство	2	1	1	
1.2	Технология приготовления блюд из птицы.	2	1	1	
1.3	Оформление готовых блюд из птицы и подача их к столу.	2		2	
2	материаловедение	2	1	1	
2.2	Технологическая обработка и конструкция изделия с учетом свойства ткани.	2	1	1	
3.	Технология изготовления швейных изделий	14	3	11	
3.1	Конструирование швейных изделий построить чертежи изделия с подкладкой	2	1	1	
3.2	Моделирование швейного изделия; Способы и приемы моделирования.	4	1	3	
3.3	Изготовления швейных изделий: изготовления швейного изделия по выбранной модели	2	1	1	
3.4	технические условия на раскрой и	2		2	

	пошив изделия на подкладке				
3.5	примерка швейного изделия на подкладке.	2		2	
3.6	окончательно обработка изделия.	2		2	
4	Художественные ремесла (Рукоделие).	6	2	4	
4.1	Виды плетения.	3	1	2	
4.2	Технология плетения из бисера.	3	1	2	
5	Технологии творческой и проектной деятельности	7		7	

3.2 Календарный учебный график. 1год обучения 8класс

№ п/п	Месяц	Число	Тема занятия	Форма занятия	Форма контроля
1	Сентяб.		Кулинария. Санитария и гигиена на кухне.	лекция	
2	Сентяб.		Физиология питания.	лекция	
3	Сентяб.		Блюда из овощей и фруктов.	Мастер класс Отработка навыков (способы нарезки и обработка продукта)	
4	Сентяб.		Блюда из овощей и фруктов.	Практическая работа (Овощные и фруктовые салаты)	
5	Октябрь		Сервировка стола к ужину.	Мастер класс. Отработка навыков (способы складывания и сервировки салфетки)	
6	Октябрь		Сервировка стола к ужину.	Практическая работа (приготовление и сервировка блюда из	

				вареных овощей)	
7	Октябрь		Материаловедение. Классификация текстильные волокна по происхождению	Лекция, беседа.	
8	Октябрь		Классификация текстильные волокна по происхождению	Лабораторно- практические работы.	
9	Ноябрь		Конструирование швейных изделий Конструкция поясного изделия.	Мастер класс	
10	Ноябрь		Конструкция поясного изделия:	Практическая работа (построение чертежа в натуральную величину «комбинезон».)	
11	Ноябрь		Моделирование швейного изделия; моделирование поясной одежды	Мастер класс	
12	Декабрь		Моделирование поясной одежды	Практическая работа (комбинезон с нагрудником)	
13	Декабрь		Изготовления швейных изделий: Изготовление поясной группы одежды.	Мастер класс	
14	Декабрь		Изготовление поясной группы одежды.	Практическая работа (выполнение по узловой обработки на образцах)	
15	Декабрь		Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	Практическая работа	
16	Январь		Подготовка и проведение примерки поясной одежды.	Практическая работа (выполнение по узловой обработки на образцах)	
17	Январь		Поясное изделие «Комбинезон».	Практическая работа (запуск мини проекта)	
18	Январь		Поясное изделие «Комбинезон».	Практическая работа (Раскрой проектного	

				изделия.)	
19	Февраль		Поясное изделие «Комбинезон».	Практическая работа (Подготовка и проведение примерки проектного изделия.)	
20	Февраль		Поясное изделие «Комбинезон».	Практическая работа (Изготовление мини проекта.)	
21	Февраль		Поясное изделие «Комбинезон».	Практическая работа (Изготовление мини проекта.)	
22	Февраль		Поясное изделие «Комбинезон».	Практическая работа (Изготовление мини проекта.)	
23	Март		Художественные ремесла (Рукоделие). Основы композиции:	Мастер класс.	
24	Март		Основы композиции:	<i>практические работы.</i> Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.	
25	Март		Основы композиции:	Мастер класс	
26	Апрель		Основы композиции:	<i>практические работы.</i> Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Составления рапорта и схем орнамента	
27	Апрель		Цветовые сочетания орнаменте;	Мастер класс.	
28	Апрель		Цветовые сочетания орнаменте;	<i>Практическая работа.</i> Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.	

