

СОГЛАСОВАНА

На заседании методического объединения  
МБОУ «СОШ пос. Новоколхозное»  
(Протокол № 5 от 8 июня 2018г.

Руководитель МО: Л.С. Щербакова

Приложение к основной общеобразовательной программе основного  
общего образования Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная

УТВЕРЖДЕНА

Постановлением Педагогического совета  
МБОУ «СОШ пос. Новоколхозное»

(Протокол № 6 от 15 июня 2018г.

Директор школы:  
Финашина М.А



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА** **по технологии (обслуживающий труд), 5 класс**

**Составитель: Сысоева Елена Николаевна**

238750, Калининградская область,  
Неманский городской округ,  
Поселок Новоколхозное,  
Ул. Катаева, д. 3

2018 год

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) в 5 классе разработана в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко (М., 20013).

ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Г., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.;  
«Технология. Трудовое обучение в сельской школе» под редакцией В.А. Кальней, - М., 2012.

**Учебник:** Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница В. Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2013.

*Главной целью современного школьного образования* является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цель** обучения технологии:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании рабочей программы по технологии (обслуживающему труду) предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный и деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
  - умение планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
  - способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
  - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-развивающей.

Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации.

## **2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

В данной программе изложено основное направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет.

В результате изучения технологии обучающиеся

ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, приспособлений, приборов);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
  - навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
  - умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
  - умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.
- Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

Рабочая программа предусматривает в 5 классе (базовый уровень) дидактико-технологическое оснащение: тематические плакаты по всем разделам, тематические карты, инструкционно-технологические карты, лекала, карточки заданий.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера.

### **3. Место учебного предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения в 5 классе — **35ч из расчёта 1 ч в неделю.**

### **4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»**

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в 5 классе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» 5 классе:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**в познавательной сфере:**

- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения.

**в трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

**в мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

#### **в эстетической сфере:**

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

#### **в коммуникативной сфере:**

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

#### **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;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**В соответствии со статьёй 58 закона РФ промежуточная аттестация учащихся проводится в форме проектной работы по выбору учащегося на темы «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой».**

## **5. Содержание программы**

**Раздел «Эстетика пришкольного участка» (осень) (4часа)**

### **Тема 1. История цветоводства (1ч)**

*Теоретические вопросы*

Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях.

*Практическая работа*

Работа со справочно-информационной литературой.

### **Тема 2. Особенности цветочных растений(1ч)**

*Теоретические вопросы*

Важнейшие особенности цветочных растений: по продолжительности жизни, по отношению к теплу, влаге, свету, по сроку цветения и по способу размножения.

*Практическая работа*

Работа со справочно-информационной литературой.

### **Тема 3. Разнообразие луковичных растений(1ч)**

*Теоретические вопросы*

Виды луковичных растений. Луковичное размножение. Приемы посадок луковиц и уход за ними.

*Практическая работа*

Посадка под зиму луковичных растений

### **Тема 4. Однолетние декоративные растения. Сбор и хранение семян (1ч)**

*Теоретические вопросы*

Наиболее распространенные однолетние культуры. Разнообразие их форм и окрасок. Преимущества однолетних растений. Особенности их корневой системы. Астра однолетняя, бархатцы и календула. Сорты данных растений, условия выращивания. Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Правила и последовательность сбора и хранения семян

*Практическая работа*

Подборка по каталогу растений в клумбы и рабатки.

Изготовление цветочных композиций в клумбах и рабатке. Сбор и сортировка семян цветов.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1ч)**

### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практическая работа.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Электротехника» (1 ч)**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

## **Раздел «Кулинария» (8 ч)**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

*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.

*Практическая работа.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

### **Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

*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. Бутерброды и горячие напитки (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.



Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (2 ч)**

*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, бланширование, 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 и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц (1ч)**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 ч)**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*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.

### **Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема 3. Швейная машина (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

#### **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (6 ч)**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

#### **Раздел «Художественные ремёсла» (4 ч)**

##### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (1 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия в краеведческий музей (школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

## **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (1 ч)**

*Теоретические сведения.* 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. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с природы, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

## **Тема 3. Лоскутное шитьё (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 ч)**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (5 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы 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 «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Составление и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Фартук для работы на кухне», «Лоскутное изделие для кухни-столовой» и др.

## 6. Учебно–тематический план

### 5 класс

№	Наименование раздела	Количество часов				Элементы содержания	Требования к уровню подготовки учащихся, результат	УУД деятельность учащихся	Материально-техническое обеспечение
		Все го	Контрольная /промежуточная	Практическая	Лабораторная				
1	Раздел «Эстетика пришкольного участка» (осень)	4		4		<p>Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. Важнейшие особенности цветочных растений: Виды луковичных растений Правила и последовательность сбора и хранения семян.</p>	<p><b>Знать</b> о развитии цветоводства и соблюдать правила сбора и сушки семян цветочных культур. Знать о луковичном размножении.</p> <p><b>Уметь</b> рассказать историю цветоводства в эпоху географических открытий; называть крупные ботанические сады)</p> <p>– перечислять виды луковичных растений</p> <p>–соблюдать приемы посадок луковиц и ухаживать за ними</p>	<p><b>Предметные умения:</b> давать определения понятиям <i>видовое разнообразие, ассортимент</i>. Знать разновидности цветковых растений, историю цветоводства, пользоваться с/х орудиями труда.</p> <p><b>Метапредметные:</b> <i>общеучебные</i> – применять приемы работы с информацией. Формулировать проблему, участвовать в групповой работе.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> планировать сотрудничество с учителем, сверстниками, отстаивать свою позицию.</p> <p><b>Регулятивные:</b> применять учебную задачу. Воспринимать информацию учителя, отвечать на вопросы.</p> <p><b>Личностные умения:</b> проявление интереса к учению, развитие трудолюбия и ответственности; формирование основ экологической культуры, развитие эстетического сознания</p>	<p>Учебная, справочно-информационная литература</p> <p>Сельскохозяйственный инвентарь</p> <p>Маркеры, пакеты, данные для маркировки, виды упаковок</p>

2	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	1		1	<p>Понятие об интерьере. Создание интерьера кухни Планировка кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК</p>	<p><b>Знать</b> эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.</p>	<p><b>Предметные умения:</b> давать определения понятиям <i>интерьер, фитодизайн, композиция</i>. Знать эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к интерьеру. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов . <b>Метапредметные:</b> <i>обще учебные</i> – применять приемы работы с информацией. Формулировать проблему, находить решение с помощью дополнительных источников. <i>Коммуникативные:</i> планировать сотрудничество с учителем, сверстниками, участвовать в групповой работе, отстаивать свою позицию. <i>Регулятивные:</i> применять учебную задачу. Воспринимать информацию учителя, отвечать на вопросы. <b>Личностные умения:</b> проявление интереса к учению, развитие трудолюбия и ответственности; формирование основ экологической культуры, развитие эстетического сознания</p>	<p>Учебная, справочно-информационная литература. Мультимедийное оборудование.</p>
3	Раздел «Электротехника»	1		1	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов</p>	<p><b>Знать</b> историю электроприборов <b>Уметь</b> применять знания по правилам эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>	<p><b>Предметные умения:</b> Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила <b>Метапредметные:</b> <i>обще</i></p>	<p>Учебная, справочно-информационная литература,</p>

					на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины		<p><i>учебные</i> – применять приемы работы с информацией. Формулировать проблему, находить решение с помощью дополнительных источников.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> планировать сотрудничество с учителем, сверстниками, участвовать в групповой работе. отстаивать свою позицию.</p> <p><i>Регулятивные:</i> применять учебную задачу. Воспринимать информацию учителя, отвечать на вопросы. <b>Личностные умения:</b> проявление интереса к учению, развитие трудолюбия и ответственности; формирование основ экологической культуры, развитие эстетического сознания</p>	
4	<b>Раздел «Кулинария»</b>	8	1	8	<p>Безопасные приёмы работы на кухне. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Технология заваривания, подача чая.</p>	<p><b>Уметь</b> самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов. яиц, соблюдать правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</p>	<p><b>Предметные умения:</b> давать определения понятиям: <i>кулинария, пищевая ценность.</i> Знать эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к сервировке стола и приготовлению блюд из овощей и фруктов. Использовать безопасные приёмы работы на кухне. <b>Метапредметные:</b> <i>общеучебные</i> – применять приемы работы с информацией. Формулировать проблему, находить решение с помощью дополнительных источников. практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; оценка</p>	<p>Оборудование кухни, инструкции плакат по ТБ, учебная, справочно-информационная литература Кухонный инвентарь, плакаты «Украшение бутербродов», «Сервировка стола», «Оформление готовых блюд», учебная, справочно-информационная литература</p>

								технологических свойств сырья, материалов и областей их применения. <i>Коммуникативные:</i> планировать сотрудничество с учителем, сверстниками, участвовать в групповой работе. отстаивать свою позицию. <i>Регулятивные:</i> применять учебную задачу. Воспринимать информацию учителя, отвечать на вопросы. <b>Личностные умения:</b> проявление интереса к учению, развитие трудолюбия и ответственности; формирование основ экологической культуры, развитие эстетического сознания.	
5	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	12	1	5	Классификация текстильных волокон Основная и уточная нити в ткани Общие свойства текстильных материалов Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок. Понятие о стежке, строчке, шве. Основные операции при ручных работах Требования к выполнению машинных работ Правила	<b>Уметь</b> изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий. выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий	<b>Предметные умения:</b> давать определения понятиям: <i>классификация волокон, моделирование, конструирование, рабочая одежда</i> . Знать эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к изделию из натуральных волокон. Использовать безопасные приёмы работы с инструментами и швейной машиной. <b>Метапредметные:</b> <i>обще учебные</i> – применять приемы работы с информацией. Формулировать проблему, находить решение с помощью дополнительных источников, практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов	Учебная, справочно-информационная литература, выкройки, мерительный инструмент, инструкционные карты, чертёж фартука, ткань, ножницы, булавки, мелки, образцы швов, инструкционные карты раскроя, образцы поузловой обработки	



						<p>выполнения ВТО Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука</p>		<p>и связей, выявляемых в ходе исследований; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения. <i>Коммуникативные:</i> планировать сотрудничество с учителем, сверстниками, участвовать в групповой работе. отстаивать свою позицию. <i>Регулятивные:</i> применять учебную задачу. Воспринимать информацию учителя, отвечать на вопросы. <b>Личностные умения:</b> проявление интереса к учению, развитие трудолюбия и ответственности; формирование основ экологической культуры, развитие эстетического сознания.</p>	
6	<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>	4	1	1	2	<p>Понятие «декоративно-прикладное искусство». Приёмы украшения праздничной одежды в старину. Понятие композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические</p>	<p><b>Уметь;</b> выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия прикладного искусства, региональных народных промыслов; определять основные стили одежды и направления моды.</p>	<p><b>Предметные умения:</b> давать определения понятиям: <i>декоративно-прикладное искусство, композиция, орнамент, символика, стиль, ахроматические и хроматические цвета.</i> Знать эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к изделию. Использовать безопасные приёмы работы с колюще-режущими предметами труда. Виды крючков, условные обозначения. <b>Метапредметные:</b> <i>общеучебные</i> – применять приемы работы с информацией. Формулировать проблему, находить решение с помощью дополнительных источников. практическое освоение основ</p>	<p>Образцы изделий из лоскута, инструкционные карты, учебная, справочно-информационная литература, лекала, ножницы</p>

					и хроматические цвета.		<p>проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения.</p> <p><i>Коммуникативные:</i> планировать сотрудничество с учителем, сверстниками, участвовать в групповой работе. отстаивать свою позицию.</p> <p><i>Регулятивные:</i> применять учебную задачу. Воспринимать информацию учителя, отвечать на вопросы.</p> <p><b>Личностные умения:</b> проявление интереса к учению, развитие трудолюбия и ответственности; формирование основ экологической культуры, развитие эстетического сознания</p>	
7	<b>Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»</b>	5		3	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта. Испытание изделия. Анализ того, что</p>	<p><b>Уметь</b> планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; контролировать ход и</p>	<p><b>Предметные умения:</b> давать определения понятиям: <i>творческий проект, этапы проекта, технологическая карта</i>. Знать эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические требования к изготовлению изделия. Использовать безопасные приёмы работы.</p> <p><b>Метапредметные:</b> <i>общеучебные</i> – применять приемы работы с информацией. Формулировать проблему, находить решение с помощью дополнительных источников. Практическое освоение основ проектно-исследовательской</p>	<p>Мультимедийное устройство, инструкционная карта этапов выполнения проекта</p>

						получилось, а что нет. Защита проекта.	результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.	деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения, защита проектов. <i>Коммуникативные:</i> планировать сотрудничество с учителем, сверстниками, участвовать в групповой работе. отстаивать свою позицию. <i>Регулятивные:</i> применять учебную задачу. Воспринимать информацию учителя, отвечать на вопросы. <b>Личностные умения:</b> проявление интереса к учению, развитие трудолюбия и ответственности; формирование основ экологической культуры, развитие эстетического сознания	
<b>Всего</b>	<b>35</b>	<b>3</b>	<b>23</b>	<b>2</b>					

## 7. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения

### ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

**Учебник:** Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица В. Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2013.

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ПРОГРАММЫ: Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г.
2. ЕрёмкоТ.И., Забалуева Е.С. Художественная обработка материалов. Технология ручной вышивки. – М.: Просвещение, 1981.
3. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. – М.: Просвещение, 1987.
4. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.
5. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9класс (девочки).- М.: 5 за знания, 2008.
6. Хессайон Д.Г. Все о цветах в вашем саду. / Д. Г. Хессайон – М.: «Кладезь-Букс», 2001.
7. Школа и производство: журн. – 1997. – № 3, 1996. - №1, 1995. - №3

### ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
2. [http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog\\_wife/post234674706/](http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/) <http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/> Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
3. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
4. [http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi\\_kulinariya5-8kl.doc](http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc) Контрольная работа по теме «Кулинария»
5. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение.

### ОБОРУДОВАНИЕ И МАТЕРИАЛЫ

1. Инструкционные карты
2. Кухонный инвентарь
3. Оборудование кухни, инструкции по ТБ
4. Плакаты «Украшение бутербродов», «Сервировка стола», «Оформление готовых блюд»,
5. Сельскохозяйственный инвентарь
6. Фартуки разных фасонов, выкройки, мерительный инструмент, инструкционные карты
7. Коллекция "Хлопок"
8. Коллекция "Лен"
9. Швейная машинка «Чайка»
10. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
11. Компьютер 12.Мультимедийный проектор 13.Экран.

## 8. Планируемые результаты изучения учебного предмета «технология» (обслуживающий труд)

### Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 5 класса

#### *Должны знать:*

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн - проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

#### *Должны уметь:*

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;

□ работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

□ разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

□ определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

□ включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нить на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;

□ подбирать иглы и нитки, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;

□ читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

□ выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом. Знать правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами

