

Национальный институт образования

Л.М. Яворская Н.И. Шульга

УРОКИ

обслуживающего труда в 6 классе

Пособие для учителей учреждений общего
среднего образования с белорусским
и русским языками обучения

*Рекомендовано
Научно-методическим учреждением
«Национальный институт образования»
Министерства образования
Республики Беларусь*



Минск «Сэр-Вит» 2014

УДК 373.5.016:64
ББК 74.263.727
Я22

Серия основана в 2013 году

Рецензенты:

кафедра декоративно-прикладного искусства и технической графики
учреждения образования «Витебский государственный университет
имени П.М. Машерова» (кандидат технических наук, доцент *И.А. Сысоева*);
учитель обслуживающего труда высшей категории государственного учреждения
образования «Средняя школа № 161 г. Минска» *Е.Н. Щенко*

Яворская, Л.М.

Я22 Уроки обслуживающего труда в 6 классе : пособие для учителей учреждений общ. сред. образования с белорус. и рус. яз. обучения / Л.М. Яворская, Н.И. Шульга. – Минск : Сэр-Вит, 2014. – 80 с. : – ил.

ISBN 978-985-419-798-2.

В предлагаемом пособии даны разработки отдельных уроков обслуживающего труда в VI классе по разделам инвариантной части учебной программы.

Адресуется учителям трудового обучения.

УДК 373.5.016:64
ББК 74.263.727

ISBN 978-985-419-798-2

© Национальный институт образования, 2014
© Оформление. ООО «Сэр-Вит», 2014

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пособие для учителей «Уроки обслуживающего труда в 6 классе» разработано в рамках сценарного подхода, предполагающего развитие познавательного интереса учащихся.

Дидактический сценарий – комплексное педагогическое средство, предоставляющее педагогу описание наиболее целесообразных этапов и процедур обучения, наборов форм, методов, способов организации и дифференциации учебной деятельности учащихся, а также формирование тех или иных способов и видов деятельности, сторон и компонентов личностных качеств, сфер индивидуальности школьника с учетом вероятности возникновения в ходе процесса обучения ситуаций, нарушающих заранее выстроенный план действий¹.

Дидактический сценарий состоит из основных компонентов: ценностно-целевого, содержательно-процессуального и рефлексивно-оценочного².

Ценностно-целевой компонент

Название раздела программы, объем учебного времени и количество уроков.

Дидактические цели раздела программы.

Тип уроков.

Материально-техническое и дидактическое оснащение уроков.

Ожидаемые образовательные результаты.

Содержательно-процессуальный компонент

Дидактические задачи:

- актуализация опорных знаний, способов деятельности и мотивационных состояний;
- формирование новых понятий и способов деятельности;
- формирование умений и навыков.

Рефлексивно-оценочный компонент

¹ Лисейчиков, О.Е. Дидактические сценарии уроков в социокультурном образовании: структура, содержание, требования к разработке / О.Е. Лисейчиков // Веснік адукацыі. – 2011. – № 2. С. 9.

² Там же. С. 10–11.

В предложенном пособии даны разработки отдельных уроков трудового обучения по разделам инвариантной части учебной программы.

Ценностно-целевой компонент дидактических сценариев включает: дидактические цели изучения раздела (в соответствии с целями и задачами, указанными в концепции и образовательном стандарте учебного предмета «Трудовое обучение»); материально-техническое и дидактическое оснащение уроков (в соответствии с Перечнем средств обучения, учебного оборудования для общеобразовательных учреждений и специальных учреждений образования); ожидаемые образовательные результаты (в соответствии с образовательным стандартом учебного предмета «Трудовое обучение»).

При использовании различных технологий обучения базовая дидактическая структура сценария урока любого типа постоянна и включает следующие компоненты (основные этапы):

- актуализация имеющихся знаний и способов деятельности;
- формирование новых знаний и умений;
- применение новых знаний и умений.

В курсе «Трудовое обучение» практически на каждом уроке, кроме изучения теоретического материала, имеют место демонстрации трудовых приемов. Они должны сопровождаться кратким, четким объяснением учителя с акцентированием внимания учащихся на необходимости правильного выполнения данного приема в целях их безопасности и сохранения здоровья, а также объяснения влияния допущенных ошибок на конечный результат (приготовленное блюдо, изготовленное изделие). После показа приема необходимо его пробное выполнение с последующим анализом и исправлением допущенных ошибок.

Применение практических методов обучения связано с выработкой у учащихся умений и навыков и закреплением полученных теоретических знаний.

Практические тренировочные упражнения по трудовому обучению способствуют развитию умений обращения с инструментами, правильной рабочей позы, выполнению определенных трудовых операций. Деятельность учителя при организации тренировочных упражнений состоит в следующем:

- объяснение цели и задач предстоящих тренировочных упражнений;

- показ последовательности и правильности их выполнения, например, шитье на незаправленной швейной машине;
- проведение инструктажа по безопасности труда;
- организация воспроизведения учащимися показанной операции;
- анализ и коррекция допущенных учащимися ошибок;
- организация тренировочной деятельности учащихся под руководством учителя;
- организация самостоятельной тренировочной деятельности учащихся.

Проведение практических работ требует от учителя продуманной организации урока, так как руководство работой учащихся при их проведении имеет свои особенности. Не следует, раздав инструкционные карты, предоставлять учащимся полную самостоятельность. Развитие ее должно идти постепенно. При проведении практических работ важно, чтобы учащимся были ясны задачи, ход работы, условия ее выполнения.

В рефлексивно-оценочном компоненте представлены различные формы рефлексии, позволяющие подвести итоги урока, обсудить то, что узнали учащиеся, и то, как они работали. Учащимся дается возможность оценить свой вклад в достижение поставленных в начале урока целей, свою активность.

Дидактические сценарии отдельных уроков разрабатывались в целостном видении процесса обучения по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» в 6 классе с рассмотрением сценариев отдельных уроков по каждому разделу: основы приготовления пищи («Молоко и молочные продукты», «Приготовление блюд из круп», «Макаронные изделия»); обработка текстильных материалов («Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей», «Машинная игла», «Машинные швы», «Уход за одеждой»); основы домоводства («Освещение квартиры», «Виды мебели»); основы выращивания растений («Использование цветочно-декоративных растений в ландшафтных композициях»).

Предложенные разработки дидактических сценариев уроков по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» ориентированы на решение задач по целенаправленному развитию самостоятельности учащихся в процессе обучения.

Условные обозначения

Компоненты раздела:

 – ценностно-целевой ( – дидактические цели, тип уроков, оборудование, ожидаемые результаты)


 – содержательно-процессуальный

 – рефлексивно-оценочный

Компоненты темы:

 – актуализация опорных знаний

 – формирование новых понятий и способов деятельности

 – формирование умений и навыков

Раздел. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	7	7
Школа	7	7



Дидактические цели:

формировать теоретические знания о пищевых продуктах (крупы, макаронные изделия, молоко и молочные продукты); способах определения доброкачественности продуктов питания, правилах их хранения; видах обработки пищевых продуктов; видах посуды, инструментах, приспособлениях и оборудовании для приготовления пищи; способах приготовления пищи;

формировать практические умения и навыки приготовления блюд с учетом требований к качеству готовых изделий, сервировки стола; определения доброкачественности продуктов питания; пользования инструментами, приспособлениями и оборудованием для приготовления пищи; навыки безопасных приемов труда; развивать понимание важности соблюдения санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления пищи;

развивать познавательный интерес; логическое и критическое мышление, интерес к белорусской культуре, истории белорусской кухни, интеллектуальные и творческие способности; формировать культуру труда, развивать эстетический вкус;

воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда, патристические качества личности; формировать этические нормы поведения за столом.

Тип урока – комбинированный урок.

Оборудование¹: ложка разливательная, ложка столовая из нержавеющей стали, ложка чайная из нержавеющей стали, набор кухонных ножей (типа «Поварская тройка»), нож желобковый для очистки овощей и картофеля, нож столовый из нержавеющей стали, сито, скребок поварской, терка комбинированная, поднос, весы настольные, вилки столовые из нержавеющей стали, дуршлаг, доски разделочные, кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали на 1,5 л, кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали на 3,0 л, кухонный комбайн, миксер, миска эмалированная большая, миска эмалированная маленькая, набор столовый для специй, пароварка, печь СВЧ, плита электрическая 4-конфорочная, салатница, сервиз столовый, сервиз чайный, скатерть матерчатая с салфетками, сковорода большая, сковорода средняя с тефлоновым покрытием, сковорода маленькая, стакан для салфеток, тарелка глубокая, тарелка мелкая столовая, тарелка десертная, тарелка пирожковая, фильтр для воды, хлебница для стола, холодильник, чайник, чашка с блюдцем, электрополотенце «Фен».

Элементы учебно-методического комплекса: таблицы «Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда», «Техника безопасности при работе в школьных мастерских», мультимедийные средства обучения «Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда», «Работа с пищевыми продуктами», «Сервировка стола».

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

основы рационального питания, нормы питания, основные сведения о молоке и молочных продуктах, макаронных изделиях, крупах; способы определения их доброкачественности и правила хранения; ассортимент блюд из этих продуктов; технологию их приготовления, используемые при приготовлении инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд, правила их подачи; правила сервировки стола к ужину; особенности ежедневных традиционных трапез (белорусская народная кухня).

¹ В соответствии с Перечнем средств обучения, учебного оборудования для общеобразовательных учреждений и специальных учреждений образования (постановление Министерства образования от 26.02.2008 № 16)

Учащиеся должны уметь:

определять доброкачественность крупы; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимым при приготовлении блюд из молочных продуктов, крупы, макаронных изделий; готовить блюда из молока и молочных продуктов, крупы, макаронных изделий; оформлять готовые изделия; сервировать стол к ужину; соблюдать правила безопасной работы.

Тема. Молоко и молочные продукты (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

В процессе изучения материала следует ознакомить учащихся со значением и ассортиментом молока и молочных продуктов.

- Какие молочные продукты вы знаете? (*Используя рис. 5 учеб. пособия, следует дополнить и конкретизировать знания учащихся.*)
- Как вы полагаете, содержатся ли в молоке витамины?

(В состав молока входят практически все элементы периодической системы Менделеева. В нем содержатся в легкоусвояемой форме соли кальция, калия, натрия, магния, железа, лимонной, фосфорной, соляной и ряда других кислот. Ни одна пища не передает кальций и фосфор организму лучше молока. Многие витамины жирорастворимы, и молочный жир является для них идеальным растворителем, помогая витаминам проникнуть в организм человека точно так же, как горячий чай делает это с кусочком сахара. Чтобы сохранить уникальный комплекс полезных веществ молока дольше, необходима специальная бережная обработка – ультрапастеризация, при которой всего за несколько секунд молоко нагревается и охлаждается, а затем сразу же разливается в многослойную картонную упаковку в стерильных условиях. За счет кратковременности процесса нагревания удается сохранить все важнейшие характеристики молока.)





2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с признаками доброкачественности молочных продуктов, условиями и сроками их хранения, технологией приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

Дополнительный материал

Продукты	Молоко Молочный напиток	Кефир Кефирный продукт	Йогурт Йогуртный продукт
Отличия	Понятие <i>молочный напиток</i> в белорусских стандартах отсутствует. В России под ним понимается молоко, восстановленное из сухого молока. По нашим стандартам такое молоко пока может называться восстановленным. Под молочным напитком следует понимать молоко, куда могут добавлять компоненты немолочного происхождения. Например, некоторые производители добавляют в него сывортку	Основное отличие между ними заключается в том, что при изготовлении <i>кефира</i> используется только закваска, приготовленная на кефирных грибках. <i>Кефирный продукт</i> хоть и готовится по технологии кефира, но в нем могут использоваться закваски прямого внесения. Если в кефире строго нормируется содержание молочнокислых микроорганизмов и дрожжей в готовом продукте в конце срока годности, то в отношении кефирного продукта такого требования нет. Кроме того, в кефирном продукте могут использоваться различные виды сырья, например, сухое молоко, фруктово-ягодные наполнители и т. д. Кефирный продукт может подвергаться термической обработке	<i>Йогурт</i> – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих веществ и живыми бактериями. В нем тоже нормируется содержание бактерий на конец срока годности – не менее 10 ⁷ КОЕ в 1 г продукта. <i>Йогуртный продукт</i> изготавливается по той же технологии, но может отличаться используемым сырьем. Кроме того, он может подвергаться термической обработке, поэтому живых бактерий в нем может и не быть. Такой йогурт называется термизированным
Комментарий технологов	В молочном продукте присутствует очень яркий вкус пастеризации	У кефира вкус острый, а у кефирного продукта – более нежный	По вкусу не отличаются
Сроки годности	Пастеризованное молоко – от 36 ч, стерилизованное – до 7 месяцев	От 36 ч до 15 суток, продукт кефирный – до 20 суток	У живого йогурта – до 14–30 суток, у йогуртного продукта – до 6 месяцев

Продукты	Творог Творожный продукт	Сметана Сметанный продукт	Сыр Сырный продукт	Масло Спред
Отличия	Если <i>творог</i> производится только из молочных компонентов и натуральных заквасок, то в <i>творожном продукте</i> уже допустимо содержание жиров немолочного происхождения, а также термическая обработка. В нем нет строгого нормирования содержания заквасочных микроорганизмов в готовом продукте на конец срока годности, как в твороге	В отличие от <i>сметаны</i> , которая изготавливается сквашиванием сливок-молочнокислыми бактериями, количество которых в готовом продукте на конец срока годности нормируется, <i>сметанный продукт</i> может содержать жиры немолочного происхождения, а также подвергаться температурной обработке – пастеризации или термизации	<i>Сырный продукт</i> изготавливается по технологии сыра, но в нем могут содержаться жиры и белки немолочного происхождения	В <i>масле</i> белки и жиры могут быть только молочного происхождения. <i>Спреды</i> изготавливают на основе смеси растительных и молочных жиров. В них также могут добавляться различные пищевкусные добавки, ароматизаторы и витамины

Комментарий технологов	В твороге работает закваска, и отличить творожный продукт от творога тяжело даже профессионалу	Натуральная сметана имеет кисломолочный вкус	Если растительного жира немного и он хорошего качества, то на вкусе это не сказывается. Но профессионал, конечно же, отличит	Среды отличаются от масла и по консистенции – они более мягкие и пластичные, и по вкусу
Сроки годности	От 36 ч до 30 суток. Сроки годности не отличаются	От 72 ч до 25 суток. Сроки годности не отличаются	От 15 суток с даты фасования и выше. Для весовых продуктов от 30 суток и выше. Сроки годности не отличаются	От 15 суток и выше в зависимости от тары, жирности продукта и режимов хранения

По материалам сайта <http://produkt.by>



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 2 «Приготовление блюд из молочных продуктов» учащиеся должны научиться определять доброкачественность молока и молочных продуктов, готовить блюда из них.

Учащиеся выполняют практическую работу по инструкционным картам. В процессе проведения инструктажа следует подробно рассказать об особенностях приготовления блюда. Например, приготовление сырников.

1. Основным ингредиентом сырников является творог, к выбору этого продукта следует отнестись с особой тщательностью. Творог для сырников лучше всего выбирать плотный, 6–9 % жирности. Сырники, приготовленные из мягкого, излишне нежного или жирного творога, потребуют добавления слишком большого количества муки или же будут разваливаться при жарке. Для того чтобы сырники получились мягкими и нежными, однородными, творог следует протереть сквозь сито либо пропустить через мясорубку.
2. Яйцо следует взбить отдельно венчиком и затем добавить в творожную массу.
3. Муку следует заранее просеять сквозь сито, добавив в нее щепотку соли.
4. В процессе замешивания теста для сырников добавьте в него 1 ч. л. подсолнечного масла, тогда они не будут прилипать при жарке к сковороде, их будет легко переворачивать.
5. В тесто для сырников можно добавлять изюм, орехи, чернослив, курагу (их нужно промыть и затем просушить) или кусочки фруктов. Для сырников не подходит арахис, так как он может придать творогу горьковатый вкус. Фрукты подходят практически любые, самыми вкусными считаются сырники с грушей, яблоком, бананом.

6. Для усиления нежного аромата сырников в тесто добавляется ванильный сахар или ваниль, мускатный орех, апельсиновая цедра, молотый кардамон.
7. Формовать сырники лучше руками, а не ложкой, тогда они получатся более воздушными.
8. Перед обжариванием сырники лучше панировать в муке либо панировочной смеси. Жарить сырники надо на огне чуть ниже среднего. Если огонь будет слишком сильный, сырники не пропекутся внутри.
9. После обжаривания можно выложить сырники на противень и поставить его на 10–15 мин в разогретую духовку.








Для проведения учащимися самоконтроля следует ознакомить их с требованиями к качеству сырников.

Сырники – кругло-приплюснутой формы с ровными краями, без трещин, с подрумяненной равномерной корочкой. Консистенция однородная, вкус и запах творога, цвет золотистый.

Следует обратить внимание учащихся на правила безопасности в процессе приготовления блюд.

При выполнении практической работы учащимся необходимо строго придерживаться указанной последовательности проведения операций приготовления блюд. Инструкционная карта может быть разработана следующим образом:

№ п/п	Последовательность выполнения	Графическое изображение
1	Творог тщательно протереть через сито	
2	Добавить в творог яйца, ванилин и тщательно перемешать	
3	В получившуюся массу добавить сахар, соль и тщательно перемешать	
4	Просеять муку через сито	
5	Добавить муку в творожную массу	

6	Тщательно перемешать творожную массу	
7	Из творожной массы сформовать сырники	   
8	Выложить сырники на разогретую сковороду	
9	Обжаривать сырники на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом по 1 минуте с каждой стороны	
10	Выложить сырники на тарелку	
11	Полить готовые сырники сметаной	

Для развития познавательного интереса учащимся можно предложить подумать над тем, как сделать сырники с начинкой (см. рис.).

Вопросы, задаваемые учителем, должны раскрывать особенности обработки продуктов и приготовления блюда.

Дегустация приготовленных блюд проводится с оценкой качества приготовления и подачи на стол.



Тема. Приготовление блюд из крупы (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

1. Относятся ли к зерновым культурам – рис, просо, ячмень, рожь?

- а) Да; б) нет.

2. Дополните выражение.

Гречневую крупу получают из

Рисовую крупу получают из

Пшено получают из

Ячневую крупу получают из

3. Соотнесите данные двух столбцов.

Крупа	Первичная обработка крупы
1) Пшенная	а) моют
2) Гречневая	б) перебирают
3) Манная	в) замачивают
4) Рисовая	г) просеивают
5) Перловая	д) подсушивают
6) Пшеничная	

4. Перечислите сроки хранения крупы.

5. Перечислите требования к качеству крупы.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с технологией приготовления блюд из крупы.

- Какие блюда, по вашему мнению, можно приготовить из крупы?

Самое распространенное блюдо из крупы – каша. Слово «каша» индоевропейского происхождения. Оно означает «просеянная». Но более старое значение слова «каша» – «крупа», а так как крупу просеивали сквозь сито, чтобы очистить от пыли и примесей, то ее и стали называть «просеянная».

В старину у русских князей существовал обычай – в знак примирения бывших врагов варить кашу. С тех пор про несговорчивых людей говорят: «С ним каши не сваришь». Про хилых людей в народе го-

ворили «мало каши ел». Ведь крупяная каша очень полезная и питательная. Сегодня мы научимся готовить кашу.

Далее можно предложить учащимся дополнить выражение.

• Прежде чем приготовить кашу, необходимо ... (*определить доброкачественность крупы*) и ... (*провести ее первичную обработку*).

• Как же определить доброкачественность крупы? Предложить работу с учеб. пособием (с. 23, первичная обработка крупы).

• Для чего перебираем или просеиваем крупу?

• Из какой крупы – промытой или не промытой – блюдо будет более рассыпчатым? (*Промытой, так как при переработке зерен на крупинках остается мучнистая «пыль» и при варке больше склеиваются непромытые крупинки, чем промытые.*)

• Почему пшено надо обязательно промывать в горячей воде? (*В каждом зернышке пшена есть маленькое углубление, в котором скапливается растительное масло (из некоторых зерновых культур получают растительное масло). В пшене масла немного, но при длительном хранении пшено может прогоркнуть.*)

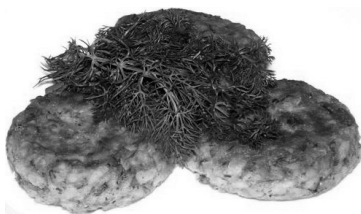
Следующий этап – тепловая обработка.

• С какими способами тепловой обработки вы уже знакомы?

Учащимся можно показать слайды (рисунки) и задать вопросы:

• Какой способ тепловой обработки следует выбрать для приготовления биточков? (*жарка*)

а)



б)



• Для приготовления запеканки? (*запекание*)

а)



б)



- Пудинга? (*запекание*)

а)



б)



- Для приготовления каши, какой способ выберем? (*варка*)

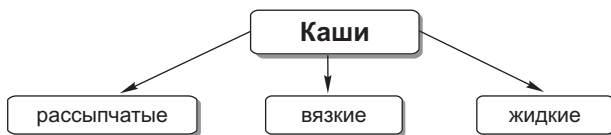
а)



б)



По консистенции (густоте) каши бывают разные:



Правила приготовления рассыпчатых каш

Чтобы каша не подгорела, ее нужно варить в посуде с толстым дном.

Рассыпчатые каши варят в малом количестве воды (учеб. пособие, табл. 3), когда вся жидкость поглощается крупой, и в большом количестве воды (например, рис).

Подготовленные крупы (кроме гречневой) засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении до готовности.

Правила приготовления вязких каш

Вязкие каши готовят на молоке, смеси молока с водой или на воде.

Некоторые крупы, такие, как рисовая, перловая, пшено, – плохо развариваются в молоке. Поэтому сначала их несколько минут проваривают в воде, затем воду сливают и добавляют горячее молоко с растворенными в нем солью и сахаром. Подают вязкие каши, полив растопленным сливочным маслом или посыпав сахаром.

Правила приготовления жидких каш

Жидкие каши варят на молоке, смеси молока с водой (в соотношении 2 : 3) или на воде. При подаче поливают сливочным маслом, медом, вареньем.

Жидкие каши готовят так же, как и вязкие, но с большим количеством жидкости. Из жидких каш можно готовить запеканки и пудинги.

Качество каш определяют по консистенции, вкусу, запаху, цвету.

Рассыпчатая каша, выложенная в тарелку горкой, сохраняет свою форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, хорошо сохраняют свою форму, полностью проварены.

Вязкая горячая каша, выложенная в тарелку горкой, не расплывается. Крупинки частично слиплись и разварились, полностью набухли. Каша имеет вязкую консистенцию густой массы.

Полужидкая каша легко растекается по тарелке. Крупинки полностью набухли и разварились, потеряли форму. Чем жиже каша, тем легче она растекается. Каша имеет жидкую однородную консистенцию.

Вкус каши должен соответствовать вкусу отварной крупы, из которой она сварена. Изделия не должны иметь горький, затхлый и подгоревший вкус и запах. Цвет манной и рисовой каши – белый, гречневой – коричневый, пшенной – желтый, каши из овсяных хлопьев – сероватый.

Котлеты и биточки из каш сохраняют свою форму, на их поверхности – легкая поджаристая корочка темно-желтого цвета. Котлеты не должны иметь трещин. Недопустимо подгорание или пережаривание изделий, наличие грубой корочки. Вкус и запах соответствуют вкусу и запаху каши, из которой приготовлены биточки или котлеты. Консистенция мягкая, изделия легко разделяются на кусочки.

Запеченные изделия из каш – пудинги, запеканки – покрыты слегка подрумяненной корочкой, по цвету соответствуют используемой каше. Консистенция мягкая, у пудинга нежная. Вкус и запах сладковатый.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 3 «Приготовление блюд из крупы» учащиеся должны научиться готовить блюда из крупы.

Учащиеся выполняют практическую работу по инструкционным картам. В процессе проведения инструктажа следует подробно

рассказать особенности приготовления блюда. Например, приготовление манной каши.

1. Перед тем, как вскипятить в кастрюле молоко, следует ополоснуть кастрюлю холодной водой или налить на доньшко несколько столовых ложек холодной воды, чтобы молоко не пригорело.
2. Солить и сластить молоко нужно перед тем, как всыпать в него манную крупу, а не после.
3. Чтобы не было комочков, нужно крупу всыпать тонкой стружкой, а мешать кашу постоянно.
4. Следует помнить: чем мельче помол крупы, тем быстрее она становится густой. Следовательно, при варке более мелкой манной крупы нужно будет стараться все делать как можно быстрее, чтобы предотвратить появление комочков.
5. Манная каша варится очень быстро – всего 3–5 минут после закипания. Когда она остудится, можно взбить кашу венчиком, добавив сливочное масло. Получится очень пышная, воздушная и нежная манная каша.

Учащимся следует предложить дегустационный лист органолептической оценки блюда.






Дегустаторы	Подача (5 баллов)	Внешний вид (5 баллов)	Вкус (5 баллов)	Цвет (5 баллов)	Запах (5 баллов)	Консистенция (5 баллов)	Примечание

Для проведения учащимися самоконтроля следует ознакомить их с требованиями к качеству блюд.

Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Каша вязкая из манной крупы. Каша жидкая из манной крупы				
Вязкие каши – зерна полностью набухшие, хорошо разварены. Жидкие каши – зерна полностью набухшие, хорошо разварены	Каши – белого цвета с жиром желто-оранжевого цвета	Характерный солоноватый вкус	Характерный для крупы (без затхлого горечи и других посторонних привкусов) и других компонентов в соответствии с рецептурой	У вязкой каши – однородная вязкая; крупинки плотные, мягкие. У жидкой каши – однородная жидкая без комочков

Следует обратить внимание учащихся на правила безопасности в процессе приготовления блюд.

При выполнении практической работы учащимся необходимо строго придерживаться указанной последовательности приготовления блюд. *Инструкционная карта* может быть разработана следующим образом:

№	Последовательность выполнения	Графическое изображение
1	Ополоснуть кастрюлю водой	
2	Вылить молоко в кастрюлю	
3	Поставить молоко на медленный огонь	
4	Добавить в молоко сахар, соль и ванилин и размешать	
5	В нагретое (но не кипящее) молоко добавить манную крупу (непрерывно помешивая)	
6	Довести кашу до кипения и отключить	
7	Добавить сливочное масло. Накрыть крышкой и оставить на 10–15 мин до ее полного разбухания	
8	Готовую манную кашу разложить по тарелкам, добавить кусочек сливочного масла	

Тема. Макароны изделия (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Для актуализации знаний предложить учащимся расшифровать слова:

КМЕАОНАРЫН ИЕЯЛДИЗ

(Ответ: макаронные изделия.)

- Что называется макаронными изделиями?

Обобщив ответы, дать определение: **макаронные изделия** – это высушенное пшеничное тесто, которому в процессе производства придали форму ленты, трубочек или разнообразных фигурок.