29	Апрель		Технологии творческой и проектной деятельности Творческий проект	<i>Практическая работа.</i> Составления банка идей.	
30	Май		Творческий проект	<i>Практическая работа.</i> Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	
31	Май		Творческий проект	<i>Практическая работа.</i> Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».	
32	Май		Творческий проект	<i>Практическая работа.</i> Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».	
33	Май		Творческий проект	<i>Практическая работа.</i> Творческий проект по разделу «Кулинария».	
34	Май		Творческий проект	<i>Практическая работа.</i> Творческий проект по разделу «Интерьер».	
35	Июнь		Защита мини творческого проекта	Промежуточная зачетная аттестация	Зачет

2год обучения 9класс

№ п/п	Месяц	Число	Тема занятия	Форма занятия	Форма контроля
1	Сентб.		Кулинария. Рыба и морепродукты.	лекция	
2	Сентб.		Рыба и морепродукты.	Лабораторная работа (оценка качества свежего продукта и готового)	
3	Сентб.		Рыба и морепродукты в	лекция	

			кулинарии.		
4	Сентб.		Рыба и морепродукты в кулинарии.	Практическая работа (салат из рыбной консервы «Мимоза»)	
5	Сентб.		Подача готовых блюд.	Практическая работа (рыба в кляре)	
6	Сентб.		Подача готовых блюд.	Практическая работа (отварная рыба)	
7	Сентб.		Подача готовых блюд.	Практическая работа (запечённая рыба)	
8	Сентб.		Подача готовых блюд.	Практическая работа (изделия из рыбного фарша)	
9	октябрь		Гарниры к рыбным блюдам	Практическая работа (приготовление рис)	
10	октябрь		Гарниры к рыбным блюдам	Практическая работа (приготовления гречка)	
11	октябрь		Гарниры к рыбным блюдам	Практическая работа (приготовить домашнюю лапшу)	
12	октябрь		Гарниры к рыбным блюдам	Практическая работа (приготовления перловая крупа)	
13	октябрь		Материаловедение. Виды отделки ткани	беседа	
14	октябрь		Виды отделки ткани	Лабораторно-практические работы.	
15	октябрь		Производство современного текстиля	лекция	
16	октябрь		Производство современного текстиля	Просмотр онлайн фильма	

17	ноябрь		Конструирование швейных изделий Конструкция плечевого изделия.	лекция	
18	ноябрь		Конструкция плечевого изделия.	Практическая работа (измерение фигуры. расчёты для построения чертежа)	
19	ноябрь		Построение основы плечевого изделия	Практическая работа	
20	ноябрь		Построение различных видов рукава.	Мастер класс (построение чертежа швейного изделия)	
21	ноябрь		Построение различных видов рукава.	Практическая работа (Построение чертежей конструкций реглан рукава в масштабе)	
22	ноябрь		Построение различных видов рукава.	Практическая работа (Построение чертежей конструкций рукавов «летучая мышь» в масштабе)	
23	Декабрь		Моделирование швейного изделия; Профессия «художник модельер по костюму.»	Мастер класс	
24	Декабрь		Профессия «художник модельер по костюму.»	Практическая работа: зарисовка графического рисунка модели.	
25	Декабрь		Моделирование нагрудной выточки;	Практическая работа: (Преобразование выточек в складки, подрезы, драпировки.) (Преобразование выточек в рельефы, кокетки ,карманы.)	
26	Декабрь		Моделирование нагрудной выточки;	Практическая работа:	

