

ВВЕДЕНИЕ

Стремительные социально-экономические преобразования, которые произошли в обществе за последние десятилетия, кардинально изменили не только условия жизни людей, но и образовательную ситуацию. С 1 сентября 2012 года начал осуществляться переход на ФГОС основного общего образования «по мере готовности» образовательных учреждений.

Новая парадигма образования XXI века основана на вооружении школьников умениями самостоятельно учиться, приобретать знания, умения, навыки и универсальные способы деятельности: познавательные, информационно-коммуникативные, рефлексивные.

Программа¹ для учащихся основной школы состоит из пяти основных разделов: технологии обработки пищевых продуктов (кулинарных работ), материаловедения, машиноведения, технологии изготовления швейного изделия и рукоделия. Программой обучения предусмотрено выполнение учащимися учебного творческого проекта (индивидуального или коллективного).

В методическом пособии изложены краткие советы по организации и проведению учебных занятий по обслуживающему труду. При этом дается минимальная информация о материалах, приемах работы, способах определения качества продуктов органолептическим и лабораторным методом с использованием химических реактивов санитарно-пищевой экспресс-лаборатории (СПЭЛ-У) НПО ЗАО «Крисмас+», способах соединения и отделки деталей из различных материалов, обращается внимание на развитие логического мышления, художественного вкуса, эстетического и экологического развития, воспитание технологической и экономической культуры школьников, контроль их знаний и умений.

Распределение учебного материала по классам производится в соответствии с рабочей программой. Планирование занятий предусматривает составление календарного плана на учебную четверть и рабочих планов на каждое занятие. В календарном плане в кратком виде излагается содержание учебного материала рабочей программы по отдельным занятиям на учебную четверть, изделия для практической работы, предлагается материально-техническая база обучения.

¹ См.: Рабочие программы. Технология. 5—8 классы / сост. Е. Ю. Зеленецкая — М.: Дрофа, 2012.

**ПРОГРАММА ОСНОВНОГО
ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Технология.
Обслуживающий труд»**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

СТАТУС ДОКУМЕНТА

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожинной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда. Программа может использоваться в общеобразовательных учебных заведениях разного профиля.

Программа включает: пояснительную записку; основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов; требования к результатам освоения содержания примерной программы; примерное тематическое планирование; рекомендации по оснащению учебного процесса.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

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

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятель-

ности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе. Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими **общетрудовыми понятиями**:

— потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;

— устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);

— механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина; этика общения;

— информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;

— функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;

— экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии учащиеся **овладеют**:

— навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

— навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

— навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;

— основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

— умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

— умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

— навыками организации рабочего места;

— умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Оформление интерьера», «Электротехника», «Современное производство и профессиональное образование», «Проектные и творческие работы».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;

- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической направленности обучения, наглядно-

го представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 280 учебных часов. В том числе в 5, 6, 7 и 8 классах по 70 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

• трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда

в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

5 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практические работы

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

2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

3. Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1 : 20.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
7. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим методом.
3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

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

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

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

Приготовление блюд из сырых овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным

и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, корнеьев, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 6. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (8 ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Творческие проекты (10 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувенира в технике вышивки.
5. Изготовление сувенира в технике узелкового батика.

Резервное время (2 ч)

6 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, иода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы

сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

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

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практическая работа

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приго-

товления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши.

Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.
5. Определение качества кисломолочных продуктов экспресс-методом химического анализа.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшенная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.
7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).

2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.

2. Пшенная каша с тыквой.

3. Овсяная каша.

4. Рисовая каша с маслом.

5. Биточки пшеничные.

6. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

7. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы

Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая,

свежая, мороженная, соленая рыба. Правила оттаивания мороженной рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка).

Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пражение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение свежести рыбы экспресс-методом химического анализа.
3. Определение срока годности рыбных консервов.
4. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
5. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
6. Разделка соленой рыбы.
7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.

3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практические работы

1. Приготовление блюд для праздничного стола.
2. Оформление праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочно-кислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты

ты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады).

Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти).

Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Определение качества овощной продукции органолептическим методом.
2. Засолка огурцов или томатов.
3. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (8 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клинковой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания.

Выбор числа клиньев в клинковой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клинковых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы).

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Выравнивание низа изделия. Художественное оформление изделия. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.
8. Обработка низа потайными подшивочными стежками.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (10 ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инстру-

менты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Свободная роспись по ткани. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм. Художественные особенности свободной росписи тканей: построение композиции, цветовое решение рисунка.

Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани. Роспись ткани с применением масляных красок.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Зарисовка природных мотивов с натуры и их стилизация.
5. Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка в технике свободной росписи по ткани.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.

2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (10 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

2. Изготовление сувенира.

3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Резервное время (2 ч)

7 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы

1. Определение качества пищевых продуктов, входящих в состав кулинарного блюда.
2. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение.

Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

1. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.
2. Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.
3. Приготовление варенья из ягод.
4. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
5. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
6. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
7. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.

Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ И БРЮК (8 ч)

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ И БРЮК (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк притачным поясом. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. Режимы ВТО изделий из тканей с синтетическими волокнами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, шорты, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат, пижама.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком, воздушные петли. Вязание по кругу. Изготовление игрушек.

Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике вязания.

Макраме. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)

ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения.

Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.

Творческие проекты (10 ч)

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).
5. Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

Резервное время (2 ч)

8 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (14 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при

приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (2 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни, сервировка стола.
2. Презентация блюд национальной кухни.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Сервировка стола к обеду. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Аранжировка стола цветами. Оформление стола салфетками. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и закупорка банок с компотом.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (8 ч)

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа основы одношовного рукава. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.

4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (14 ч)

Обработка плечевых и боковых швов, вытачек, кокеток, складок, зацитов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных воротников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с искусственными и синтетическими волокнами. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология выполнения простых петель различ-

ными способами. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Виды валяния шерсти. Технология мокрого валяния. Выполнение работ в технике фелтинга. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

3. Выполнение изделий в технике валяния шерсти.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Раздел 3. Технология ведения дома (8 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.

2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 ч)

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ. Цвет в интерьере.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные по-

верхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы

1. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
2. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.
3. Изготовление изделий для оформления интерьера.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 5. Современное производство и профессиональное образование (6 ч)

СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (6 ч)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (6 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Резервное время (2 ч)

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса технологии учащиеся должны

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по

заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

● **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

ПРИМЕРНОЕ ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
5—8 КЛАССЫ (280 ч)

Разделы и темы	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Кулинария	20	16	16	14
Физиология питания	2	2	2	2
Санитария и гигиена	2			
Интерьер кухни, столовой	4			
Сервировка стола. Этикет	2	2		2
Бутерброды, горячие напитки	2			
Блюда из яиц	2			
Блюда из овощей	4			
Блюда из молока и кисломолочных продуктов		4		
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2		
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		2		
Блюда из птицы				4
Блюда из мяса и субпродуктов				
Приготовление обеда в походных условиях		2		
Изделия из теста			8	
Блюда национальной кухни				2

Продолжение табл.

Разделы и темы	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Сладкие блюда и десерты			4	
Заготовка продуктов	2	2	2	4
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38	36	32
Элементы материаловедения	4	2	2	
Элементы машиноведения	6	4	2	
Ручные работы	2			
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	8	8	8
Технология изготовления швейных изделий	12	14	14	14
Рукоделие. Художественные ремесла	8	10	10	10
Технология ведения дома		2	4	8
Эстетика и экология жилища			4	
Уход за одеждой и обувью		2		
Ремонт помещений				2

Продолжение табл.

Разделы и темы	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Санитарно-технические работы				2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов				4
Введение в предпринимательскую деятельность				
Электротехнические работы		2	2	2
Электромонтажные работы		2		
Электроосветительные приборы. Электроприводы			2	
Электротехнические устройства				2
Простые электронные устройства				
Черчение и графика				
Техника выполнения чертежей и правила их оформления				
Геометрические построения				
Чтение и выполнение чертежей, эскизов и схем				
Сечения и разрезы				

Окончание табл.

Разделы и темы	Количество часов			
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс
Сборочные чертежи				
Прикладная графика				
Современное производство и профессиональное образо- вание				4
Сферы производства и раз- деление труда				2
Профессиональное образо- вание и профессиональная карьера				2
Творческие проекты	10	10	10	8
Резервное время	2	2	2	2
Итого:	70	70	70	70

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая, Е. Н. Кудачова, Н. Б. Рыкова).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 7 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

3. Технология. Обслуживающий труд. 7 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая и др.).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 8 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая).

2. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).

3. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, А. А. Карачев и др.).

Для формирования у учащихся компетенций по приобретению и употреблению в пищу безопасных пищевых продуктов О. А. Кожиной, А. Г. Муравьевым, Е. Н. Филимоновой совместно с НПО ЗАО «Крисмас+» Санкт-Петербурга было разработано новое средство обучения — *портативная санитарно-пищевая учебная экспресс-лаборатория* (СПЭЛ-У) (<http://www.christmas-plus.ru>). Она предназначена для проведения лабораторно-практических работ по определению доброкачественности пищевых продуктов и санитарного состояния столовой посуды.

В *«Методических рекомендациях по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда»* (автор О. А. Кожина) изложены основные требования к материально-техническому оснащению кабинетов и мастерских по технологиям обработки пищевых продуктов и текстильных материалов, даны рекомендации по планировке и оборудованию рабочих мест учителя и учащихся, рекомендации по использованию наглядных пособий, инструментов и приспособлений на учебных занятиях.

Занятия по курсу «Технология. Обслуживающий труд» проводятся на базе кабинета кулинарии и мастерской по обработке ткани или комбинированных мастерских. Они

должны иметь рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, электроприборов, машин и оборудования согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожаробезопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией. Не допускается применение на занятиях самодельных электромеханических инструментов.

При отсутствии оборудования для проведения лабораторных работ и работ по моделированию, выпущенного централизованно для школ, на практических занятиях со школьниками можно готовить соответствующие комплекты как объекты труда в процессе практических работ: наборы раздаточного материала, конструкторы, коллекции, наборы заготовок из различных материалов и др.

СПИСОК НАГЛЯДНЫХ ПОСОБИЙ

1	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Пирамида правильного питания. Неправильное питание
2	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Сервировка стола. Приемы складывания салфеток
3	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Столовые приборы. Кухонная посуда
4	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Правила поведения за столом. Способы оформления праздничного стола
5	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Виды бутербродов. Нарезка овощей
6	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Разделка рыбы на филе. Оформление рыбных блюд
7	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Формы и инвентарь для выпечки. Продукты и пряности для приготовления теста
8	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Разделка пирогов из дрожжевого теста. Разделка пирогов из слоеного теста

Продолжение табл.

9	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Инвентарь и посуда для консервирования. Пряности для консервирования
10	Зеленецкая Е. Ю., Шишкова О. Е.	Схема приготовления борща. Приготовление и лепка пельменей
11	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Машинные швы. 2. Дефекты в изделиях и способы их устранения
12	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка фартука. 2. Раскрой швейных изделий
13	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка фартука цельнокроевого с нагрудником. 2. Отделка деталей изделия
14	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка блузы с цельнокроевыми рукавами. 2. Соединение воротника с горловиной
15	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка юбки. 2. Обработка воротников
16	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка верхнего среза юбки. 2. Обработка застежки до низа детали изделия
17	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка нижнего среза юбки. 2. Отделка деталей изделия
18	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка застежек. 2. Обработка горловины и пройм в изделии без воротника и рукавов
19	Кожина О. А., Шишкова О. Е.	1. Обработка застежки тесьмой-молнией. 2. Подготовка и проведение первой примерки юбки
20	Костецкая Л. Я.	Классификация одежды. Построение фартука
21	Крутова Ю. Н., Мерабова Н. А.	1. Классификация продуктов растительного происхождения. 2. Классификация продуктов животного происхождения
22	Крутова Ю. Н., Мерабова Н. А.	1. Способы первичной обработки продуктов растительного происхождения. 2. Способы первичной обработки продуктов животного происхождения

Окончание табл.

23	Максимкина И. В.	Рабочие органы швейной машины. Регулировка качества машинной строчки
24	Сапего И. П., Костецкая Л. Я., Максимкина И. В.	1. Правила безопасной работы на швейной машине. 2. Виды ткацких переплетений
25	Сапего И. П., Тюменева О. Л.	1. Техника безопасности и организация рабочего места при выполнении ручных работ. 2. Классификация текстильных волокон и нитей
26	Тюменева О. Л.	Ручные работы. Машинные работы

СД «Библиотека учителя технологии» является органичной частью комплекса, разработанного для образовательной области «Технология». Учебное электронное издание «Технология» (5—9) входит в серию «Библиотека электронных наглядных пособий» и предназначено для применения в учебном процессе учреждениями образования Российской Федерации, а также для самостоятельного использования учащимися дома, в библиотеке, медицентре и т. д. Издание подготовлено в соответствии и проектом Федерального компонента государственного стандарта общего образования по технологии (свободный режим доступа: schoolcollection.edu.ru).

Электронные образовательные ресурсы. На современном этапе развития российского образования информационные и коммуникационные технологии все чаще проникают в повседневный труд учителя технологии. Уже не редкость наличие в школьных кабинетах технологии, по крайней мере, одного компьютера и мультимедийного проектора, который можно использовать для фронтальной работы с учащимися. С помощью контрольных ЭУМ учитель может организовать различные формы проверки знаний учеников.

Примеры модулей см. по ссылке: <http://eor.edu.ru>

Таким образом, все разработанные пособия составляют единый комплекс, позволяющий педагогу строить обучение на современном уровне развития технологий с учетом индивидуальных особенностей и потребностей школьников.

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
5 КЛАСС		
Кулинария (20 ч)		
<p>Физиология питания (1—2)</p>	<p>Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кислого сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах</p>	<p>Изучение основ физиологии питания человека. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов</p>
<p>Санитария и гигиена (3—4)</p>	<p>Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.</p>	<p>Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи. Организация рабочего места. Подготовка кухонного инвентаря и посуды к работе. Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи. Освоение безопасных приемов работы кухонным оборудованием, колочными и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p>

<p>Интерьер кухни, столовой (5—6, 7—8)</p>	<p>Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Безопасные приемы работы с кухонными инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах</p>	<p>Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств</p>
<p>Интерьер кухни, столовой (5—6, 7—8)</p>	<p>Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Использование в интерьере разных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.</p>	<p>Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнение эскизов элементов декоративного оформления столовой. Изготовление макета кухни, столовой (по выбору)</p>

Продолжение табл.

Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
	<p>Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления; прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами</p>	
Сервировка стола (9—10)	<p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков</p>	<p>Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Работа в бригаде</p>
Буtterроды, горячие напитки (11—12)	<p>Продукты, употребляемые для приготовления буттерродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления буттерродов. Способы нарезки продуктов для буттерродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в буттерродах. Виды буттерродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (до-</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления буттерродов. Приготовление и оформление буттерродов. Подсушивание хлеба для буттерродов канаше в жарочном шкафу или тостере. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в сложных буттерродах. Дегустация буттерродов</p>

	<p>рожные, сэндвичи), закусовые (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ас-сорти на хлебе.</p> <p>Применение кондитерского мешочка для укладки масляных смесей на бутерброды.</p> <p>Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе.</p> <p>Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.</p> <p>Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Приготовление для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков</p>	<p>Приготовление горячих напитков. Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Работа в бригаде</p>
--	---	---

Продолжение табл.

Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
Блюда из яиц (13—14)	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц (в шелухе от лукавиц, в листьях молодой березы, в лоскутках льняной ткани, химически-ми красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения	Участие в обсуждении способов определения свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Художественное оформление яиц к народным праздникам. Работа в бригаде
Блюда из овощей (15—16, 17—18)	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые, грибы. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых	Определение доброкачественности овощей органолептическим методом. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов. Выполнение сортировки, мойки, очистки, промывания овощей. Обсуждение способов экономного расхода овощей при приготовлении. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками,

	<p>продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.</p> <p>Механическая обработка овощей</p> <p>Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).</p> <p>Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей (пелеборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Способы и формы</p>	<p>дольками, кольцами и др.</p> <p>Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.</p> <p>Обработка точности и координации движений при выполнении приемов нарезки.</p> <p>Чтение технологической документации.</p> <p>Обсуждение последовательности приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей.</p> <p>Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.).</p> <p>Приготовление гарниров и блюд из вареных овощей.</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).</p> <p>Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц. Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря. Работа в бригаде.</p> <p>Приобретение навыков уважительных культурных отношений со всеми членами бригады</p>
--	---	---

Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
	<p>нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Приготовление блюд из сырых овощей</p> <p>Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технологии приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей.</p> <p>Приготовление блюд из вареных овощей</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные при-</p>	

	<p>емы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенной температуре, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд</p>	
<p>Заготовка продуктов (19—20)</p>	<p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнепло-</p>	<p>Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Обсуждение способов заготовки яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание фруктов в домашнем холодильнике</p>

Тема и номер урока	Основное содержание урока	Основные виды деятельности учащихся
	<p>дов (свекла, морковь, редька) в ямах, траншеях, буртах и т. п. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов</p>	
Элементы материаловедения (4 ч)		
<p>Элементы материаловедения (21—22, 23—24)</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях</p>	<p>Сравнение различных видов волокон и тканей по коллекциям. Определение вида переплетения нитей в ткани. Исследование свойств долевой и уточной нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Работа в группе. Оформление результатов исследований</p>
Элементы машиноведения (6 ч)		
<p>Механизмы технологиче-</p>	<p>Виды передач вращательного движения. Виды зубчатых передач.</p>	<p>Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных</p>

<p>ских машин (25—26, 27—28, 29—30)</p>	<p>Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с поддемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Приемы закрепления строчки обратным ходом</p>	<p>машинах. Поиск информации о технических характеристиках и технологических возможностях современных швейных машин. Изучение устройства современной бытовой швейной машины. Включение и выключение махового колеса. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Отработка точности движений и координации при выполнении машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Выполнение машинных строчек с различной длиной стежка, закрепление строчки обратным ходом машины</p>
<p>Ручные работы (2 ч)</p>		
<p>Ручные работы (31—32)</p>	<p>Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и др.</p>	<p>Выполнение ручных и машинных стежков. Изготовление салфетки с помощью</p>

Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
	Правила безопасной работы с колющим инструментом	стежков. Отработка навыков выполнения новых технологических операций. Анализ допущенных ошибок
Конструирование швейных изделий (33—34, 35—36, 37—38)	<p align="center">Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)</p> <p>Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава), правила их измерения и условные обозначения. Зависимость величины прилавов на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.</p>	<p>Анализ основных направлений моды. Подбор модели фартука с учетом особенностей фигуры и назначения изделия. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие. Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою</p>

	<p>Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою</p>	
<p>Технология изготовления машинных швов, их условные графические обозначения. Длина стежка, ширина шва. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия. Способы распускания швов. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила обработки деталей кроя (обработ-</p>	<p>Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)</p>	<p>Выполнение образцов ручных и машинных стежков, строчек и швов. Огработка точности движений, координации и глазомера при выполнении швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Обоснование выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования. Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации</p>

Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
Вышивка (51—52, 53—54, 55—56)	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Традиции края в вышивке.</p> <p>Отделка изделий вышивкой.</p> <p>Виды орнаментов. Орнамент в круге, в полумесяце, в квадрате.</p> <p>Законы восприятия цвета. Яркость и насыщенность цвета. Холодные, теплые, хроматические.</p>	<p>Анализ особенностей декоративного искусства народов России. Поиск и презентация информации о видах народных промыслов данного региона.</p> <p>Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.</p> <p>Сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных</p>
Рукоделие. Художественные ремесла (8 ч)		
	<p>ка вытачек, рельефов, складок, обметывание срезов); обработка карманов накладных, пояса и бретелей; сборка изделия; обработка воротников различной конструкции (двойного с острыми концами, двойного круглого, одинарного, стойки, цельнокроеного с полочками и др.).</p> <p>Сборка изделия (скалывание, сметывание).</p> <p>Художественная отделка изделия.</p> <p>Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки.</p> <p>Контроль качества изделия</p>	<p>и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия.</p> <p>Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок</p>

	<p>тические и ахроматические цвета.</p> <p>Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с разнообразными видами вышивки.</p> <p>Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделеке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Способы изменения размера рисунка. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани.</p> <p>Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иглолку, заправки изделия в пяльцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Подготовка пасмы мулине к работе.</p> <p>Технология выполнения простейших ручных швов, стачных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора.</p> <p>Организация рабочего места для ручной работы. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками</p>	<p>материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве. Коллективное обсуждение творческих работ.</p> <p>Создание композиции с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p> <p>Определение регионального стиля вышивки по репродукциям и коллекциям.</p> <p>Определение общих образительных мотивов и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России.</p> <p>Разработка эскиза, вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.</p> <p>Изготовление образцов счетных швов, вышивки по рисованному контуру.</p> <p>Подбор рисунков для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки.</p> <p>Перевод рисунка на ткань различными способами. Изготовление сувениров с применением различных техник вышивки. Работа в группе</p>
<p>Узелковый батик (57—58)</p>	<p>История появления техники «узелковый батик». Материалы и красители. Подготовка ткани к окрашиванию. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Материалы и инструменты, используемые для</p>	<p>Сравнение технологий различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др.</p> <p>Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Работа в группе</p>

Окончание табл.

Тема и номер урока	Основное содержание	Основные виды деятельности учащихся
	<p>выполнения узелкового батика. Организация рабочего места, культура труда. Подбор красителя к ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике</p>	
Творческие проекты (10 ч)		
<p>Творческие проекты (59—60, 61—62, 63—64, 65—66, 67—68)</p>	<p>Изготовление изделия в технике узелкового батика. Изготовление подарка из текстильных материалов. Проведение праздника</p>	<p>Поиск идей решения поставленной задачи. Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Подсчет материальных затрат на изготовление изделия</p>
<p>Резервное время (69—70)</p>		

НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕЖЕНИЯ УЧАЩИХСЯ

Сохранение здоровья подрастающего поколения всегда было важнейшей задачей любого государства. По данным НИИ гигиены и здоровья, в последние годы наблюдается неуклонный рост числа заболеваний и отклонений в состоянии здоровья детей и подростков, возникновение которых приходится на школьный период. Дети все чаще страдают различными хроническими заболеваниями, нарушением осанки, повышенным давлением, плохим зрением, нарушениями в пищеварительной системе. По данным проводимых исследований, у них начинают появляться такие заболевания, как диабет, гипертония, атеросклероз.

Одним из важнейших условий, благоприятствующих нормальному росту школьника, укреплению его здоровья, а значит, и успешному обучению, является рациональное питание.

Сегодня все больше педагогов и педиатров сходятся во мнении, что здоровье не только медицинская, но и педагогическая категория, поэтому важная роль в формировании здорового образа жизни должна принадлежать школе. Именно у нее имеется для этого достаточно много возможностей, которые в настоящее время почти не реализуются.

Исследования, проведенные во многих странах мира, показали, что отсутствие тщательно составленных и внедренных программ, методик, средств обучения по здоровьесберегающему просвещению, наряду с настойчивой рекламой быстрого питания, сникерсов, чипсов, сухариков, снеков, тонизирующих напитков, ведет к формированию у детей вредных для здоровья привычек бессистемного и бесконтрольного питания, которое зачастую приводит к нарушению обменных процессов в организме. Обмен веществ лежит в основе жизнедеятельности человеческого организма и находится в прямой зависимости от характера питания.

В ряде российских школ стали создавать специальные рабочие места для учащихся, имеющих нарушения зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, для школьников планируется гибкий временной режим занятий и отдыха с учетом сенситивного периода, разрабатываются новые учебные пособия и многое другое.

Многие десятилетия школа была ориентирована на формирование у учащихся общенаучных знаний. Вопросы физического развития, сохранения и укрепления здоровья рассматриваются лишь на уроках физической культуры и в курсе анатомии и носят скорее теоретическую, чем практическую направленность.

Рассмотрев базисный учебный план школы, мы пришли к выводу, что школа обладает исключительным, неиспользуемым в настоящее время ресурсом для формирования у школьников здорового образа жизни. Этот ресурс заложен в программе курса «Обработка пищевых продуктов» («Кулинария») образовательной области «Технология».

При изучении этого курса по действующей в настоящее время учебной программе учащиеся знакомятся с такими важными вопросами, как *санитария и гигиена, физиология питания, технологии механической и тепловой обработки продуктов, рецепты различных блюд* и т. д. Но если речь заходит о проблеме здоровья детей, то необходимо в курсе кулинарии уделить гораздо большее внимание вопросам *состава пищевых продуктов и их влияния на обменные процессы в организме, появления генномодифицированных продуктов и проблемам их употребления в пищу, рассмотреть проблемы, связанные с производством безопасных для здоровья пищевых продуктов, их качеством*. Именно учитель технологии имеет большую возможность сформировать у учащихся знания и умения осуществлять правильный подбор продуктов и блюд, умения определять их доброкачественность различными методами. Программа по кулинарии выстроена так, что за весь период изучения этого курса учащиеся знакомятся с составом, биологической ценностью, способами определения доброкачественности пищевых продуктов, составляющих основу рациона питания школьников.

Важным факторами здоровьесберегающих технологий является не только высокое качество пищевых продуктов, но и их правильное употребление по количеству, времени, качественному составу. Одни и те же продукты могут быть полезны и необходимы одному ребенку и противопоказаны другому, имеющему индивидуальные физиологические и психологические особенности. Например, дети живые, подвижные, эмоциональные должны получать больше горячей питательной пищи в виде мясных супов, а детям спокойным, неторопливым следует прежде всего избегать переедания, приводящего к ожирению. Необходимо помнить, что *правильная организация питания — самая главная состав-*

ляющая здорового образа жизни. В пище содержится примерно около 600 веществ, более 90% которых способны воздействовать на те или иные функции организма.

Новая методология изучения раздела «Кулинария» позволяет курсу «Технология» занять одно из ведущих мест в сохранении и укреплении здоровья будущего поколения, так как сформированные навыки организации правильного питания необходимы человеку на протяжении всей жизни, поэтому крайне важно использовать этот резерв и изучать этот курс по новой методике, позволяющей предотвратить множество заболеваний, связанных с пищеварительной системой, возникающих в школьном возрасте, среди которых самыми распространенными являются пищевая аллергия, гастрит, ожирение и диабет.

На протяжении всей истории люди придавали питанию особое значение, видя в нем не только удовлетворение возникающих чувственных потребностей (голода), но и осознавая его в качестве ведущего фактора, обеспечивающего само существование человека. От того, что человек ест, зависит то, как он себя чувствует, как выглядит и даже мыслит.

По данным исследований специалистов НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков, у одного и того же ребенка может наблюдаться сразу несколько хронических заболеваний, связанных с целым комплексом неблагоприятных факторов: генетической предрасположенностью, неблагоприятной экологической обстановкой, социально неблагоприятными условиями, недостаточным, несбалансированным и некачественным питанием.

В настоящее время качество пищевых продуктов правомерно отнесено к числу основных факторов, определяющих здоровье нации и сохранение ее генофонда. Эта одна из важнейших проблем современности. Ведь пища может быть источником большого числа опасных для здоровья человека химических веществ, поступающих из окружающей среды: антропогенных (химических) и биологических (природных).

Исследования ученых-физиологов свидетельствуют о том, что в XXI в. нарастающий прогресс в различных областях жизни с точки зрения медицины и экологии уже не оценивается как исключительно прогрессивное явление. Увеличение темпов производства пищевых продуктов и сырья для них, в ущерб натуральности и безопасности для человека, уже приносит свои горькие плоды. Резкое ухудшение экологической обстановки и все большее содержание в пищевых продуктах добавок искусственного происхождения повлияли на качественный состав потребляемой человеком пищи,

что, в свою очередь, привело к появлению многих заболеваний, связанных с питанием. Цель использования всех химических добавок в пищевой промышленности (за исключением витаминно-минеральных) — повысить коммерческую привлекательность товара (срок хранения, внешний вид, устойчивость к порче и др.), но не укрепить здоровье потребителя.

Современные пищевые продукты имеют в своем содержании ингредиенты, относящиеся к числу факторов риска (пестициды, гербициды, соли тяжелых металлов и др.). Сейчас установлено, что нитраты могут угнетать активность иммунной системы, снижать устойчивость организма к отрицательному воздействию факторов окружающей среды. Вредное воздействие пестицидов на здоровье человека проявляется в развитии хронических заболеваний, острых отравлений, врожденных аномалий развития.