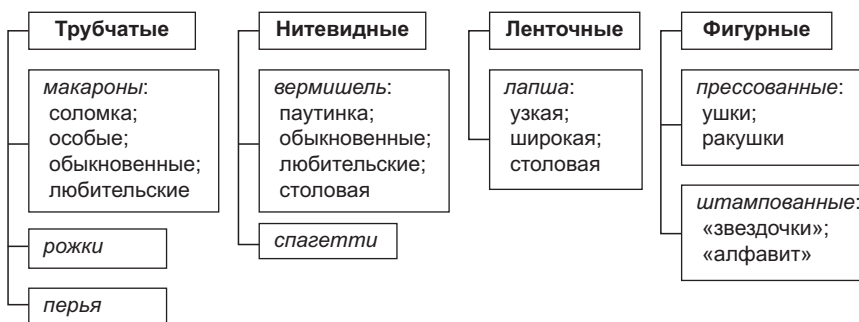


2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с ассортиментом макаронных изделий (по форме, назначению, рецептуре), с признаками их доброкачественности, условиями хранения, значением в питании человека.

Макаронные изделия подразделяются на группы по форме, назначению и рецептуре приготовления.

- Предложить учащимся назвать известные им группы макаронных изделий.



- Охарактеризуйте каждую подгруппу макаронных изделий.

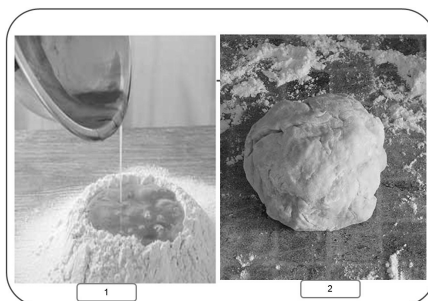
По рецептуре макаронные изделия могут быть *обычные* (из муки, воды и соли) и *улучшенные* (с различными добавками).



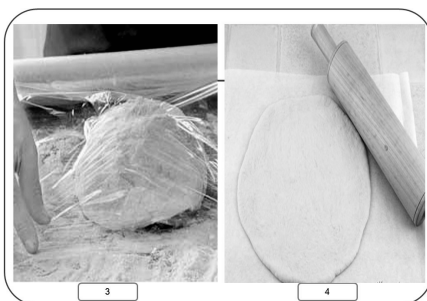
Познакомить с признаками их доброкачественности, условиями и сроками хранения (§ 8 учеб. пособие).

Дополнительно можно рассказать о приготовлении пасты (рис. а–в). Для приготовления пасты на 6–8 порций понадобятся 3 стакана муки, 4 яйца, 3 желтка, щепотка соли.

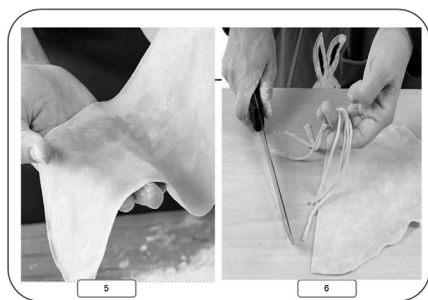
а)



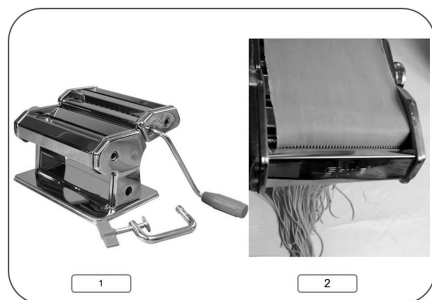
б)



в)



г)



Раскатывать тесто можно и с помощью машинки (рис. г).

Можно приготовить пасту разных цветов. В зависимости от цвета необходимо:

коричневое тесто	добавить в него сухие грибы. Смелите сушеные белые грибы в кофемолке до состояния порошка. Добавьте в муку на первом этапе и далее следуйте рецепту
------------------	---

оранжевое тесто	добавить морковь. Морковь очистите и сварите до мягкости (желательно в пароварке). Остудите и разомните в пюре. Добавьте пюре в тесто для пасты на втором этапе ее приготовления, смешав пюре вилкой с яйцами
красное тесто	добавить томатную пасту. Смешайте с яйцами на втором этапе 2 ст. л. томатной пасты или протертых помидоров
зеленое тесто	добавить шпинат. Выпарите из листьев на сухой сковороде воду (сначала закройте крышку, через 1–2 мин откройте), тщательно отожмите листья и мелко порубите. Добавьте в тесто на втором этапе



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 4 «Приготовление блюд из макаронных изделий» учащиеся должны научиться определять доброкачественность макаронных изделий, готовить блюда из них.

Для того чтобы безошибочно приготовить макароны, нужно запомнить следующую формулу: 10–100–1000. На каждые 100 г макарон – 10 г соли и 1 литр воды.

Указать особенности приготовления макарон. Например спагетти:

1. Класть спагетти в кастрюлю следует после закипания воды.
2. Не ломать, а поставить в кастрюлю (через полминуты макароны станут мягкими).
3. Не накрывать кастрюлю крышкой.
4. Соблюдать время варки, указанное на упаковке.
5. За 2 мин до окончания времени варки начать пробовать. Спагетти должны быть не твердыми и не переваренными – *al dente*.




Для проведения учащимися *самоконтроля* следует ознакомить их с требованиями к качеству блюд.

Отварные макаронные изделия сохраняют свою форму, не слиплись, легко отделяются друг от друга; цвет бело-кремовый или сероватый, зависящий от вида и сорта изделий; вкус, свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый; запах отварных макаронных изделий.

Следует обратить внимание учащихся на правила безопасности в процессе приготовления блюд.

При выполнении практической работы учащимся необходимо строго придерживаться указанной последовательности приготовления блюда (спагетти).

Инструкционная карта

№	Последовательность выполнения	Графическое изображение
1	В кипящую воду добавить подсолнечное масло	
2	В кипящую воду добавить соль	
3	Опустить в кипящую воду спагетти.	
4	Помешивать. Варить 6–12 минут (указано на упаковке)	
5	Откинуть на дуршлаг готовые спагетти, слить воду	
6	В кастрюлю положить сливочное масло	
7	Положить спагетти в кастрюлю с маслом, хорошо перемешать	
8	Выложить готовые спагетти на блюдо, заправить маслом	



Рефлексивно-оценочный компонент

Предложить учащимся оценить, с каким багажом знаний они уходят с урока.

• Выберите тот мешочек, который соответствует вашим знаниям по теме:

1.



2.

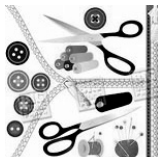


3.



• Расскажите, какие именно знания вы положили в свой мешочек.

Раздел. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ



Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	15	15
Школа	15/12	15/12



Дидактические цели:

ознакомить с видами и свойствами текстильных материалов (из растительных волокон), ассортиментом хлопчатобумажных и льняных тканей; текстильными предприятиями Республики Беларусь; назначением, устройством и установкой машинной иглы, неполадками в работе швейной машины, вызванными дефектами машинной иглы, неправильной ее установкой и способами их устранения; назначением и устройством моталки; видами машинных швов (накладного и настрочного); технологической последовательностью изготовления швейных изделий бытового назначения; особенностями ухода за изделиями из текстильных материалов;

научить распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани по внешнему виду; устанавливать машинную иглу, наматывать нитки на шпульку; строить чертеж и моделировать изделие бытового назначения; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия; выполнять раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейные изделия бытового назначения; проверять качество выполненных операций; осуществлять уход за изделиями из текстильных материалов;

развивать познавательный интерес; технико-технологическое, логическое и критическое мышление; пространственное воображение; конструкторские, интеллектуальные и творческие способности; сенсорные и моторные навыки, волевую и эмоциональную сферы; эстетический и художественный вкус;

воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда; гражданские и патриотические качества личности; культуру труда.

Тип урока – комбинированный урок.

Оборудование: коллекция тканей с раздаточным материалом, лен и продукты его переработки, хлопок и продукты его переработки; иглы машинные N 70–110, лента сантиметровая, линейка закройщика М1 : 4, линейка металлическая 1000 мм, лупа текстильная 7-кратная, ножницы, ножницы «зигзаг», ножницы для работы левой рукой, ножницы для раскроя ткани, резец портновский, ростер, угольники классные 30°, 60°, 90°, УКЛ-45, игольница, колпачок шпульный, наперсток, оверлок, приспособление для сбора булавок и иголок, манекен 44-го размера (учебный), машина швейная, утюг электрический с терморегулятором и пароувлажителем.

Элементы учебно-методического комплекса: таблицы «Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда», «Техника безопасности при работе в школьных мастерских», мультимедийные средства обучения «Виды швов при работе с тканью», «Виды переплетений нитей в тканях», «Отделка швейных изделий», «Современная текстильная промышленность», «Технология изготовления швейных изделий».

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

волокна растительного происхождения, свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; особенности саржевого переплетения; назначение и устройство машинной иглы, моталки; назначение и приемы выполнения машинных швов (накладного, настрочного); построение чертежа скатерти (салфетки); технологическую последовательность изготовления столового белья; правила ухода за изделиями из хлопчатобумажной и льняной ткани; понятие о типах фигур, силуэте одежды; пропорции и размеры одежды.

Учащиеся должны уметь:

распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани по внешнему виду, учитывать их свойства при изготовлении изделий; подбирать и устанавливать машинную иглу; наматывать нитки на шпульку;

распознавать и выполнять машинные швы (накладной, настрочной); рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия (столовое белье); выполнять раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейное изделие; составлять алгоритм по уходу за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, соблюдать правила безопасной работы; определять тип фигуры и размер одежды.

Тема. Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Предложить расшифровать анаграммы:

ИСТНА (сатин); АСБТТИ (батист); ЗЯБЬ (бязь)

После расшифровки задать вопросы:

- Что означают эти слова?
- Надо ли знать ассортимент тканей? Почему?

Сегодня вы познакомитесь с ассортиментом хлопчатобумажных и льняных тканей, который очень разнообразен. Он не столько впечатляет количеством, сколько пугает сложностью выбора. Ведь важно не только подобрать цвет и фактуру ткани, но и подумать о том, какова она в носке и как с ней нужно обращаться.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с ассортиментом хлопчатобумажных и льняных тканей.

• Когда, по вашему мнению, впервые появились ткани из растительных волокон?

Хлопковой ткани, найденной в мексиканских пещерах, более 7000 лет. В Европу хлопок завезли арабские торговцы. С тех пор хлопок во многом заменил шерсть и лен. В 1492 г. на Багамских островах хлопок был найден Христофором Колумбом. И уже к 1500 г. эта ткань была известна всему миру.

Хлопок получают из 39 различных видов растений. После обработки хлопковое волокно почти полностью состоит из целлюлозы, которая придает ткани высокую прочность, долговечность и способность идеально впитывать влагу. В каждом волокне 30 слоев целлюлозы. Хлопковые волокна, смешанные с другими натуральными и искусственными ингредиентами, также входят в состав тканей, получаемых из химических волокон. Поэтому и ассортимент тканей разный.

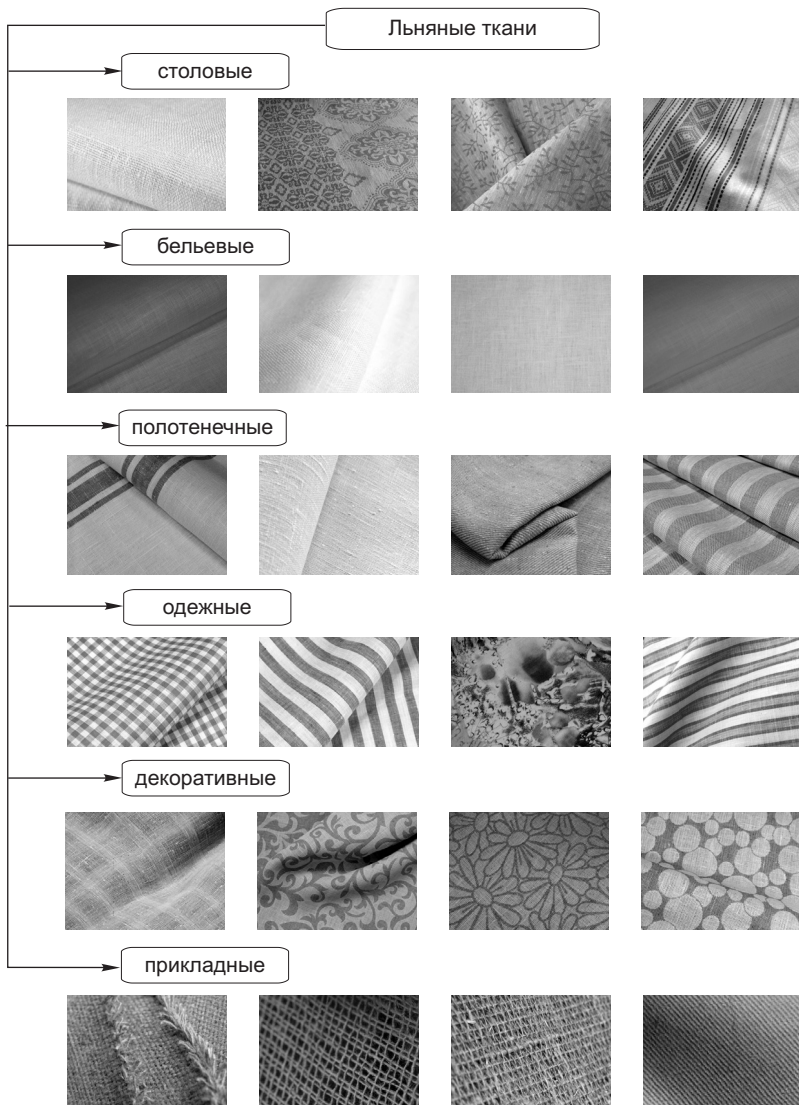
Например, бельевые ткани из хлопка не эластичны, быстро загрязняются, но и легко стираются. Одной из разновидностей обработанного хлопкового волокна является блестящий хлопок, который используется при производстве ткани, похожей на атлас. Из нее шьют рубашки и костюмы. Вследствие плохой гигроскопичности волокна блестящий хлопок не используют при изготовлении банных полотенец.

(Работа с учеб. пособием, рис. 13.)



Разновидность тканей представлена очень широко (при наличии образцов ткани целесообразно сопровождать рассказ их демонстрацией): *бельевые* ткани – бязь, миткаль, фланель батист; *одежные* – диагональ и сукно, поплин, репс и пике, джинсовая; *плательные* – ситец, сатин, шотландка, байка; вафельное полотно идет на производство полотенец; из гобеленовых и ворсовых тканей шьют шторы, ими декорируют помещения, мебель и т.д.

Льняная ткань также имеет очень древнюю историю. По предположениям ученых, «возраст» льняных тканей составляет более 5000 лет. В древние времена она была предметом роскоши на Ближнем Востоке, в Египте. Льняное полотно даже использовали в качестве денежной единицы.



Самые большие достоинства льняных волокон – их гибкость, мягкость и относительный блеск. Из лучших сортов льна изготавливают дамаст (ткань парчового типа), постельное белье. Благодаря хорошей теплопроводимости и гигроскопичности лен широко исполь-

зуется при изготовлении нательной одежды. Лен считается холодной тканью, греет слабо, поэтому очень популярен в жарких странах. Современные технологии позволяют удачно комбинировать лен с хлопком, шерстью, вискозой, полиэстером.

В магазинах постоянно появляются новые ткани. Покупая текстильные изделия, необходимо знать, из какого волокна они изготовлены. Определять вид ткани, вы учитель, выполнив лабораторную работу.







3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения лабораторной работы 3 «Распознавание хлопчатобумажных и льняных тканей по внешнему виду» учащиеся должны научиться распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани по внешнему виду.

Ход работы

1. Изучите внешний вид предложенных образцов тканей и с помощью органов чувств (зрения, осязания, обоняния) определите их свойства.
2. Результаты запишите в таблицу:

№	Признаки	Свойства ткани	Образец 1	Образец 2
				
1	С помощью органов зрения			
	цвет	белый, кремовый, серый и др.		
	блеск	блестящая		
		матовая		
ворсистость	ворсистая			
	гладкая			
2	С помощью органов осязания (на ощупь)			
	жесткость	жесткая		
		мягкая		



№	Признаки	Свойства ткани	Образец 1	Образец 2
				
2	теплота	теплая		
		прохладная		
	прочность (на разрыв)	средняя		
		большая		
	растяжимость	не растягивается		
растягивается по утку				
3	С помощью органов обоняния			
	запах, выделяемый при горении ткани	запах жженой бумаги		
		мягкий серый пепел		
Вид ткани				

3. По полученным признакам определите вид ткани рассмотренных образцов.

4. Вклейте образец в таблицу, подпишите название ткани.

5. Сделайте вывод об отличительных особенностях внешнего вида хлопчатобумажных и льняных тканей.

Выполнив лабораторную работу, учащиеся складывают таблицу (таблица разрезается по линиям, а при складывании крепится на доске):

	
Льняная ткань	Хлопчатобумажная ткань
имеет гладкую, блестящую поверхность	имеет ворсистую поверхность
нити местами идут с утолщением	нити ровные

на ощупь жесткая	на ощупь мягкая
ткань почти не тянется ни по основе, ни по утку	ткань тянется по утку
если разорвать ткань, то остаются острые концы нитей	если разорвать ткань, то остаются концы ровные и пушистые
суровые ткани имеют зеленовато-серый оттенок	суровые ткани имеют желтоватый оттенок
холодная	теплая

Тема. Машинная игла (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Предложить учащимся ответить на вопросы:

- Для чего необходима швейная машина?
- Какие виды швейных машин вы знаете?
- Как должен падать свет при работе на швейной машине?
- Как правильно сидят за швейной машиной?
- Что предшествует началу работы на швейной машине?
- Что вы должны сделать по окончании работы на швейной машине?
- Как правильно организовать свое рабочее место?
- Из каких основных частей состоит швейная машина?

При обсуждении ответов сделать акцент на функции машинной иглы, как наиболее важного рабочего органа швейной машины.

Предложить учащимся сформулировать цели урока. Например, предложения могут быть такими:

знать историю возникновения машины и иглы, устройство иглы;

уметь устанавливать иглу, исправлять неполадки в работе швейной машины, связанные с иглой, подбирать иглы и нитки в соответствии с видом ткани.



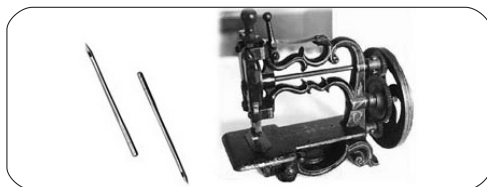
2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с назначением, устройством и установкой машинной иглы, неполадками в работе швейной машины, связанными с машинной иглой.

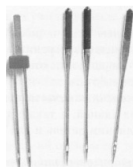
Используя слайды, познакомить учащихся с историческим материалом, связанным с машинной иглой.

Машинная игла – это наиболее важная деталь швейной машины. Долгое время изобретатели пытались использовать в машине принцип ручного шитья и временное соединение деталей изделия. Была игла с ушком на заднем тупом конце, похожая на ручную, потом игла с двумя острями с ушком посередине. Конструкторы никак не могли уйти от привычного способа шитья с протягиванием всей иглы с нитью сквозь материал. Только в 1834 г. американец У. Хант предложил иглу с ушком на заостренном конце и челночное устройство для второй нити. Количество разновидностей и типов игл для бытовых швейных машин возрастало одновременно с усовершенствованиями и изменениями бытовых швейных машин и техники шитья.

Слайд 1



Слайд 2



Типы машинных игл

универсальные

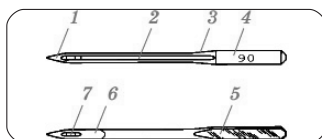
с закругленным концом

двойные (двухстержневые)

с острием в виде клина

Предложить учащимся внимательно рассмотреть иглу, назвать элементы, из которых она состоит, а затем разъяснить, какую функцию выполняет та или иная часть иглы.

Слайд 3



Машинная игла:

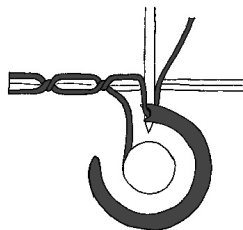
1 – острие; 2 – длинный желобок; 3 – лезвие; 4 – колба;
5 – лыска; 6 – короткий желобок; 7 – ушко

Важное условие хорошей работы швейной машины – правильная установка машинной иглы и ее качество. Из-за неправильной установки машинной иглы и использования иглы с дефектами могут возникнуть различные неполадки.

Заранее на доске изобразить схематически образование машинной строчки и с помощью схемы вместе с учащимися вспомнить ее образование.

Слайд 4

Когда игла прокалывает ткань, то нить, идущая от катушки, ложится в длинный желобок. Благодаря этому игла с ниткой проходит сквозь материал очень легко. Зато участок нити, выходящий со стороны короткого желобка, испытывает большое трение. Пока игла опускается вниз, она тащит за собой нить. Когда она начала двигаться вверх, то нить, лежащая в длинном желобке, беспрепятственно выходит наружу. Напуск нити со стороны короткого желобка захватывает носик шпульного колпачка. Челнок захватывает ее, и стежок образуется путем переплетения верхней и нижней нити.



(Поняв, как образуется машинная строчка, учащиеся будут знать, какой стороной вставлять иглу в иглодержатель швейной машины.)

Игла должна быть обращена длинным желобком в ту сторону, с которой заправляется нитка: у прямострочных машин, как правило, слева, а у машин зигзагообразной строчки – спереди.



3. Формирование умений и навыков

Для получения качественной машинной строчки, очень важно правильно подобрать иглу.

Используя таблицу 4 (с. 45 учеб. пособия), рассмотреть правила подбора номера иглы и ниток в зависимости от свойств ткани (толщины, плотности, отделки) и характера выполняемых работ (сколько деталей сразу соединяются). При выполнении машинных работ необходимо соблюдать еще одно правило: верхняя и нижняя нитки должны быть либо одного номера, либо челночная (нижняя) нить больше на номер (тоньше).

По таблице 5 (учеб. пособие, с. 46) рассмотреть с учащимися неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы.

Объяснить и показать последовательность приемов установки иглы в иглодержатель:

- 1) поворотом махового колеса поднять игловодитель в крайнее верхнее положение;
- 2) снять ногу с педали; ослабить винт иглодержателя;
- 3) установить иглу в иглодержатель до упора, соблюдая правильность установки и направления короткого и длинного желобков иглы, закрепить винт с помощью отвертки.

Провести вводный инструктаж перед работой на швейной машине, обратить внимание на соблюдение требований безопасности при работе.

Предложить учащимся установить машинную иглу.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 7 «Подбор и установка машинной иглы» учащиеся должны научиться подбирать и устанавливать машинную иглу.

Ход работы

1. В зависимости от толщины ткани подберите номер иглы и номер ниток.
2. Рассмотрите иглу и определите, соответствует ли она стандарту. Если нет – замените ее.
3. Установите иглодержатель в крайнее верхнее положение.
4. Прижимную лапку опустите вниз.
5. Ослабьте зажимной винт.
6. Установите иглу в иглодержатель до упора (длинным желобком к нитенаправителю).
7. Закрепите зажимной винт иглодержателя с помощью отвертки.
8. Заправьте верхнюю и нижнюю нитки.
9. Выполните пробную машинную строчку на ткани для определения правильности установки иглы.

Для закрепления полученных знаний организовать работу по карточкам-заданиям.

Карточка-задание 1. Установите соответствие между дефектом иглы или ее установкой и неполадкой в работе швейной машины. Например, 1а.

Дефекты иглы или ее установки	Неполадки в работе швейной машины
1) Игла погнута	а) поломка иглы, обрыв нитки, пропуск стежков
2) Игла тупая	б) обрыв нитки, выдергивание нитей из ткани
3) Игла плохо отшлифована	в) пропуск стежков, разрыв нитей ткани
4) Игла неправильно установлена (коротким желобком в сторону нитенаправителя)	г) поломка иглы, пропуск стежков, отсутствие строчки
5) Игла неправильно установлена (вставлена не до упора)	д) отсутствие строчки, обрыв нитки
6) Игла слегка повернута	е) пропуск стежков

Карточка-задание 2.

Дефекты иглы или ее установки	Неполадки в работе швейной машины
1) Игла слегка повернута	а) обрыв нитки, выдергивание нитей из ткани
2) Игла тупая	б) поломка иглы, обрыв нитки, пропуск стежков
3) Игла неправильно установлена (коротким желобком в сторону нитенаправителя)	в) пропуск стежков
4) Игла неправильно установлена (вставлена не до упора)	г) поломка иглы, пропуск стежков, отсутствие строчки
5) Игла плохо отшлифована	д) отсутствие строчки, обрыв нитки
6) Игла погнута	е) пропуск стежков, разрыв нитей ткани

Предложить учащимся поменяться карточками и проверить правильность выполнения задания.

Тема. Машинные швы (1 ч)



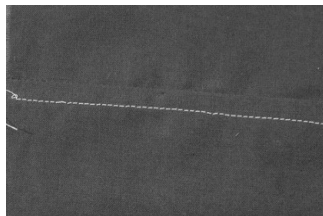
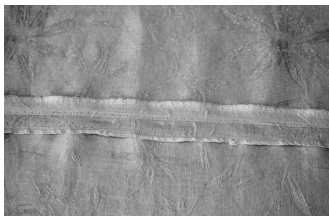
Содержательно-процессуальный компонент



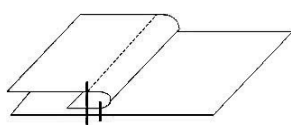
1. Актуализация опорных знаний

Раздать группам некачественно выполненные образцы машинных швов.

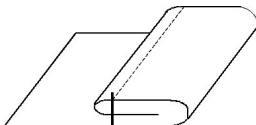
Задание. Назовите машинный шов. Объясните, какие технические условия не были соблюдены при его выполнении.



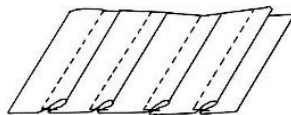
Задание. Объясните, к какой группе швов относятся швы, изображенные на рисунке.



а)

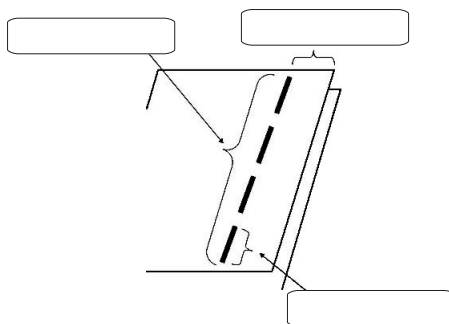


б)



в)

Дополните рисунок.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с машинными швами (накладным, настрочным), назначением и технологией выполнения.

К группе соединительных швов относятся накладной и настрочной швы.

Накладной шов выполняется одной настрачивающей строчкой по лицевой стороне детали. Накладной шов бывает с двумя открытыми срезами, с одним закрытым срезом, с двумя закрытыми срезами (учеб. пособие, с. 49).



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 8 «Выполнение образцов машинных швов» (накладного) учащиеся должны научиться распознавать и выполнять машинные швы.

Перед выполнением практической работы с учащимися следует повторить правила безопасной работы, приемы работы с ножницами при обрезании нити, правила выполнения ручных работ, правила безопасности при работе на швейной машине, требования при выполнении машинных работ, правила безопасности при выполнении влажно-тепловых работ.

Графическое изображение машинного шва

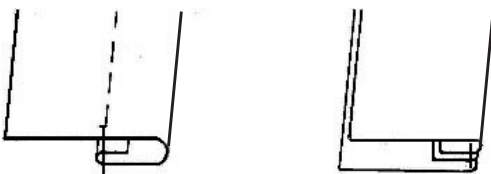
а) условное изображение слоев ткани:



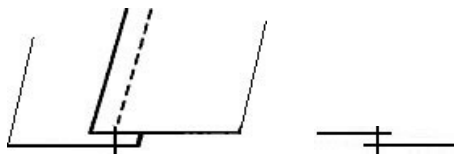
б) обозначение строчек:



в) достраивание проекции образца шва:



а) Выполнение накладного шва с двумя открытыми срезами



Ход работы

1. Подготовить ткань.
2. От среза отложить 1,0–1,5 см и провести прямую линию параллельно срезу ткани.

3. Наложить настрачиваемую деталь (лицевой стороной вверх) на лицевую сторону ткани. Срезы должны заходить друг за друга на 1,0–1,5 см.

4. Наметать по намеченной линии.

- *Наметать* – соединить две детали, наложенные одна на другую, сметочными стежками.

- *Наметывание* – временное соединение двух деталей, наложенных одна на другую. Иногда выметывание выполняют косыми стежками, когда необходимо получить устойчивое соединение деталей, только при соединении гладких тканей.

5. Проложить строчку настрачивания на расстоянии 0,5 см от края детали, выполняя в начале и конце закрепки.

- *Настрочить* – соединить две наложенные друг на друга детали машинной строчкой

- *Настрачивание* – постоянное ниточное соединение двух деталей, наложенных одна на другую. (Настрачивают накладной карман на полочку, эмблему на изделие).

6. Удалить нитки наметывания.

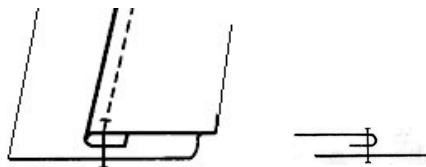
7. Приутюжить шов.

Самоконтроль (проверка качества выполнения шва):

- ровность строчки;
- качество строчки (равномерность натяжения верхней и нижней нитей);
- качество ВТО;
- наличие закрепок в начале и конце строчки.

8. Вклеить образец с выполненным швом в рабочую тетрадь.

б) Выполнение накладного шва с одним закрытым срезом



Ход работы

1. Подготовить ткань.

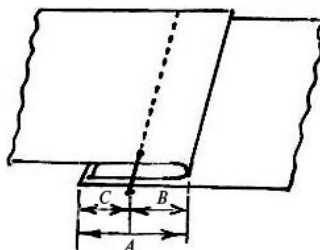
2. От среза отложить 1,2–1,5 см и провести прямую линию параллельно срезу ткани.

Рассчитать припуски на швы: $A = B + C$, где

A – ширина припуска на шов;

B – ширина отделочной строчки;

C – ширина припуска от отделочной строчки.



3. Подогнуть край настрачиваемой детали на 1,2–1,5 см. на изнаночную сторону.

4. Заутюжить.

5. Наложить деталь с подогнутым краем на лицевую сторону второй детали, совмещая срезы.

6. Наметать.

7. Настрочить, выполняя в начале и конце закрепки.

8. Удалить нитки наметывания.

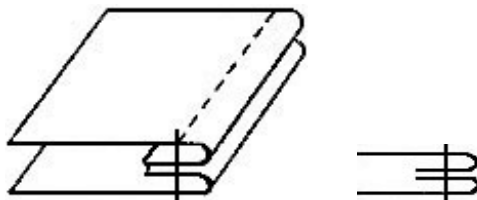
9. Приутюжить шов.

Самоконтроль (проверка качества выполнения шва):

- равномерность подгиба ткани;
- ровность строчки настрачивания;
- параллельность строчки настрачивания подогнутому краю;
- качество ВТО;
- наличие закрепок в начале и конце строчки.

10. Вклеить образец с выполненным швом в рабочую тетрадь.

в) Выполнение накладного шва с двумя закрытыми срезами



Ход работы

1. Подготовить ткань.
 2. Подогнуть края настрачиваемой и основной детали на 1 см на изнаночную сторону.
 3. Сгибы уравнивать.
 4. Наметать.
 5. **Настрочить** на расстоянии – 0,2 см от подогнутого края верхней детали, выполняя в начале и конце закрепки.
 6. Удалить нитки ручных строчек временного назначения.
 7. Приутюжить шов.
- Самоконтроль** (проверка качества выполнения шва):
- ширина шва равна 0,2 см;
 - строчка ровная;
 - качество строчки (равномерность натяжения верхней и нижней нитей);
 - качество ВТО;
 - наличие закрепок в начале и конце строчки.
8. Вклеить образец с выполненным швом в рабочую тетрадь.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

Настрочной шов выполняют двумя строчками: стачивающей (по изнаночной стороне деталей) и настрачивающей (по лицевой стороне).

Настрочной шов применяют для соединения деталей по тем же срезам, что и стачной, в тех случаях, когда необходима увеличенная прочность соединения, отделочный эффект, когда материал плохо или совсем не поддается влажно-тепловой обработке (льняные ткани, материалы с покрытиями, прорезиненные, кожа и т. д.). Настрочной шов бывает с открытыми срезами и с одним закрытым срезом.

В шве с открытыми срезами уравнивают срезы и надсечки, складывая детали лицевой стороной внутрь, как при выполнении стачного шва. В шве с одним закрытым срезом срезы располагают параллельно и перепускают срез нижней детали за срез верхней на ширину настрачивания шва. Детали стачивают. В изделиях из осыпающихся тканей открытые срезы обметывают, в шве с открытыми срезами обметывание выполняют либо одновременно со стачиванием, применяя стачивающе-обметочную машину, либо после стачивания. В шве

с одним закрытым срезом обметывают только срез нижней детали, который будет открыт.

Припуски шва в изделиях из шерстяной ткани сначала разутюживают для получения четкой линии шва, а затем заутюживают в сторону детали, которую настрачивают на припуск шва стачивания по лицевой стороне.

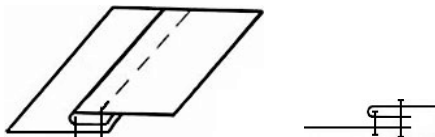
Положение срезов под иглой фиксируют с помощью ограничительной линейки, закрепленной на платформе машины (для нижней детали), или ограничительного бортика, припаянного к правому рожку лапки машины или надеваемого на стержень лапки (для верха детали).



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 8 «Выполнение образцов машинных швов» (настрочного) учащиеся должны научиться распознавать и выполнять машинные швы.

г) Выполнение настрочного шва с открытыми срезами



Ход работы

1. Подготовить ткань.
2. Сложить два лоскута ткани лицевыми сторонами внутрь, уравнивать срезы.
3. Сметать.
4. Стачать, выполняя в начале и конце строчки закрепки.
5. Удалить нитки сметывания.
6. Припуск на шов отогнуть в сторону настрачиваемой детали.
7. Заутюжить.
8. Заметать.
 - *Заметать* – закрепить подогнутый край детали сметочными стежками.
 - *Заметывание* – временное ниточное соединение подогнутого края детали, складок, вытачек, защипов. Низ юбки, платья, низ рукава. Длина стежка 0,5–1,5 см.

9. Настрочить с лицевой стороны (расстояние от строчки стачивания до строчки настрачивания по модели), выполняя в начале и конце строчки закрепки.

10. Удалить нитки ручных строчек временного назначения.

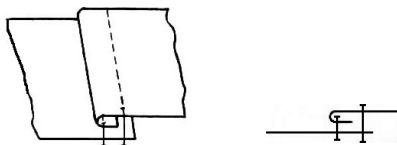
11. Приутюжить шов.

Самоконтроль (проверка качества выполнения шва):

- строчка ровная;
- качество строчки;
- параллельность строчки настрачивания линии сгиба;
- качество ВТО;
- наличие закрепок в начале и конце строчки.

12. Вклеить образец с выполненным швом в рабочую тетрадь.

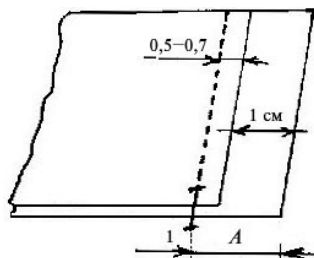
д) **Выполнение настрочного шва с одним закрытым срезом**



Ход работы

1. Подготовить ткань.

2. Сложить два лоскута ткани лицевыми сторонами внутрь, располагая так, чтобы срез нижней детали выступал от верхней на ширину отделочной строчки.



3. Сметать.

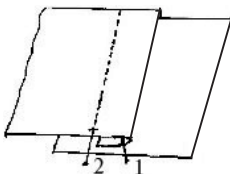
4. Стачать (машинная строчка проходит на расстоянии 1 мм от строчки сметывания), выполняя в начале и конце строчки закрепки.

5. Удалить нитки сметывания.

6. Припуск на шов отогнуть в сторону настрачиваемой детали.

7. Заутюжить.

8. Наметать (срез настрачиваемой детали должен находиться между строчкой стачивания и строчкой настрачивания).



9. Настрочить с лицевой стороны, выполняя в начале и конце строчки закрепки.

10. Удалить нитки ручных строчек временного назначения.

11. Приутюжить шов.

Самоконтроль (проверка качества выполнения шва):

- строчка ровная;
- равномерность расстояния от строчки настрачивания до сгиба настрачиваемой детали;
- отсутствие открытого среза настрачиваемой детали;
- качество ВТО;
- наличие закрепок в начале и конце строчки.

12. Вклеить образец с выполненным швом в рабочую тетрадь.

Сделайте вывод по выполненной практической работе.

Тема. Уход за одеждой (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Задание. Назовите известные вам свойства ткани и дайте их определения, покажите (на лоскуте ткани) способы их определения.

Прочность – стойкость к механическим воздействиям.

Сминаемость – способность ткани образовывать складки и морщины.

Драпироваемость – способность ткани образовывать симметрично спадающие округлые складки.

- Какие еще свойства ткани вы знаете?

- Какие свойства хлопчатобумажных и льняных тканей можно считать положительными?
- Какие свойства хлопчатобумажных и льняных тканей можно считать отрицательными и почему?
- Как практически можно использовать эти свойства тканей?

Свойства ткани	Льняная ткань	Хлопчатобумажная ткань
Положительные	экологичная; прочная, устойчива к загрязнению; мало подвержена пилингу, не электризуется и т.д.	экологичная; хорошо впитывает влагу; легко отбеливается; не электризуется и т.д.
Отрицательные	сильно сминается, при стирке может дать усадку и т.д.	высокая степень усадки; сильная сминаемость; низкая устойчивость к истиранию; медленное высыхание и т.д.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с особенностями ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Долговечность изделий из льняной или хлопчатобумажной ткани зависит не только от износостойкости ткани, но и от конструкции изделия, качества его изготовления, характера носки и от правильного ухода за ними.

- Что, на ваш взгляд, включает уход за изделиями? (*Чистка; отбеливание; стирка; сушка; утюжка.*)

- Перед уходом за швейными изделиями, на что в первую очередь следует обратить внимание? (*Готовые изделия, приобретенные в магазинах, имеют ярлычки с символами. На ярлычках указана вся необходимая информация для того, чтобы вещь после стирки (и не только) прослужила максимально долго: режим и температура стирки одежды, советы по сушке и утюжке белья, а также по химчистке.*)

- Давайте прочитаем и расшифруем символы изображенные на ярлычках одежды.





- От чего зависит выбор способа ухода за одеждой?
- Как поступать, если на одежде нет ярлычка?
- Есть ли общие правила ухода за изделиями из льняной и хлопчатобумажной ткани?

Предложить учащимся составить алгоритм по уходу за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей (работа с учеб. пособием, § 26).



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 16 «Составление алгоритма ухода за изделиями из хлопчатобумажных, льняных тканей» учащиеся должны научиться составлять алгоритм по уходу за одеждой.

Ход работы

1. На основании свойств хлопчатобумажных и льняных тканей определите условия ухода за изделиями из них (чистка, отбеливание, стирка, сушка, утюжка). Занесите данные в таблицу.

Свойства тканей	Характеристика свойства	Правила ухода		Примечание
		хлопчатобумажные ткани	льняные ткани	
Термостойкость	волокна не разрушаются при высоких температурах			
Прочность	прочны на разрыв			
Светостойкость	устойчивы к свету			

Свойства тканей		Характеристика свойства	Правила ухода		Примечание
			хлопчатобумажные ткани	льняные ткани	
Растяжимость		малая			
Гигроскопичность		хорошо впитывают влагу			
Сминаемость		сильная, плохо утюжатся			
Отношение к химическим веществам	кислоты	разрушают волокна			
	щелочи	не действуют на волокна			

2. Рассмотрите предложенные этикетки с символами по уходу за хлопчатобумажными и льняными изделиями. Дополните полученными данными соответствующую графу таблицы.

3. На основе полученных данных таблицы составьте алгоритм ухода за хлопчатобумажными и льняными изделиями по плану:

1) чистка; 2) отбеливание; 3) стирка; 4) сушка. 5) утюжка.

Хлопчатобумажные ткани

Льняные ткани

• Почему хлопчатобумажные ткани прочнее других удерживают загрязнения?

Если рассмотреть волокна этих тканей под микроскопом, то можно увидеть, что они имеют рыхлую, бугристую поверхность, к которой хорошо пристают частицы грязи.

Поэтому в моющие средства для хлопчатобумажных тканей вводят специальные добавки, «помогающие» их очистить и отбелить. В первую очередь – это вещества, повышающие щелочность стирально-

го раствора (в щелочных растворах жиры, содержащиеся в загрязнениях, разрушаются).

- Почему такие добавки не вредят ткани? (*Целлюлоза, из которой состоят волокна льна и хлопка, устойчива к действию щелочей.*)

- Хлопковое волокно почти полностью состоит из целлюлозы. Поэтому ткань ... (теплостойкая; отличается гигроскопичностью, то есть ткань поглощает много влаги и не становится влажной на ощупь).

Волокна хлопка и льна сильно набухают в воде, особенно в горячей, следовательно, ткань ... подвергается усадке. Большая усадка наблюдается только после первой стирки. Поэтому часто ткань заранее (до того, как из нее шьют изделие) стирают или замачивают в воде и сушат, не вытягивая.

Льняная ткань светостойка и не разрушается при воздействии солнечных лучей.

Режим и способ стирки зависят от того, насколько загрязнено белье.

Лен имеет повышенную сминаемость, поэтому при стирке льняной одежды в стиральной машине она должна свободно перемещаться в воде, чтобы не появились полосы и заломы ткани.

Белые и натуральные льняные ткани допускается стирать при температуре до 90 °С. Они хорошо выдерживают длительную стирку.

Окрашенные ткани следует стирать отдельно от белых.

Для гладкого крашения льняных тканей применяются красители, позволяющие получить более яркие и насыщенные цвета, однако их стойкость ниже. Поэтому гладкокрашенные ткани необходимо стирать при температуре не выше 40 °С. Пестротканые льняные и полубельевые ткани допускается стирать при температуре 90 °С.

Одежду из хлопчатобумажной и льняной ткани, украшенную вышивкой, тесьмой и т. д., лучше стирать вручную, не подвергая сильному трению, скручиванию, а также не стоит их замачивать и кипятить.

Одежду из льна лучше утюжить в недосушенном виде.

Хлопковые ткани не «дружат» со светом: они желтеют и становятся менее прочными. Поэтому ... изделия сушат, вывернув на изнаночную сторону, чтобы не выгорали на солнце. «Враг» хлопковой ткани – лимонная кислота, от которой волокна ткани быстро разрушаются.

Задание для двух групп. Расскажите, чем отличается стирка изделий, изображенных на рисунках.



Льняное платье



Постельное белье х/б



Льняные полотенца



Ночная сорочка



Рефлексивно-оценочный компонент

I. Предложить учащимся ответить на вопросы:

- Что нового вы узнали на уроке?
- Какие умения и навыки отрабатывали?
- С какими новыми терминами вы познакомились?
- Что понравилось и что не понравилось на уроке? Почему?

II. Предложить учащимся закончить предложения:

- Я поняла
- Меня удивило
- Мне запомнилось
- Мне не понравилось
- Я предложила бы

Раздел. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА



Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	7	7
Школа	7/6	7/6



Дидактические цели:

формировать теоретические знания об интерьере, функциональных зонах жилища; основных средствах в достижении единства характера среды квартиры (свет, цвет, меблировка); о правилах ухода за мебелью, светильниками; подготовке к приему гостей и проведении праздника;

научить выбирать цветовое и световое решение интерьера квартиры, оптимальный вариант размещения мебели, научить изготавливать карточки меню, кувертные карточки;

развивать познавательный интерес, логическое и творческое мышление, воображение, интеллектуальные, творческие способности, коммуникативные умения, эстетический вкус;

воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

основные компоненты и средства оформления интерьера; характеристику функциональных зон квартиры; назначение и основные виды мебели; значение цвета, освещения; виды светильников; правила ухода за мебелью, светильниками; правила приема гостей.

Учащиеся должны уметь:

выбирать вариант цветового и светового решения интерьера квартиры, рационального размещения мебели; составлять алгоритм ухода за мебелью; изготавливать карточки меню, кувертные карточки, кольцо для салфеток.

Тема. Освещение квартиры (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Предложить учащимся расшифровать филворд и назвать тему урока.

о	с	в	е	щ	е	н	и	е
б	в	л	ю	с	т	р	а	н
р	е	п	о	т	н	о	б	д
а	т	л	а	м	п	а	а	а
н	о	ч	н	и	к	с	ж	д
т	о	р	ш	е	р	ч	у	е
л	ю	с	т	р	а	у	р	н

(*Ответ:* освещение, абажур, бра, ночник, торшер, свет, люстра, лампа.)

- Совместно с учащимися определить цели урока.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует сформировать представление о световом дизайне, роли и видах светильников, градации уровней освещенности.

Организовать беседу о значении освещения.

Значение освещения, которое мы используем в жилых и производственных помещениях, очень сложно переоценить.

Освещенность влияет на здоровье. Наше зрение напрямую зависит от количества света в помещении. С улучшением освещения почти во всех случаях повышается производительность труда (а иногда значительно – на 15 % и более) и качество работы. Именно с помощью освещения создается уют и комфорт в наших квартирах, а также выгодно подчеркивается интерьер, который мы в них создаем. Используя все возможности, которые предоставляют современные системы освещения, можно не только делать акцент на интерьере жилых помещений, но и придавать ему требуемый вид, выгодно подчеркивать его отдельные части, облачать его в совершенно иную форму и

настроение, которому он должен соответствовать в тот или иной момент времени.

Хорошее освещение создает благоприятные условия для жизни и деятельности человека и уют в квартире.

Используя слайды, расскажем учащимся об освещении квартиры. Освещение бывает двух видов (слайд 1).

Слайд 1



Искусственное освещение подразделяется на три группы (слайд 2).

Слайд 2



Общее освещение обеспечивает видимость и показывает интерьер в целом. Для него оптимален верхний свет, равномерно освещающий пространство. Хотя современный дизайн уже не предусматривает обязательного общего освещения всех помещений в квартире или

доме, он просто необходим в таких комнатах, как гостиная, детская, кухня — везде, где есть необходимость в ярком свете и создании активного, радостного и бодрого настроения.

Местное (локальное) освещение является основным ресурсом светового оформления интерьера. Местное освещение создает более спокойную, камерную обстановку в комнате, располагает к отдыху и расслаблению, поэтому в той или иной мере должно присутствовать во всех помещениях, где человек проводит много времени.

В зависимости от способа крепления светильники бывают *потолочные*, *напольные*, *настенные* и *настольные*. При возможности можно показать слайды.

Слайд 3



Слайд 4



Слайд 5



Слайд 6



Светильники для каждой функциональной зоны комнаты следует располагать на разных уровнях, поэтому существует четыре уровня освещения: *верхний, боковой, нижний, точечный.*

- Рассказать об особенностях каждого уровня освещения.

Слайд 7

уровни освещения

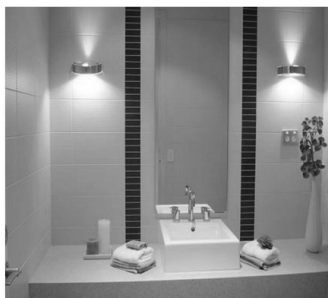
верхний



Слайд 8

уровни освещения

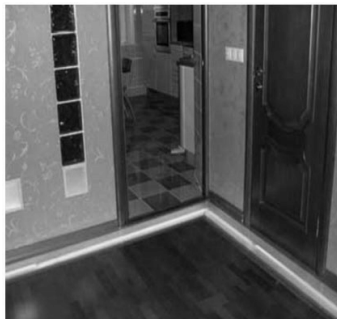
боковой



Слайд 9

уровни освещения

нижний



Слайд 10

уровни освещения

точечный



Рассказать об особенностях светового дизайна жилых комнат.

Гостиная. Общее освещение в гостиной может быть реализовано с помощью традиционной подвесной люстры в центре потолка либо с помощью встроенных светильников по всей поверхности потолка. Местное освещение в гостиной необходимо устанавливать, учитывая функциональное назначение зоны. Для зоны отдыха оптимальным решением является настенный светильник или же установленный рядом с креслом торшер, идеально подходящий для создания комфортной атмосферы. Не стоит забывать о настольной лампе на журнальном столике, а также напольном светильнике, способном создать неяркую, мягкую подсветку зоны. В идеале в гостиной комнате следует предусмотреть не меньше трех источников освещения различной степени яркости, расположенных на различных уровнях.

Слайд 11

ОСВЕЩЕНИЕ В ГОСТИНОЙ



Прихожая – первое помещение в квартире, куда попадает гость, и именно оно создает первое впечатление о жилище. Свет должен быть ярким, так как прихожая в квартирах современной планировки – это помещение, лишенное, как правило, естественного света. Если общее освещение обеспечивается подвесной люстрой, необходимо обратить внимание на ее высоту: исходить нужно из того, чтобы светильник не

доставлял неудобства при одевании-раздевании. Местное освещение в прихожей рекомендуется размещать в зоне зеркала, например с помощью пары симметрично расположенных по бокам от зеркала бра на уровне головы. Или же с помощью встроенных по периметру небольших светильников. Основные требования – свет не должен быть резким, а также не должен давать теней и бликов.

Слайд 12



Кухня. Свет в кухне должен предусматривать общее освещение, которое можно осуществить с помощью подвесного светильника, и подсветку рабочей зоны. Источник общего света нужно располагать таким образом, чтобы он находился чуть выше глаз, свет не должен попадать прямо в глаза, абажур должен быть из материалов, легких в уходе. Рабочие поверхности в кухне – мойка, плита, стол – должны быть обеспечены достаточным освещением для того, чтобы работа была комфортной и не напрягала глаз. Неплохим решением для освещения кухни являются вращающиеся светильники на кронштейнах, дающие яркий направленный свет. Можно разместить и ряд светильников, встроенных в нижнюю плоскость шкафов, что также дает хорошие результаты освещения рабочей поверхности.

Слайд 13

освещение в кухне



Детская комната. Основное требование к свету в детских комнатах – безопасность и надежность. Нежелательно использование переносных светильников, настольных ламп, лучше вместо них использовать настенные светильники, например на длинных кронштейнах. Свет в детской должен быть ярким, чтобы не портить зрения при занятиях рисованием или чтением.

Слайд 14

освещение в детской комнате



Спальня. Свет в спальней комнате не должен быть ярким и резким, лучше выбрать светильник, который будет давать мягкий рассеивающий свет. Кроме того, необходимо установить освещение возле кровати. Это может быть настенное бра либо ночная лампа на тумбочке. Свет от ламп должен быть достаточно комфортен для чтения, также желательны светильники с направленным светом и непрозрачными абажурами. Если в спальне имеется туалетный столик, то следует предусмотреть светильники по бокам от зеркала, дающие мягкий рассеянный свет.

Слайд 15



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 19 «Световое решение интерьера квартиры» учащиеся должны научиться выбирать оптимальное световое решение интерьера.

Ход работы

1. Заполните таблицу «Световое решение интерьера квартиры».

Наименование помещений	Необходимые уровни освещения	Виды светильников
Гостиная (общая)		

Наименование помещений	Необходимые уровни освещения	Виды светильников
Спальня		
Детская		
Кухня		
Прихожая		

2. Объясните свой выбор.

Я предлагаю в гостиной использовать ... уровень освещения, потому что необходимо осветить _____

в спальне использовать ... уровня освещения, потому что необходимо осветить _____

в детской использовать ... уровня освещения, потому что необходимо осветить _____,

в кухне использовать ... уровня освещения, потому что необходимо осветить _____

в прихожей использовать ... уровня освещения, потому что необходимо осветить _____

Тема. Виды мебели (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Когда, по вашему мнению, впервые появилась мебель?

Древнейшие из известных нам образцов мебели были найдены в Египте в царских погребениях III в. до н. э. Это обломки ларцов из черного дерева, инкрустированных слоновой костью, малахитом и бирюзой. Там же были найдены и первые в истории человечества табуреты, один из которых был даже складным. Табуреты эти были сделаны из дерева, а ножки в виде копыт животных вырезаны из целых слоновьих бивней. Древние египтяне являются также «авторами» кроватей и стульев.

Первая мебель, созданная человеком, была жесткой и функциональной. Греки использовали лари – своеобразные сундуки, служившие одновременно лежанками и скамьями. Значительно позже стула, стола и кровати появился шкаф. Произошло это в средние века в готических замках феодальной Европы.

Мягкая мебель возникла в замках европейской знати в период классицизма. Сначала мебель, предназначенную для сиденья, просто обтягивали тканью. Позже она «набивалась» конским волосом, овечьей шерстью, лебяжьим пухом, а в наше время поролоном и синтепоном. В эпоху барокко появляются канапе и шезлонг, рококо – трюмо и трельяж. Мебель видоизменялась, то упрощаясь, то усложняясь, в зависимости от тенденций моды.

В Беларуси мебель была многофункциональной. Изобретение белорусского интерьера – лавки. Это широкие и длинные скамьи без спинок, на которых днем сидели несколько человек, а ночью они служили кому-то постелью.

Сегодня мебельное производство в Беларуси – крупнейшая отрасль лесопромышленного комплекса по выпуску товаров народного потребления. Производство мебели в республике является направленным на экспорт. Сегодня ее пользователями являются жители 50 стран мира. Национальный бренд «белорусская мебель» ассоциируется с качественной и относительно недорогой продукцией. Одним из крупнейших производителей мебели является концерн «Беллесбумпром», а также холдинговая компания «Пинскдрев» и др.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся со значением, классификацией и видами мебели.

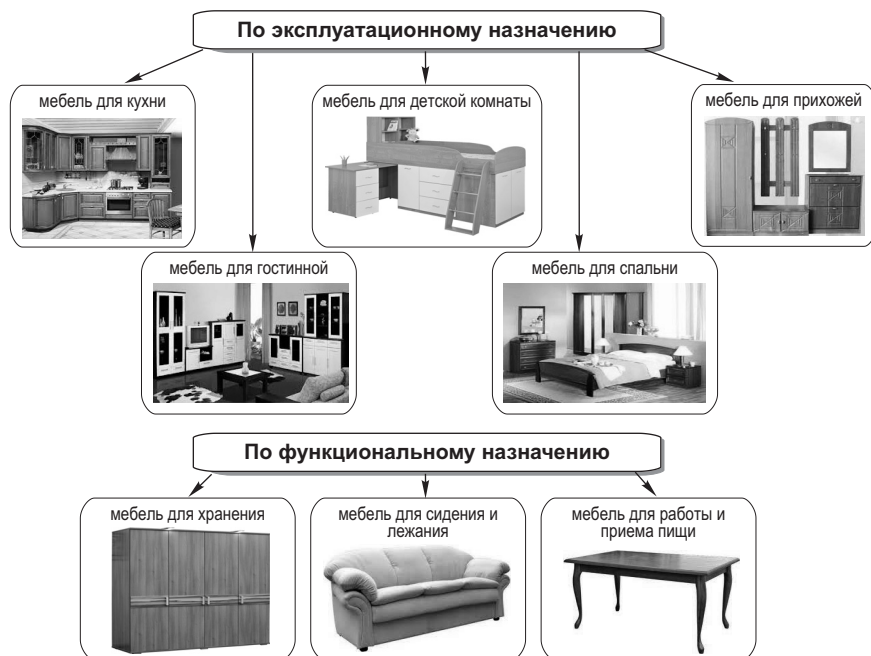
Безусловно, мебель – это одно из главных составляющих интерьера любого дома, и сегодня мы узнаем о ней много нового.

Итак, мебель – это ... (мебель – предметы для сидения, лежания, размещения вещей и других потребностей быта).

По эксплуатационному назначению различают следующие виды мебели: *бытовая; для общественных помещений; для транспорта.*

Мебель бытовая – это изделия, предназначенные для обстановки различных помещений, квартир, дач, для использования на открытом воздухе.

Заполнить совместно с учащимися схему.



Задание. Назовите изображенную на рисунке мебель и распределите ее по функциональному назначению (показать учащимся карточки с изображением мебели).



Комод



Тумба



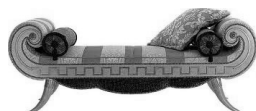
Секретер



Сервант



Полка



Кушетка



Тахта



Кресло



Шезлонг



Табурет



Банкетка



Стол журнальный



Трюмо



Пуф



Трюмо

В зависимости от **конструктивных особенностей** изделия мебели подразделяют на:

- секционные;
- трансформируемые;
- стеллажные;
- встроенные.



Сегодня нам предстоит *меблировать* комнату, то есть обставить мебелью.

Для этого можно использовать:



Задание. Распределите мебель по группам.

	№
Мебельные гарнитуры	
Наборы мебели	
Единичные изделия	



1)



2)



3)



4)



5)



6)



7)



8)



9)

Прежде чем меблировать комнату, следует познакомиться с некоторыми правилами (работа с учеб. пособием, с. 89).



3. Формирование умений и навыков

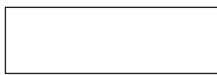
В процессе выполнения практической работы 20 «Выбор оптимального варианта размещения мебели» учащиеся должны научиться выбирать оптимальный вариант размещения мебели.

Ход работы

1. Измерьте площадь кабинета. Запишите: _____
2. Выясните, в какую сторону открываются двери, окна.
3. Составьте план кабинета в масштабе 1 : 50.
4. В том же масштабе на отдельном листе картона начертите «габаритки» мебели.



шкаф



стол



стул

5. Вырежьте «габаритки» мебели.
6. Расположите «габаритки» мебели на вашем чертеже.
7. Передвигайте мебель по плану комнаты, пока не найдете наиболее удачный вариант ее размещения.

Помните:

- освещение письменного стола должно быть слева;
 - между мебелью и источником тепла должен быть промежуток не менее 25 см;
 - учитывайте пространство для открывания дверцы шкафа, перестановки стульев, для прохода между столами.
8. Выбрав оптимальный вариант размещения мебели, приклейте «габаритки» на схематический план кабинета.



Рефлексивно-оценочный компонент

Предложить учащимся подвести итог своей работы, используя клише:

- Я (узнала, получила, приобрела)
- Мне удалось (понять, разобраться)..., теперь я
- Самым интересным (познавательным, удивительным) сегодня было (стало)
- Труднее всего мне сегодня показалось ..., но все-таки (тем не менее)... .

Раздел. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ



Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	0	0
Школа	0/4	0/4



Дидактические цели

Вариант 1. Выращивание цветочно-декоративных растений в открытом грунте:

ознакомить с разнообразием цветочно-декоративных растений, особенностями размножения цветочно-декоративных растений, особенностями ухода за растениями в открытом грунте; вредителями и болезнями цветочно-декоративных растений и мерами борьбы с ними; правилами сбора и хранения семян;

научить высаживать рассаду цветочно-декоративных растений в грунт, ухаживать за цветочно-декоративными растениями, собирать семена, убирать и укладывать на хранение клубни и луковицы многолетников;

создать условия для развития познавательного интереса к цветоводству;

воспитывать трудолюбие, аккуратность.

Вариант 2. Цветочно-декоративные растения:

дать понятие о цветочно-декоративных растениях, их классификации, основах построения ландшафтных композиций;

ознакомить с требованиями к устройству цветников, особенностями ухода за растениями в открытом грунте;

научить высаживать рассаду цветочно-декоративных растений в грунт, ухаживать за цветочно-декоративными растениями, собирать семена, убирать и укладывать на хранение клубни и луковицы многолетников;

создать условия для развития познавательного интереса к цветоводству;

воспитывать трудолюбие, аккуратность.

Оборудование: садовые инструменты и инвентарь.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

ассортимент, виды и агротехнологию выращивания цветочно-декоративных растений в открытом грунте; виды цветников, требования к их устройству; правила построения ландшафтных композиций; способы размножения растений; виды почвы и удобрений; методы борьбы с вредителями и болезнями растений;

Учащиеся должны уметь:

подготавливать почву для посадки цветочно-декоративных растений; высаживать рассаду цветочно-декоративных растений в грунт; ухаживать за цветочно-декоративными растениями; осуществлять сбор семян, уборку клубней и луковиц многолетников, укладывать их на хранение; соблюдать правила безопасной работы.

Тема. Использование цветочно-декоративных растений в ландшафтных композициях (1 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Что называется растением?
- Какие группы декоративных растений вы знаете?
- Какие условия необходимы для роста растения?



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с особенностями использования цветочно-декоративных растений в ландшафтных композициях

Рассказ учителя с показом презентации.

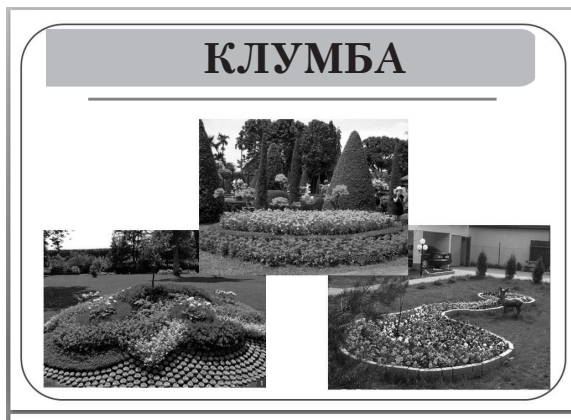
Клумба – часть цветника, цветочные грядки разных размеров и форм, которые устраивают на фоне газона.

Различают клумбы *ковровые* и *цветочные*. Ковровые состоят из лиственно-декоративных растений, которые стелются по земле; цветочные создают из крупных цветочных растений. Клумбы, как правило, размещают на пересечении дорожек, в центре газона, вдоль дома или аллеи. Площадь их может быть от 3 до 30 м². Основные типы клумб:

Слайд 1



Слайд 2



Регулярная клумба. Строгий геометрический узор из растений, все растения должны цвести одновременно



Нерегулярная клумба. Клумбы не ограничены определенными формами, растения сажают небольшими группами, цветение одной группы растений следует за другой



Приподнятая клумба. Отличает данный вид клумбы многоуровневость



Ковровая клумба. Это способ высаживания карликовых растений с цветной листвой, в результате которого образуются сложные узоры, напоминающие орнамент восточного ковра



Вертикальная клумба. Это трехмерная клумба, часто применяется на выставках или в городском озеленении в качестве эксклюзивного элемента



Моноклумба. Клумба, состоящая из растений определенного вида



Клумба – панно. Создание из растений конкретного изображения



Арабеска. Разновидность клумбы сложной формы, часто бывает несимметричной. Контур арабески может напоминать орнаменты, абстрактные фигуры причудливых форм либо напоминать (передать) контуры цветов, птиц, животных и т.д.

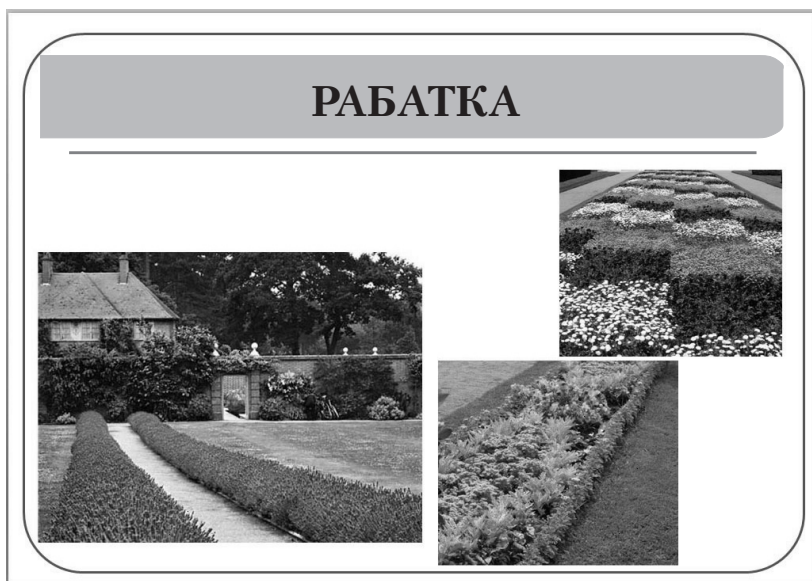
Как правило, цветник в виде клумбы имеет правильную геометрическую форму — круглую, овальную, квадратную, треугольную или фигурную.

Круглую клумбу намечают при помощи шнура, длина которого должна быть равна радиусу клумбы, и двух кольшков. Когда контуры клумбы нанесены, приступают к перекопке почвы. При перекопке края клумбы поднимают выше уровня цветника на 10–15 см, увеличивая высоту к центру на 25–35 см. Для сохранения формы клумбы ее обрамляют специальными декоративными оградками, «заборчиком» или обкладывают валунами, кирпичом. Также ее можно обсадить бордюром из низкорослых растений. Красиво и аккуратно смотрится клумба, «обсыпанная» мелкой галькой.

А можно, не используя искусственных ограждений, сделать незаметный для глаз, но надежный бордюр от сорняков. Для него нужна черная пластиковая труба диаметром 6 см, которая легко гнется. Сначала нужно выкопать по периметру клумбы канавку глубиной 10 см, затем уложить в канавку трубу и засыпать трубу землей. Труба сдерживает траву с газона, не пуская ее на клумбу.

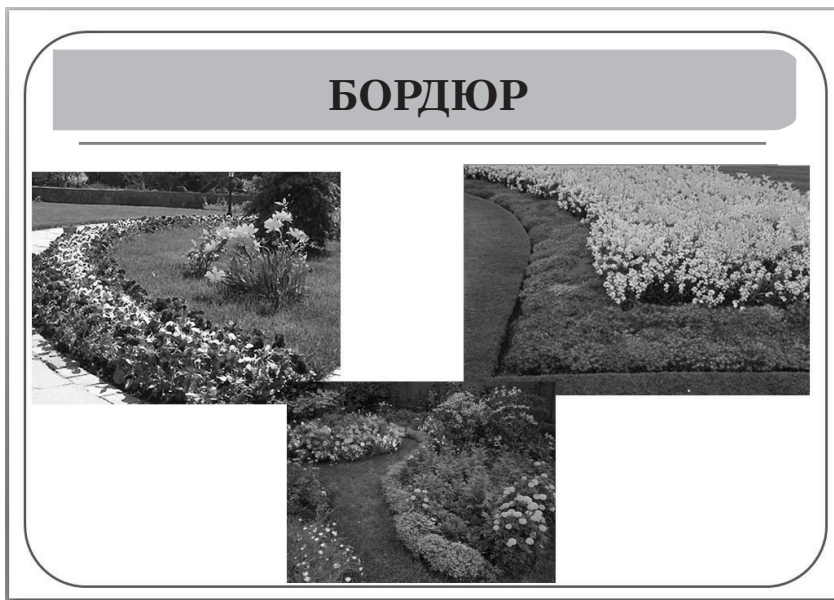
Рабатка — это узкая длинная цветочная грядка шириной 0,5–2,5 м, расположенная вдоль дорожки, забора, здания. Условно их можно разделить на односторонние, двусторонние и однородные. На односторонних рабатках, которые обычно располагают вблизи здания, забора, ограды, на заднем плане размещают высокие растения, а

ближе к дорожке – на переднем плане – низкие бордюрные. На двусторонних рабатках высокие растения располагают в центре, а низкие по бокам. Рабатки можно занимать и однородно цветущими растениями, обрамляя их бордюром. Длина рабатки может быть от 3 м и более. Длинные рабатки симпатичнее смотрятся с разрывом. Особенно хороши рабатки из однородных растений, например, низких георгинов или флоксов, гладиолусов, львиного зева, астр, цинний.



Слайд 3

Бордюры – узкие полосы шириной 10–30 см; применимы как окаймление краев клумб, рабаток, для декорирования дорожек и газонов. Создаются из рядовых посадок однолетних или многолетних цветочных травянистых растений. Бордюр по цвету должен отличаться от основного тона цветочной композиции. Назначение бордюра – подчеркнуть законченность того или иного типа цветочного оформления, поэтому он не должен выделяться и быть слишком вычурным. Для этой цели используют растения низкорослые, растущие ровно, плотным кустиком, декоративно-лиственные или длительно цветущие, устойчивые к неблагоприятным условиям внешней среды.

