

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа имени В.П. Сергеева с.Родничок Балашовского района
Саратовской области»

<p>«РАССМОТРЕНО» Руководитель ШМО <u>Коваленко</u> М.Т. Коваленко Протокол № <u>1</u> от <u>28.08</u> 20<u>18</u> г.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Заместитель директора по УВР <u>Коваленко</u> М.Т. Коваленко Протокол № <u>18</u> от <u>28.08</u> 20<u>18</u> г.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» Директор МБОУ СОШ с.Родничок И.Н. Дорофеева Приказ № <u>18</u> от <u>28.08</u> 20<u>18</u> г.</p> 
---	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (Технология ведения дома)

(наименование учебного курса, предмета)

5 класс

(класс)

Разработана Старуновой С.Г.,
учителем технологии
I квалификационной
категории

2018 - 2019 учебный год

Пояснительная записка **Направление «Технология ведения дома».**

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Закон об образовании 2012 г
2. ФГОС ООО (приказ М ОРФ № 1897 от 17.12.2010 года).
3. Примерная программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования.
4. Авторская программа Сеница Н.В., Тищенко А.Т., -М: Вентана-Граф 2012 год.
5. Учебный план МОУ СОШ с.Родничок им. В.П.Сергеева на 2018/2019 уч.г.
6. Федеральный перечень учебников рекомендованных МО и науки РФ к использованию в образовательном учреждении.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в образовательном учреждении № 2.4.2 2821-10.
8. Требования к оснащению образовательного процесса (приказ МОН РФ № 986 от 04.10.2012 года)

Данная рабочая программа является составной частью учебного плана и образовательной программы МОУ СОШ с.Родничок за 2017-2018 учебный год. Она позволяет осуществить технологическое образование учащихся 5-х классов по ФГОС.

Основной целью технологической подготовки школьников в системе общего образования является формирование представлений о современном производстве и распространенных в нем технологиях, освоения необходимых в повседневной жизни базовых приемов ручного и механизированного труда с использованием различных инструментов и машин, применение в повседневной жизни этих знаний.

Практическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- овладение необходимыми в повседневной жизни приемами ручного и механизированного труда с использованием различных инструментов, механизмов, машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, - интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование представлений о культуре труда. производства;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

Общая характеристика предмета.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

Технология изучается по трем направлениям:

- Индустриальные технологии,

- Технологии ведения дома,
- Сельскохозяйственные технологии

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Программа «Технологии ведения дома» полностью соответствует требованиям «Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (ФГОС ООО).

В 5 классе базовыми разделами программы по направлению «Технология ведения дома» являются:

№ п\п	Наименование раздела	Количество часов
1.	Растениеводство	8
2.	Животноводство	2
3.	Технология домашнего хозяйства	2
4.	Электротехника	1

5.	Кулинария	14
6.	Создание изделий из текстильных материалов	18
7.	Художественные ремесла	8
8.	Технология опытнической и исследовательской деятельности	15
	Резерв	2
	Итого	70

Раздел «Растениеводство» знакомит учащихся с основами аграрной технологии (осенние работы и весенние работы, основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных и рассадных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

При изучение раздела «Животноводство» учащиеся познакомятся с процессом выращивания кроликов, структурой технологического цикла получения животноводческой продукции; биологическими и хозяйственными особенностями основных видов сельскохозяйственных животных своего региона и нескольких ведущих пород для каждого вида; общими требованиями к условиям содержания животных; наиболее распространенные и наиболее опасные болезни сельскохозяйственных животных и меры их профилактики.

Раздел «Технология домашнего хозяйства» дает представление об интерьере, знакомит с эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Дается информация об устройстве и оборудовании современной кухни с помощью компьютера. Раздел предусматривает практическую работу «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой». Предусмотрено выполнение проекта «Планирование кухни-столовой».

Раздел «Электротехника» знакомит учащихся с общими сведениями о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины. Раздел предусматривает лабораторно-практические и практические работы: «Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами», «Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника».

В разделе «Кулинария» изучаются санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Изучаются питательные вещества в продуктах питания и их значение. Знакомятся с технологией приготовления бутербродов, горячих напитков, салатов из овощей, блюд из яиц, макаронных изделий. Знакомятся с понятием о сервировке стола, с особенностями сервировки стола к завтраку, правилами поведения за столом.

Раздел предусматривает лабораторно-практические и практические работы: «Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды», «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков», «Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий», «Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.», «Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.», «Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака».

В данном разделе предусмотрено выполнение проекта «Воскресный завтрак в кругу семьи».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» знакомит с классификацией текстильных волокон, способами получения и свойствами натуральных волокон растительного происхождения, изготовлением нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Снятие мерок. Организация рабочего места для выполнения ручных и машинных работ. Классификация машинных и ручных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Правила безопасной работы на швейной машине и при влажно-тепловой обработке.

Раздел предусматривает лабораторно-практические и практические работы: «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани», «Изучение свойств тканей из хлопка и льна», «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия», «Моделирование швейного изделия», «Изготовление проектного изделия».

Предусмотрено выполнение проекта «Украсть свою кухню», «Одежда для дома».

Раздел «Художественные ремесла» знакомит с понятием «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Понятие композиции и орнамента. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции. Данный раздел также знакомит с краткими сведениями из истории создания изделий из лоскутов. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе, технология изготовления изделия из лоскутов.

Лабораторно-практические и практические работы: «Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку», «Изготовление образцов лоскутных узоров», «Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья» Предусмотрено выполнение проекта : «Изделие в технике лоскутного шитья (прихватка, салфетка, подушка)».

Место учебного предмета в учебном плане

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом. На изучение предмета «Технология» в 5 классе отводится 2 ч в неделю, итого 70 ч за учебный год (35 учебных недель). Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

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

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

Регулятивные УУД: принятие учебной цели, выбор способов деятельности, планирование организации контроля труда, организация рабочего места, выполнение правил гигиены учебного труда.

Познавательные УУД: сравнение, анализ, систематизация, практическая работа, усвоение информации с помощью ПК, работа со справочной и дополнительной литературой.

Коммуникативные УУД: умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия, умение выделять главное, слушать и слышать собеседника, учителя, задавать вопросы на понимание и обобщение, умение взаимодействовать в группе.

Личностные УУД: самопознание, самооценка, личная ответственность, адекватное реагирование на трудности.

Необходимо отметить, что в содержании рабочей программы для 6 класса, сквозной линией проходят вопросы экологического, эстетического, здоровьесберегающего воспитания обучающихся, а также знакомство с различными профессиями.

Все уроки, где предусмотрено выполнение лабораторно-практических и практических работ, проходят с предварительным инструктажем по технике безопасности.

При реализации рабочей программы будут использоваться такие **методы обучения**, как поисковый, частично-поисковый, проблемный, исследовательский, проектный, репродуктивный, объяснительно-иллюстративный, и ИКТ технологии.

Для реализации данной программы используются **методы воспитания качеств личности:**

- формирование (воспитания качеств личности), сознание через убеждение (диспут, эстетические, эвристические беседы, разъяснение, инструктаж);
- методы организации деятельности (поручение, общественное мнение, упражнение, педагогические требования);
- методы стимулирования (похвала, поощрение, соревнование, показ лучших работ, личный пример).

Типы уроков: комбинированный, урок изучения нового материала, урок совершенствования ЗУН, урок обобщения и систематизации ЗУН, урок контроля, знаний и навыков.

Виды уроков: урок-беседа, урок-экскурсия, урок-игра, урок-защита проекта.

Форма проведения урока: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Для контроля эффективности педагогического процесса и его корректировки, возможность получать объективную оценку своей деятельности, как педагога, так и обучающихся, будут применяться следующие **виды контроля:**

- предварительный контроль, для определения уровня подготовленности обучающихся;
- текущий контроль, для определения мер эффективности педагогического процесса;
- оперативный контроль, для определения промежуточных целей;
- итоговый контроль, для выявления результатов уровня достижений при завершении изучения тем, разделов, четверти, учебного года.

Формы контроля: фронтальный (предметные ЗУН), групповой (предметные ЗУН, коммуникативные навыки), индивидуальный (метапредметные, регулятивные, личностные, предметные ЗУН).

Для реализации видов и форм контроля используются следующие методы: опрос, педагогическое наблюдение, практическое выполнение технологических операций, демонстрация (показ приемов работы. защита проекта, демонстрация своей деятельности), тестирование, взаимоконтроль, самоконтроль.

Для контроля метапредметных результатов: входная и итоговая диагностика, анкетирование, наблюдение, групповое интервью. Изучение технологий ведения дома обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты.

- проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ознакомление с установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Метапредметные результаты.

- самостоятельная организация и выполнение работы по созданию изделия;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты.

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств тканей, материалов и областей их применения;
- ознакомление с методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологий;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе тканей, материалов и проектировании объекта труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- разработка вариантов рекламы выполнения объекта труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;
- В физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

Содержание учебного предмета «Технология»

Раздел1. Растениеводство(8час.)

- Основы аграрной технологии (осенние работы)
- Основы аграрной технологии (весенние работы)

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных и рассадных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Раздел2 . Животноводство(2час.)

- Выращивание кроликов

структуру технологического цикла получения животноводческой продукции; биологические и хозяйственные особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона и нескольких ведущих пород для каждого вида; общие требования к условиям содержания животных; наиболее распространенные и наиболее опасные болезни сельскохозяйственных животных и меры их профилактики.

Раздел3. Технологии творческой и опытнической деятельности (15 часов на все разделы)

Тема 1. Творческая проектная деятельность.

Виды, этапы проекта. Цели, задачи проекта. Правила оформления портфолио в 5 классе.

Раздел 4. Технология домашнего хозяйства (2ч+ 1 час мини-проект)

Тема 1. Интерьер и планировка кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы

Мини-проект «Выполнение эскиза интерьера кухни».

Раздел 5. Электротехника (2ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне.

Принципы действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Правила электробезопасности бытовых приборов.

Раздел 6. Кулинария (14ч+ 1 час мини-проект)

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Тема 3. Бутерброды, горячие напитки

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из яиц.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из яиц.

Тема 5. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Тема 5. Тепловая обработка овощей.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 6 Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Составление меню.

Мини-проект «Оформление стола к завтраку»

Раздел 7. Создание изделий из текстильных материалов (18ч+4 часов на проект из I раздела)

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Ткацкие переплетения.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Ручные работы. Терминология ручных работ.

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения ручных стежков и строчек, область их применения.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Тема 3. Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек и швов, закрепление строчки обратным ходом машины.

Тема 4. Конструирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Требования к рабочей одежде.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежа фартука.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Эскизная разработка модели фартука.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 5. Моделирование швейных изделий

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою.

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий

Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани, правила раскроя. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- обработка верхнего края и низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Отработка техники выполнения настрочных, краевых и отделочных швов.

Выполнение раскладки выкроек ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Влажно-тепловая обработка изделия.

Определение качества готового изделия.

Раздел 8. Художественные ремесла (8 часов +2 часа на проект из I раздела)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

Тема 3. Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. (*Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья»*)

Раздел 9. Технологии творческой и опытнической деятельности (6 часов из 15 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Оформление пояснительной записки. Работа над презентацией.

Тема 2. Защита проекта.

Примерные темы творческих проектов

Воскресный завтрак в кругу семьи.

Одежда для дома.

Изготовление сувенира (подарка) к празднику.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Проекты социальной направленности.

**Учебно– тематическое планирование
по технологии (Технологии ведения дома)**

Класс: 5

Количество часов

Всего:70

в неделю 2 час.

Плановых контрольных уроков 2,

зачетов ,

тестов 6

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов	Кол-во часов
	<u>Растениеводство</u> Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве Основные направления растениеводства Направления растениеводства в регионе Понятие об урожае и урожайности Овощные и цветочно-декоративные культуры Технологии выращивания луковичных растений Технологии выращивания рассадных растений.	8	1 1 1 1 1 1 1 1
	<u>Животноводство</u> Выращивание кроликов	1	1
I.	<u>Технология опытнической и исследовательской деятельности</u> Творческая проектная деятельность. Виды, этапы проекта. Цели, задачи проекта.	15 <i>(во всех разделах)</i>	1

II.	<u>Технология домашнего хозяйства.</u> Интерьер и планировка кухни столовой. <i>Мини-проект. (1ч)</i>	2	2
III.	<u>Электротехника</u> Бытовые электроприборы на кухне	1	1
IV.	<u>Кулинария</u> Санитария и гигиена. Физиология питания. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из яиц. Блюда из овощей. Блюда из круп и макаронных изделий. Сервировка стола. Этикет. <i>Мини-проект. (1 ч)</i> Контрольное тестирование «Кулинария».	14	2 2 2 3 2 2 1
V.	<u>Создание изделий из текстильных материалов.</u> Производство и свойства текстильных материалов. Лабораторно-практические работы «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночных сторон в ткани», «Анализ прочности окраски тканей». Ручные стежки и строчки. Терминология ручных работ. Элементы машиноведения. Машинные швы Конструирование швейных изделий (<i>юбка на резинке, сарафан, фартук</i>). Изготовление выкройки. Моделирование швейных изделий. Технология изготовления швейного изделия. <i>Творческий проект «Одежда для дома» 4 ч)</i>	18	1 1 2 2 1 3 2 2 2
VI.	<u>Художественные ремесла.</u>	8	

	1. Декоративно-прикладное искусство. 2. Основы композиции и законы восприятия цвета. 3. Лоскутное шитье. <i>Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья » (2 ч)</i>		2 2 4
VII.	<u>Технология творческой и опытнической деятельности.</u> Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации. Разработка вариантов решения проблемы. Выбор лучшего варианта. Оформление пояснительной записки. Работа над презентацией. Защита проекта.	6 (остаток от общих 15ч)	2 2 2
	Резерв	2	
	Итого	70	

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Дата по плану	Дата фактически	Тема урока	Форма организации учебного занятия	Основные виды учебной деятельности
1			Введение	урок-беседа	Знакомятся с правилами ТБ. Используют их на практике
Раздел I РАСТЕНИЕВОДСТВО 4 часа					
2			Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве	Комбинированный урок	Знакомятся с правилами безопасного и рационального труда в растениеводстве
3			Основные направления растениеводства:	Урок- исследования	Знакомятся с основными направлениями растениеводства
4			Направления растениеводства в регионе	Урок- исследования	Знакомятся с основными направлениями растениеводства в регионе
5			Понятие об урожае и урожайности	Комбинированный урок	Знакомятся с понятие об урожае и урожайности
Раздел II ЖИВОТНОВОДСТВО 1 час					
6			Выращивание кроликов		Знакомятся с правилами ухода за кроликами
Раздел III ТЕХНОЛОГИЯ ОПЫТНИЧЕСКОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 15 часов (на все разделы)					
7			Творческая проектная деятельность. Виды, этапы проекта. Цели, задачи проекта.	Урок-лекция	Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников, виды проектов, этапы выполнения проекта.
Раздел IV ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА 2 часа+1 час мини-проект из I раздела					
8-10			Интерьер и планировка кухни столовой. Отделка интерьера тканями, декоративными украшениями. Эскизы интерьера, прихваток, полотенец. <i>Мини-проект</i>	Урок-проект	Находят и анализируют информацию по истории интерьера народов мира. Знакомятся с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполняют эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.

					Выполняют эскизы декоративного оформления столовой.
Раздел V ЭЛЕКТРОТЕХНИКА 1 часа					
11			Бытовые электроприборы на кухне	Урок-беседа	Знакомятся с правилами электробезопасности и эксплуатации бытовых приборов
Раздел VI КУЛИНАРИЯ 14 часов-1 час мини-проект из I раздела					
12-13			Введение. Санитарно-гигиенические правила. Инструктаж по технике безопасности № 1,2 <i>Физиология питания.</i> Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	Комбинированный урок	Владеют навыками личной гигиены. Знакомятся с правилами санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи. Знакомятся с процессами пищеварения, Витаминами и их влиянии на здоровье человека.
14-15			Бутерброды. Горячие напитки. Приготовление. Оформление. мини- проект.	Урок-проект	Имеют представление о разновидностях бутербродов, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях о разновидностях горячих напитков. Защищают мини-проект.
16-17			Блюда из яиц. Приготовление блюда «Яйцо-сюрприз»	Урок-практикум	Знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц. Определяют свежесть яиц.
18-20			Овощи в питании человека. Первичная обработка овощей. Блюда из свежих овощей	Урок- исследования	Знакомятся с технологией приготовления и условия хранения и обработки овощей. Соблюдают правила приготовления блюд.
21-22			Блюда из круп и макаронных изделий. Макароны отварные.	Комбинированный урок	Соблюдают технологию подготовки и приготовления блюд из круп, время варки, определение консистенции.
23-25			Сервировка стола. Эскизы салфеток. Культура поведения за	Урок-проект	Накрывают стол. Соблюдают правила за столом.

			столом. Мини- проект.		
26			Контрольное тестирование «Кулинария»	тестирование	
Раздел VII СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ - 18 (+4 часов из I раздела)					
27-28			<u>Элементы материаловедения.</u> Классификация текстильных волокон. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	Урок-исследование	Знакомятся с происхождением волокон, процессами их обработки, прядения и ткачества, свойствами тканей из них
29			Получение тканей. Практическая работа. Полотняное переплетение	Урок-практикум	Знакомятся с свойствами тканей из хлопка и льна, профессиях оператора прядильного производства, ткачей. Оформляют результаты исследования.
30			<u>Ручные работы.</u> Организация рабочего места для выполнения ручных работ	Комбинированный урок	Организовывают рабочее место и знают правила ТБ.
31-32			Технология выполнения ручных стежков и строчек. Терминология. Влажно-тепловая обработка	Урок-практикум	Знакомятся с областью применения прямых стежков. Выполняют прямые стежки. Знакомятся с терминологией ручных работ. Выполняют влажно-тепловую обработку.
33-34			<u>Элементы машиноведения.</u> История создания швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Инструктаж по технике безопасности .	Урок-лекция	Знакомятся с техническими характеристиками швейной машины и назначением основных узлов.
35-36			Виды машинных швов. Выпол-	Урок-практикум	Выполняют шов стачной и вподгибку с

			нение машинных швов. Влажно-тепловые работы. Инструктаж по технике безопасности №5 Тестирование «Машиноведение и материаловедение»		закрытым срезом. Обрабатывают срезы
37-38			<u>Конструирование и моделирование одежды.</u> (юбка, сарафан, фартук) Снятие мерок. Конструирование чертежа выкройки в М 1:4.	Урок-практикум	Снимают мерок и их используют по назначению. Знакомятся с правилами пользования инструментов и принадлежностями, типами линий, масштабом и чертежом.
39-40			Построение чертежа выкройки в натуральную величину. Моделирование швейных изделий. Выполнение эскиза швейного изделия	Урок-практикум	Строят чертеж по описанию.
41-42			Подготовка к раскрою. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке.	Урок-практикум	Подготавливают ткани и выкройки .Находят лицевую сторону ткани.
43			Соединение деталей кроя. Проведение примерки. Устранение недочетов.	Урок-практикум	Выполняют шов стачной и вподгибку с закрытым срезом. Обрабатывают срезы кармана. Знакомятся с последовательностью выполнения настрочного шва, применяют этот шов на практике.
44			Стачивание деталей, обработка срезов зигзагообразной строчкой.	Урок-практикум	Знакомятся с последовательностью выполнения настрочного шва, применяют этот шов на практике.
45-46			Обработка верхнего и нижнего срезов изделия.	Урок-практикум	Выполняют шов вподгибку с закрытым срезом

47-48			Вдевание резиновой тесьмы. Окончательная обработка изделия. Контроль качества готового изделия. Тестирование «Пошив швейных изделий»	Урок-практикум	Выполняют шов вподгибку с закрытым срезом
Раздел VIII РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла 8 часов (+2 часа из I раздела)					
49			Декоративно-прикладное искусство.	Комбинированный урок	Знакомятся с видами декоративно-прикладного искусства; материалами и инструментами для вышивальщицы; свойствами цвета и элементы построения вышивки. Знакомятся с техникой пэчворка, орнамента, симметрии и композиции. Выполняют эскизы, подбирают материалы и инструменты
50			Основы композиции и законы восприятия цвета.	Комбинированный урок	
51-52			<i>Лоскутная пластика</i> История лоскутного шитья. Материалы, инструменты. Выполнение эскиза изделия и шаблонов	Урок-практикум	Изменяют величины рисунка и перевода его на ткань. Выполняют наброски, эскизы на листе бумаги или с помощью ПК.
53-54			Раскрой деталей прихватки. Соединение деталей.	Урок-практикум	Знакомятся с необходимостью припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей; правилами сборки полотна; Выполняют соединения подкладки с основой. выполняют эти правила
55-56			Технология выполнения изделия в лоскутной технике.	Урок-практикум	
57-58			Защита мини-проекта «Прихватка в лоскутной технике»	Защита проектов	

Раздел IX ТЕХНОЛОГИЯ ОПЫТНИЧЕСКОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (остаток 6 часов от 15 часов)					
59-60			Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации. Разработка вариантов решения проблемы	Проблемный урок	Анализируют примеры творческих проектов пятиклассников. Определяют цели и задачи проектной деятельности. Выполняют последовательно проект. Выполняют проект по одному из разделов программы по своему желанию.
61-62			Обоснованный выбор лучшего варианта. Оформление пояснительной записки.	Комбинированный урок	Оформляют пояснительную записку.
63			Работа над презентацией.	Урок-проект	оформляют презентации. Выполняют её в программе Power Point.
64			Защита проектов.	Урок-проект	Разрабатывают правила и варианты защиты проекта. Составляют сценарий защиты, защищают проект лаконично, убедительно
Раздел I РАСТЕНЕВОДСТВО 4 часа					
65			Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Практическая работа	Комбинированный урок	Рассказывают о правилах подбора растений; выполнять правила посадки мелких семян; Выполняют правильную посадку растений.
66			Технологии выращивания луковичных растений. Пр.р.	Урок- практикум	Изучают технологии выращивания рассадных растений
67			Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.	Урок-лекция	Изучают профессиограммы, связанные с выращиванием овощей и цветов.
68			Выращивание кроликов	Комбинированный урок	Знакомятся с правилами ухода за кроликами
69			Итоговый контроль знаний	Урок-викторина	Проверяют полученные знания
70			Резерв		

Учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. — М.: Просвещение, 2010. - 96 с. - (Стандарты второго поколения).
 2. Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/ Сост. Л.П.Барылкина, СЕ. Соколова. - М.: 5 за знания, 2006.- 208с.
 3. Ганичкина О. Моим Цветоводам. - М.: Эксимо, 2010. -256с.
 4. Технология .5-11 классы (вариант для девочек): развёрнутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт. -сост. Е.А. Киселёва и др. -Волгоград: Учитель, 2009. -111с.
 5. Маркуцкая С.Э. Технология Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. - 2-е изд.. перераб. И испр.* М., «Экзамен» 2009.-126с.
 6. Межуева Ю.В. Технология. 5 класс. Вариант для девочек: в 2 ч. - Саратов: Лицей, 2008. 4.1 .-64с.
 7. Межуева Ю.В. Технология. 5 класс. Вариант для девочек: в 2 ч. - Саратов: Лицей, 2008. 4.2 .-64с.
 - 8.Технология 5 класс: поурочные планы по учебнику Ю.В. Крупской, Ш.И. Лебедевой, Л.В. Литиковой, В.д. Симоненко (обработка ткани, продуктов шитания, рукоделие) авт.-сост. Г.П. Попова. -Волгоград: Учитель, 2007. -3ë19с.
 9. Симоненко В.Д. Технология 5 класс. М., «Вентана-Граф» 2007.
 10. Хоменко В.А. Солёное тесто. Шаг за шагом. - Харьков: Книжный клуб «Клуб Семейного Досуга», 2007. - 64с: ил.
- Электронные учебно- методические комплекты применимые к разделам по программе ОО «Технология»**

Авторские презентации по темам:

- 1.«Виды вышивки» (5-6 кл.);
- 2.«Работа на швейной машине» (5,6,7 кл);
- 3.«Введение в проектную деятельность» (5-6 кл.);
- 4.Моделирование фартука» (5 кл.

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса

Учащиеся 5 класса должны изучать следующие основные подразделы программы:

- кулинария;
- создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- декоративно-прикладное творчество;
- технология ведения дома;
- черчение и графика;
- творческие проектные работы.

Учащиеся должны знать:

- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технология их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- экономное ведение хозяйства: роль запасов, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения свежих овощей и фруктов, сушка, быстрое замораживание,;
- история интерьера, требование к интерьеру кухни, столовой, правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
- изготовление пряжи, нитей, тканей, классификация текстильных волокон, структура полотняного переплетения, свойства нитей, основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины, виды приводов, правила подготовки швейной машины к работе;

- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила подсадки и постановки рук во время работы, эксплуатационные, гигиенические эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок, их условные обозначения;
- способы приготовления солёного теста, лепка, панно, раскрашивание, оформление рамки;
- виды отделок швейных изделий, способы моделирования фартука, правила выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, графическое обозначение и технология выполнения машинных швов: взаутюжку, вразутюжку, стачного, способы накладки выкройки на ткани, раскрой оборудование рабочего места, приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;
- способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаление пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли;
- последовательность выполнения проекта;
- содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания;

Учащиеся 5 класса должны уметь:

- собирать информацию в области кулинарии и обработки ткани;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовность блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, сушить ягоды и фрукты, овощи, замораживать овощи и фрукты в морозилке;
- разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформить интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, поддерживать санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани основу и уток, лицевую и изнаночную сторону;
- выполнять полотняное переплетение;
- выключать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывание нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку без узла, подготовить мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине следующие швы: сточной, в заутюжку, в подгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии на 2-ю сторону деталей кроя, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество изделия;
- ремонтировать одежду заплатами, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