Преподаватель технологии, компетентный в вопросах питания, имеет возможность доводить до учащихся информацию, связанную с проблемами питания, формировать на уроках кулинарии навыки здорового образа жизни. Ведь здоровье и продолжительность жизни зависят от личного выбора и уровня культуры каждого человека.

Формирование у учащихся культуры питания — процесс длительный, где большое значение имеет мотивационная сфера, а именно потребность в сохранении и укреплении здоровья. Развитие интересов в области здорового питания и потребности в ведении здорового образа жизни определяется увлеченностью педагога собственным предметом, наличием у него глубоких знаний и умений по здоровьесбережению, желанием передать это ученикам.

В связи с изменениями, происходящими в социально-экономической сфере, некоторым ослаблением системы единого государственного контроля за качеством пищевых продуктов государство выражает озабоченность в вопросах сохранения и укрепления здоровья населения. Проблема обеспечения направленности воспитательного процесса в школе на осуществление здоровьесбережения учащихся подчеркивается в государственных документах: Законе РФ «Об образовании», Национальной доктрине образования в России, национальном проекте «Здоровье», Концепции модернизации образования до 2010 г. и ряде других документов. В настоящее время на телевидении организовано несколько передач, направленных на сохранение и укрепление здоровья («Здоровье», «Без рецепта», «21 кабинет» и др.) и на формирование потребительской культуры («Патруль качества», «Конт-

рольная закупка», «Экспертиза» и т. д.). Но дети редко смотрят эти программы, а те, кто смотрит, не воспринимают должным образом информацию по данной проблеме, поскольку у них не сформирована культура здорового образа жизни. В противовес этим программам производители чипсов, снеков, сухариков, батончиков, гамбургеров, сладких газированных напитков и др. широко рекламируют свой товар, что порождает у ребенка искушение попробовать все эти яства; полагаясь на чувства, выбирают то, что приносит им сиюминутное удовольствие.

Погоня за покупателем заставляет производителей и рекламные компании использовать все возможные мотивации. Чаще всего эти телевизионные ролики сопровождаются мультипликационными фильмами, которые рекламируют продукты и игрушки или наклейки к ним. Ни один ребенок даже не задумывается о качестве, калорийности и о том, какое влияние могут оказать на его здоровье эти продукты, у него возникает лишь желание купить все это. Так, например, учеными доказано, что одна из причин проявления гиперактивности у детей зависит от потребляемой пищи (от красителей, содержащихся в напитках и конфетах). Проведенные ими исследования свидетельствуют о том, что если соблюдать диету, избегая подобной пищи, то у некоторых детей наступает значительное улучшение. Это еще раз подтверждает изречение Гипократа: «Ты есть то, что ты ешь».

Производители лекарственных средств широко рекламируют препараты, которые эффективно справятся с проблемами переедания, не задумываясь о том, какую серьезную перегрузку получает при этом система пищеварения.

По данным СМИ (средств массовой информации), эпидемия ожирения захлестнула страны Европы. Она вызвана изменениями в составе питания, потреблением вредных продуктов и снижением физической активности. Современные дети предпочитают сидеть дома около компьютера и вести малоподвижный образ жизни, в отличие от своих ровесников прошлых поколений, также существует огромное разнообразие высококалорийной пищи. Очень часто детям свободно дозволяется потреблять подобную еду, а это прямой путь к ожирению. Врачи-диетологи всего мира сошлись в перечне пяти видов самых вредных продуктов:

- 1) сладкие газированные напитки;
- 2) картофельные чипсы (смесь углеводов, жира и искусственных вкусовых добавок);
- 3) сладкие батончики (сочетание большого количества сахара и различных химических добавок);

- 4) сосиски, сардельки, вареная колбаса, паштеты;
- 5) жирные сорта мяса, особенно в жареном виде.

Учеными было обнаружено, что при тепловой обработке пищи, богатой содержанием углеводов (картофель фри, чипсы и др.), образуется большое количество канцерогена. Попадая в организм, он производит генотоксическое действие и становится причиной развития онкологических заболеваний, он может поражать нервную систему и приводить к бесплодию.

Во время практических занятий по приготовлению блюд учитель должен обратить внимание на то, что крайне вредным является многократный разогрев жиров, что наблюдается при приготовлении пищи во фритюрнице, при приготовлении жареных пирожков и пончиков в пунктах общественного питания.

О вреде этих продуктов необходимо систематически напоминать учащимся, приводя различные факты из представленных учеными результатов исследований. Так, например, вкусные газированные напитки, которые так любят дети, наносят вред состоянию их зубов, поскольку в состав этих напитков входит угольная кислота, разъедающая зубную эмаль. Разрушение эмали ведет за собой возникновение кариеса, что в итоге заканчивается разрушением зубов. Дети должны регулярно посещать стоматолога, их следует информировать о том, насколько важно заботиться о зубах с раннего возраста. Также следует привести пример по содержанию сахара в самых любимых детьми напитках: в банке пепси-колы объемом 0,33 л содержится 8 кусков сахара, а в такой же банке кока-колы — 6,5. Чрезмерное увлечение сладкой газированной водой увеличивает вероятность ожирения и сахарного диабета.

Родителям сложно бывает осознать, что ребенок подвергается риску ожирения, но это обычно выявляется на периодических обследованиях, которые проводятся в школах. Мнения ученых-диетологов сходятся на том, что ребенку нельзя позволять питаться жирной пищей, вместо этого ему нужно предлагать вкусные, питательные блюда, а в качестве замены сладостей — фрукты. Очень важно родителям на собственном примере показывать, что означает для них соблюдение культуры питания, и, естественно, систематически правильно питаться.

Хотелось бы отметить важную роль семьи в формировании у детей культуры питания. Учителю не трудно пронаблюдать, какой набор продуктов и напитков приносит в шко-

ду ребенок, что он предпочитает покупать в школьном буфете. Ведь далеко не все родители компетентны в вопросах питания, часто предпочитая питаться наспех, нездоровой пищей, не соблюдая режим питания, пренебрегая правилами гигиены. В других семьях наличие на столе деликатесов, чрезмерного количества сладостей, жирной пищи воспринимается в этом случае как признак достатка, благополучия. Во многих семьях формируется отношение к сладостям как к «награде», в результате в случае неприятностей во взрослой жизни человек, равнодушный к питанию, склонен «заедать» сладким. Заложенные в детстве привычки, как известно, особенно прочны.

При воспитании девочки родителям необходимо обращать внимание на то, что чаще всего именно в подростковом возрасте девочки испытывают постоянное давление со стороны общества, провозглашая худобу эталоном, и на этой стадии могут возникнуть проблемы с потреблением пищи, что зачастую приводит к нервно-психической анорексии.

Как показывает практика, очень часто просветительскую работу по вопросам укрепления здоровья детей необходимо начинать с родителей, обращая особое внимание на необходимость соблюдения режима, составление сбалансированного рациона питания с учетом возрастных особенностей, проведение своевременной диспансеризации, которая позволяет выявить проблемы со здоровьем на ранней стадии. Такую работу необходимо проводить совместно с медицинскими работниками.

Задача, которая стоит постоянно перед учителем, — это формирование устойчивого убеждения в необходимости регулярно следить за своим рационом, соблюдая принципы здорового питания. Учащиеся должны усвоить, что надежность организма, как хорошо отрегулированной системы, достаточно велика. Запас прочности велик, но не беспределен. Если регуляторные системы, в том числе и связанные с пищеварением, слишком часто и слишком сильно перенапрягать, потребляя избыточное количество пищи, питаясь однообразно или используя некачественные продукты, эти системы не выдерживают нагрузки, и развивается болезнь.

Очень важно при формировании навыков ведения здорового образа жизни обратить внимание школьников на современные достижения пищевой промышленности: на функциональные продукты питания, биопродукты, витаминизированные продукты, продукты с маркировкой «ORGANIC» (натуральный продукт) и др.

Рациональное питание — это основа здоровья человека. Оно положительно влияет на интеллектуальное развитие, способность к учению и здоровье детей в целом, являясь необходимым условием успеваемости в школе. Детям необходима полноценная пища. Питательная и сбалансированная диета для детей достигается путем сочетания разнообразных продуктов, содержащих белки, жиры, углеводы, витамины, минералы и растительные волокна. Большинство экспертов сходятся во мнении о том, что лучшие продукты — это те, которые принимаются в пищу в максимально естественном виде, т. е. лишь слегка подвергнутые тепловой обработке в целях безопасности. Родители должны знать, что такое хорошая диета, стараться с детства объяснять это детям и, естественно, включать эти блюда в рацион питания. Для здорового человека оптимальным является четырехразовое питание. Более редкое питание способствует накоплению жира, ухудшению оттока желчи, уменьшению активности щитовидной железы и тканевых ферментов.

Основное требование, которое предъявляет современный образованный человек к пищевым продуктам, — это их качество. В условиях существенного оттока сельскохозяйственного сырья в сферу малых предприятий резко снизилось качество пищевых продуктов. В настоящее время купить продукты не сложно, проблема в том, как выбрать то, что действительно вкусно, полезно, а главное, безопасно для здоровья. Умение определить качество пищевых продуктов еще при покупке является одной из основных составляющих в формировании культуры питания человека.

Для решения этой очень важной проблемы нами предлагается новый подход в методике преподавания раздела «Кулинария», основанный на взаимосвязи кулинарии и химии. На лабораторно-практических занятиях школьники учатся посредством химического экспресс-анализа осуществлять контроль качества пищевых продуктов, чтобы избежать попадания в организм несвежих пищевых продуктов, пищи, прошедшей недостаточную термическую обработку, а также продуктов, имеющих в своем составе нитраты или вредные примеси.

Проанализировав методы определения качества пищевых продуктов, мы пришли к выводу, что самыми распространенными являются *физико-химический* и *колориметрический* методы. Нами были отобраны наиболее подходящие методы анализа применительно к урокам кулинарии, которые нашли свое отражение в серии лабораторных работ по определению качества пищевого сырья и кулинарных блюд.

Совместно с научно-производственным объединением ЗАО «Крисмас +» г. Санкт-Петербурга нами разработано новое средство обучения — **портативная санитарно-пищевая учебная экспресс-лаборатория (СПЭЛ-У)**, которая успешно внедряется в настоящее время в учебный процесс в школах России. Лаборатория предназначена для первичного обследования состояния и качества пищевого сырья из мяса и субпродуктов, рыбы, молока и молочных продуктов, плодово-овощной продукции, меда и др., качества термической обработки кулинарных изделий. Обследование выполняется простейшими химическими методами (при помощи тест-полосок, унифицированного капельного метода). При помощи СПЭЛ-У можно провести следующие виды контроля качества пищевых продуктов:

- содержание нитратов в овощах, фруктах, соке, зелени;
- свежесть рыбы;
- величину рН фильтрата мясного экстракта;
- содержание аммиака в водном экстракте мяса и субпродуктов;
- качество термической обработки молока, рыбных и мясных изделий;
- содержание примесей воды, соды, механических примесей в молоке;
- содержание крахмала в колбасных изделиях;
- содержание примесей крахмала и творога в сметане;
- содержание примесей крахмала или муки в меде.

При формировании у учащихся культуры питания учителю следует обратить внимание еще на одну очень важную проблему современности, связанную с применением бытовой химии для мытья посуды и пищевыми отравлениями, — с несоблюдением санитарно-гигиенических требований. Ведь практически вся бытовая химия в той или иной степени представляет опасность для здоровья человека, так как повышает общую химическую нагрузку на организм, в то время как плохо промытая посуда может стать источником острых кишечных инфекций. Провести оценку качества мытья столовой посуды позволяют следующие опыты по определению:

- суммарного загрязнения столовой посуды;
- остаточных моющих средств на поверхности посуды;
- загрязнения жирового происхождения.

Лабораторные работы направлены на формирование практических умений учащихся по определению качества продуктов и качества мытья столовой посуды химическими методами. Они дают возможность глубже вникнуть в сущ-

ность явлений, познакомиться с лабораторным оборудованием, научиться самостоятельно объяснять наблюдаемые явления и формулировать выводы по результатам проводимых исследований.

Разработанная портативная учебная экспресс-лаборатория может быть использована на уроках химии, биологии, ОБЖ, на кружковых и факультативных занятиях. Вовлечение учащихся в экспериментальную работу формирует у них научно-исследовательские умения, повышает мотивацию к учению и интерес к проблемам питания, тем самым прививая привычку питаться полезной доброкачественной пищей. У учащихся вырабатывается потребность систематически контролировать качество пищевого сырья и кулинарных блюд. *Забота о своем здоровье не должна быть модным увлечением, это должно стать привычкой!*

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЭКСПРЕСС-МЕТОДАМИ ХИМИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Успех учебного процесса во многом зависит от правильной организации занятия. Лабораторно-практическим работам на уроках технологии отводится большая часть учебного времени (около 70%). Эти работы способствуют связи теории и практики в обучении, развитию познавательных способностей, самостоятельности учащихся, формированию их умений и навыков.

Лабораторные работы — один из методов обучения, заключающийся в проведении учащимися по заданию учителя наблюдений и опытов с использованием материалов, приборов, применении инструментов и оформлении полученных результатов. Проведение лабораторных работ расширяет кругозор учащихся, делает их практическую деятельность более осознанной.

По характеру познавательной деятельности лабораторные работы условно можно подразделить на воспроизводящие, частично-поисковые, исследовательские, иллюстративные. По форме проведения — индивидуальные, групповые, фронтальные.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ ОПЫТОВ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Пищевые продукты должны отвечать обычным требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным гигиеническим требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов, представляющих опасность для здоровья человека.

Безвредность и качество пищевых продуктов — одни из важнейших проблем современности.

Для определения качества пищевых продуктов используют органолептические и лабораторные методы. *Органолептические методы* предполагают определение качества продуктов с помощью органов чувств — зрения, обоняния, осязания, вкуса, слуха. Органолептическая оценка качества продуктов начинается с внешнего вида, а затем определяется запах, вкус, консистенция.

Лабораторные опыты, заложенные в методику химических опытов СПЭЛ-У, позволяют быстро определить доброкачественность пищевых продуктов химическими методами с применением унифицированных капельных экспресс-методов, методов на основе тест-систем.

Цель лабораторной работы — формирование практических умений учащихся (что не исключает закрепления, совершенствования и конкретизации знаний), применение их на практике. Это дает возможность глубже вникнуть в сущность явлений, познакомиться с лабораторным оборудованием, научиться самостоятельно объяснять наблюдаемые явления и формулировать выводы наблюдений.

Учителю, организующему лабораторные работы, необходимо знать **дидактические требования**, которые обеспечат успех в проведении работы:

- четкое определение цели проведения данной лабораторной работы;
- тесная связь содержания с изученным материалом;
- предварительная подготовка учителя и учащихся к занятию;
- индивидуальный подход к учащимся;
- инструктаж;

- составление письменного отчета учащихся о проделанной работе.

Условия для проведения лабораторного опыта:

- необходимо владеть техникой проведения лабораторных опытов и приемами работы;
- предварительно провести опыты с теми реактивами, которые будут использованы на уроке;
- знать возможные причины неудач (практика показывает, что нет полной гарантии безотказности проводимых опытов);
- не следует преждевременно, до проведения опыта в ярких красках описывать предстоящий опыт, его результат, так как у учащихся может создаться столь яркая воображаемая картина опыта, что, даже если опыт и удастся, она не будет соответствовать действительности и у них наступит разочарование, которое может усугубиться при частичной и тем более полной неудаче опыта.

Правила безопасности при проведении лабораторных работ:

- не допускать попадания растворов и химических реактивов на слизистые оболочки, кожу, одежду;
- опыты выполнять в защитных перчатках;
- при работе со стеклянными изделиями и посудой соблюдать осторожность во избежание порезов;
- образцы пищевых продуктов, отобранные для химического анализа, после анализа необходимо утилизировать.

Лабораторная работа по времени может занимать 10—15 мин урока, а иногда для ее выполнения требуется целый урок или вдвоенное занятие, как, например, при проведении занятия, носящего исследовательский характер, «Контрольная закупка».

В современном мире хорошей хозяйке предоставляется огромное количество специально разработанных средств, которые способны отмыть посуду даже в холодной воде. **При прохождении темы о правилах санитарии, гигиены и безопасной работе с пищевыми продуктами** необходимо отметить, что немалый вред организму человека может принести плохо промытая посуда, на которой могут остаться моющие средства и остатки жира, как результат плохой санитарной обработки. Произвести оценку качества мытья столовой посуды позволяет опыт на определение суммарного

загрязнения столовой посуды. Метод основан на способности иода окрашивать налет из бактерий и органических загрязнений (остатков пищи) в интенсивный коричневый цвет. При наличии в остатках пищи крахмала иод взаимодействует с ним, образуя соединение синего цвета.

ЛАБОРАТОРНЫЙ ОПЫТ «ОПРЕДЕЛЕНИЕ СУММАРНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ»

Цель урока: приобрести навыки по определению суммарного загрязнения столовой посуды.

Оборудование: поднос пластиковый, перчатки, пипетка-капельница.

Реактивы и материалы: раствор иода, посуда для проведения исследования¹.

Ход работы

1. На поверхность высушенной столовой посуды из пипетки-капельницы наносят 3—5 капель 1%-го раствора иода, поворачивают на ребро (рис. 1, а).

2. Через 5—10 с посуду промывают струей воды из-под крана (рис. 1, б).

3. Отсутствие синих и желто-коричневых пятен указывает на отсутствие загрязнения жирового происхождения (рис. 1, в).



а



б



в

Рис. 1. Определение суммарного загрязнения столовой посуды

Результаты лабораторного исследования качества мытья столовой посуды оформить в таблице.

¹ Опыты проводят над мойкой, где можно стряхнуть избыток наносимого раствора и смыть водой из-под крана место его нанесения.

№ образца	Название столовой посуды	Результат исследования
1		
2		
N		

4. Сделать вывод о качестве мытья столовой посуды.

Вывод: _____

При изучении в 5 классе тем «Приготовление блюд из сырых и вареных овощей», «Заготовка продуктов» рекомендуем перед тем, как приступить к приготовлению кулинарных блюд, провести исследование на содержание нитратов в овощах, фруктах и зелени. По данной теме разработаны электронные образовательные ресурсы (<http://eor.edu.ru>).

Но немногие из покупателей задумываются над тем, что с виду весьма аппетитные ягоды, фрукты, овощи, зелень могут содержать нитраты и вызвать отравление и иметь серьезные последствия для здоровья человека. Для определения содержания нитратов в этих пищевых продуктах применяется тест-система «Нитрат-тест».

ЛАБОРАТОРНЫЙ ОПЫТ «ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ НИТРАТОВ В ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Цель урока: закрепить навыки по определению доброкачественности плодоовощной продукции.

Оборудование: поднос пластиковый, перчатки, пинцет, нож, тарелка.

Реактивы и материалы: тест-система «Нитрат-тест», продукты для проведения исследования (фрукты, ягоды, овощи, зелень).

Ход работы

1. В яблоке делают надрез, как показано на иллюстрации (рис. 2, а, б).

2. Индикаторную полоску тест-системы извлекают из пакета, отрезают рабочий участок размером около 5 × 5 мм (рис. 2, в).

3. Не снимая полимерного покрытия, полоску смачивают соком продукта (рис. 2, г).

(Поочередно протестируйте все подготовленные пищевые продукты.)

4. Через 3 мин сравнивают окраску рабочего участка с образцом контрольной шкалы из инструкции нитрат-теста (рис. 2, д).

Результаты лабораторного исследования содержания нитратов в овощах, фруктах, ягодах или соке оформить в таблице.

№ образца	Название плода, фрукта или овоща	Результат исследования
1		
2		
<i>N</i>		

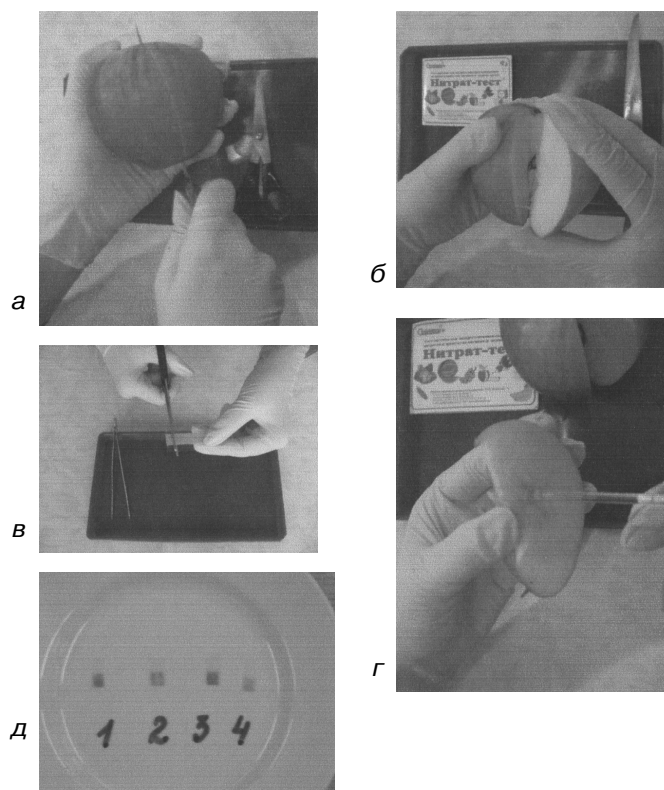


Рис. 2. Определение содержания нитратов в плодовоовощной продукции

5. Сделать вывод о пригодности исследуемых образцов пищевых продуктов.

Вывод: _____

ОРГАНИЗАЦИЯ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ ПО КУЛИНАРИИ

При изучении школьниками этого раздела задача учителя состоит в том, чтобы вооружить их знаниями и умениями выполнять технологические операции при приготовлении, оформлении и хранении различных блюд и заготовке пищевых продуктов. Учащиеся должны знать элементы основ рационального питания, свойства и питательную ценность пищевых продуктов, иметь представление об основных профессиях пищевой промышленности: повар, кондитер, технолог и т. д.

Учитель должен сформировать и развить умения учащихся самостоятельно принимать решения, творчески подходить к выполнению работы (при соблюдении технологической дисциплины), производить экономические расчеты, находить оптимальный путь достижения поставленной цели, работать с технологической документацией, сервировать повседневный и праздничный стол, правильно пользоваться столовыми приборами. При выполнении учащимися практических работ следует сделать акцент на экономное отношение к продуктам при приготовлении пищи.

Особое внимание при изучении данного раздела учитель должен уделить использованию различных инструментов и приспособлений, нагревательных приборов, соблюдению правил безопасного труда и санитарно-гигиенических требований.

В соответствии с учебной программой учитель знакомит школьников с происхождением кулинарии и историей ее развития, национальной кухней, режимом питания, видами сервировки стола, правилами этикета в области приема пищи, приглашения гостей и их общения во время застолья.

При изучении каждой темы учащиеся должны усвоить знания о пищевой ценности изучаемых продуктов, их значении в питании человека и научиться их правильному приобретению (виды, признаки доброкачественности продукта, его маркировка и т. п.), а также научиться приготовлению, оформлению и хранению.

Изучение природы пищевых продуктов, их полезных свойств тесно связано с биологией и химией. Поэтому особое внимание учитель должен уделить межпредметным связям: влияние технологии приготовления пищи на ее питательную ценность (сохранение витаминов, минеральных веществ,

роль белков, жиров и углеводов), процесс переваривания пищи человеком, влияние пищевого рациона человека на его умственное и физическое развитие, влияние правил хранения пищевых продуктов и кулинарных блюд на их качество (пищевую ценность). Для более глубокого понимания учащимися данного вопроса рекомендуется давать им исследовательские задания: доклады, рефераты, учебные школьные проекты (в сотрудничестве с учителями химии и биологии).

Для формирования знаний и умений по технологии приготовления кулинарных блюд, наряду с демонстрацией трудовых приемов в процессе приготовления блюд, следует использовать плакаты, видеофильмы, таблицы, инструкционные и технологические карты, специальную литературу.

Изделия для практической работы нужно выбирать очень тщательно. Они должны соответствовать учебной программе и подбираться в зависимости от уровня знаний и умений каждого учащегося, класса и учебной параллели.

Главной целью изучения школьниками технологии обработки пищевых продуктов является умение самостоятельно приготовить и оформить кулинарное блюдо при соблюдении санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы, организовать рациональное питание при экономном отношении к продуктам и денежным средствам.

Практические работы по кулинарии рекомендуется проводить бригадами. В этом случае коллективная работа учащихся сочетается с индивидуальной.

Оптимальный состав бригады от 5 до 7 человек. Более мелкие бригады создадут сложности при закупке продуктов питания для практических работ и организации процесса приготовления блюд (наличие инструментов, оборудования, посуды, пространства и т. д.). Более крупный состав бригады не позволит каждому ее члену раскрыть свои способности в процессе практической работы по технологии обработки пищевых продуктов.

В каждой бригаде выбирается бригадир, который несет ответственность за чистоту рабочего места в процессе и по окончании практического занятия, справедливое распределение трудовых обязанностей в процессе работы, обеспечение занятий необходимыми продуктами. Ответственность за качество приготовленных блюд несут все члены бригады. Рекомендуется, чтобы в процессе изучения данного раздела в роли бригадира побывали все учащиеся.

За бригадами закрепляются рабочие места, наборы инструментов и приспособлений.

Дежурные по бригаде (2—3 человека) подготавливают рабочее место для практических занятий:

- обеспечивают чистоту рабочего места;
- подготавливают необходимый набор посуды, инструментов и приспособлений;
- своевременно освобождают рабочее место от пищевых отходов после первичной и тепловой обработки продуктов;
- сервируют стол;
- моют посуду и кухонный инвентарь, мойки, плиты, пол;
- сдают учителю чистое рабочее место и инвентарь по окончании практической работы.

От класса к классу практические работы по приготовлению пищи усложняются.

В 5 классе учащиеся осваивают процессы приготовления различного вида бутербродов, блюд из яиц, горячих напитков (чая и кофе), салатов из сырых и вареных овощей.

Все годы обучения учитель должен:

- показывать безопасные приемы пользования различными инструментами и приспособлениями, посуду для приготовления блюд и т. д.;
- учить пользоваться готовыми технологическими картами и составлять новые.

В целях приобретения учащимися большего объема знаний по приготовлению пищи можно разным бригадам дать задание по приготовлению различных блюд из одних и тех же продуктов (видов изделий). Например, одна бригада готовит яичницу, другая — омлет.

Для более прочного усвоения школьниками умений и навыков учитель проводит вводный, текущий и заключительный инструктажи. Они помогают учащимся проанализировать и проконтролировать свою работу, не допустить ошибок или их своевременно выявить и устранить, оценить работу учащихся.

При выборе методов обучения необходимо исходить из особенностей развития познавательных интересов и способностей учащихся. Интерес к работе у школьников возникает в тот момент, когда учитель сообщает, какие блюда они будут учиться готовить. Развитие интереса к работе зависит от творческой атмосферы на уроке (разнообразие блюд, способы их оформления, дегустация), стимуляции к самостоятельной практической или исследовательской деятельности.

Наиболее распространенной структурой организации урока кулинарии можно считать следующую.

1. Организационный момент. Проверка готовности учащихся к уроку (наличие продуктов и др.), отметка отсутст-

вующих, решение проблемных ситуаций (отсутствие каких-либо продуктов, инструментов), распределение трудовых обязанностей членов бригад.

2. Повторение пройденного теоретического материала, вводный инструктаж. Здесь рассматриваются ход и приемы работы, типичные ошибки.

3. Практическая работа. Приготовление блюда группой учащихся по технологической карте. Учитель должен контролировать соблюдение правил безопасности труда, санитарии и гигиены, демонстрировать приемы работы с инструментами и приспособлениями, консультировать и поощрять учащихся, контролировать учебное время.

4. Сервировка стола, дегустация и оценка блюда. При оценивании труда каждого учащегося принимаются во внимание: вкусовые и эстетические качества блюда, степень самостоятельности при выполнении задания, соблюдение технологии изготовления, приемов работы, правил безопасности труда, санитарии и гигиены, нормы времени.

5. Изложение нового материала. Может проводиться в форме беседы, рассказа или объяснения. Беседа способствует развитию мышления учащихся. На этом этапе урока следует использовать большое количество наглядных материалов. Наиболее важные сведения должны быть зафиксированы в тетради учащегося.

6. Домашнее задание. За 5 мин до окончания урока учитель раздает технологические карточки или рецепт блюда (для старших классов или простых блюд) для следующего занятия.

7. Уборка помещения.

Возможны другие варианты методики проведения занятий: другая структура урока, урок — игра КВН, урок — защита учебного проекта (например, праздничный стол) и др.

В процессе формирования знаний, умений и навыков по обработке пищевых продуктов учитель должен всегда давать информацию по профессиям пищевой промышленности. Эта информация может быть как текущей, т. е. данной во время урока, так и итоговой — в виде экскурсий, просмотров видеofilьмов, встреч с работниками пищевой промышленности.

ОРГАНИЗАЦИЯ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ОБРАБОТКЕ ТКАНЕЙ И ИЗГОТОВЛЕНИЮ ШВЕЙНОГО ИЗДЕЛИЯ

При изучении школьниками этого раздела задача учителя состоит в том, чтобы дать учащимся представление о технологических процессах, вооружить их знаниями и умениями выполнения технологических операций при изготовлении швейных изделий, а также по уходу за ними, сформировать представление об основных профессиях швейной промышленности: швея, закройщица, художник-модельер и т. д. Также учитель должен сформировать и развить умения учащихся самостоятельно принимать решения, творчески подходить к выполнению работы (при соблюдении технологической дисциплины), производить экономические расчеты, находить оптимальный путь достижения поставленной цели, работать с технологической документацией, осуществлять простейшие наладку и ремонт швейного оборудования.

Учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Изделия для практической работы нужно выбирать очень тщательно. Они должны соответствовать учебной программе и подбираться в зависимости от уровня знаний и умений каждого учащегося отдельно и класса в целом. Для развития интереса к результатам своей практической работы необходимо обосновывать необходимость ее выполнения и подбирать объекты труда с учетом интересов и потребностей учащихся, их материальных возможностей. Такие изделия могут различаться:

- по конструкции (раздел «Моделирование»);
- по размеру (пошив изделия для родственников: мамы, бабушки, сестры);
- по отделке (вышивка, аппликация и др.).

Все практические работы должны быть доступны и полезны учащимся и соответствовать МТБ школы.

Подготовка и планирование каждого занятия строятся на основе календарного плана. Вначале устанавливают учебную, развивающую и воспитательную цели занятия. Затем на основе цели занятия выбирают его форму: урок получения новых знаний, комбинированный урок, урок контроля умений и навыков, лабораторно-практическое занятие, выполнение учебного проекта и др.

При составлении плана предусматривают вводную, основную и заключительную части занятия. Делают акцент на новые понятия и умения, особенности технологии, которые должны освоить и практически применить учащиеся.

К каждому занятию учитель готовит материально-техническое и наглядное обеспечение.

Задача вводного урока к каждому разделу состоит в том, чтобы обеспечить наглядное восприятие и сознательное осмысление сущности изучаемого раздела, процесса выполнения практического задания и актуальности (потребности) его выполнения. Учащихся знакомят с целью предстоящей работы, содержанием технических сведений, практическим заданием, технологической документацией, организацией рабочего места, правилами безопасной работы. Особое внимание уделяется показу трудовых приемов.

Задача текущих уроков раздела состоит в осмысленном процессе освоения школьниками технологии изготовления швейного изделия. Учитель при этом направляет, наблюдает и корректирует практическую деятельность учащихся. С каждым годом обучения доля направляющей деятельности учителя уменьшается в пользу его корректирующей или консультационной деятельности. Начиная с 5—6 класса школьник в состоянии самостоятельно (или вместе с товарищами) выполнить учебный проект.

Задача итогового урока раздела состоит в окончательном осмыслении, закреплении и контроле знаний и умений учащихся по данному разделу. Эту задачу решают с помощью итоговых практических и контрольных работ различного вида (заданий, вопросов, упражнений, тестов, кроссвордов, проблемных задач), а также в форме защиты учебного проекта.

Главной целью изучения школьниками технологии изготовления швейных изделий является умение школьника самостоятельно сшить плечевое или поясное изделие (необходимое ему или членам его семьи, родственникам, друзьям, обществу). При выполнении этой цели очень важным (в пла-

не технологического образования и развития школьника) является умение учащегося осуществить выбор или самостоятельно разработать технологический процесс изготовления изделия.

Технологическим процессом называют ряд действий, в результате которых заготовка превращается в готовое изделие с помощью технологических машин, ручных инструментов и приспособлений.

В нашем случае заготовкой является текстильный материал (ткань, кожа, нитки, мех и др.), который преобразуется человеком с помощью швейной машины и других инструментов и приспособлений в швейное изделие.

Чтобы сшить любое изделие, необходимо: разделить материал на части определенных форм и размеров (раскрой изделия), превратив таким образом его в деталь; собрать детали в узлы (например, соединить рукав с манжетой) и, наконец, в готовый предмет.

В целом процесс изготовления (технология пошива) швейного изделия в условиях школьных мастерских, ателье или в домашних условиях можно представить себе следующим образом.

1. Снятие необходимых мерок:

- а) с фигуры человека или животного, если это одежда;
- б) с какого-либо изделия, если это чехол, и т. п.

2. Построение чертежа и изготовление выкройки изделия или копирование этой выкройки в соответствии со снятыми мерками из журнала мод.

3. Раскрой изделия — деление швейного материала (ткани, кожи и др.) на части соответствующих выкройке форм и размеров.

4. Пошив изделия, т. е. сборка отдельных деталей изделия в единое целое.

5. Придание изделию товарного вида — отделка изделия и его влажно-тепловая обработка.

Для снятия необходимых мерок при пошиве какого-либо изделия необходимо воспользоваться специальным измерительным инструментом — сантиметровой лентой.

Снятие мерок с фигуры человека происходит по специальным правилам:

- 1) все мерки снимаются по правой стороне фигуры;
- 2) талию предварительно опоясывают шнурком;
- 3) при снятии мерок измеряемый должен стоять прямо;
- 4) при измерении сантиметровую ленту не следует натягивать или ослаблять;

5) мерки длины записывают полностью; мерки ширины и обхватов записывают в половинном размере, так как чертеж строят на одну половину фигуры.

Для пошива какого-либо конкретного швейного изделия необходимо снять не все мерки с фигуры человека, а только часть из них. Например, для пошива изделий на притачном поясе необходимы следующие мерки: *Сб, Ст, Ди, Дтс*.

Изготовление чертежа и выкройки швейного изделия происходит по специальным правилам, установленным ГОСТом.

Чертеж — рисунок, выполненный по снятым меркам в определенном масштабе на альбомном листе или миллиметровой бумаге с помощью чертежных инструментов и приспособлений: простого карандаша, линейки, угольника, циркуля, лекала, ластика. На чертежах применяют условные обозначения и знаки, также оговоренные в ГОСТе.

Чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 выполняется в рабочей тетради или на альбомном листе формата А4 простым карандашом с помощью чертежных инструментов (рис. 3). По чертежу выполняют выкройку изделия в натуральную величину.

После получения выкройки изделия можно с помощью изменения ее формы (процесс моделирования) получить нужный нам фасон.

Фасон изделия — внешние черты любого изделия, определяемые формой деталей, линиями, их соотношениями, отделкой.

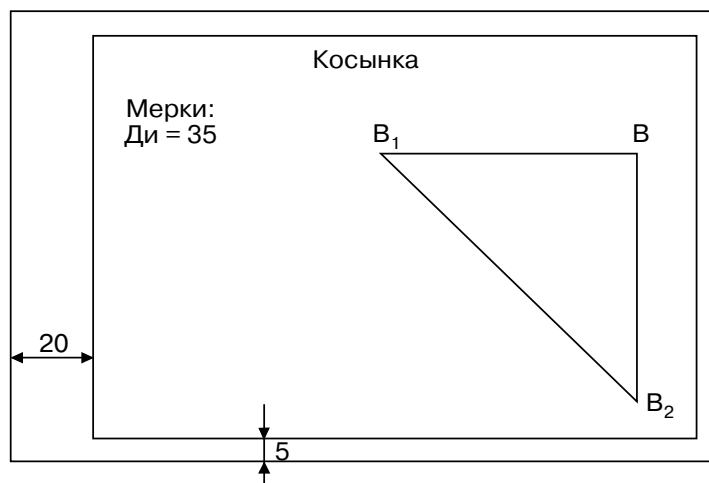


Рис. 3. Чертеж косынки

При подготовке к раскрою швейного изделия на выкройку наносят фасонные линии, подписывают каждую деталь, отмечают направление долевой нити, указывают величину припусков на швы, вырезают детали выкройки.

Каждое швейное изделие выполняют из определенных видов тканей. Поэтому, прежде чем сшить изделие, необходимо выбрать текстильный материал, отвечающий определенным требованиям и обладающий нужными нам свойствами. Например, летнее платье лучше всего шить из натуральных тканей: хлопчатобумажных и льняных, так как они обладают лучшими для летней жаркой погоды свойствами (хорошо впитывают влагу, в них легко дышится и т. п.). Важным при выборе материала является также его цвет и фактура.

Изготовление швейного изделия можно разделить на следующие этапы: раскрой и подготовка деталей кроя к обработке; пошив изделия; придание изделию товарного вида.

Раскрой и подготовка деталей кроя к обработке

1. Подготовка ткани к раскрою: проверка качества ткани (наличие пятен, непрокраса и других дефектов), определение ее лицевой стороны и направления долевой нити, влажно-тепловая обработка, сложение ткани по долевой нити лицевой стороной внутрь.

2. Раскрой изделия. Последовательность:

- раскладка деталей выкройки на ткани с учетом направления долевой нити, характера рисунка, обнаруженных дефектов, величины припусков на обработку срезов, экономного расходования материала;
- прикалывание выкройки к ткани;
- обведение контуров деталей выкройки (швейным мелом, обмылком или простым карандашом) с учетом припусков;
- проверка правильности раскладки;
- вырезание деталей кроя по линиям припуска на обработку;
- перевод фасонных линий на парных или симметричных деталях кроя (выполняют с помощью копировальных стежков или силков).

Раскладку начинают с крупных деталей. Необходимо попробовать несколько вариантов раскладки деталей выкройки на ткани (для этого можно использовать компьютер), чтобы остатков получилось как можно меньше и концентрировались бы они в одном месте, — это позволит сэкономить ткань и использовать ее для отделки, пошива детской одежды.

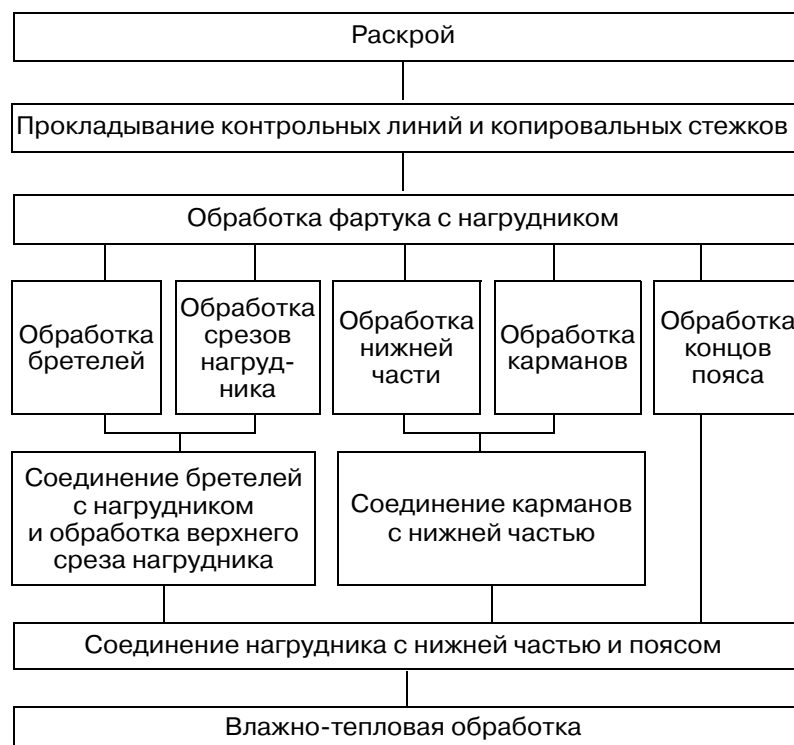
ды или другого изделия при комбинировании с другими тканями.

Подготовленные и обработанные детали кроя соединяют в готовое изделие с помощью различных машинных швов.

Примерный порядок сборки фартука с помощью различных ручных и машинных швов приведен на схеме 1.

Схема 1

Схема пошива (сборки) фартука с нагрудником



Требования к обработке деталей швейного изделия

1. Ручные стежки должны быть одинаковыми, иметь определенную длину.

2. Машинные строчки должны быть ровными и проходить на определенном расстоянии от среза или сгиба ткани, а уголки деталей должны быть тщательно выправлены.

3. Каждый шов, обработанный срез и готовая деталь должны проходить влажно-тепловую обработку.

Требования к качеству готового изделия

1. Внешний вид должен соответствовать модели.
2. Парные детали должны быть одинакового размера и симметрично расположены.
3. Изделие не должно иметь заминов, складок и морщин.

Изготовление изделий, состоящих из деталей прямоугольной формы: вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом, накладным и стачным.

Цель занятий: знакомство учащихся с технологическим процессом изготовления швейного изделия, особенностями конструкций различных деталей, способами обработки деталей прямоугольной формы, навыками работы с инструментами и на швейной машине.

Оборудование: линейка, угольник, сантиметровая лента, карандаш, ножницы, игла, нитки катушечные, натуральная ткань, швейная машина.

Перед практической работой учащимся демонстрируют различные швейные изделия, которые они смогут выполнить на уроках технологии в 5—7 классах, швейные машины и разнообразные инструменты, которые им понадобятся для превращения текстильных материалов (тканей, искусственной кожи, замши и т. п.) в готовое швейное изделие. Обращают внимание учащихся на правила поведения в учебной мастерской, организацию учебных занятий, устройство школьного оборудования, знакомят с приемами безопасной работы.

Учащимся показывают образцы изделий, состоящих из одной или нескольких деталей прямоугольной формы и соединенных машинными швами: вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом, накладным и стачным.

Учащимся объясняют, что для изготовления подобного изделия необходимо выполнить ряд действий: суметь прочесть наглядное изображение изделия, узнать его размеры, в соответствии с ними построить чертеж, выбрать материал, оптимальный для данного конкретного изделия, построить выкройку, раскроить материал и соединить детали изделия в единое целое при помощи различных машинных швов.

Для качественного выполнения этой работы нужно знать некоторые свойства тканей (натуральных), последовательность выполнения технологических операций, устройство ручных инструментов и приспособлений. Учащимся дают представление об основных этапах получения тканей из текстильных волокон: прядение, ткачество, отделка.

Школьникам говорят о том, что свойства ткани зависят не только от того, из каких волокон она состоит, но и от вида

ее ткацкого переплетения. Рассказывая о свойствах натуральных тканей, дают некоторые представления об экологии и экономике, разумном взаимоотношении человека и природы.

Приступая к изготовлению швейного изделия, обращают внимание на его графическое изображение в виде эскиза, чертежа, выкройки. Учащимся дают представление об этих изображениях и назначении каждой линии на них, отличии чертежей швейных изделий от технических чертежей.

Далее учащимся объясняют порядок выполнения швейного изделия, состоящего из одной или нескольких деталей прямоугольной формы. Им показывают приемы выполнения отдельных технологических операций (снятие мерок с фигуры человека, соединение деталей с помощью машинных швов и т. д.) в заранее определенной последовательности, изложенной в инструкционно-технологической карте. Учащимся рассказывают о профессии технолога, возможных путях экономии материала и времени на выполнение работы. В процессе изготовления изделия внимание учащихся обращают на необходимость соблюдения порядка на рабочем месте, регулярного пооперационного контроля за процессом пошива изделия.

Школьникам рассказывают о порядке соединения отдельных деталей и узлов швейного изделия в единое целое с помощью машинных швов: вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом, накладным и стачным. Им показывают образцы таких соединений и порядок их выполнения. Внимание учащихся обращают на зависимость выбора номера иглы швейной машины от толщины материала, его вида, номера ниток.

Большое внимание уделяют отделке изделий. Учащимся рассказывают об отделке изделий с помощью аппликации и отделочной тесьмы, объясняют порядок выполнения отделочных работ.

Проверка качества изделий может осуществляться учащимися самостоятельно, используя карты пооперационного контроля.

СУЩНОСТЬ И МЕТОДИКА РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНЫХ ПРОЕКТОВ

Для развития творческих способностей у учащихся рекомендуется использовать метод проектов. Понятие «проект» можно встретить в технике и архитектуре.

Проект — это метод решения различных жизненных проблем. Проблемы бывают разные. Одни мы решаем каждый день, другие — на протяжении всей жизни. Проектная деятельность, или метод проектов, позволяет научиться проводить исследование, которое дает возможность принимать правильные решения или получать наилучший результат.

Проект — это комплекс технических документов, содержащий расчеты, чертежи, макеты, предназначенные к постройке, изготовлению или реконструкции сооружений, установок, машин, аппаратов, приборов.

Различают следующие стадии проектирования:

— проектное задание (проектный эскиз), в котором выявляются возможность и целесообразность осуществления проектируемого объекта и устанавливаются основные технические и художественные решения и экономические показатели;

— технический проект, содержащий более подробную разработку принятых в проектом задании новых, неосвоенных технологических процессов и технических решений;

— рабочие чертежи (рабочий проект), определяющие окончательные формы и размеры всего проектируемого объекта и каждого ее элемента, а также уточняющие технико-экономические показатели.

Успех в проектировании объектов зависит от умения проектировщика определять основные проектные задачи, знания им подобных конструкций, наличие у него таких качеств, как наблюдательность, пространственное воображение, настойчивость.

Под руководством учителя учащимся предстоит выполнить учебный проект. Суть его состоит в выполнении какого-либо объекта труда (доступного и посильного учащемуся) и разработке документации, необходимой для его выполнения. Учащийся должен знать, что его учебный проект лишь в общих чертах отражает проектную деятельность в условиях производства.

При выборе проектного задания необходимо учитывать его практическую ценность. Это могут быть изделия для

личного пользования, для членов семьи, для дома и др. Задания на проектирование не должны быть сложными, при этом должны учитываться личные интересы и способности каждого отдельного учащегося или группы учащихся, интересы школы (схема 2). Завершенный проект сопровождается пояснительной запиской, в которой в краткой форме излагают содержание проектного задания и результаты проделанной работы.

Схема 2

Схема постановки проблемы для осуществления учебного проекта



Примерные темы учебного проекта

Раздел		
Класс	Кулинария	Изготовление изделия из текстильных материалов
5	Приготовление или оформление бутербродов, блюд из овощей, яиц; сервировка стола к завтраку	Пошив швейного изделия для личных или школьных нужд (уровень сложности должен соответствовать учебной программе)
6	Приготовление блюд из круп, макаронных изделий, организация классного «огонька», дня рождения	Пошив швейного изделия для личных или школьных нужд (уровень сложности должен соответствовать учебной программе), исследовательская работа по истории одежды
7	Приготовление обеда, проведение детского праздника, Масленицы, национальные блюда	Пошив швейного изделия для личных или школьных нужд (уровень сложности должен соответствовать учебной программе), исследовательская работа по народному костюму, истории моды, разработка бизнес-плана и организация школьного ателье
8	Сервировка праздничного стола, приготовление блюд национальной кухни	Пошив швейного изделия, изготовление сувениров в технике валяния, исследовательская работа по дизайну костюма, профессиональное самоопределение

Их оформляют в виде эскизов с пояснительным текстом. Каждый проект целесообразно обсудить с коллективом учащихся (защитить проект) и дать ему соответствующую оценку. При этом обращают внимание на целесообразность и качество проделанной работы, ее грамотность и эффективность. Проектное задание оформляют в виде рисунков и чертежей с неполными данными.

Для того чтобы выполнить учебный проект или изготовить любое изделие, необходимо выполнить определенные

умственные и практические действия. Порядок выполнения этих действий представлен ниже.

Последовательность выполнения учебного проекта

1. Выдвижение проблемы (выбор темы проекта), ее обсуждение и анализ.
2. Рассмотрение требований, ограничений, условий, необходимых для выполнения проекта.
3. Сбор информации по учебному проекту, подбор специальной литературы.
4. Идеи, варианты выполнения проекта.
5. Выбор оптимальной идеи, ее развитие.
6. Планирование изготовления.
7. Изготовление изделия.
8. Проверка и оценка результатов.
9. Оформление.
10. Защита проекта.

При поиске информации и оформлении пояснительной записки могут быть использованы интернет-ресурсы.

По характеру выполняемой деятельности выполнение учебного проекта можно разбить на этапы.

Этапы выполнения учебного проекта

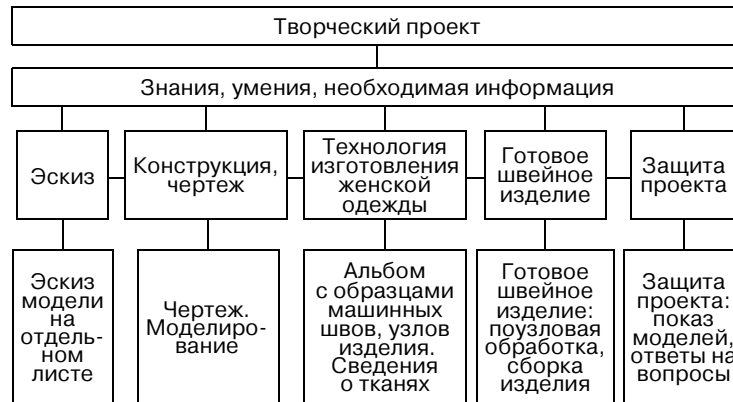
Выполнение учебного проекта	Этапы
1. Выдвижение проблемы (выбор темы проекта, актуальность и необходимость проекта), ее обсуждение и анализ. 2. Требования, ограничения, условия, необходимые для выполнения проекта. 3. Сбор информации, подбор специальной литературы по теме проекта	Поисковый
4. Поиск оптимального решения задачи проекта (рассмотрение различных идей и вариантов). 5. Выбор лучшего из них на основе имеющейся МТБ, экономических расчетов, экологической оценки и др.	Конструкторский
6. Составление плана практической реализации проекта (технологии изготовления изделия), подбор необходимых материалов, инструментов, оборудования.	Технологический

Окончание табл.

Выполнение учебного проекта	Этапы
7. Изготовление изделия с текущим контролем качества (по необходимости внесение изменений в конструкцию и технологию)	
8. Оценка качества выполнения проекта. 9. Анализ результатов выполненного проекта (решена ли поставленная в проекте проблема, достоинства и недостатки проекта, возможные перспективы производства изделия на продажу). 10. Оформление проекта (подготовка документации: чертежи, рисунки, технологические карты; расчет себестоимости изделия, экологическая экспертиза). 11. Защита проекта (доклад и демонстрация, ответы на вопросы)	Заключительный (аналитический)

Схема 3

Схема выполнения творческого проекта



Чтобы учащемуся (или группе учащихся) было легче оформить результаты своей проектной деятельности, можно воспользоваться бланками дневника проектной деятельности.

Дневник проектной деятельности		
		лист № 1
Фамилия, имя учащегося:		Класс:
Руководитель проекта:		Школа №
Название проекта:		
Швейная мастерская	Используемые материалы:	
Сроки выполнения проекта	Этапы выполнения проекта	Результаты работы

Проблема	
лист № 2	
Опишите проблему, которую вы хотите решить	
Задачи	
<p>Опишите задачи, которые нужно решить для устранения проблемы. Для того чтобы _____, необходимо сделать:</p> <p>1.</p>	
Название проекта:	
Фамилия, имя учащегося:	Руководитель проекта:
Дата заполнения	

Исследовательская работа		лист № 3
Изучите, опишите и зарисуйте аналогичные изделия по вашему проекту:		
Название проекта:		
Фамилия, имя учащегося:	Руководитель проекта:	
Дата заполнения		

Идеи решения проблемы		лист № 4
Нарисуйте не менее трех идей решения проблемы с указанием, каким образом они справляются с задачами:		
Название проекта:		
Фамилия, имя учащегося:	Руководитель проекта:	
Дата заполнения		

Итоговая идея решения проблемы		лист № 5
Более основательно и полно оформите выбранную идею, обоснуйте свой выбор:		
Название проекта:		
Фамилия, имя учащегося:	Руководитель проекта:	
Дата заполнения		

Выбор материала для изготовления изделия				
				лист № 6
Материал	Возможность обработки материала в школьных мастерских	Доступность материала по цене	Износостойкость материала	...
...				
...				
Сумма «+»				

Цветовое решение изготавливаемого изделия	
лист № 7	
Выполните цветной эскиз изделия	
Название проекта:	
Фамилия, имя учащегося:	Руководитель проекта:
Дата заполнения	

Технологическая карта изделия	
лист № 8	
Спланируйте свою работу по изготовлению изделия: 1.	
Название проекта:	
Фамилия, имя учащегося:	Руководитель проекта:
Дата заполнения	

Чертеж изделия		лист № 9
Выполните чертеж изделия		
Название проекта:		
Фамилия, имя учащегося:	Руководитель проекта:	
Дата заполнения		

Технологическая карта изделия			лист № 10
Последовательность выполнения работы	Графическое изображение	Инструменты и приспособления	
Название проекта:			
Фамилия, имя учащегося:		Руководитель проекта:	
Дата заполнения			

Лист-заявка		лист № 11
Укажите необходимый материал, его размеры		
Материал	Размеры	
1. ...	1. ...	
Название проекта:		
Фамилия, имя учащегося:		Руководитель проекта:
Дата заполнения		

Экономическое обоснование								лист № 12	
Экономически обоснуйте целесообразность предложенного вами способа решения проблемы:									
Стоимость услуг или изделия на рынке предложения:									
Наименование					Цена		Стоимость		
1.									
Общая стоимость решения проблемы на рынке предложения:									
Оценка затрат									
№	Название операции	Материал		Амортизация оборудования	Энергоемкость	Энергочасы		Стоимость операции	
		Цена	Стоимость			1 час	всего		
Общая стоимость решения проблемы:									
Название проекта:									
Фамилия, имя учащегося:					Руководитель проекта:				
Дата заполнения									

Экологическая экспертиза								лист № 13	
Объясните, какое влияние на окружающую среду оказывает ваше решение проблемы:									
Какие предположительно отрицательные последствия могут возникнуть при массовом использовании предложенного вами способа решения проблемы:									
Название проекта:									
Фамилия, имя учащегося:					Руководитель проекта:				
Дата заполнения									

Самооценка проекта		лист № 14
Опишите преимущества изделия по отношению к ранее существовавшим образцам:		
Изменились ли ваш способ решения проблемы и изделие в ходе его практического воплощения и почему:		
С какими трудностями вы встретились при работе над проектом и как решали эти задачи:		
Успешным ли было предложенное вами решение проблемы:		
Название проекта:		
Фамилия, имя учащегося:	Руководитель проекта:	
Дата заполнения		

Успешность выполнения учебного проекта окончательно оформляется на его защите. Сделанное автором проекта 10-минутное сообщение о ходе выполнения проекта, представленный наглядный материал: изделие, документация по его выполнению и другое — будут оцениваться учителем, одноклассниками и самим автором с помощью таблицы.

В таблицу выставляются оценки по десятибалльной шкале (от «1» — в докладе этого не прозвучало, в проекте это не отражено до «10» — критерий раскрыт полностью).

Если количество набранных баллов:

от 0 до 44 — ставится оценка «2»;

от 45 до 69 — ставится оценка «3»;

от 70 до 84 — ставится оценка «4»;

от 85 до 100 — ставится оценка «5».

Оценка защиты выполненного проекта

№ п/п	Критерий	Оценка учителя (А)	Средняя оценка одноклассников (В)	Твоя оценка (С)	Итоговая оценка $D = (A + B + C) : 3$
1	Соответствие содержания доклада проделанной проектной работе				
2	Умение объяснить научные основы проекта, самостоятельность его выполнения				
3	Качество проектного изделия				
4	Практическое использование проектного изделия				
5	Качество записи и наглядных материалов (логика изложения, соответствие ГОСТу)				
6	Использование знаний из других наук и учебных предметов				
7	Ответы на вопросы				
8	Полнота знаний по трудовому обучению				
9	Оригинальность решения проекта				
10	Культура речи				
	Итого:				

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ

1. Волокна растительного происхождения получают из:
 - а) крапивы; в) шерсти;
 - б) льна; г) хлопка.
 Ответ: а); б); г).
2. Процесс получения ткани из ниток путем их переплетения называется:
 - а) прядением; б) ткачеством; в) отделкой.
 Ответ: б).
3. Расставьте правильную последовательность технологических операций при раскладке выкройки на ткани.

А	разложить мелкие детали
Б	разложить крупные детали
В	сколоть ткань булавками
Г	приколоть мелкие детали
Д	приколоть крупные детали
Е	определить лицевую сторону ткани
Ж	нанести контрольные линии и точки
З	разметить припуски на обработку
И	обвести детали по контуру
К	определить долевую нить

Ответ: К; Е; В; Б; А; Д; Г; И; З; Ж.

4. Назовите четыре способа отличия лицевой и изнаночной стороны ткани:
 - а) _____ ;
 - б) _____ ;
 - в) _____ ;
 - г) _____ .

Ответ: а) на лицевой стороне ткани меньше узелков; б) на лицевой стороне ткани рисунок более яркий; в) лицевая сторона ткани блестит, а изнаночная — нет; г) на лицевой стороне ткани кромка более аккуратная.

5. Заполните пропуски в схеме сборки фартука.



Ответ: пропуски заполнены жирным шрифтом.

6. Равномерно ли нитраты накапливаются в массе плода?

а) да б) нет

Ответ: б).

7. Наибольшее количество нитратов содержится у капусты:

а) в верхних листьях;

б) в нижних листьях;

в) в прожилках;

г) в кочерыжке.

Ответ: а); в); г).

8. Имеют ли нитраты возможность самопроизвольно разрушаться?

а) да б) нет

Ответ: а).

9. Для салата из сырых овощей и зелени наиболее полезной для здоровья считается следующая заправка:

а) майонез; б) оливковое масло.

Ответ: б).

ПРИМЕРНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХЛОПЧАТОБУМАЖНЫХ И ЛЬНЯНЫХ ТКАНЕЙ

Цель работы: научиться определять хлопчатобумажные и льняные ткани.

Задание

Заполните таблицу, сравнив образцы хлопчатобумажных и льняных тканей по внешнему виду и на ощупь.

Материалы, инструменты и оборудование: учебные пособия, образцы хлопчатобумажных и льняных тканей (по 4 на человека), толстая игла, таблица.

**Признаки определения хлопчатобумажных
и льняных тканей**

Признаки	Ткань	
	хлопчатобумажная	льняная
Блеск	Матовая	Блестящая
Гладкость поверхности	Шероховатая	Гладкая
Мягкость	Мягкая	Жесткая
Растяжимость: по основе по утку	Небольшая Большая	Небольшая Небольшая
Гладкость нитей	Пушистые	Гладкие
Вид обрыва нитей	В виде ватки	В виде кисточки
Толщина волокон	Тонкие	Толстые

Порядок выполнения работы

Разложите перед собой пронумерованные образцы, сравните их и запишите свои наблюдения в отчет. Форма отчета прилагается. Сделайте вывод о проделанной работе.

**Форма отчета по практической работе
«Определение хлопчатобумажных и льняных тканей»**

Признак вида ткани	Образцы			
	1-й	2-й	3-й	4-й
Блеск				
Гладкость поверхности				
Мягкость				
Растяжимость				
Гладкость нитей				
Вид обрыва нитей				
Вид ткани				

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА.
ПОДГОТОВКА ШВЕЙНОЙ МАШИНЫ К РАБОТЕ**

Цель работы: научиться приемам заправки швейной машины.

Задание

Подготовьте швейную машину к работе (заправьте верхнюю и нижнюю нити).

Материалы, инструменты и оборудование: швейная машина, учебные пособия, таблицы, нитки хлопчатобумажные.

Порядок выполнения работы

1. Установите рычаг нитепритягивателя и игловодитель в крайнее верхнее положение, повернув для этого маховое колесо.

2. Поднимите лапку машины.

3. Поставьте катушку с нитками на катушечный стержень.

4. Заправьте верхнюю нить.

5. Откройте задвижную пластинку на платформе машины. Достаньте шпульный колпачок со шпулькой из челночного устройства машины.

6. Если на шпульке нитки отсутствуют:

- намотайте несколько витков ниток на шпульку вручную;
- установите шпульку на стержень моталки, совместив паз шпульки со штифтом стержня моталки;

• переключите машину на холостой ход, повернув винт махового колеса на себя;

• намотайте нитки на шпульку, плавно приводя в движение маховое колесо с помощью привода швейной машины.

7. Вставьте намотанную шпульку в шпульный колпачок, заправив при этом нить в прорезь и под пластинчатую пружину. Оставьте свободный конец нити (10—15 см).

8. Переключите машину на рабочий ход.

9. Поверните маховое колесо на себя так, чтобы игла с заправленной верхней нитью опустилась вниз, левой рукой в это время придерживайте конец нити. Как только верхняя нить захватит нижнюю, вытащите нижнюю нить и заправьте обе нити под лапку.

10. Сделайте вывод о проделанной работе.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. МОДЕЛИРОВАНИЕ ФАРТУКА

Цель работы: научиться выполнять моделирование фартука.

Задание

Выполните моделирование деталей фартука (кармана, нагрудника, нижней части).

Материалы, инструменты и оборудование: эскизы базового и желаемого фартуков, учебные пособия, эскизы базовых деталей, ножницы, простой карандаш, ластик.

Порядок выполнения работы

1. Внимательно рассмотрите эскиз желаемого изделия, найдите в нем отличия от эскиза базового фартука.

2. На базовых деталях в соответствии с найденными различиями проведите с помощью карандаша соответственные изменения.

3. При помощи ножниц отрежьте по карандашной линии лишнее с базовых деталей для получения желаемого фасона фартука.

4. Проверьте качество выполненной работы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. МАШИННЫЕ ШВЫ

Цель работы: освоить конструкцию и технологию выполнения машинных швов.

Задание

Выполните машинные швы: стачной, накладной с закрытым срезом, вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

Материалы, инструменты и оборудование: швейная машина, учебные пособия, образцы машинных швов, ножницы, булавки, кусочки ткани, нитки швейные, игла, утюг, доска гладильная.

Порядок выполнения работы

1. Отутюжьте необходимое количество кусочков ткани.
2. Сметайте или приметайте кусочки в зависимости от вида будущего машинного шва с учетом указанных в учебном пособии размеров.
3. Проложите необходимые машинные строчки.
4. Образцы проутюжьте и прикрепите в альбом (тетрадь).
5. Проверьте качество выполненной работы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА. ПОДГОТОВКА ФАРТУКА К РАСКРОЮ

Цель работы: научиться подготавливать фартук к раскрою.

Задание

Выполните раскладку выкройки фартука на однотонной ткани шириной 90 см.

Материалы, инструменты и оборудование: выкройка фартука, учебные пособия, ткань шириной 90 см, булавки.

Порядок выполнения работы

Выполните раскладку выкройки фартука на ткани с учетом ее ширины, направления рисунка и направления долевой нити.

1. Определите лицевую и изнаночную стороны ткани и направление долевой нити.
2. Сложите ткань по долевой нити лицевой стороной внутрь.
3. Разложите крупные и мелкие детали на ткани с учетом их количества (нижняя часть фартука — 1 деталь, карман — 2 детали, нагрудник — 1 деталь и т. д.).
4. Приколите детали выкройки фартука.
5. Сделайте вывод о проделанной работе.

Сводная таблица результатов практической работы

Дата	Тема	Класс	ФИО учащегося	Оценка за работу	Типичные ошибки, допущенные при выполнении работы

Анализ урока

Школа _____

Класс _____

Тема программы _____

Тема урока _____

Цель _____

ФИО учителя _____

Дата _____

№	Элементы урока	Время, мин	Деятельность учителя	Деятельность учащегося	Замечания по ходу и содержанию урока

№	Показатели анализа урока	Фактические данные
1	Готовность учащихся к усвоению темы урока (наличие необходимых знаний и умений)	

Окончание табл.

№	Показатели анализа урока	Фактические данные
2	Формы организации и методы проведения урока	
3	Использование наглядных пособий и ТСО	
4	Творческая работа учащихся, развитие их мышления и познавательной деятельности	
5	Воспитательная, политехническая и профориентационная направленность урока	
6	Какие знания и умения сформированы у учащихся на уроке	
7	Учебный материал, плохо усвоенный на уроке (причины)	
8	Типичные ошибки учащихся	
9	Организационно-методические трудности и способы их устранения	
10	Целесообразность изменения трудного для усвоения материала более легким	
11	Затраты времени на занятие или его этапы. Причины нехватки времени	
12	Предложения по совершенствованию содержания, организации и методов проведения уроков, контрольных, практических и лабораторных работ	

Итоговая отметка за четверть или за учебный год не должна представлять среднюю арифметическую всех ранее полученных оценок, она должна отражать фактический уровень знаний и умений учащихся.

ПРИМЕРЫ ОТДЕЛЬНЫХ УРОКОВ

УРОК «БЛЮДА ИЗ СЫРЫХ И ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ». ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА И ВИНЕГРЕТА»¹

Цель урока: закрепить у учащихся навыки по нарезке овощей и оформлению кулинарных блюд.

Планируемые результаты

1. Предметные

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- художественное оформление кулинарного блюда и сервировки стола;
- развитие глазомера.

2. Метапредметные

- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

3. Личностные

- овладение технологией приготовления винегретов и способа оформления кулинарного блюда;
- развитие трудолюбия и ответственности при оценке качества своей деятельности.

Средства обучения

Учебные:

- 1) учебник «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»;
- 2) рабочая тетрадь «Основы мастерства»; 3) набор кулинарных инструментов и приспособлений; 4) посуда, продукты;
- 5) компьютер, мультимедийный проектор.

Наглядные:

- 1) плакат «Формы нарезки овощей»;
- 2) плакат «Сервировка стола к ужину».

¹ Один из вариантов проведения урока, предлагаемый методистом учебно-методической лаборатории методики преподавания технологии МИОО Г. И. Беловой.

Раздаточный материал:

- 1) технологическая карта — на бригаду;
- 2) карточки для дежурных;
- 3) карточка-отчет (на бригаду);
- 4) карточка контроля (на бригаду).

Средства массовой информации

Журналы по кулинарии.

Литература к уроку

Ермакова В. И. Основы кулинарии.

Столик, накройся. Семья принимает гостей.

Маргарет Дюнн. Все о детской вечеринке.

Для проведения урока могут быть использованы электронные образовательные ресурсы: eor.edu.ru.

Ход занятия

I. Организационный момент

- 1) Проверить выполнение санитарно-гигиенических условий форм, продуктов, требований;
- 2) отметить отсутствующих;
- 3) раздать технологические карты, карточки для дежурных;
- 4) сообщить тему урока.

II. Контроль знаний и умений

Повторение материала прошлого урока в форме беседы.

Вопросы для беседы:

1. Чем особенно богаты овощи? (Витаминами.)
2. Какие вы знаете витамины?
3. Для чего нужны витамины?
4. К чему может привести недостаток витаминов?
5. Что еще содержится в овощах, кроме витаминов?
6. На какие группы делятся овощи в зависимости от того, какую часть растения используют в питании?
7. Что используют в пищу у различных групп овощей?

III. Формирование знаний и умений

Постановка цели и ознакомление с содержанием практической работы: используя технологическую карту, приготовить блюдо из овощей и научиться украшать его.

Объяснение нового материала.

1. Рассказать легенду о салате.
2. Рассказать о том, почему вкусны и полезны именно салаты.
3. Дать возможность учащимся представить, что они хозяйки и к ним на ужин придут гости.
4. Рассказать о том, как можно угостить гостей за ужином, приготовив салат или винегрет.

5. Рассказать об украшении салатов, чтобы стол выглядел красиво и празднично; показать элементы украшения салатов на примере плаката с рисунками оформления салатов.

После объяснения провести вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям.

1. Какие правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи?

2. Что может произойти, если не соблюдать эти правила?

IV. Продолжение формирования знаний и умений

1. Закрепление знаний.

а) Какие бывают формы нарезки овощей?

Объяснение ведут девочки — технологи бригад, с которыми проведена предварительная работа; привлекаются учебные таблицы и плакат «Формы нарезки овощей». Технологи предлагают (по очереди) форму нарезки овощей для своего блюда; показывают приемы нарезки картофеля, моркови, лука, свеклы, огурца; объясняют, как называются формы нарезки (брусочки, кубики...). Члены бригад смотрят, затем каждый пробует на любом овоще нарезать самостоятельно.

б) А знаете ли вы, в какой последовательности готовят картофельный салат и винегрет? Какие продукты и в каком количестве используют?

Прорабатывается технологическая карта:

— обратить внимание на правила приготовления салатов (о них рассказывает девочка-технолог);

— дать рекомендации относительно использования технологических карт;

— обратить внимание на последовательность закладки овощей и на нормы продуктов.

2. Практическая работа «Приготовление салата и винегрета» проводится по технологической карте.

3. Текущий инструктаж по технике безопасности.

4. В ходе выполнения практической работы осуществлять контроль:

— за соблюдением безопасных приемов работы, санитарно-гигиенических требований;

— за организацией рабочего места;

— за соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций;

— за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями;

— за трудовой дисциплиной.

5. За 5 мин до конца практической работы провести заключительный инструктаж:

— еще раз обратиться к плакату с рисунками оформления салата;

— показать на отдельной порции вариант оформления готового блюда;

— предложить бригадам пофантазировать и придумать свой вариант украшения салата или винегрета и подготовить блюдо к подаче на стол.

6. После приготовления блюда бригадами и уборки рабочего места бригадиры (с которыми проведена предварительная работа) объясняют с использованием плаката «Сервировка стола к завтраку», как правильно накрыть стол и оформить его; показывают сервировку на одного человека.

V. Контроль знаний и умений

1. Контроль знаний и умений осуществляется по карточкам контроля и карточкам-отчетам:

— каждой бригаде дается карточка-отчет с пятью заданиями-вопросами (и с вариантами ответов);

— бригада обсуждает эти задания и выбирает нужный ответ подчеркиванием;

— через 2—5 мин отчеты сдаются учителю.

2. Дежурные от бригад сервируют столы. Бригадир-«хозяйка» приглашает гостей к столу.

3. Каждая бригада представляет свое блюдо и рассказывает об одной из профессий (беседа за столом):

— 1-я бригада: девочка делает сообщение об истории винегрета, а другая делает сообщение о профессии повара (на 2—3 мин);

— 2-я бригада: девочка делает сообщение об истории салата, а другая рассказывает о профессии официанта (2—3 мин).

VI. Контроль и оценка знаний и умений

Ответы по карточкам-отчетам	1 балл			
Соблюдение технологической последовательности приготовления	1 балл			
Соблюдение правил санитарии и гигиены, техники безопасности, требований культуры труда	1 балл			

Окончание табл.

Внешний вид готового изделия, сервировка стола	1 балл			
Вкусовые качества блюда	1 балл			
Итого:				

1. Оценка выставляется с учетом ответов на карточки-отчеты по карточкам контроля. Выполнение всех пунктов *полностью, правильно, самостоятельно* дает оценку «5».

2. После подведения итогов раздать учащимся карточки-задания для следующего занятия.

3. Дежурные моют посуду, убирают класс, сдают учителю технологические карты и карточки-задания для дежурных, снимают и убирают плакаты.

4. Учитель оценки выставляет в дневники учащихся.

КОНСПЕКТ УРОКА ПО ТЕХНОЛОГИИ¹. ТЕМА «МОДЕЛИРОВАНИЕ ФАРТУКА»

Вид занятия, тип урока: комбинированный.

Цель урока: научить учащихся простейшим приемам моделирования фартука.

Планируемые результаты

1. Предметные

● моделирование художественного оформления объектов труда;

● развитие пространственного художественного воображения и композиционного мышления;

● развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.

2. Метапредметные

● проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;

● аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

¹ Использованы материалы урока учителя Л. В. Писарик (школа № 551 Южного округа г. Москвы).

3. Личностные

- освоение приемов моделирования швейного изделия;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Средства обучения

1. Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, магнитофон.

2. Наглядные пособия: чертеж фартука в масштабе 1 : 1; плакат «Модели фартука»; серия транспарантов по конструированию и моделированию фартука; стенд готовых моделей с различной отделкой; выставка отделок, тканей, литературы.

3. Дидактический материал: учебники по технологии (5 кл.), рабочая тетрадь «Основы мастерства», ИТК «Этапы моделирования» (10 шт.), карточки-задания с различными способами моделирования (5 шт.), карточки-задания по закреплению темы «Моделирование фартука» (10 шт.).

Структура урока

№	Название элементов урока	Дополнение
I	Организационный момент 1. Приветствие. 2. Учет присутствующих. 3. Проверка готовности к уроку. 4. Пояснение порядка работы на уроке	Рассказ-вступление учителя, вводный инструктаж, деятельность бригадиров
II	Актуализация знаний учащихся по темам а) рабочая одежда; б) размерные признаки для построения чертежа выкройки фартука; в) построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4; г) изучение конструктивных линий; д) виды отделок	Игра «Умники и умницы». Индивидуальная форма работы — работа с сигнальными карточками. Контроль со стороны учителя
III	Введение новых знаний учащихся по теме «Моделирование фартука»:	Запись на доске. Слово учителя. Работа с плакатом стен-

Окончание табл.

№	Название элементов урока	Дополнение
	а) модель; б) моделирование; в) художник-модельер; г) этапы моделирования. Цель. Мотивация	дов, готовых изделий. Выставка литературы. Работа с учебником технологии
IV	Практическая работа (соблюдения правил ТБ): а) моделирование фартука с отрезным нагрудником, карманы и нагрудник прямоугольной формы; б) моделирование фартука с отрезным нагрудником, форма нижних частей карманов и изделия остроугольной формы; в) моделирование фартука с отрезным нагрудником, овальным верхним срезом нагрудника и карманом овальной формы; г) моделирование передника с отрезным нагрудником, нижняя часть фартука и карманов в виде шестиугольника	Текущий инструктаж. Работа с графопроектором. Групповая форма работы. Контроль со стороны учителя. Индивидуальная форма работы. Моделирование различных моделей фартуков. Музыкальное оформление. Контроль со стороны учителя. Текущий инструктаж
V	Подведение итога работы: а) выставление оценок; б) выставка работ учащихся	Ответы учеников. Работа с сигнальными карточками. Работа с карточками
VI	Закрепление полученных знаний заданиями	Индивидуальная форма работы. Контроль со стороны учителя. Заключительный инструктаж
VII	Домашнее задание	Запись на доске
VIII	Уборка кабинета	Деятельность дежурных

I. Здравствуйте, ребята!

Зовут меня Любовь Викторовна, и этот урок сегодня у вас буду вести я.

С сегодняшнего дня вы начинаете изучать новый, очень интересный раздел «Моделирование».

II. Но мы не можем приступить к изучению новой темы, не повторив темы предыдущих уроков. А для этого я хочу вам предложить поиграть в очень известную игру «Умники и умницы», а заодно проверить ваши знания. Для этого мне нужны три человека. Кто из вас желает поиграть? Давайте познакомимся с вами...

Напомню условия игры: на полу у нас размещены три дорожки. Нужно дойти до конца дорожки, ответив на все вопросы. Кто пойдет по первой дорожке, отвечает только на один, но самый сложный вопрос. Кто пойдет по второй дорожке, отвечает на два вопроса средней сложности. Кто пойдет по третьей дорожке, отвечает на три самых легких вопроса. Оценивать вас будет класс с помощью сигнальных карточек. Займите понравившиеся вам дорожки.

1-й ученик	2-й ученик	3-й ученик
Назвать все конструктивные линии фартука.	Что такое мерки?	Какую функцию выполняет фартук в одежде?
	Какие мерки необходимы для построения чертежа фартука?	Из какой ткани лучше шить фартук?
		Чем можно украсить фартук?

— Что мы поставим первому участнику; второму; третьему?

— Молодцы девочки! Напомнили нам предыдущий материал.

III. А сейчас мы переходим к новой теме. Давайте запишем ее в вашу рабочую тетрадь.

Тема нашего урока: «Моделирование фартука».

Главная цель нашего урока: научиться простейшим приемам моделирования фартука.

Мотивация: вы видите различные модели фартуков, прикрепленные на стенде, нарисованные на плакате в книгах. Все они моделируются на основе чертежа, который вы стро-

или на предыдущих уроках. Обратите внимание на передник, который находится в центральной части нашего стенда. Этот фартук изготовлен без изменения чертежа выкройки фартука, а все остальные путем моделирования приобрели новую форму. Каждый человек хочет и стремится быть индивидуальным, т. е. не похожим на остальных, и это проявляется в его характере, поведении, а также в одежде. Благодаря разделу «Моделирование» вы сможете шить себе одежду, учитывая особенности своей фигуры, своего вкуса.

Когда я вам все это рассказывала, я упомянула два новых для вас понятия «модель» и «моделирование». Давайте запишем определения этих понятий себе в тетрадь, а на следующий урок вы эти определения выучите.

Модель — это образец изделия. Каждый фартучек, прикрепленный к стенду, — это модель. **Моделирование** — это изменение выкройки в соответствии с выбранной моделью.

Давайте откроем учебники на странице... и рассмотрим рисунки. Мы видим, что на основе кармана квадратной формы можно получить различные модели карманов путем моделирования. Придумывая модели изделий, необходимо учитывать назначение изделий, свойства материала, из которого будет изготавливаться данное изделие, знать основы цветоведения, композиции, направления моды.

Скажите мне, как называется та профессия людей, которые занимаются моделированием. (Художник-модельер.) Вот сейчас мы тоже сможем побывать в роли художников-модельеров, так как будем моделировать.

IV. Первую модель вы смоделируете вместе со мной, а уже следующую будете выполнять самостоятельно. (Напомните мне, как нужно обращаться с ножницами.) Работать мы будем по следующему плану. У каждого он есть на парте.

Этапы моделирования.

1. Нарисовать эскиз модели.
2. Описание модели.
3. Внесение изменений в чертеж-основу.
4. Изготовление выкройки.

Модель № 1

1. Рассмотрим эскиз модели на экране (рис. 4). На эскизе должна быть четко видна форма деталей фартука и его отделка. Эскиз лучше выполнять в цвете.

2. Чем он отличается от фартука голубого цвета, на который я обращала внимание в начале урока? (Нагрудник и карманы имеют верхний срез в виде угольника.)

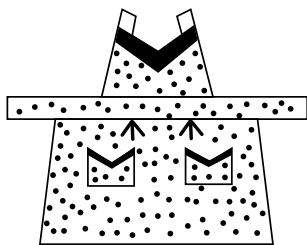


Рис. 4. Эскиз фартука

3. Нанесение фасонных линий (рис. 5).

Отдельные детали изделия должны сочетаться между собой: если нагрудник имеет верхний срез в виде угольника, то и карманы должны быть срезаны под углом, а не скруглены. Если за основу принимается округлая форма детали, то надо округлять срезы нескольких деталей фартука.

4. Мы получаем выкройку (рис. 6).

Выкройка — это шаблон для раскроя ткани.

Давайте выполним моделирование в рабочей тетради.

А сейчас вы получаете по одной модели фартука на парту, которую должны смоделировать по рассмотренному плану. Оценивать вашу работу будет весь класс с помощью сигнальных карточек. (Музыкальное оформление.)

V. Сейчас по очереди подходите к доске со своей смоделированной работой и рассказываете, что и как вы делали для получения новой модели.

VI. Вы неплохо потрудились, а сейчас давайте закрепим пройденный материал. Каждому из вас я даю карточку-задание. Надо очень быстро его выполнить. Затем мы проверим.

VII. Домашнее задание: повторить новые понятия, не забыть взять ткань для раскроя.

VIII. Уборка кабинета.

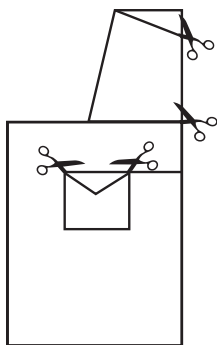


Рис. 5. Нанесение фасонных линий

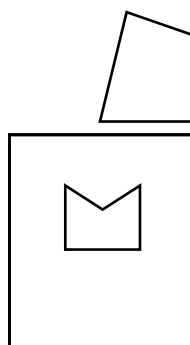


Рис. 6. Готовая выкройка

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дидактика технологического образования: книга для учителя. Ч. 2 / под ред. П. Р. Атутова. — М.: ИОСО РАО, 1998.
2. Использование метода проектов на уроках технологии (трудового обучения) в школе: методические рекомендации / под ред. М. Б. Павловой. — СПб.: Либра, 1996.
3. Маркуцкая С. Э. Учителю о современных технологиях производства тканей // Школа и производство. — 2000. — № 7.
4. Маркуцкая С. Э. Учителю о современных технологиях изготовления швейных изделий // Школа и производство. — 2001. — № 1. — С. 28—33.
5. Методика обучения учащихся 5—9 классов современным технологиям в процессе трудовой подготовки / под ред. В. М. Казакевича. — М., 1996.
6. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы: проект. — 2-е изд. — М.: Просвещение, 2011. — 96 с.
7. Рабочие программы. Технология. 5—8 классы: учебно-методическое пособие / сост. Е. Ю. Зеленецкая. — М.: Дрофа, 2012. — 150 с.
8. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / А. Г. Асмолов, Г. В. Бурлинская, И. А. Володарская и др.; под ред. А. Г. Асмолова. — 2-е изд. — М.: Просвещение, 2011. — 159 с.
9. Кожина О. А. Технология: методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда / О. А. Кожина. — 2-е изд. стереотип. — М.: Дрофа, 2007. — 206 с.
10. Кожина О. А., Кудаква Е. Н., Маркуцкая С. Э. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник. — М.: Дрофа, 2012. — 254 с.
11. Кожина О. А., Кудаква Е. Н. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: рабочая тетрадь. — М.: Дрофа, 2012.
12. Муравьев Е. М., Симоненко В. Д. Общие основы методики преподавания технологии. — Брянск: НМЦ «Технология», 2000.
13. Отделка тканей. Трудовое обучение и домоводство: учеб. пособие для средней школы / сост. А. П. Тарасова. — СПб.: ИД «МиМ», 1998.
14. Румянцева Е. Е. Товары, вредные для здоровья. — М.: Логос, 2005. — 392 с.

15. Повар. — Мн.: Харвест, 2002. — 224 с. (Моя профессия).

16. Дружинина А. Здоровое питание. — М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2004. — 336 с.

17. Базеко Н. П. Все секреты здорового питания / Н. П. Базеко, С. И. Пиманов. — М.: Мед. лит., 2003. — 176 с.

18. Твое питание и здоровье. Школьный иллюстрированный справочник. — М.: РОСМЭН, 1996.

19. Фундаментальное ядро содержания общего образования / РАН РАО; под ред. В. В. Козлова, А. М. Кондакова. — 4-е изд. дораб. — М.: Просвещение, 2011. — 79 с.

20. Электронные образовательные ресурсы:

<http://eor.edu.ru>;
schooledlection.edu.ru.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд»	4
Пояснительная записка	4
Содержание программы	14
Требования к результатам усвоения содержания программы	44
Примерное тематическое планирование	46
Материально-техническое обеспечение учебного процесса	49
Поурочно-тематическое планирование	54
Новые возможности технологического образования для здоровьесбережения учащихся	69
Организация лабораторных занятий по определению качества пищевых продуктов экспресс-методами химического анализа	78
Организация и методика проведения занятий по кулинарии	84
Организация и методика проведения занятий по обработке тканей и изготовлению швейного изделия	88
Сущность и методика реализации учебных проектов	96
Примерные тестовые задания для итогового контроля	108
Примерные практические работы для проверки умений и навыков	110
Примеры отдельных уроков	116
Урок «Блюда из сырых и вареных овощей». Практическая работа «Приготовление салата и винегрета»	116
Конспект урока по технологии. Тема «Моделирование фартука»	120
Список рекомендуемой литературы	126