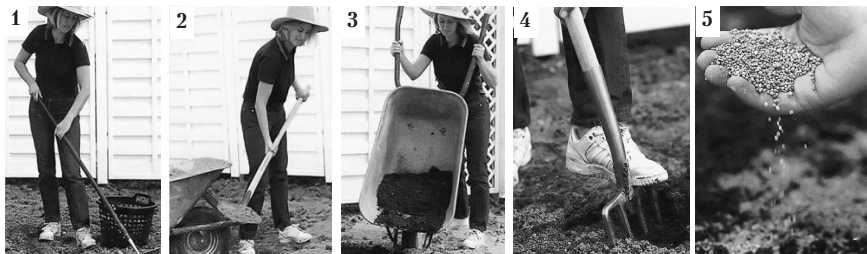


Подбор растений (работа с учеб. пособием, с. 126).

Рассказ учителя перед выполнением практической работы.

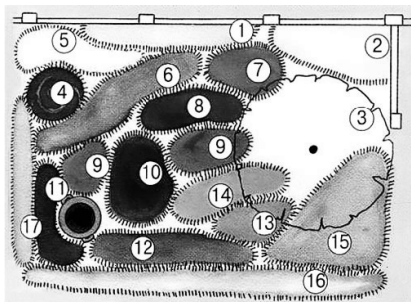
1. Весна – лучшее время для разбивки клумбы. Прежде всего удалите все сорняки с корнями. Если вы разбиваете клумбу на газоне или лужайке, предварительно снимите лопатой дерн с выбранной площадки.

2. Компост вносят в почву перед разбивкой любой клумбы или грядки. Он удерживает воду, улучшает воздухообмен и одинаково хорошо влияет на структуру и свойства как тяжелых, так и легких почв.

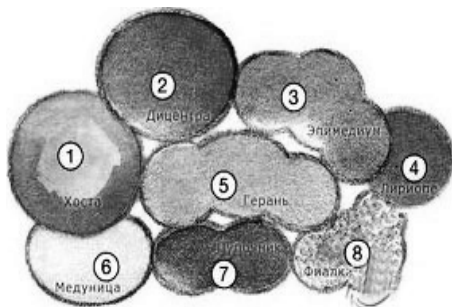


3. Рыхлая почва создает наиболее благоприятные условия для развития корневой системы только что посаженных растений.

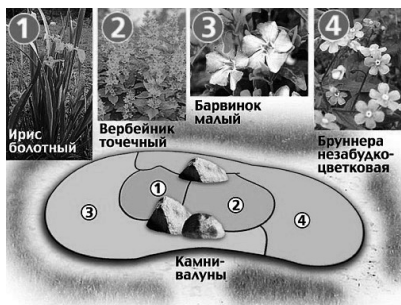
Планы посадок клумбы



а)



б)



в)



г)

Вспомним основные правила создания клумбы:

1. Размечаем форму будущего цветника кольщиками и веревкой.
2. Выкапываем по контуру канавку глубиной 15–18 см и устанавливаем в нее бордюрную ленту так, чтобы над землей был виден край (1–2 см). Лента нужна для того, чтобы границы клумбы оставались четкими несколько лет.

3. Засыпаем ленту землей (край остается виден). (Чтобы лента стояла ровно, закапывайте ее вдвоем.)

4. Подготавливаем почву клумбы, вносим цветочное удобрение. Разравниваем поверхность.

5. Рисуем границы зон цветника, немного трамбуя землю рукой.

6. Для посадки выкапываем лунку шириной вдвое больше корневой системы, обильно поливаем водой (желательно слегка теплой). Помещаем растение в лунку и засыпаем корни смесью компоста (или перегноя) и почвы. Уплотняем землю возле стебля и обильно поливаем всю клумбу так, чтобы не размывалась почва.

7. Делаем снаружи цветника красивый бордюр.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 25 «Подготовка почвы для посадки цветочно-декоративных растений» учащиеся должны научиться подготавливать почву для посадки цветочно-декоративных растений.

Ход работы

1. Разрыхлите почву граблями, чтобы не допустить испарения влаги, накопившейся в почве.
2. По составленному проекту отмерьте ширину и длину цветников и по углам вбейте колышки.
3. Натяните шнур на колышки, отбейте дорожки.
4. Подготовленную перекопанную почву цветника разровняйте.



Рефлексивно-оценочный компонент

1. Предложить учащимся ответить на вопросы:
 - Понравился ли вам урок?
 - Что вы сегодня дома захотите рассказать своим родителям о нашем уроке?
2. Цветик-многоцветик.

Учащиеся выбирают для себя лепесток, цвет которого наиболее подходит к цвету настроения. Затем все лепестки собирают в один общий цветок.

Лепесток желтого цвета – радость (на уроке все получилось).

Лепесток красного цвета – (на уроке почти все получилось).

Лепесток голубого цвета – спокойствие (урок прошел обычно, что-то получилось, что-то нет).

Лепесток синего цвета – грусть (на уроке с заданием не справились).

ЛИТЕРАТУРА

Белоус, А. В. Увлекательное домоводство : Для сред. шк. возраста / А.Белоус; [Худож. Т.Лашкевич]. – Смоленск : Фирма «Русич», 2001. – 207 с.

Гайнулова, Л.А. Технология сценарного моделирования инновационных образовательных процессов / Л.А.Гайнулова // Современные педагогические технологии обучения и воспитания – основа повышения качества подготовки специалистов: материалы научн.-практ. конф., – Казань, 21 июня 2002 г. / под ред. Е.А.Корчагина. Казань: РИЦ «Школа», 2002. С. 60–65.

Гребенюк, О.С. Основы педагогики индивидуальности: учеб. пособие / О.С.Гребенюк, Т.Б.Гребенюк. – Калининград: Калинингр. ун-т, 2000. – 572 с.

Гребенюк, Т.Б. Дидактические модели формирования индивидуальности учащегося: учеб.-метод. пособие / Т.Б. Гребенюк, Н.В. Григорьева. – Черняховск: ГОУ СПО КРСПК, 2009. – 106 с.

Давыдов, В.В. Теория развивающего обучения / В.В. Давыдов. – М.: ИНТОР, 1996. – 544 с.

Диченская, Е.А. Развивающий характер предметно-практической деятельности на уроках трудового обучения / Е.А. Диченская // Тэхналагічная адукацыя. 2006. № 4. С. 36–38.

Школа кройки и шитья / Н.В.Ерзенкова. – Минск : Современная школа, 2005. – 447 с.

Ефимова, Т.В. Дизайн вашего цветника / [Т. В. Ефимова]. – Москва : Эксмо, 2009. – 46 с. – (Цветы в саду и на окне).

Концепция учебного предмета «Трудовое обучение». – Введ. 29.05.2009, № 675 // Тэхналагічная адукацыя. 2009. – В. 3. С. 4–8.

Кочетов, А.И. Основы трудового воспитания: книга для учителя / А.И. Кочетов. – Минск: Народная асвета, 1989. – 223 с.

Крылова, Н.Б. Культурология образования / Н.Б. Крылова. – М.: Народное образование, 2000. – 272 с.

Липницкий, Л.З. Ландшафтный дизайн : руководство по благоустройству вашего участка / Л.З. Липницкий. – Минск : Харвест, 2011. – 126, [1] с.

Лисейчиков, О.Е. Дидактические сценарии уроков в социокультурном образовании: структура, содержание, требования к разработке / О.Е. Лисейчиков // Веснік адукацыі. 2011. № 2. С. 3–13.

Масюкова, Н.А. Формирование стратегии обучения в виде дидактических сценариев уроков / Н.А.Масюкова // Столичное образование. – 2010. № 6. С. 16–22.

Махмутов, М.И. Современный урок: вопросы теории / М.И. Махмутов. – М.: Педагогика, 1981. – 192 с.

Наумчик, В.Н. Воспитание творческой личности: учебно-методическое пособие / В.Н. Наумчик. – Минск: Універсітэцкае, 1998. – 189 с.

Нормы оценки результатов учебной деятельности учащихся общеобразовательных учреждений по учебным предметам // Тэхналагічная адукацыя. 2009. В. 3. С. 17–20.

Образовательный стандарт учебного предмета «Трудовое обучение» (1-9 классы) // Тэхналагічная адукацыя. 2009. В. 3. С. 9–14.

Оценка результатов учебной деятельности учащихся по учебным предметам «Трудовое обучение», «Черчение» // Тэхналагічная адукацыя. 2009. В. 3. С. 20–24.

Пальчевский, Б.В. Дидактические сценарии уроков как инновации в образовании / Б.В.Пальчевский // Тэхналагічная адукацыя. 2010. № 4. С. 20–31.

Пархоменко, В.П. Основы технического творчества / В.П. Пархоменко. – Минск: Адукацыя і выхаванне, 2000. – 148 с.

Полная энциклопедия кройки и шитья : [ткани и нитки, фурнитура, выкройка, декорирование]. – Минск : Харвест, 2010. – 255 с.

Працоўнае навучанне. Абслугоўваючая праца (V-IX класы): вучэбная праграма для уст. агул. сяр. адук. з бел. мов. навучання / – Мінск: НІА, 2012. – 80 с.

Секреты домоводства / [составитель Ю. Виес]. – Минск : Современная школа, 2009. – 480 с.

Симоненко, В.Д. Технологическое образование школьников. Теоретико-методологические аспекты / В.Д. Симоненко, М.В. Ретивых, Н.В. Матяш; под ред. В.Д. Симоненко. – Брянск: БГПУ им. И.Г. Петровского, НМЦ «Технология», 1999. – 230 с.

Симоненко, В.Д. Технологическая культура и образование / В.Д. Симоненко. – Брянск: Изд-во БГПУ, 2001. – 214 с.

Сластёнин, В.А. Педагогика: учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Сластёнин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов; под ред. В.А. Сластёнина. – М.: Изд. центр «Академия», 2002. – 576 с.

Современная энциклопедия. Кулинария / Авт.-сост. А.М.Жуков. – Минск : Харвест, 2003. - 989, [1] с.

Трудовое обучение (обслуживающий труд): 5–9 кл.: примерное календарно-тематическое планирование: пособие для учителей учреждений общего среднего образования / Л.М. Яворская, Н.И. Шульга – Минск: Адукацыя і выхаванне, 2012. – 80 с.

Трудовое обучение. Обслуживающий труд (V–IX классы): учебная программа для учреж. общ. сред. образ. с рус. яз. обучения – Минск: НИО, 2012. – 80 с.

Украшение блюд и этикет / Светлана Михайловна Жук. – Москва : АСТ : Астрель, 2011. – 109, [2] с.

Украшения для дома / авт.-сост. А.Рогова. – М. : Астрель : АСТ, 2001. – 128, [2] с., [5] л. ил.

Усова, А.В. Формирование у школьников научных понятий в процессе обучения / А.В. Усова. – М.: Педагогика, 1986. – 176 с.

Харламов, И.Ф. Педагогика / И.Ф. Харламов. – Минск: Універсітэцкае, 1998. – 560 с.

Хуторской, А.В. Развитие одарённости школьников: методика продуктивного обучения: пособие для учителя / А.В. Хуторской. – М.: ВЛАДОС, 2000. – 320 с.

Хуторской, А.В. Современная дидактика: учебник для вузов / А.В. Хуторской. – СПб.: Питер, 2001. – 544 с.

Цыркун, И.И. Дидактические основы организации научно-технического творчества учащихся / И.И. Цыркун. – Минск: МГПИ им. А.М. Горького, 1987. – 92 с.

Цыркун, И.И. Инновационное образование педагога: на пути к профессиональному творчеству: пособие / И.И. Цыркун, Е.И. Карпович. – Минск: БГПУ, 2006. – 311 с.

Якиманская, И.С. Личностно-ориентированное образование в современной школе / И.С. Якиманская. – М.: Сентябрь, 1996. – 96 с.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
Раздел. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	7
<i>Тема.</i> Молоко и молочные продукты	9
<i>Тема.</i> Приготовление блюд из крупы	14
<i>Тема.</i> Макароны изделия	20
Раздел. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ	24
<i>Тема.</i> Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей	26
<i>Тема.</i> Машинная игла	31
<i>Тема.</i> Машинные швы	35
<i>Тема.</i> Уход за одеждой	43
Раздел. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА	49
<i>Тема.</i> Освещение квартиры	50
<i>Тема.</i> Виды мебели	61
Раздел. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ	66
<i>Тема.</i> Использование цветочно-декоративных растений в ландшафтных композициях	67
Литература	75

Учебное издание

Яворская Лилия Мечиславовна
Шульга Николай Иванович

Уроки обслуживающего труда в 6 классе

Пособие для учителей учреждений общего среднего образования
с белорусским и русским языками обучения

Ответственный за выпуск *Т.В. Апарович*

Компьютерная верстка *И.В. Уткиной*

Подписано в печать 20.03.2014. Формат 60 × 84¹/₁₆.
Бумага типографская. Гарнитура Petersburg. Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,65.
Уч.-изд. л. 3,0. Тираж 500 экз. Заказ

Общество с ограниченной ответственностью «Сэр-Вит».
Свидетельство № 1/175 от 12.02.2014. Ул. Гурского, д. 30, к. 31, 34, 220015, Минск.
Тел./факс 202-82-82, 202-81-81, 202-83-83. **E-mail: ser-vit@mail.ru.**
ОАО «Брестская типография» ЛП 02330/0494170 от 03.04.2009 г.
Проспект Машерова, 75, 224013, Брест.

**ИЗДАТЕЛЬСТВО «СЭР-ВИТ»
ПРЕДЛАГАЕТ:**



Л. М. Яворская

Настольная книга учителя трудового обучения

В пособии представлены нормативные правовые документы, даны рекомендации по планированию, организации уроков и факультативных занятий, по контролю учебных достижений учащихся.

Пособие адресуется учителям трудового обучения, администрации общеобразовательных учреждений, руководителям методических объединений учителей трудового обучения.

**Ул. Гурского, 30, 220123, г. Минск.
Тел./факс (017) 202-82-82, 202-81-81, 202-83-83.
E-mail: ser-vit@mail.ru.**