27	Декабрь		Моделирование рукава.	Практическая работа: (цельнокроеного рукава «летучая мышь»)	
28	Декабрь		Моделирование рукава.	Практическая работа: (реглан)	
29	Декабрь		Моделирование рукава.	Практическая работа: (в тачного различной формы)	
30	Декабрь		Изготовления швейных изделий: Профессия технолог-конструктор»;	Лекция.	
31	Январь		Профессия технолог- конструктор»;	экскурсия.	
32	Январь		Технология изготовления плечевого швейного изделия с рукавом.	Мастер класс: (подготовить ткань к раскрою раскроить , перенести припуски)	
33	Январь		Технология изготовления плечевого швейного изделия с рукавом.	Мастер класс: (подготовить ткань к раскрою раскроить , перенести припуски)	
34	Январь		Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.	Практическая работа: (подготовка изделия к примерки ,устранения дефектов после примерки)	
35	Январь		Подготовка и проведение примерки плечевой одежды.	Практическая работа: (подготовка изделия к примерки ,устранения дефектов после примерки)	
36	Январь		Основные операции при изготовлении плечевого изделия:	Практическая работа: (выполнения образцов, плечевых, боковых, рельефных швов различными технологическими способами)	

37	Февраль		Основные операции при изготовлении плечевого изделия:	Практическая работа: (выполнения образцов, горловины различными технологическими способами)	
38	Февраль		Основные операции при изготовлении плечевого изделия:	Практическая работа: (выполнения образцов, застежки с под бортом различными технологическими способами)	
39	Февраль		Основные операции при изготовлении плечевого изделия:	Практическая работа: (выполнения образцов соединение рукава с изделием)	
40	Февраль		Основные операции при изготовлении плечевого изделия:	Практическая работа: (выполнения образцов соединение лифа с нижней частью)	
41	Февраль		Основные операции при изготовлении плечевого изделия:	Практическая работа: (выполнения образцов отделочных швов, кант, бейка, буфы и т.д.)	
42	Февраль		Технология обработки рукава:	Практическая работа: (выполнения образцов рукав «Летучая мышь»)	
43	Февраль		Технология обработки рукава:	Практическая работа: (выполнения образцов, рукав реглан)	
44	Февраль		Технология обработки рукава:	Практическая работа: (выполнения образцов двухшовного рукава.)	
45	Март		Технология обработки рукава:	Практическая работа: (выполнения втачивания рукава в пройму.)	
46	Март		Художественные ремесла (Рукоделие). Виды рукоделия.	Мастер класс работа с кожей. <i>Практическая работа</i> Выполнение	

				образцов.	
47	Март		Виды рукоделия.	<i>Практическая работа</i> Выполнение образцов из кожи.	
48	Март		Виды рукоделия.	Мастер класс работа с мягкой замшей.	
49	Март		Виды рукоделия.	<i>Практическая работа</i> Выполнение образцов из мягкой замши.	
50	Март		Шерстяная пластика.	<i>Мастер класс</i> Сухого валяния.	
51	Март		Шерстяная пластика.	<i>Практическая работа.</i> Выполнение творческих работ.	
52	Апрель		Шерстяная пластика..	<i>Мастер класс</i> Мокрого валяния.	
53	Апрель		Шерстяная пластика.	<i>Практическая работа.</i> Выполнение творческих работ.	
54	Апрель		Шерстяная пластика.	<i>Мастер класс</i> объёмных изделий из шерсти.	
55	Апрель		Шерстяная пластика.	<i>Практическая работа.</i> Выполнение творческих работ.	
56	Апрель		Технологии творческой и проектной деятельности: Творческий проект	<i>Варианты творческих проектов:</i> «Интерьер кухни-столовой», «Приготовление праздничного ужина для всей семьи»	
57	Апрель		Творческий проект	<i>Практические работы</i> создание банка идей.	

58	Апрель		Творческий проект	<i>Практические работы</i> Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.	
59	Апрель		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> подбор материала и инструментов.	
60	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Разработка технологической карты	
61	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
62	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
63	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
64	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
65	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
66	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
67	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
68	июнь		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Оформление	

				пояснительной записки и проведение презентации	
69	июнь		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> испытание проектного изделия	
70	июнь		Защита творческого проекта	Промежуточная зачетная аттестация	Зачет

3-й год обучения 10 класс

№ п/п	Месяц	Число	Тема занятия	Форма занятия	Форма контроля
1	Сентяб.		Кулинария. Мясная продукция и ее производство.	Лекция. Беседа.	
2	Сентяб.		Мясная продукция и ее производство.	Лабораторная работа (определения качества мясной продукции)	
3	Сентяб.		Технология приготовления блюд из мяса.	Мастер класс (разделка мясной продукции)	
4	Сентяб.		Технология приготовления блюд из мяса.	Практическая работа (мясное рагу)	
5	Октябрь		Гарниры к мясным блюдам.	Мастер класс (приготовление овощных гарниров)	
6	Октябрь		Гарниры к мясным блюдам.	Практическая работа (пюре из овощей)	
7	Октябрь		Материаловедение. Уход за изделиями из различных видов ткани.	Лабораторно-практические работы.	
8	Октябрь		Конструирование швейных изделий; Конструкция воротников.	Мастер класс	
9	Ноябрь		Конструкция воротников.	Практическая работа: (построение воротников в	

				масштабе 1:4 и в натуральную величину)	
10	Ноябрь		Моделирование швейного изделия; моделирование воротников	Мастер класс	
11	Ноябрь		моделирование воротников	Практическая работа: (съёмные воротники «жабо» «кокилье» и отложные в масштабе 1:4)	
12	Декабрь		моделирование воротников	Практическая работа: (цельнокроеные воротники «шалка», «апах», «с лацканом» в масштабе 1:4)	
13	Декабрь		моделирование воротников	Практическая работа: (цельнокроеные воротники «шалка», «апах», «с лацканом» в масштабе 1:4)	
14	Декабрь		Изготовления швейных изделий: Изготовления различных дополнительных деталей в изделии;	<i>Практическая работа.</i> Отшить образцы по узловые обработки (прорезной карман в рамку)	
15	Декабрь		Изготовления различных дополнительных деталей в изделии;	<i>Практическая работа.</i> Отшить образцы по узловые обработки (съёмный воротник на стойке)	
16	Январь		Изготовления различных дополнительных деталей в изделии;	<i>Практическая работа.</i> Отшить образцы по узловые обработки (манжет с застежкой)	
17	Январь		Изготовления различных дополнительных деталей в изделии;	<i>Практическая работа.</i> Отшить образцы по узловые обработки (прорезной карман с клапаном)	

18	Январь		Обработка различные виды складок, за щипами, рельефов, выточек и т д	<i>Практическая работа.</i> Отшить образцы по узловые обработки (складки в кокетки,.)	
19	Февраль		Обработка различные виды складок, за щипами, рельефов, выточек и т д	<i>Практическая работа.</i> Отшить образцы по узловые обработки (машинные буфы.)	
20	Февраль		Обработка различные виды складок, за щипами, рельефов, выточек и т д	<i>Практическая работа.</i> Отшить образцы по узловые обработки (рельеф с кантом.)	
21	Февраль		Критерии качества изготовления изделия	<i>Практическая работа.</i> разработать критерии качества к своему изделию	
22	Февраль		Художественные ремесла (Рукоделие). Виды вышивки.	Демонстрация и беседа.	
23	Март		Материалы и приспособления для вышивки	Демонстрация и беседа.	
24	Март		технология вышивки «крестом»	Мастер класс.	
25	Март		технология вышивки «крестом»	<i>Практические работы.</i> выполнять образцы изделия в данной технологии;	
26	Апрель		технология вышивки «гладю»	Мастер класс.	
27	Апрель		технология вышивки «гладю»	<i>Практические работы.</i> выполнять образцы изделия в данной технологии;	
28	Апрель		Технологии творческой и проектной деятельности Творческий проект	<i>Варианты творческих проектов:</i> «Бизнес-план семейного предприятия», «Мой профессиональный выбор» и др	

29	Апрель		Творческий проект	<i>Практические работы</i> Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.	
30	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.	
31	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Экономические расчёты проекта. Экологическое обоснования.	
32	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Выполнение проекта и анализ результатов работы.	
33	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Оформление пояснительной записки и проведение презентации	
34	Июнь		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> испытание проектного изделия	
35	Июнь		Зачетный творческий мини проект.	Промежуточная зачетная аттестация	зачет

4-й год обучения 11класс

№ п/п	Месяц	Число	Тема занятия	Форма занятия	Форма контроля
1	Сентяб.		Кулинария. Мясо птицы и ее	Лекция	

			производство.		
2	Сентяб.		Мясо птицы и ее производство.	Лабораторная работа (Проверка доброкачественности мяса из птицы.)	
3	Сентяб.		Технология приготовления блюд из птицы.	Мастер класс (разделка птицы и формирование на порции)	e
4	Сентяб.		Технология приготовления блюд из птицы.	Практическая работа (плов с курицей)	
5	Октябрь		Оформление готовых блюд из птицы и подача их к столу.	Мастер класс	
6	Октябрь		Оформление готовых блюд из птицы и подача их к столу.	Практическая работа	
7	Октябрь		Материаловедение. Технологическая обработка и конструкция изделия с учетом свойства ткани.	Практическая работа: зарисовка моделей по заданному образцу ткани.	
8	Октябрь		Технологическая обработка и конструкция изделия с учетом свойства ткани.	Практическая работа: составления технологической карты	
9	Ноябрь		Конструирование швейных изделий построение чертежа изделия с подкладкой	Мастер класс	
10	Ноябрь		построение чертежа изделия с подкладкой	Практическая работа (построить чертежи изделия с подкладкой в масштабе 1:4).	
11	Ноябрь		Моделирование швейного изделия; Способы и приемы в моделировании.	Мастер класс Практическая работа: (получить выкройку швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из сети Интернет)	

12	Декабрь		Способы и приемы моделировании. изделия;	в	Практическая работа: (моделирования по заданным эскизам в масштабе 1:4)	
13	Декабрь		Способы и приемы моделировании. изделия;	в	Практическая работа: (моделирования по заданным эскизам в масштабе 1:4)	
14	Декабрь		Способы и приемы моделировании. изделия;	в	Практическая работа: (моделирования по заданным эскизам в масштабе 1:4)	
15	Декабрь		Способы и приемы моделировании;	в	Мастер класс: (моделирование в 3Д макеты из бумаги и др. материала)	
16	Январь		Способы и приемы моделировании;	в	Практическая работа: (моделирование в 3Д макеты из бумаги и др. материала)	
17	Январь		Изготовления швейных изделий: изготовления швейного изделия по выбранной модели		инструктаж по составлению технологической карты	
18	Январь		изготовления швейного изделия по выбранной модели		<i>Практическая работа.</i> Составить технологическую карту последовательности выполнения выбранного изделия	
19	Февраль		технические условия на раскрой и пошив изделия на подкладке.		инструктаж по раскрою изделия	
20	Февраль		технические условия на раскрой и пошив изделия на подкладке		<i>Практическая работа.</i> Раскроить изделия на подкладке в масштабе 1:2	
21	Февраль		окончательно обработка изделия.		инструктаж по окончательной обработки	

				изделия	
22	Февраль		окончательно обработка изделия.	<i>Практическая работа.</i> Выполнить на образце окончательную обработку изделия	
23	Март		Художественные ремесла (Рукоделие). Виды плетения.	<i>Практические работы.</i> выполнять образцы изделия из бисера в технике параллельного плетения;	
24	Март		Виды плетения.	<i>Практические работы.</i> выполнять образцы изделия из бисера в технике скрутка;	
25	Март		Виды плетения.	<i>Практические работы.</i> выполнять образцы изделия из бисера кругового плетения;	
26	Апрель		Техника плетения бисером.	<i>Практические работы.</i> Творческая работа.	
27	Апрель		Техника плетения бисером.	<i>Практические работы.</i> Творческая работа.	
28	Апрель		Техника плетения бисером.	<i>Практические работы.</i> Творческая работа.	
29	Апрель		Технологии творческой и проектной деятельности Творческий проект	<i>Примерные темы творческих проектов.</i> «Авторская коллекция одежды», «Дизайн в кулинарии», «Дом будущего», «Рукоделье в интерьере» «Мой профессиональный выбор» и др	
30	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	

31	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
32	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
33	Май		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
34	Июнь		Творческий проект	<i>Практические работы.</i> Изготовление проектного изделия	
35	Июнь		Защита итогового творческого проекта.	Зачетная итоговая аттестация.	Итоговый зачет

3.3. Организационно-педагогические условия реализации Модуля.

Организационные формы занятий.

При изучении содержания Модуля используются аудиторные занятия, внеаудиторные выездные занятия (посещения иных организаций и/или отдельных форм их деятельности), внеаудиторные самостоятельные занятия, которые проводятся индивидуально.

Аудиторные занятия могут проводиться в форме информационного погружения, практикума, семинара, мастерской, конференции, выставки, презентационной площадки.

Внеаудиторные выездные занятия могут быть в форме экскурсии; выставки, встречи с интересными людьми.

следующие формы организации занятий:

Технологии и методики проведения занятий.

Модуль предполагает использование следующих основных технологий.

Технология проблемно-диалогического обучения, которая позволяет организовать самостоятельную учебно-познавательную деятельность и самостоятельное открытие знаний на занятиях; обеспечивает творческое освоение посредством специально организованного педагогом диалога, что позволяет достигать подлинное понимание материала.

Проектная технология как способ формирования универсальных учебных действий: организационных (регулятивных), интеллектуальных (познавательных), оценочных (личностных), коммуникативных. Позволяет научиться самостоятельно выделять проблему, осознавать её актуальность, планировать, создавать конкретный образовательный продукт, понимать его назначение и применять в практической деятельности; получают возможность научиться целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства, осознавать свою ответственность за достоверность используемой информации, за качество выполненного проекта.

Технология критериального оценивания способствует индивидуализации учебного процесса, повышению учебной мотивации и учебной самостоятельности

обучающихся. Основными составляющими технологии являются: развитие умения видеть, понимать, применять и конструировать критерии оценки образовательного продукта при самооценке, взаимной оценке, внешней оценке. Обучающиеся самостоятельно и осознанно могут определять свои пробелы и работает над их устранением.

Типы заданий.

Учебные задания можно подразделить на следующие типы:
 информационное погружение;
 мини-проект;
 творческий проект;
 создание памятки;
 составление алгоритма выполнения (последовательности действий);
 изготовление технологической карты;
 конструирование;
 моделирование;
 разработка вариантов;
 оценка соответствия требованиям;
 презентация созданного продукта деятельности;
 выставка, показ, демонстрация.

Методические материалы, используемые при реализации Модуля.

1. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 144 с.
2. Методический материал; папка с комплектом заданий по моделированию, папка с комплектом заданий по узловой технологической обработки, папка с комплектом заданий по теории для закрепления знаний,
3. Технология 5-11 классы, обслуживающий и технический труд, задания для подготовки к олимпиадам \ авт.-сост. В.П. Пономарева, М. П. Шачкова.-Волгоград: учитель,2014-116с.
4. Сасова И.А., Марченко А.В. Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана-Граф, 2006. – 96 с.
5. Технология обработки ткани: учеб. Для 7-9 кл общеобразовательного учреждения- 3-е изд. М: Просвещение 2000-191с. В.Н. Чернякова
6. Технология: учебник для учащихся 8 класса общеобразовательной школы\ под. Ред. В.Д. Симоненко- М.: Вентана-Граф, 2003. – 240 с.

Материально-технические ресурсы, используемые для реализации Модуля.

Наименование	Количество
Швейные машины с электро приводом	15
Швейные машины 51 класса «оверлог»	3
Швейные машины для обработки трикотажа	2
Утюжилные места	4
Утюг	4
Набор инструментов и приспособлений для выполнения ручных и машинных работ	15
Набор чертежных инструментов	15
Настольные лампы	7
Коллекция тканей	
Манекен	1
Зеркало	1
Персональный компьютер	1
Принтер- сканер	1
Выход в сеть Интернет	

Инструкционные карты	По темам
Карточки проверки знаний	По темам
Образцы поузловой обработки деталей одежды	По темам
Образцы швейных изделий	По темам
Выкройки, шаблоны	По темам
Закройный стол	1
Стол учебные	14
стулья	25
Шкаф плательный	1
Шкаф книжный	9
Научно-методическая и справочная литература	
Журналы мод	Годовые подписки
Наглядная информация по соблюдению правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций	