«Рассмотрено» Руководитель ШМО Срассь С / Ермолаева Н.И. / Протокол №1 от « 29 » 08 2025г.

«Согласовано»
Заместитель директора
по УР МБОУ «Юлдузская СОШ
Семер / Осипова Л.П./

Директор МБОУ КОлдузская СОШ»
Лиректор МБОУ КОлдузская СОШ»
Лирифуллина Э.Ю./
Приказ № 176 от к29» 08. 2025г

Календарно-тематическое планирование УЧЕБНОГО КУРСА «Дом,где я-хозяйка(хозяин)» ДЛЯ 8 КЛАССА ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МБОУ «Юлдузская средняя общеобразовательная школа» Чистопольского муниципального района РТ

2025- 2026 учебный год

#### Пояснительная записка

Программа «Дом,где я-хозяин(хозяйка)» элективного курса предназначена для учащихся 8 класса, которая предполагает знание основ ведения домашнего хозяйства и развитие у учащихся конструкторского мышления, художественно-эстетического вкуса, образного и пространственного мышления, имеющая направленность на приобретение опыта ухода за своим домом, способствует развитию интереса учащихся к профессиям повар, кулинар, дизайнер, психолог, официант и т.д. Все это необходимо современному человеку, чтобы осознать себя гармонично развитой личностью. Создавая свой мир, проектируя планировку будущего жилища, продумывая обустройство приусадебного участка, ученики готовятся стать созидателем и хранителями доброго мира, благосостояния в будущей семье.

Где дом будет наполнен веселым детским смехом, запахами пирогов, уютом родного дома и гармонией отношений между всеми членами семьи. Вот эту главную мысль я хотела бы донести до учащихся, в программе «Дом,где я-хозяин(хозяйка)» Ведь недаром выбрано такое название программы, где каждое слово имеет свою смысловую нагрузку. Хорошие хозяева должны умело владеть основами психологии и правилами супружеского этикета, находить время для себя и всегда выглядеть привлекательно. Вырабатывая в себе необходимые качества идеальной хозяйки, она должна поставить во главу семьи хозяина дома, который возьмет на себя ответственность за благополучие и достаток всех ее членов. Основные содержательные линии программы направлены на личностное развитие учащихся, воспитание у них интереса к различным видам деятельности, получение и развитие определенных профессиональных навыков. Программа дает возможность ребенку как можно более полно

Основные содержательные линии программы направлены на личностное развитие учащихся, воспитание у них интереса к различным видам деятельности, получение и развитие определенных профессиональных навыков. Программа дает возможность ребенку как можно более полно представить себе место, роль, значение и применение материала в окружающей жизни.

В программе уделяется большое внимание формированию информационной грамотности на основе разумного использования развидего.

В программе уделяется большое внимание формированию информационной грамотности на основе разумного использования развивающего потенциала информационной среды образовательного учреждения и возможностей современного школьника. Передача учебной информации производится различными способами (рисунки, картинки, выкройки, макеты, презентации). Включены задания, направленные на активный поиск новой информации — в книгах, словарях, справочниках, интернете. Развитие коммуникативной компетентности происходит посредством приобретения опыта коллективного взаимодействия, формирования умения участвовать в учебном диалоге, развития рефлексии как важнейшего качества, определяющего социальную роль ребенка. Программа курса предусматривает задания, предлагающие разные виды коллективного взаимодействия: работа в парах, работа в малых группах, коллективный творческий проект, презентации своих работ.

Социализирующую функцию учебно-методических и информационных ресурсов образования обеспечивает ориентация содержания занятий на жизненные потребности детей.

У учащихся формируются умения ориентироваться в окружающем мире и адекватно реагировать на жизненные ситуации. Значительное внимание должно уделяться повышению мотивации. Ведь настоящий процесс творчества невозможно представить без особого эмоционального фона, без состояния вдохновения, желания творить. В таком состоянии легче усваиваются навыки и приемы, активизируются фантазия и изобретательность. Произведения, возникающие в этот момент в руках детей, невозможно сравнить с результатом рутинной работы.

В программе рассматриваются теоретические и практические основы по интерьеру кухни, этикету, кулинарии, рукоделию.

Программа «Дом,где я-хозяин(хозяйка)» составлена в соответствии с нормативными документами:

1. Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;.

- 2. Приказа Министерства образования и науки России от 17 декабря 2010 г. № 1897 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки России от 8 апреля 2015 г. № 1/15).
- 3. Основной образовательной программы основного общего образования на 2025-2026 учебный год для 8 класса МБОУ «Юлдузская СОШ».
- 4. Учебного плана МБОУ «Юлдузская СОШ». на 2025-2026 учебный год.
- 5. Положения о рабочей программе МБОУ «Юлдузская СОШ».

### Место предмета в базисном учебном плане

Программа подробно знакомит учеников с основами ведения домашнего хозяйства. Раскрывает красоту окружающего мира, созданную и созидаемую человеком. Содержание программы рассматривается комплексно на основе интеграции знаний о природе, бытовых условиях жизни людей, истории развития обустройства своего жилья, народных художественных традиций в оформлении внутреннего пространства, а также создание комфортной среды и микроклимата в семье. Программа является дополнением и продолжением образовательной области «Технология». Используется как для индивидуальной, так и для групповой работы с учащимися.

Программа рассчитана на в 8 классе -34 часа, по 1 часу в неделю.

Содержание программы базируется на образовательных предметах биология, геометрия, математика, физика, реализуя их в межпредметных связях, которые помогают формированию у учащихся цельного представления о явлениях природы и взаимосвязи между ними и поэтому делает знания практически более значимыми и применимыми. Это помогает учащимся те знания и умения, которые они приобрели при изучении одних предметов, использовать при изучении других предметов, дает возможность применять их в конкретных ситуациях, при рассмотрении частных вопросов, как в учебной, так и во внеурочной деятельности, в будущей производственной, научной и общественной жизни выпускников средней школы. Необходимость связи между учебными предметами диктуется также дидактическими принципами обучения, воспитательными задачами программ дополнительного образования, связью обучения с жизнью, подготовкой учащихся к практической деятельности.

### Цели и задачи программы

Целью - программы является формирование у учащихся теоретических и практических знаний в области дизайна интерьера, основ кулинарии, этикета, рукоделия, потребности ухода за собственным хозяйством, развивать чувство любви к своему дому; овладение знаниями в области сферы обслуживания, этикета, рукоделия. Способствовать развитию мотивации собственной учебной деятельности; способствовать определению в выборе будущего профиля, развитию интереса к профессиям повара, кулинара, дизайнера, официанта.
Задачи программы:

- Формирование понимания проблем ведения домашнего хозяйства;
- Изучение основ ведения дома;
- Формирование семейных и духовных ценностей;
- Овладение технологиями рукоделия, кулинарии, психологии;
- Ознакомление с основными правилами хозяйки дома;
- Рассмотрение основных понятий, приемов, связанные с выбором стиля в доме;
- Ознакомление с основами ремонта дома;
- Ознакомление с видами рукоделия для дальнейшего украшения своего жилища;

- Обучение вкусно готовить еду для всей семьи, правильно сервировать стол, принимать гостей;
- Совершенствование навыков распределения доходов и расходов семьи;
- Ознакомление с видами и последовательностью работ по уходу за огородом и садом;
- Развитие эстетического вкуса;
- Формирование семейных и духовных ценностей семьи;
- Выработка умения применять полученные знания на практике;
- Использование разнообразных форм поведения занятий, вовлечение учащихся в активную совместную деятельность.

### Требования к уровню подготовки учащихся

В результате изучения курса учащиеся должны

- знать: правила хозяйки дома, необходимый минимум работ в домашнем хозяйстве, правила кулинарного искусства, приема гостей, способы украшений и декоративного оформления кухни, планирование кухни, правила ведения огородного землевладения, традиции разных народов, технологию косметического ремонта дома, правила безопасной работы, технологию выполнения и защиты творческого проекта; способы организации труда индивидуальной и коллективной работы; источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства в будущем.
- уметь: применять правила хозяйки дома в повседневной жизни, выполнять необходимые работы в доме, сервировать стол, принимать гостей, готовить разнообразные салаты, кулинарные изделия, национальные блюда, планировать и украшать свою кухню, выполнять косметический ремонт в доме, выполнять работы в саду и огороде, применять различные виды рукоделия для украшения своего дома, соблюдать правила безопасной работы при использовании инструментов и бытовых приборов; находить различные источники информации, использовать средства ИКТ для планирования кухни, разрабатывать и защищать проект, использовать полученные знания по интерьеру, кулинарии, рукоделию, этикету, садоводству и др. в практической и повседневной жизни; оценивать потребительские качества товаров и услуг; изучать потребности потенциального покупателя на рынке товаров и услуг; использовать методы решения творческих задач в технологической деятельности.
- иметь опыт /владеть: основами профессионального мастерства дизайнера, кулинара, официанта, правилами этикета, основами гостеприимства, правилами обслуживания, мастерством рукоделия, кулинарии.
- выпускник получит возможность: научиться разрабатывать и защищать проект, выполнять несложный косметический ремонт дома, подбирать материалы для необходимых работ, красиво сервировать стол, правилам идеальной хозяйки.

Предполагаемые формы контроля: тесты, проектные задания. Контроль формирования знаний осуществляется с помощью практических работ. Итоговый контроль — экзаменационные билеты (тест), защита проекта, текущий контроль — наблюдение, практические работы.

# Используемый учебно-методический комплекс

# Основная литература

Включена в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ общего, образования (приказ Минобрнауки от 31 марта 2014 г. № 253)

- 1. Афанасьева, Т.М. Семья / Т.М. Афанасьева. М., 2006.
- 2. Рукоделие. Вышивка лентами / И.А.Андреева [и др.] М.: АСТ-Пресс, 2001.
- 3. Тарасенко, С.Ф. Забавные поделки крючком и спицами / С.Ф.Тарасенко. М.: Просвещение, 1992.

- 4. Ляховская, Л.П. Кулинарные секреты / Л.П.Ляховская Л.: Лениздат, Человек, 1989.
- 5. Нагибина М.И. Чудеса из ткани своими руками / М.И.Нагибина Ярославль: Академия развития, 1997.
- 6. Сухая, Т.Д. Книга современной хозяйки / Т.Д.Сухая. Кишинёв, 2004.
- 7. Соколова Ю.А.Уютный дом/ Ю.А Соколова. СПб.: Издательство «Литера», 1998.
- 8. Поскребышева Г.И. Салаты и закуски / Г.И.Поскребышева М., 2001.
- 9. Журналы: Приусадебное цветоводство № 6,8,12, 2001. 2003..
- 10. Бхаскаран Л.М. Дизайн и время / Л.М. Бхаскарян. М., 2006.
- 11. Ковешникова Н.А. Дизайн: история и теория: Учеб. для вузов. М.: Омега-Л, 2006. (Сер. Humanitas).
- 12. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых / И.Н. Курочкина Издательский центр «Академия», 2001.
- 13. Разин А.В. Основы этики: / А. В. Разин. М.: ФОРУМ: ИНФРА, 2008.
- 14. Безупречный сервис: Книга о том, как привлечь и удержать гостей, для официантов, менеджеров и владельцев ресторанов. Кулинарный ин-т Америки. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.
- 15. Рукавчук Л.Н. Энциклопедия этикета / Л.Н. Рукавчук. М, 1996.

### Содержание программы

## Тема 1. Искусство быть хозяйкой дома своего

Понятия хозяйки дома. Классификация хозяйственной деятельности. История развития услуг хозяйственной деятельности. Уход за собой.

### Тема 2. Этикет

Понятие этикета. История развития этикета. Основные правила этикета.

### Тема 3. Золотые правила гостеприимства

Понятие гостеприимства. История гостеприимства. Традиции гостеприимства разных народов.

## Тема 4. Ремонт дома

Технология ремонта дома. Косметический ремонт дома. Обойные работы. Материалы и инструменты для обойных работ. Разработка дизайн – плана. Косметический ремонт дома.

# Тема 5. Огородные дела

Рассада своими руками. Профессиональная деятельность ландшафтного дизайнера. Оформление цветочной клумбы.

### Тема 6. Интерьер жилого дома

Понятие интерьера. Стили интерьера. Требования к интерьеру

# Тема 7. Кулинария

Физиология питания. Технология обработки пищевых продуктов. Сервировка стола. Правила сервировки стола. Национальные блюда татарской кухни. Знаменитое татарское гостеприимство. Правила безопасной работы при обработке пищевых продуктов.

### Тема 8. Рукоделие

Основные виды рукоделия. Материалы и инструменты для рукоделия. Технология изготовления изделий. Выбор творческой работы. Правила безопасной работы.

### Тема 9. Практичная кухня

Понятие практичной кухни. Зонирование. Расстановка мебели. Принцип рабочего треугольника. Проектирование кухни.

### Тема 10. Творческий проект

Темы проекта. Определение потребности. Этапы выполнения проекта. Защита проектной работы.

# Тема 11. Экзаменационные билеты в форме теста

# Тематический план

1 Искусство быть хозяйкой часа
Основные правила хозяйки дома
Уход за собой
2 Этикет6 часов
Правила этикета
Этикет как зеркало
3 Искусство гостеприимства часов
Золотые правила гостеприимства
Как принять гостей
Организация обслуживания гостей
4 Ремонт дома4часа
Косметический ремонт дома
Дизайн-план моего дома
5 Огородные дела часа
Рассада своими руками
Ландшафтный дизайн
Оформление цветочной клумбы
6 Интерьер жилого дома часов
Понятие о композиции в интерьере
Экология жилища
Декоративные элементы в интерьере
7 Кулинар6 часов
Бал салатов
Сервировка стола.
Застольный этикет.
Знаменитое русское гостеприимство и широта русской души.
8 Рукоделие10 часов
Вязание, вышивание, шитье
Вязание прихваток, ковриков
Изготовление декоративного элемента в изделии
9 Изготовление одежды часа
Понятие силуэтов одежды (трапеция конус,)
Раскрой ,пошив мини изделия.
10 Творческие проекты (по выбору)12 часов
Выполнение и защита проекта

# Календарно-тематическое планирование

No	Тема урока	Предметные	Коммукатианые	Регулятивные	Личностные
		результаты	результаты	результаты	результаты
1	Искусство быть хозяйкой	Научиться	Приобретает	Научиться	Получить
	(44)	выполнению	умение обсуждать	соотносить	возможность
		основных правил	в группах ,	результат своей	развития
		хозяйки дома и	учитывая мнение	деятельности с	мотивации к
		применять их на	сверстников	поставленной	позновательной
		практике.		целью.	деятельности.
2	Этикет(6ч)	Научится правилам	Приобретет	Научиться	Получит
		этикета, узнать	умение общаться	контролировать	положительную
		историю развития	как с учителем так	и оценивать	мотивацию
		хороших манер.	и со сверстниками.	свое поведение,	через четкое
				свои действия.	представление
					об этикете.
	Искусство	Научится быть	Приобретает	Научится	Получит
3	гостеприимства(8ч)	гостеприимной	умение общаться	планировать и	положительную
		хозайкой. Получить	,уверенность в	организовывать	мотивацию к
		возможность	себе.	свою	учебной
		организовать		деятельность	деятельности по
		праздник,		,контролировать	обслуживанию
		встречать гостей		и оценивать	гостей.
				свои действия	
	Ремонт дома(4ч)	Научится	Приобретает	Овладеет	Увидит четкие
4		выполнять	умение обсуждать	действиями	границы что
		элементарный	наиболее удачные	соотносить	умеет и что не
		косметический	работы в группе.	результат своей	умеет делать.
		ремонт своего дома.		деятельности с	
		Разрабатывать		поставленной	
		дизайн –план дома		целью.	
	Огородные дела(4ч)	Научится основным	Получит	Научится	Развитие
5	or observed with ()		•		
5		работам в огороде,	возможность четко	оценивать	инициативнос

6	Интерьер жилого дома	подборку почвы, планерование работ посадке рассады. Научится применять знания по интерьеру при обустройстве своего дома.	выразить свои мысли, аргументировать свой выбор.  Получит возможность четко выразить свои мысли, аргументировать свой выбор	результат своей деятельности.  Научится оценивать рузультат своей деятельности	Формирование осознания личного участия в экологической безопасности домашней среды.
7	Кулинария(6ч)	Научится готовить кулинарные блюда ,блюда из овощей,подбирая необходимые продукты,инвентарь и инструменты.	Научится организовывать и осуществлять сотрудничество с учителем и сверстниками способы приготовления салатов.	Сможет организовать свою деятельность по приготовлению блюд, сервировке стола.	Уважение культуры и традиций своего народа
8	Рукоделие (10)	Научиться анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.	Научится обсуждать наиболее удачные работы.	Сможет соотносить результат своей деятельности с поставленной целью.	Выполнит саморефлексию.
9	Творческие проекты (по выбору учащихся)	Научиться переробатывать информацию для	Определить цель и задачи проектной	Определить свою позиции, донести ее до	Обьяснит свой мотив при выполнении

	выполнения пректа . Подтвердит свои способности в выполнении проекта и его защите.	деятельности.	других	проекта.

Итоговый тест по курсу «Дом,где я-хозяин(хозяйка)»

# 1 вариант

# 1. Профессиональную разработку вариантов отделки квартир осуществляют:

- а) архитекторы
- б) художники-дизайнеры
- в) строители
- г) специалисты, занимающиеся ремонтом и отделкой квартир

### 2. Дизайн это:

- а) трёхмерное моделирование и визуализация объектов
- б) работа с изображением в графических редакторах
- в) разработка технической документации в инженерных программах
- г) творческая деятельность

# 3. Зона приготовления пищи это:

- а) кухня
- б) столовая

# 4. Сервируя стол к завтраку необходимо застилать скатертью:

- а) цветной
- б) белой

# 5. Разделение пространства это а) зонирование б) акцентирование в) программирование г) масштабность 6. Вид тепловой обработки продуктов: а) варка б) сортировка в) нарезка 7. Требования к одежде для обеспечения нормальной жизнедеятельности человека: а) гигиенические б) эксплуатационные в) эстетические 8. Напишите 5 основных правил идеальной хозяйки: 9. Что не относиться к декоративному оформлению жилища: а) тканые ковры б) бытовая техника в) цветы г) картины 10. Бюджет семьи это: а) структура всех доходов и расходов за определенный период времени б) наука о повседневной экономической жизни семьи в) важнейший источник социального и экономического развития общества г) то чем располагает человек, семья, предприятие, общество, государство 11. Допишите. Этикет это –

12. Как долго должна оставаться на коленях салфетка:

- а) пока вы едите
- б) до конца трапезы
- в) только во время основного блюда
- г) до тех пор, пока она лежит на коленях у хозяина

### 13. К видам рукоделия относиться:

- а) конструирование
- б) вышивка лентами
- в) вязание
- г) моделирование

## 14. Что не относиться к требования, предъявляемым к интерьеру кухни:

- а) единство стиля, сочетание пропорций и размеров предметов, многофункциональность
- б) хранение и обработка продуктов с наименьшими затратами времени и пространства
- в) наличие дорогой мебели, посуды

### 15. Какую первую помощь необходимо оказать пострадавшему от ожога? Укажи последовательность

- а) наложить стерильную повязку
- б) проколоть вздувшийся пузырь
- в) промыть поражённый участок кожи под струёй холодной воды
- г) обратиться к врачу

# 16. Важнейшим условием обеспечения психологического благополучия ребенка является:

- а) общество
- б) детский сад, школа, вуз
- в) семья
  - 16. Практичная кухня это -

# 18. Покажите соответствие национальной кухни и блюда

Губадия Русская кухня

Роллы Татарская кухн

Щи Японская кухня

# 19. По планировке кухня бывает:

- а) линейная
- б) треугольная
- в) у образная

### 20. Необходимые качества личности, которыми должен обладать кулинар

- а) хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память
- б) целеустремленность
- в) доброта

# 2 вариант

# 1. Специалист, занимающийся планировкой кухни:

- а) архитектор
- б) дизайнер
- в) маляр

### 2. На какие зоны делится кухня:

- а) зона приготовления пищи
- б) зона отдыха
- в) санитарно гигиеническая зона

# 3. Полноценный обед состоит из (кол-во) блюд:

- a) 2
- б) 3
- в) 4

### 4. При сервировке стола к празднику стол необходимо застилать скатертью:

- а) цветной
- б) белой
- в) однотонной

### 5. Этикет – это -

# 6. Общаясь с зарубежными партнерами, необходимо следовать правилам:

- а) принятым в их стране
- б) принятым в вашей стране

### 7. Дизайн это:

- а) трёхмерное моделирование и визуализация объектов
- б) работа с изображением в графических редакторах
- в) разработка технической документации в инженерных программах
- г) творческая деятельность

### 8. Что не относиться к декоративному оформлению жилища:

- а) тканые ковры
- б) бытовая техника

ртины	
го означает понятие «рабочий треугольник», правила которого необходимо учитывать при планировке и расстановке мебели на кух	
то означает понятие «расочии треугольник», правила которого несоходимо учитывать при планировке и расстановке месели на кух подильник, плита, рабочий стол	не:
лодильник, плита, раоочии стол ита, мойка, холодильник	
лодильник, мойка, обеденный стол	
модильник, монка, оосденный стол	
<b>Напишите 5 основных правил идеальной хозяйки:</b>	
Іри сервировке стола нож кладут:	
рава от тарелки, лезвием к тарелке	
нева от тарелки, лезвием от тарелки	
иже к центру стола	
Іто относится к рукоделию:	
коративное оформление блюд	
ишивка	
рвировка стола	
«Пэчворк» это -	
Іродолжите поговорку «Дом хозяйку ждет, а хозяйка ( кого?)	
Укажите последовательность выполнения творческого проекта	
хнологический этап	
ключительный этап	
рганизационный этап	
Іто относиться к ремонтным работам:	
илярные работы	
панировка	
ізайн	
Сбалансированный бюджет семьи это:	
оход равен расходу	

- б) доход превышает расход
- в) расход превышает доход

### 18. Только невоспитанный гость будет сидеть в гостях, после того как все съедено и хозяева уберут со стола пустую посуду. Вы согласны с этим?

- а) да
- б) нет
- 19. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, буквой «т» правила безопасной работы:
- а) руки мойте с мылом,
- б) перед включением электроприбора проверьте исправность электрошнура,
- в) наденьте фартук, косынку,
- г) включайте и выключайте электроприборы сухими руками,
- д) рукава одежды закатайте.

### 20. Покажите соответствие описания и стиля интерьера

- а) классический
- б) минимализм
- в) кантри
- а) очень яркий стиль современного дизайна, характеризующийся отрицанием классики, простыми геометрическими формами, малых объемов и нейтральных цветов
- б) деревенский стиль, весьма популярен не только в оформлении загородных домов, но и в городских квартирах. Предполагает теплые и мягкие природные цвета разнообразные оттенки коричневого, светло-желтый, светло-зеленый, голубой, песочный, оливковый.
- в) предполагает четкость геометрических форм это касается как стен комнаты, так и мебели. Никаких лишних деталей, сдержанный декор. Солидная деревянная мебель, зеркала в деревянных рамах или рамах с лепниной, природные камни и натуральные дорогие ткани. Этот стиль означает «Образцовый»

### Критерии оценки теста:

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

- «5» получают учащиеся, справившиеся с работой 100 90 %;
- «4» ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;
- (3)» соответствует работа, содержащая 50 70 % правильных ответов.

В одном вопросе один вариант ответа и оценивается как 1 балл, т.е. 20 поросов – 20 баллов;

90-100% - 18-20 (правильных ответов) = 5

80% - 16-17 (правильных ответов) = 4

50-70% - 10-15 (правильных ответов) = 3

### Критерии оценки проекта:

- 1. Оригинальность темы и идеи проекта.
- 2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
- 3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
- 4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
- 5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
- 6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
- 7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).