

Национальный институт образования

Л.М. Яворская Н.И. Шульга

Уроки обслуживающего труда в 7 классе

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

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



Минск «Сэр-Вит» 2014

УДК 373.5.016:64
ББК 74.263.727
Я22

Серия основана в 2013 году

Рецензенты:

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

Яворская, Л.М.

Я22 Уроки обслуживающего труда в 7 классе : пособие для учителей учреждений общ. сред. образования с белорус. и рус. яз. обучения / Л.М. Яворская, Н.И. Шульга. – Минск : Сэр-Вит, 2014. – 112 с. : – ил.

ISBN 978-985-419-799-9.

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

Адресуется учителям трудового обучения.

**УДК 373.5.016:64
ББК 74.263.727**

ISBN 978-985-419-799-9

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

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пособие для учителей «Уроки обслуживающего труда в 7 классе» разработано в рамках сценарного подхода, предполагающего развитие познавательного интереса учащихся.

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

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

Ценностно-целевой компонент

Название раздела программы, объем учебного времени и количество уроков.

Дидактические цели раздела программы.

Тип уроков.

Материально-техническое и дидактическое оснащение уроков.

Ожидаемые образовательные результаты.

Содержательно-процессуальный компонент

Дидактические задачи:

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

Рефлексивно-оценочный компонент

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

² Там же. С. 10–11.

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

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

При использовании различных технологий обучения базовая дидактическая структура сценария урока любого типа постоянна и представлена следующими компонентами (основными этапами):

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

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

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

При организации тренировочных упражнений учителю следует:

- объяснить цели и задач предстоящих тренировочных упражнений;

- показать последовательность и правильность их выполнения;
- проверить знание правил безопасности при выполнении данной работы;
- организовать воспроизведение учащимися показанной операции;
- провести анализ и коррекцию допущенных учащимися ошибок;
- организовать самостоятельную тренировочную деятельность учащихся.

Такая организация практической тренировочной деятельности позволяет выработать у учащихся необходимые умения и навыки.

Проведение практических работ требует от учителя продуманной организации урока, важно, чтобы учащимся были ясны задачи, ход работы, условия ее выполнения.

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

Дидактические сценарии уроков разрабатывались в соответствии с целостным видением процесса обучения по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» 7 класс. В них рассмотрены отдельные уроки по основам приготовления пищи («Блюда и гарниры из овощей», «Блюда из мяса»); обработке текстильных материалов («Шерстяные и шелковые ткани», «Регуляторы бытовой швейной машины», «Типы занавесей»); основам домоводства («Растения в интерьере», «Цветочный этикет»); по основам выращивания растений («Выращивание растений в открытом грунте», «Газоны», «Цветники»).

Дидактические сценарии уроков по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» ориентированны на решение задач по целенаправленному формированию у учащихся прежде всего востребованных социумом и индивидуальностью интегративных качеств личности.

Условные обозначения

Компоненты раздела:



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



– содержательно-процессуальный



– рефлексивно-оценочный

Компоненты темы:



– актуализация опорных знаний



– формирование новых понятий и способов деятельности



– формирование умений и навыков

Раздел. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



Ценностно-целевой компонент

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



Дидактические цели:

формировать теоретические знания о пищевых продуктах (овощи, мясо, рыба); способах определения доброкачественности продуктов питания, правилах их хранения; видах обработки пищевых продуктов; видах посуды, инструментов, приспособлений и оборудования для приготовления пищи, способах приготовления пищи; практические умения и навыки приготовления блюд с учетом требований к качеству готовых изделий, сервировки стола, определения доброкачественности продуктов питания; пользования инструментами, приспособлениями и оборудованием для приготовления пищи; навыки безопасных приемов труда; развивать понимание важности соблюдения санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления пищи;

развивать творческие способности и познавательный интерес, коммуникативные умения, эстетический вкус в процессе выполнения различных видов деятельности;

воспитывать трудолюбие, культуру труда, аккуратность, бережливость, самостоятельность, ответственность за результаты своего труда.

Тип урока – комбинированный урок.

Оборудование¹: ложка разливательная, ложка столовая из нержавеющей стали, ложка чайная из нержавеющей стали, набор кухон-

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

ных ножей (типа «Поварская тройка»), нож желобковый для очистки овощей и картофеля, нож столовый из нержавеющей стали, сито, скребок поварской, терка ж комбинированная, поднос, весы настольные, вилки столовые из нержавеющей стали, дуршлаг, доски разделочные, кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали на 1,5 л, кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали на 3,0 л, кухонный комбайн, миксер, миска эмалированная большая, миска эмалированная маленькая, набор столовый для специй, пароварка, печь СВЧ, плита электрическая 4-конфорочная, салатница, сервиз столовый, сервиз чайный, скатерть матерчатая с салфетками, сковорода большая, сковорода средняя с тефлоновым покрытием, сковорода маленькая, стакан для салфеток, тарелка глубокая, тарелка мелкая столовая, тарелка десертная, тарелка пирожковая, фильтр для воды, хлебница для стола, холодильник, чайник, чашка с блюдцем, электрополотенце «Фен», индикатор для быстрого определения количества нитратов в пищевых продуктах, лопатка для котлет и мяса, молоток для отбивания мяса, нож консервный, рыбочистка, шумовка, картофелемялка, мясорубка, селедочница.

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

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

состав пищевых продуктов; способы снижения содержания нитратов и радиоактивных элементов в пище; ассортимент первых блюд и технологию их приготовления; основные сведения о мясе, рыбе, овощах; способы определения доброкачественности и сроки хранения; ассортимент блюд из этих продуктов, технологию их приготовления; используемые в процессе их приготовления инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд, правила их подачи; правила сервировки стола к обеду; способы и приемы приготовления традиционных белорусских блюд.

Учащиеся должны уметь:

определять доброкачественность мяса, рыбы, овощей; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимым для обработки продуктов в процессе приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей; готовить первые и вторые блюда; оформлять готовые изделия; сервировать стол к обеду; соблюдать правила безопасной работы.

Тема. Блюда и гарниры из овощей (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Беседа по вопросам с опорой на изученный материал:

- Чем полезны овощи?
- Как можно хранить овощи?
- Назовите блюда из овощей, изображенные на рисунке. Какие еще блюда можно приготовить из овощей?

						
						
		БЛЮДА				
		ОВОЩЕЙ				
		ИЗ				

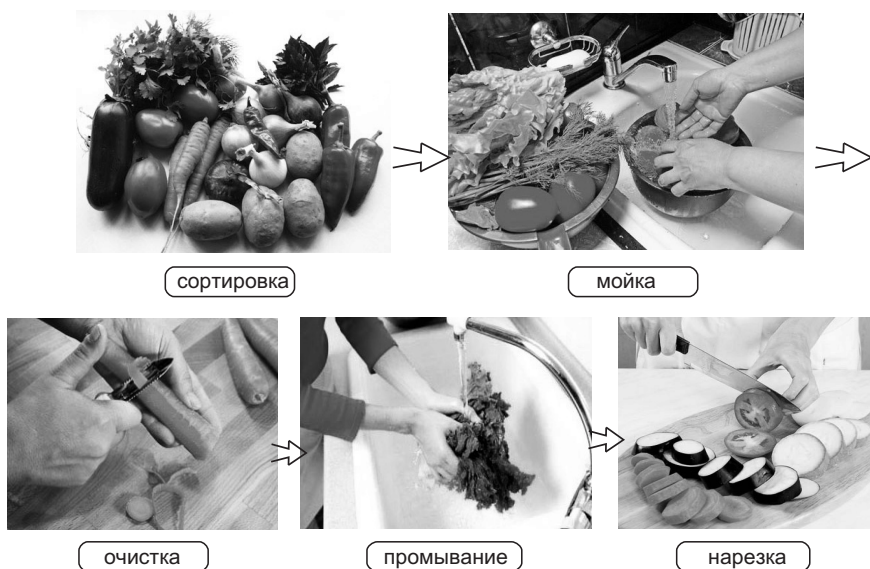
Ответ: Рагу; котлеты морковные; запеканка из тыквы; салат; оладьи из кабачков.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с первичной и тепловой обработкой овощей.

Первичная обработка заключается в переборке, сортировке, мойке, очистке, промывании и нарезке.



Сортировка. При сортировке обязательно удалите поврежденные овощи, а также посторонние примеси. Овощи сортируют с учетом их дальнейшего кулинарного использования. Например, из помидоров зрелых и крепких готовят салаты, перезрелые и мягкие используют для томатного пюре, зеленые — для соления, а также дозревания. По размерам овощи сортируют для более правильного проведения технологического процесса, так как одинаковые по размерам продукты при тепловой обработке доходят до готовности одновременно.

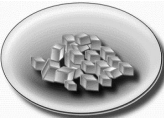
Если овощи сухие и хорошего качества и вы планируете их хранить какое-то время, то их не нужно мыть перед закладкой на хранение. Моют овощи непосредственно перед использованием. Обязательно нужно мыть овощи перед тем, как начинаете их очистку.

При *очистке* удаляйте несъедобные (кожуру, плодоножку, грубые семена), поврежденные или загнившие части овощей. Для очистки овощей потребуется небольшой нож с острым и коротким лезвием или специальные приспособления – *овощечистки*. Однако некоторые овощи перед тепловой обработкой не чистят.

После очистки овощи необходимо обязательно еще раз промыть холодной, желательно проточной водой.

Нарезка. Предложить учащимся самостоятельно рассмотреть табл. на с. 25 учеб. пособия, а затем объяснить, где та или иная форма нарезки применяется.

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
	Картофель	Квадратное сечение $0,2 \times 0,2$ см; длина 4–5 см	Для жарки во фритюре
	Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук	Квадратное сечение $0,2 \times 0,2$ см; длина 4–5 см	Для борщей (кроме флотского), шей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада
	Белокочанная капуста Краснокочанная капуста	Квадратное сечение $0,2 \times 0,2$ см; длина 4–5 см	Для борщей (кроме флотского), шей из свежей и квашеной капусты, рассольника, капусты тушеной. На гарнир к холодным и горячим блюдам, салатам
	Картофель	Квадратное сечение от $0,7 \times 0,7$ до $1,0 \times 1,0$ см; длина 3,5–4 см	Для жарки во фритюре, рассольника
	Морковь, петрушка, сельдерей	Квадратное сечение $0,4 \times 0,4$ см; длина 2,5–3,5 см	Для бульона с овощами, салата

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
Кубики 	Картофель	Величина ребра 1,0–2,5 см	Для супов: картофельного с крупами, борща флотского, овощной окрошки; гарнира к горячим блюдам; азу
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Величина ребра 0,3–0,75 см	Для щей, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам
	Зелень петрушки, укроп, капуста белокочанная	0,1–0,2 × 0,1–0,2 см; величина ребра 0,2–0,3 см	Для посыпки при отпуске первых и вторых блюд
Кружочки 	Картофель	Диаметр 2–3 см; толщина 0,2–0,3 см	Для гарнира
	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2–2,5 см; толщина 0,1–0,3 см	Для супа овощного
Ломтики 	Картофель	Размеры 2,5–3,0 см; толщина 0,3–0,5 см	Для жарки основным способом на гарнир к жареным блюдам из мяса и рыбы
	Морковь, свекла	Размеры 2–2,5 см; толщина 0,2–0,3 см	Для борща флотского; вареные – для винегретов и салатов
Дольки 	Картофель	Разные размеры, но не более 5,0 см	Для рассольников; обжаренный – для рагу и духовой говядины
	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Разные размеры, но не более 3,5 см	Для щей из свежей капусты, рагу
Квадратики (шашки) 	Белокочанная капуста	Размеры 3,0–3,5 см	Для борща флотского, щей из свежей капусты, супа крестьянского

Кольца и полу- кольца 	Лук репча- тый	Диаметр 3–6 см	На гарнир к бифш- тексу с луком, пашлык
	Лук порей	Диаметр 1–2,5 см	Для сельди с гар- ниром, в салаты и винегреты
Гребешки, звезд- очки, шестеренки 	Морковь, петрушка	2,0–3,0 × 1,25 см	На гарнир к залив- ной рыбе, в мари- нады, украшения холодных и горя- чих блюд
Бочоночки, груши, орешки, шарики 	Картофель	Бочоночки 3,5–4,0 × 6,0 см; орешки диаметром 1,5–2,5 см	Для гарнира
	Морковь	Шарики диаметром 1,0–1,5 см; орешки диаметром 1,0–1,5 см	
Стружка 	Картофель	Толщина 0,3 см; дли- на 15–25 см	
Рубка (мелкая)	Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста	Размеры 0,1–0,2 × 0,1–0,2 см	Для шей; тефтелей, фарша; посыпки различных горячих и холодных блюд

Используя разные способы нарезки одних и тех же продуктов, можно приготовить совершенно разные по вкусу салаты. Поэтому ведущие повара дают ряд рекомендаций о том, как красиво нарезать овощи и придать блюду определенный вкус.

Правила нарезки продуктов:

- нарезать продукты следует непосредственно перед приготовлением салата;
- овощи (сельдерей, морковь, свекла) для салатов нужно нарезать тем мельче, чем плотнее их структура;
- нарезанные овощи и фрукты не следует хранить в воде или на свету;

- быстротемнеющие фрукты (яблоки, груши и др.) желательно после нарезки сбрызнуть подсоленной водой или лимонным соком;
- острые продукты принято нарезать чуть-чуть мельче, чем остальные ингредиенты, чтобы салат был равномерно острым, можно нарезать крупнее, чтобы подчеркнуть пикантность острого вкуса;
- тонкими ломтиками нарезают огурцы, редиску, свеклу, морковь и др.;
- для того чтобы нарезать овощи соломкой, сначала их режут пластинками, а затем измельчают в соломку;
- для того чтобы нарезать овощи брусочками и кубиками, сначала нарезают пластинки толщиной 1 см, а затем измельчают их на кубики. Для холодных салатов кубики мельче, для горячих – крупнее;
- круглые овощи обычно нарезают дольками;
- цветная капуста для салата сначала разбирается на соцветия, которые затем отрезают от стебля;
- листовые овощи (щавель, шпинат, салат) можно оставить в первоначальном виде или слегка измельчить руками;
- зелень укропа, лука, петрушки можно использовать как цельными веточками, так и мелко нарезанными.

Обратить внимание учащихся на использование в кулинарии свежемороженных овощей, определение их доброкачественности (по цвету, запаху, консистенции) и познакомить с общими **правилами приготовления овощных салатов**:

1. Все продукты для приготовления салатов проходят первичную обработку, а некоторые из них тепловую.
 2. После тепловой обработки продукты должны быть охлаждены.
 3. Овощи для салатов можно подготавливать заранее (за 1–2 ч).
- Из сырых овощей салаты готовят и заправляют непосредственно перед их подачей.

Предложить учащимся самостоятельно изучить тепловую обработку овощей (учеб. пособие, с. 30). (В зависимости от наполняемости класса работу можно провести фронтально или по группам.)

Результаты изучения изобразить в виде схемы:



Привести примеры, какие овощи и для приготовления какого блюда можно обрабатывать такими способами.

Задание. Выберите лучший способ приготовления овощей.

Кабачки	СВЧ-печь, запекание в духовке
Баклажаны	Запекание в духовке, жарка, СВЧ-печь, варка, тушение
Морковь	СВЧ-печь, жарка, запекание в духовке
Свекла	Варка
Цветная капуста	Запекание в духовке, жарка
Болгарский перец	Жарка, приготовление в скороварке

Правила тепловой обработки:

- не пережаривать и не переваривать продукты;
- жарить или варить сначала на сильном огне, а затем на слабом;
- для сохранения питательных веществ и витаминов овощи опускать в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении, закрыв крышкой;
- свеклу, морковь и зеленый горошек варят без соли, так как она ухудшает их вкус;
- вода должна только покрывать овощи при варке, излишнее количество воды увеличивает потери питательных веществ.

Время варки овощей

	Нарезанную капусту варить 15–25 минут		Морковь варить в несоленой воде 20–25 минут (варить с кожурой)
	Свеклу варить в несоленой воде 40–50 минут (варить с кожурой, хвостик не срезать)		Баклажаны варить в несоленой воде 20–25 минут (варить с кожурой)

	Кабачки варить в подсоленной воде 15–20 минут (целые), 10 минут (нарезанные) (варить без кожуры)		Помидоры варить 15 минут (для борща), 45 минут (для томатной пасты)
	Картофель варить в подсоленной воде 20–25 минут (целые), 15 минут (нарезанные)		Брокколи варить в подсоленной воде 5–7 минут (свежую), 10–12 минут (замороженную)
	Цветную капусту варить в подсоленной воде 10–15 минут (свежую), 15–17 минут (замороженную)		Репу варить в подсоленной воде 20 минут

Посуда для приготовления и подачи блюд

Для приготовления салатов используют эмалированные миски, в которые помещают нарезанные продукты и перемешивают после заправки. Для подачи салатов используют общий салатник и закусочные тарелки. Можно подавать салат и в индивидуальных маленьких салатниках.

Вопросы:

1. Какие правила нужно соблюдать, чтобы сохранить в продуктах питательные вещества и витамины?
2. Почему заправляют салаты непосредственно перед подачей?
3. Какие инструменты и приспособления используют для первичной обработки овощей? при тепловой обработке?



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 2 «Приготовление салатов» учащиеся должны научиться готовить салаты.

Чтобы учащиеся могли научиться большему количеству операций, можно разным бригадам поручать приготовление различных блюд, примерно одинаковых по первичной и тепловой обработке продуктов. Одна бригада может готовить винегрет, другая – салат из сырых овощей, третья – фруктовый салат. При подведении итогов представитель каждой бригады рассказывает о порядке приготовления своего блюда. Вопросы, задаваемые при этом учителем, должны раскрывать особенности обработки продуктов и приготовления каждого блюда.

Учащиеся выполняют практическую работу по инструкционным картам.

В процессе проведения инструктажа следует подробно рассказать об особенностях приготовления блюда.

Для проведения учащимися самоконтроля следует ознакомить их с требованиями к качеству салата:

1. Вареные продукты, входящие в состав салатов, должны быть мягкими, но не разваренными. Для этого надо соблюдать время варки.
2. Цвет и запах блюд должны соответствовать цвету и запаху свежих продуктов.
3. Вкус вареных овощей должен соответствовать вкусу, свойственному этому овощу.
4. Оформление блюд должно быть эстетичным. При оформлении нельзя использовать несъедобные элементы украшения.

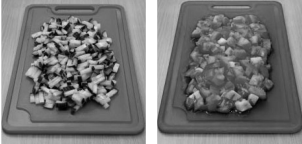
Следует обратить внимание учащихся на соблюдение правил безопасности в процессе приготовления блюд.

Для оценки приготовленных блюд можно раздать учащимся подготовленную таблицу, которую им надо будет заполнить после дегустации блюда, чтобы сделать заключение о его качестве:

Название салата:		
Показатель качества	Характеристика показателя	Заключение дегустатора
Вкус	Соответствует вкусу входящих в блюдо продуктов	
Цвет	Сохранен цвет входящих в блюдо продуктов	

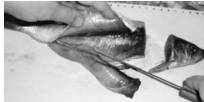
Показатель качества	Характеристика показателя	Заключение дегустатора
Запах	Соответствует запаху, свойственному свежим продуктам	
Консистенция	Соответствует требованиям к данному виду салата	
Внешний вид	Эстетичный	

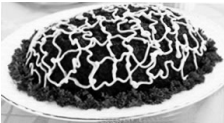
При выполнении практической работы необходимо строго придерживаться указанной последовательности операций приготовления блюд. Например *овощного салата* (см. инструкционную карту).

№	Последовательность выполнения	Графическое изображение
1	Выполнить первичную обработку овощей	
2	Нарезать огурцы соломкой	
3	Нарезать помидоры кубиками	
4	Перец очистить от семян	
5	Нарезать перец соломкой	
6	Очистить чеснок	 
7	Выдавить чеснок через чесночницу	

8	Смешать горчицу с подготовленным чесноком	
9	Добавить в горчично-чесночную смесь уксус, перемешать	
10	Добавить в подготовленную заправку растительное масло, перемешать до однородной массы	
11	Заправку посолить, поперчить по вкусу	
12	Смешать огурцы, помидоры, перец	
13	Добавить заправку к овощам, перемешать	
14	Листья салата порвать и выложить в салатницу	
15	Выложить подготовленный салат на листья салата	

Например, для приготовления салата «Селедка под шубой» инструкционная карта может быть разработана следующим образом:

№	Последовательность выполнения	Графическое изображение
1	Отварить картофель, морковь, свеклу	
2	Лук очистить и мелко нарезать	
3	Отваренные овощи остудить, почистить	
4	Разделать селедку на филе: отрезать голову;	
	разрезать брюшко;	
	вынуть внутренности;	
	снять кожу с селедки, а затем отрезать хвост;	
	провести большим пальцем вдоль хребта и отделить мясо селедки до реберных костей;	
	придерживая одной рукой половинку селедки вместе с хребтом, второй рукой под натяже- нием отделить другую половинку селедки;	
	удалить оставшиеся реберные кости	

5	Филе селедки нарезать маленькими кусочками	
6	Свеклу натереть на мелкой терке	 
7	Морковь натереть на мелкой терке	
8	Картофель натереть на мелкой терке	 
9	Яблоко почистить, натереть на крупной терке	
10	На дно плоского блюда выложить слоями: картофель – селедку – лук – морковь – яблоко-свеклу, разравнивая каждый слой и смазывая майонезом	
11	Украсить майонезом	

Источники: <http://www.say7.info/cook/recipe/182-Seledka-pod-shuboy.html>;
<http://youtoall.ru/category/kulinar/page/6>

- Давайте сравним различные оформления блюд (рис. а–г). Вид какого из салатов у вас вызывает аппетит? Почему?

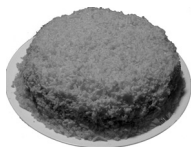
а)



в)



б)

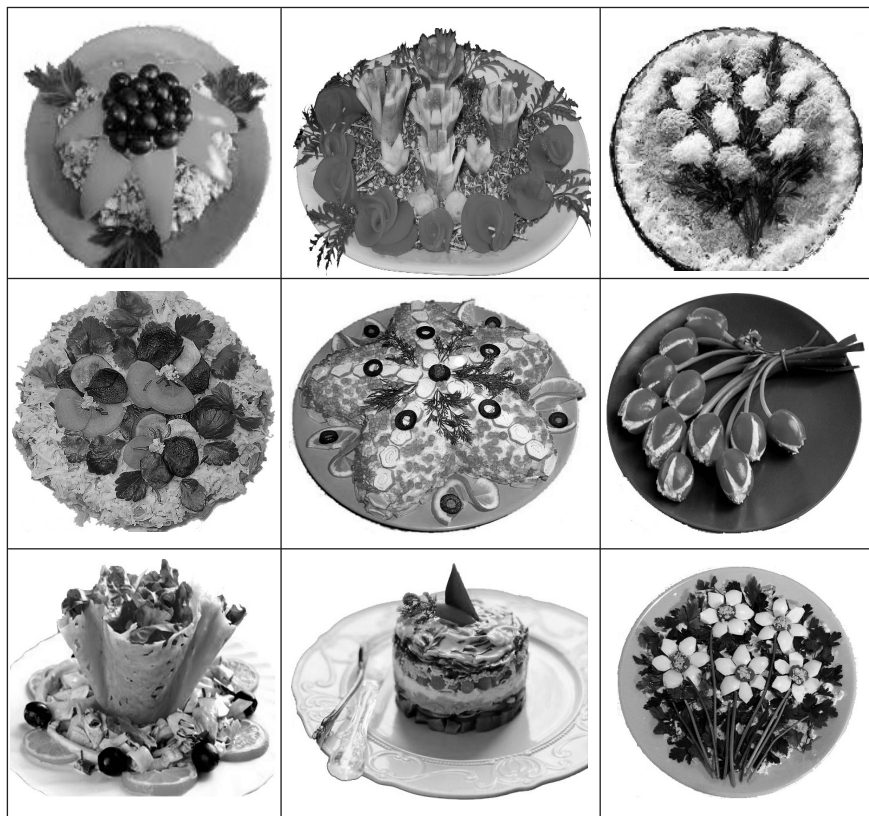


г)

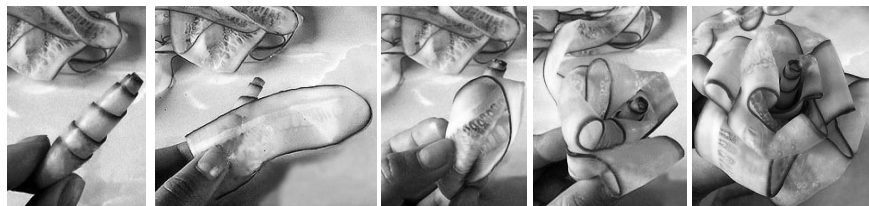


- Как приготовить салат «селедка под шубой» для порционной сервировки?

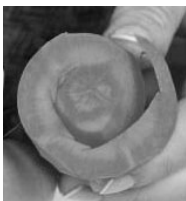
Предложить рассмотреть оформление готовых блюд.



Познакомить учащихся с особенностями выполнения отдельных элементов украшения блюд. Например, «розы» из огурца:



«Розы» из моркови:



Тема. Блюда из мяса (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

• Знаете ли вы, какое блюдо считается самым древним? (*Этим блюдом считается шашлык.*)

Шашлык появился еще в те древние времена, когда люди только открыли для себя огонь. Первый шашлык – это были куски мяса, которые запекались на огне воспламенившегося от удара молнии дерева.

Существует много легенд, рассказывающих о происхождении этого блюда. По одним легендам, шашлык впервые придумали монгольские кочевые племена, готовившие в степи мясо на углях. Более распространенная версия сообщает, что шашлык был изобретен на Кавказе. Возможно, что шашлык не был придуман где-то в одном месте, история его становления шла параллельно во всех частях света. А иначе как можно объяснить не только разнообразие названий, но и способов приготовления? Например, *хоровац* – шашлык в Армении, *кебаб* – в Азербайджане, *шишкебаб* – в Турции, *барбекю* – на Западе и в Америке, *мцвади* – в Грузии.

В каждой стране свой способ приготовления этого блюда, и каждый считает, что именно он готовит это блюдо правильно, соблюдая все пропорции.

Шашлык можно приготовить из птицы, из рыбы и даже из овощей, но настоящий шашлык может быть только из мяса. Так каким же образом куски мяса превращаются в восхитительное блюдо, которое называется шашлык? Сегодня на уроке мы попытаемся не только узнать этот секрет, но и научиться готовить разнообразные блюда из мяса.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует рассказать учащимся о питательной ценности мяса, его значении в питании человека; видах мясного сырья, условиях и сроках его хранения; научить определять качество мяса; ознакомить с блюдами из мяса, технологией их приготовления.

Рассказ с элементами беседы.

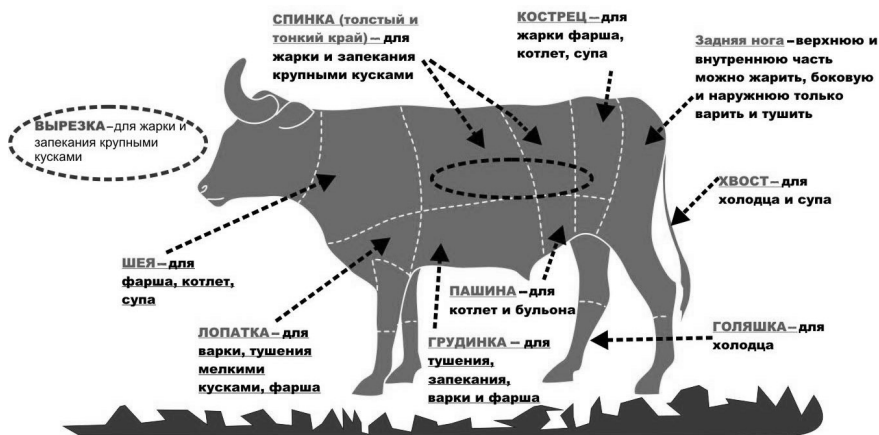
1. О значении мяса в жизни человека.

Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Углеводов и витаминов в мясе мало. Для обогащения мясных блюд углеводами и витаминами их подают с гарнирами. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразится вкус и ассортимент блюд. Мясо хорошо сочетается с различными пищевыми продуктами, поэтому из него можно приготовить разнообразные блюда.

2. Виды мяса, пищевая ценность (работа с учеб. пособием).

3. Разделка туши, гастрономическое использование (объяснить, используя схемы).

Схема разруба говядины



Изображение: Центр крестьянских хозяйств «Лагвица»

Мясо шеи состоит преимущественно из соединительной ткани, поэтому для придания мясу мягкости его нужно подвергнуть длительной термической обработке. Шея обладает хорошими вкусовыми качествами.

Лопатка содержит много прослоек жира, поэтому она остается сочной даже после длительной термообработки. Из лопатки можно сделать мясной рулет, приготовить фарш.

Грудинка имеет слоистую структуру мышечных тканей с жировыми прослойками. Ее готовят во влажной среде – добавляют в суп, тушат или отваривают, используют для засола. Лучшая часть грудинки располагается посередине отруба.

Задняя нога туши – голяшка – продукт для приготовления студней или холодца.

Пашина состоит из прослоек жира, поэтому очень хорошо сохраняет влагу. Используется для варки, тушения, а также для приготовления рулетов или фарша.

Толстый край располагается вдоль хребта, от шеи, содержит 4–5 ребер. Используется для тушения, запекания, подходит для супов, биточков, ростбифов, фарша.

Тонкий край можно отличить от толстого тем, что у толстого края заметна срезанная с него передняя лопатка. Содержит 4–5 ребер. Мясо нежное. Для сохранения сочности и аромата запекают тонкий край при высокой температуре вместе с костями, предварительно перепилив верхние части спинных позвонков. Можно приготовить стейки и ростбифы.

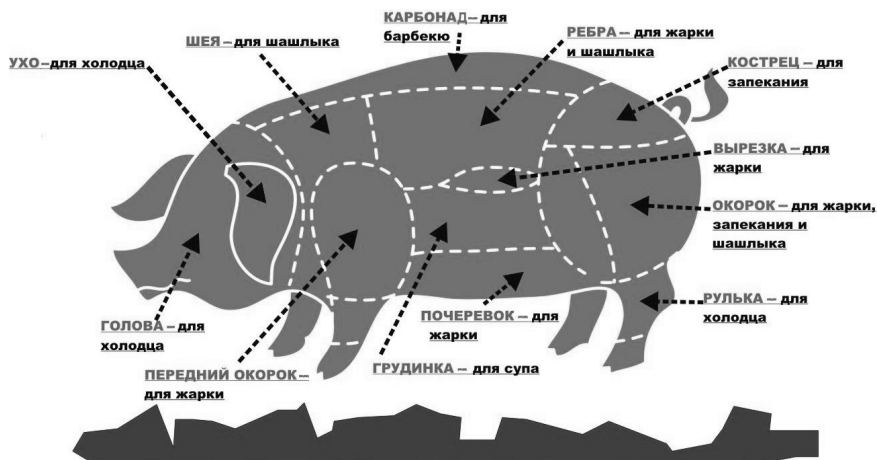
Вырезка – внешняя часть спины животного, волокна рыхлые и нежные, ценная часть туши. Используется для приготовления бифштексов, ростбифов, жаркого.

<i>Говядина для варки</i>	
Бульон	кости
Бульона и отварного мяса	кострец, оковалок, грудинка, рулька, пашинка
<i>Говядина для жарения</i>	
Антрекот	толстый и тонкий край спинки
Бифштекс	вырезка, толстый и тонкий край спинки

Лангет	вырезка
Ромштекс	вырезка, оковалок, кострец
Бефстроганов	вырезка, оковалок, кострец
Котлета рубленая	лопатка, подбедерок
<i>Говядина для тушения</i>	
Зразы отбивные	кострец или огузок, подбедерок, толстый и тонкий край спинки
Гуляш	лопатка, челышко, рулька, шейная часть, огузок, подбедерок, кострец
Жаркое	кострец или огузок, лопатка
Рулет	кострец или огузок, лопатка
Зразы рубленые	лопатка
<i>Говядина для запекания</i>	
Печеное мясо	кострец или огузок
Ростбиф по-английски	оковалок
Рулет	лопатка, подбедерок

<i>Телятина для варки</i>	
Бульон	кости
Студень	ножки, голова
<i>Телятина для жарения</i>	
Шницель, стек	мякоть задней ноги
Котлеты	первая котлетная часть
Филе, медальон	мякоть задней ноги
Рубленые котлеты	лопатка, шейная часть
<i>Телятина для тушения</i>	
Зразы отбивные, рулет	мякоть задней ноги
Жаркое	лопатка, почечная часть, мякоть задней ноги
<i>Телятина для запекания</i>	
Жаркое	мякоть задней ноги; почечная часть, рулька
Рулет	мякоть задней ноги
<i>Телятина для рубленого мяса</i>	
	Лопатка, шейная часть

Схема разуба свинины



Мясо шейной части нежное и сочное, с жировыми прожилками, подходит для жарения и тушения.

Куски толстого конца грудинки жарят и часто подают под соусом. Ребро готовят отдельно или в сочетании с другими компонентами.

Окорок годится для запекания крупным куском, для тушения, для засолки, для приготовления буженины.

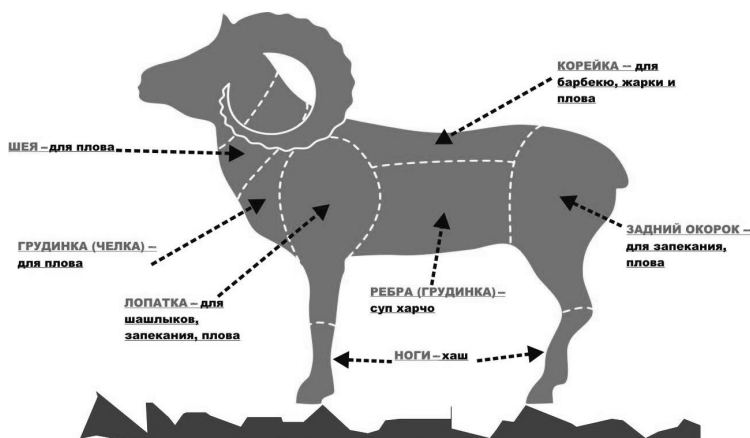
Корейка располагается с обоих боков туши ниже вырезки по всей ее длине. Это самая жирная часть (часто ее вырезают с косточкой), которую можно жарить на гриле, тушить.

Грудинка располагается по бокам брюшного отдела за лопатками, из которой можно готовить все, кроме отбивных и бифштексов.

Свинина для варки	
Бульон	кости
Свинина для жарения	
Котлеты	корейка
Стейк, шницель	окорок
Лангет	задняя филейная часть
Котлеты рубленые	лопатка
Свинина для тушения	
Зразы отбивные	корейка, окорок

Гуляш	лопатка
Жаркое	корейка, лопатка, задняя филейная часть, окорок
Зразы рубленые	лопатка
Тушеное жаркое	шейная часть, задний окорок
Ребрышки тушеные	ребра
Грудинка тушеная	грудинка
<i>Свинина для запекания</i>	
Жаркое	окорок, лопатка, корейка, задняя филейная часть
Грудинка	грудинка
Рулет	окорок
<i>Свинина для посола</i>	
	Окорок, корейка, рулька, голяшка, грудинка, шейная часть, задняя филейная часть, ребра

Схема разруба баранины



<i>Баранина для варки</i>	
Бульон	кости
Отварное мясо	шейная часть, грудинка, лопатка
<i>Баранина для жарения</i>	
Стейк	задний окорок
Котлеты отбивные с косточкой	корейка
Котлеты рубленые	лопатка, шейная часть

<i>Баранина для тушения</i>	
Зразы отбивные	задний окорок
Гуляш	лопатка
Плов	грудинка, лопатка
Рагу	грудинка, лопатка
Жаркое	шейная часть, задний окорок
<i>Баранина для запекания</i>	
Запеченое мясо	задний окорок

• Какое мясо лучше покупать – охлажденное или замороженное? Почему? *(Лучше покупать охлажденное мясо. При температуре около нуля его свойства и структура не меняются, поэтому такая блюда получаются более сочными. Заморозка позволяет продукту дольше не портиться, но она не очень хорошо влияет на качество мяса. Вода замерзает и превращается в кристаллы, которые раздвигают и разрывают волокна. После таяния жидкость не остается в куске, поэтому мясо становится более сухим и дряблым. Если вы все-таки выбрали замороженный продукт, обратите внимание на то, чтобы на нем не было снега или кровавых ледяных наплывов, – это говорит о том, что кусок неоднократно замораживали.)*

• Как выбирать мясо на базаре и в супермаркете? *(Свежесть и качество продукта можно определить по таким параметрам, как внешний вид, цвет, запах, консистенция. Мясо должно быть без посторонних запахов, внешний вид мяса должен быть сухим, а мясной сок, выделяемый в разрезе – прозрачным. Обратите внимание на цвет самого мяса и его внутреннего межмышечного жира. Чем светлее кусок (розовый или светло-красный), тем моложе было животное, значит, блюдо получится сочнее и мягче. Жировые прослойки у качественного мяса должны быть чисто-белыми, чем они желтее и темнее, тем жестче оно будет после приготовления. При надавливании на поверхность мяса она должна быстро выровняться. Свежее мясо упругое, руки после соприкосновения с ним остаются сухими. Вряд ли продавец допустит, чтобы каждый покупатель трогал мясные продукты руками, а потому делаем это вилочкой или ножом, которые есть у самого продавца. Если основательно подходить к выбору, то можно попросить промокнуть поверхность мяса салфеткой – если не осталось сильно заметных влажных отпечатков, значит, мясо свежее. На салфетке не должно оставаться обильных следов крови.)*

Первичная обработка мяса

Размораживание (если мясо мороженое)	В замороженном мясе мясной сок находится между мышечными волокнами в виде кристаллов льда. При оттаивании сок должен впитаться обратно мышечными волокнами. Для этого необходимо соблюдать три правила: 1) размораживают медленно, на воздухе; 2) размораживать мясо надо максимально крупными кусками, нельзя разрубать его на мелкие куски (чтобы быстрее разморозилось), так как при этом потери мясного сока увеличиваются до 10 %. Мясо становится жестким и менее питательным; 3) не размораживать мясо в воде, так как в воду переходят растворимые питательные вещества
Обмывание	Мясо обмывают водой комнатной температуры. В конце следует обмыть мясо холодной водой (12–5 °С), чтобы задержать размножение микроорганизмов на его поверхности
Обсушивание	Обсушивание препятствует размножению микробов, обсушенное мясо не скользит в руках при дальнейшей обработке. Мясо обсушивают на воздухе или промокая салфеткой
Разделка	При разделке на срезается весь жир с поверхности мяса, так как он сохраняет влагу и делает мясо более сочным
Приготовление полуфабрикатов	Нарезка мяса зависит от того, что планируется готовить, но чтобы мясо было не жестким и хорошо «жевалось», необходимо соблюдать одно общее правило: мясо режут поперек волокон (редко наискосок)

Полуфабрикаты — это изделия из разных видов мяса, подготовленные к термической обработке. Полуфабрикаты подразделяют по виду мяса (говяжьи, свиные, бараньи, из мяса птицы); по способу обработки (натуральные, рубленые, панированные); по термическому состоянию (охлажденные, замороженные).

Натуральные полуфабрикаты изготавливают преимущественно из охлажденного мяса. Подразделяют на порционные, мелкокусковые и крупнокусковые.

Порционные полуфабрикаты готовят в основном из охлажденного мяса лучшего качества: из говядины — антрекот, лангет, бифштекс; из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель

отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины – натуральные котлеты, эскалоп.

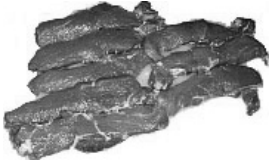
Мелкокусковые полуфабрикаты изготавливают из мякоти спинной, поясничной и заднетазовой частей: из говядины – бефстроганов, поджарка, азу, гуляш, суповой набор, мясо для шашлыка; из свинины – поджарка, рагу, гуляш, рагу по-домашнему, мясо для шашлыка, суповой набор; из баранины – рагу, мясо для плова, мясо для шашлыка, суповой набор.

Крупнокусковые полуфабрикаты представляют собой куски мякоти, отделенные от задних частей туши.

Панированные полуфабрикаты (ромштекс, котлеты отбивные, пницель). Куски мяса для панированных полуфабрикатов сначала отбивают для разрыхления, затем смачивают во взбитой яичной массе (льезоне) и панируют.

Рубленые полуфабрикаты изготавливают из фарша котлетного, жира, пшеничного хлеба из муки высшего и I сортов, добавляют перец, лук, соль, иногда яйца, панируют.

	Для приготовления <i>стейка</i> используют мясную вырезку. Для жарки ее режут поперек под углом 60–70° на куски толщиной 2 см
	Для <i>жарки</i> подходит карбонад с косточкой или без. Карбонад нарезают поперек кусками 1,5–2 см толщиной
	Для <i>шашлыка</i> мясо режут крупными кубиками 4–5 см, чтобы при обжаривании на огне оно не было сухим

	Для приготовления <i>бефстроганов</i> мясо режут полосками 5–6 см длиной
	Для <i>гуляша</i> мясо режут кубиками 2–3 см. Такую же нарезку используют для тушения мяса с овощами
	Для <i>буженины</i> мясо не режут на порционные куски, а выбирают хороший кусок мякоти с наименьшим количеством пленок и сухожилий

Выполнить задание.

Карточка-задание. Выберите мясо для шашлыка (стейка и т.д.).

				
Полуфабрикат из говядины	Свинина: ребрышки	Свинина: шея без кости	Свинина: окорок без кости	Свинина: корейка без кости

			
Свинина: лопатка без кости	Говядина: тазобедренная часть	Говядина: лопаточная часть	Лопатка свиная без кости

Часто мясо подвергается и специальным видам обработки:

отбивка. Кроме молотка для отбивки мяса существует механический аппарат – **тендерайзер** (рыхлитель мяса). Состоит из 48 стальных лезвий, которые проникают вглубь мяса на равном расстоянии друг от друга и разрезают имеющиеся жилы и сухожилия, не изменяя структуру и не превращая мясо в фарш (см. рис.).



шпигование — прием в кулинарии, при котором шпигуют продукт (в основном мясо). Для этого в мясе делают проколы, разрезы и в них вставляют кусочки шпика, моркови, лука, чеснока, петрушки, сельдерея, яблок, очищенных от косточек, сливы. Постное мясо шпигуют шпиком для повышения жирности.

панирование – это кулинарная обработка мясных, рыбных, овощных кусков перед обжариванием посредством обваливания их в муке, сухарях или других сыпучих продуктах. Слово «панировка» имеет французское происхождение, от «рапег», в дословном переводе – посыпать хлебной крошкой. Панировка нужна для того, чтобы сохранить сочность основного продукта, придать ему новый вид, аромат, вкус.

- Какую тушку курицы лучше покупать: замороженную или охлажденную? Почему? *(Охлажденную, так как срок годности охлажденных тушек – 3–5 суток. Если после этого срока тушка курицы не реализована, то ее замораживают. Следовательно, вкусовые качества ухудшаются.)*

- Что выгоднее: купить полуфабрикат из тушки или целую тушку? *(Целую тушку массой не менее 2 кг. Разделанная тушка курицы по частям (филе, окорочка, крылышки и т.д.) стоит дороже. Получается, что мы платим за упаковку, магазинную наценку и за свою лень разделить тушку самостоятельно.)*

• А как разделывать тушку курицы? (*Учитель проводит мастер-класс по разделке, используя мультимедийную презентацию*).

Острым ножом надрежьте кожу с одной стороны тушки до того места, где она соединяется с бедром. Отогните ногу и выверните ее из сустава	
Отведите ногу от тушки и разрежьте между суставами, снимая мясо с хребта вместе с ногой. Сделайте то же самое с другой ногой	
Отделите грудку от спинки, разрезав кожу под грудной клеткой по направлению к шее. Отделите грудку от спинки, перерезав соединяющие их суставы	
Переверните грудку кожей вниз. Возьмите в руки грудку с обеих сторон и сильно прогните назад, чтобы грудная кость надломилась. Освободите пальцами кость с обеих сторон и удалите ее при помощи ножа	
Разрежьте грудку вдоль пополам, перерезав кость	
Перережьте каждую половину грудки пополам под углом так, чтобы при крылышках осталась часть грудки. Отрежьте выступающие кости	

Перережьте ножом каждую ножку по суставному сочленению бедра и голени



Разумный подход к экономии заключается не только в выборе доступных по цене продуктов, но и в их рациональном использовании.

- Сколько блюд можно приготовить из одной тушки курицы? Из килограмма свинины?



Используя учеб. пособие (с. 59), учащиеся знакомятся с особенностью каждого блюда.

Десять «мясных правил»:

- Мясо надо извлечь из упаковки хотя бы за час перед приготовлением.
- Не следует жарить холодное (только что из холодильника) мясо.
- Способ приготовления должен соответствовать типу мяса (не следует жарить мясо, предназначенное для тушения, и наоборот). Жесткое мясо необходимо готовить долго и при пониженной температуре, а нежное – жарить быстро и при высокой температуре.
- По краям куска мяса, предназначенного для жарки, необходимо делать надсечки, чтобы оно не сжималось во время приготовления.
- При длительной обработке мяса нужно частично удалить жир.
- При жарке говядину солят в середине или в конце процесса, а свинину и баранину – в начале.
- Мясо жарят, не накрывая сковороду крышкой.
- Проверая готовность мяса, не протыкать его во время жарки, чтобы оно не потеряло сок. Пожарив мясо на сковороде или в духовке, дать ему вылежаться. Не подавать его сразу.
- При жарке мяса на сковороде класть его в сильно разогретое масло.
- Говяжий стейк переворачивать только один раз.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 4 «Приготовление вторых блюд» учащиеся должны научиться готовить вторые блюда.

По инструкционной карте учащиеся выполняют практическую работу «Приготовление вторых блюд» (обычно на уроках учащиеся готовят вторые блюда из овощей). В целях правильной организации рабочего процесса при выполнении практической работы необходимо строго придерживаться указанной последовательности приготовления блюд.

Для ознакомления с процессом приготовления вторых блюд (котлет) раздать учащимся инструкционные карты.

Ингредиенты для фарша: свиной фарш – 500 г, лук репчатый – 1 шт, куриное яйцо – 1 шт, батон – 100 г, молоко – 50 мл, перец черный молотый – 2,5 г, соль – 5 г. Для соуса: молоко – 200 мл, мука – 10 г, масло сливочное – 10 г, мускатный орех молотый – 2,5 г, сыр твердый – 200 г	
1. Срезать с батона корочку	
2. Мякоть батона залить 50 мл молока и оставить на 8–10 минут	
3. Лук очистить	
4. Пропустите лук через мясорубку	
5. Смешать фарш, мякоть батона, лук, яйцо, соль, перец	

6. Приготовить соус: молоко подогреть, но не доводить до кипения; разогреть в сковороде сливочное масло и всыпать муку; жарить муку 2–3 минуты, активно помешивая; небольшими частями вливать теплое молоко, постоянно помешивая; добавить чайную ложку мускатного ореха; перемешать соус	
7. Сыр натереть на терке	
8. Из фарша сформировать котлеты с углублением в середине	
9. В середину каждой котлеты выложить по 2 чайные ложки соуса	
10. Сверху посыпать котлеты тертым сыром	
11. Выпекать 25–30 минут при 180 °С	

Источник фото: <http://webspoon.ru/receipt/kotlety-solnechnye>

- Если мясо очень постное, для сочности котлет надо добавить немного сала или другого жира.
- Благодаря хлебу, сок, который выделяется из мяса во время жарки, остается в котлетах, впитываясь в булку.

- Котлетную массу следует тщательно вымешивать, чтобы котлеты были сочными.
- Котлетную массу следует отбить не менее 15–30 раз, тогда котлеты не развалятся в процессе жарки.
- Котлеты лепить смоченными в воде руками, чтобы фарш не прилипал к рукам.



Рефлексивно-оценочный компонент

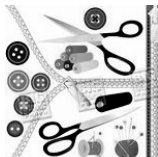
1. Предложить учащимся ответить на вопросы:

- Достигнута ли цель урока?
- Чему вы научились сегодня на уроке?
- Что помогало и что мешало вашей работе на уроке?
- Что вам понравилось и что не понравилось на уроке? Почему?

2. Предложить учащимся проанализировать собственную деятельность на уроке и ответить на вопросы:

- что я делала?
- как я делала?
- зачем?
- какие были трудности?

Раздел. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ



Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	14	14
Школа	26/22	26/22



Дидактические цели:

ознакомить с видами и свойствами текстильных материалов, ассортиментом тканей; текстильными предприятиями Республики Беларусь; регуляторами швейной машины, правилами эксплуатации и ухода за швейной машиной, причинами возникновения неполадок при работе на ней и способами их устранения; видами машинных швов; технологической последовательностью изготовления швейных изделий бытового назначения; особенностями ухода за изделиями из текстильных материалов;

научить определять волокнистый состав, способы отделки ткани; учитывать свойства ткани при изготовлении изделия; работать на швейной машине; строить чертеж и моделировать изделие бытового назначения; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления швейного изделия; выполнять раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейные изделия бытового назначения; проверять качество выполненных операций; осуществлять уход за изделиями из текстильных материалов;

развивать познавательный интерес; технико-технологическое, логическое и критическое мышление; пространственное воображение; конструкторские, интеллектуальные и творческие способности; эстетический и художественный вкус;

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

Оборудование¹: коллекция тканей с раздаточным материалом, шелк и продукты его переработки, шерсть и продукты ее переработки; иглы машинные N 70–110, лента сантиметровая, линейка закройщика М1 : 4, линейка металлическая 1000 мм, лупа текстильная 7-кратная, ножницы, ножницы «зигзаг», ножницы для работы левой рукой, ножницы для раскроя ткани, резец портновский, ростер, угольники классные 30°, 60°, 90°, УКЛ-45, игольница, колпачок шпульный, наперсток, оверлок, приспособление для сбора булавок и иголок, манекен 44-го размера (учебный), машина швейная, утюг электрический с терморегулятором и пароувлажнителем. Элементы учебно-методического комплекса: таблицы «Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда», «Техника безопасности при работе в школьных мастерских», мультимедийные средства обучения «Виды швов при работе с тканью», «Виды переплетений ниток в тканях», «Отделка швейных изделий», «Современная текстильная промышленность», «Технология изготовления швейных изделий».

Тип урока – комбинированный урок.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

волокна животного происхождения, свойства шерстяных и шелковых тканей; особенности сатинового переплетения; назначение и устройство регуляторов бытовой швейной машины; неполадки, возникающие при работе на швейной машины и способы их устранения; правила ухода за швейной машиной; назначение и приемы выполнения окантовочного шва; типы занавесей; виды крепления штор, ламбрекенов; построение чертежа; технологическую последовательность изготовления штор; правила ухода за изделиями из шерстяных и шелковых тканей; понятие о проектировании одежды, готовой выкройке и ее применении.

Учащиеся должны уметь:

распознавать шерстяные и шелковые ткани по внешнему виду, учитывать их свойства, зависимость свойств ткани от вида переплетения при изготовлении изделия; регулировать качество машинной

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

строчки при обработке различных видов тканей; определять причину возникновения неполадок и способ их устранения; распознавать и выполнять окантовочный шов; определять расход материалов на гардины; строить чертеж и моделировать швейное изделие; производить раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать швейное изделие; составлять алгоритм по уходу за одеждой из шерстяных и шелковых тканей, соблюдать правила безопасной работы; подбирать и изготавливать выкройки нужного размера с использованием журнала мод.

Тема. Шерстяные и шелковые ткани (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Сегодня предлагается большое многообразие тканей. И чтобы правильно подобрать ткань для пошива, нужно знать свойства той или иной ткани. А свойства ткани определяются *волокнистым составом и особенностями обработки*. Зная волокнистый состав ткани и свойства волокон, можно заранее определить назначение ткани, ее поведение в процессе пошива (скольжение, осыпаемость, раздвигаемость нитей, усадку) и режим влажно-тепловой обработки.

Раздать учащимся образцы тканей и предложить ответить на проблемный вопрос:

- Как распознать льняные, хлопчатобумажные, шерстяные и шелковые ткани?

В результате обсуждения появляется несколько вариантов мнений, например:

- Шерстяные и шелковые ткани можно распознать по внешнему виду.
- Шерстяные и шелковые ткани можно распознать на ощупь.
- Шерстяные и шелковые ткани можно распознать по их свойствам.

Высказанные предположения вы проверите во время практической работы, а сначала пополним запас теоретических знаний.

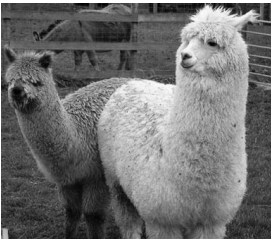


2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с волокнами животного происхождения, их свойствами, процессом получения ткани из этих волокон.

Рассказ с элементами беседы.

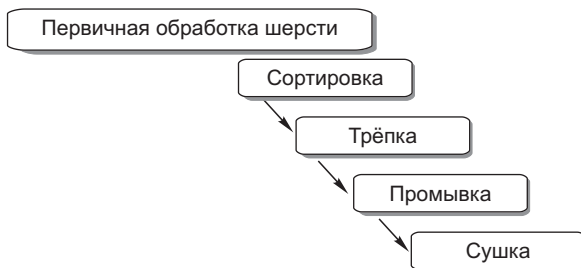
Шерсть – это волосяной покров животных: овец, коз и др.

	Викунья – это парнокопытное животное из семейства лам. Из-за самого тонкого волоса (10–13 мкм, к примеру, человеческий волос – 50 мкм) викунья обладает самым редким и самым дорогим видом шерсти
	Кашемир – это подшерсток горной козы толщиной не более 16–19 мкм. Козы бывают четырех цветов – белые, черные, серые и коричневые. Соответственно натуральные цвета кашемира – это эти четыре цвета. Самым дорогим считается белый пух
	Альпака и лама, это два разных животных, хотя и очень похожих друг на друга. Шерсть из альпаки почти не образует катышек, устойчива к длительному ношению и очень тонкая. Она в семь раз теплее, чем шерсть овцы, и в три раза прочнее. С одного животного в год получают только 3–3,5 кг шерсти. Лама – животное, принадлежащее к семейству верблюдов. Одно животное приносит за стрижку 2–4 кг шерсти
	Ангора – это волокно, которое получается из пуха кроликов. К недостатку этой пряжи можно отнести то, что ангорское волокно не закрепляется в пряже прочно, поэтому не выпускают чисто ангорскую пряжу. Длина пуховых волос у ангорского кролика достигает порядка двадцати сантиметров. Наиболее распространены ангорские кролики четырех видов окраски: белой, черной, серой и голубой

	Волокна мохеровой пряжи – это волос ангорской козы. Особенность волокон мохера – волокно распадается на отдельные волоски. Из-за этого невозможно произвести стопроцентной мохеровой пряжи. В настоящее время максимальное содержание волокон мохера в пряже не может превышать 90 %. Толщина волоса мохера – 27–30 мкм
	Шерсть получают при расчесывании верблюдов. Больше ценится верблюжий пух, он обладает уникальным по своему строению волосом – он полый, благодаря такой структуре верблюжий пух более чем в два раза легче овечьей шерсти, он мягкий и шелковистый и в то же время прочный и эластичный. Из верблюжьего пуха шьют одежду для космонавтов и моряков
	Название «мериновская» эта шерсть получила от породы овец Меринос. Для изготовления мериновской шерсти шерсть с этих овец состригают только с холки. Натуральный цвет мериновской шерсти – белый
	Шерсть яка преимущественно черного и коричневого цвета, очень тонкая и очень прочная

Основную массу шерсти дают овцы. Шерстяной покров снимают с овец специальными ножницами или машинкой. Длина шерстяных волокон от 2 до 4,5 см. Состригают почти цельной неразрывной массой, которая называется руном. Перед отправлением на текстильные фабрики шерсть подвергают первичной обработке.

Шерсть сортируют (по качеству); разрыхляют (удаляют сор); промывают (от грязи и жира); сушат горячим воздухом.

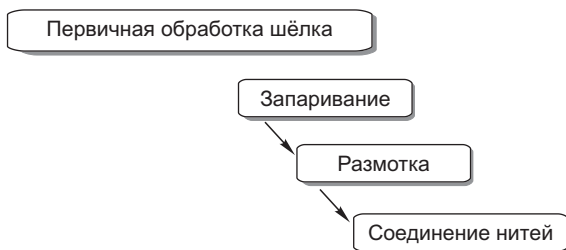


Ткани из шерстяных волокон обладают высокими теплозащитными свойствами, износостойкостью. Прочность шерстяных волокон по сравнению с другими натуральными волокнами ниже. В мокром состоянии прочность шерстяных волокон снижается примерно на 30 %. Гигроскопичность шерсти в нормальных условиях составляет 13–15 %; при высокой относительной влажности воздуха шерстяные волокна поглощают до 40–50 % влаги, оставаясь при этом сухими на ощупь.

К действию кислот шерстяные волокна являются стойкими, к действию щелочей – нестойки.

При температуре 100–105° волокно шерсти теряет гигроскопическую влагу, снижает прочность и становится жестким. В пламени шерсть горит и выделяет запах жженого рога. Вне пламени горение прекращается, а на конце волокна образуется шарик пористой золы.

Работа с учеб. пособием (с. 96) – изучение свойств шелковых волокон.



Натуральный шелк – это тонкие нити, которые получают при размотке коконов гусеницы тутового шелкопряда. Собирают коконы через 8–9 дней с начала завивки и отправляют на первичную обработку. Высококачественной считается та нить, которая находится в сере-

дине кокона. Цель первичной обработки – размотать коконную нить и соединить нити нескольких коконов. Длина коконной нити достигает 1,5 км. Такую нить называют шелком-сырцом.

Ткани из натурального шелка характеризуются гладкой поверхностью и приятным нерезким блеском, хорошей износостойкостью и малой сминаемостью, хорошей гигиеничностью. Одно из самых ценных свойств шелка – терморегуляция. В жару натуральный шелк «холодит», а зимой прекрасно держит тепло.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения лабораторной работы 2 «Изучение свойств шерстяных и шелковых тканей» учащиеся должны изучить свойства шерстяных и шелковых тканей.

Лабораторная работа выполняется в рабочей тетради. (Каждая группа получает карточку-задание и набор образцов тканей.)

Во время выполнения лабораторной работы учитель контролирует соблюдение правил безопасности, комментирует ошибки, допущенные в процессе работы, указывает пути их исправления.

Ход работы

1. Возьмите образец шерстяной ткани.
2. Используя инструкцию, определите признаки, характерные для данного вида ткани.
3. Результаты запишите в таблицу.

Свойства	Определяемый признак	Способы определения	Возможные признаки	Результат наблюдения		Примечание
				шерстяная ткань	шелковая ткань	
Механические	сминаемость	сожмите образец в руке. Подождите 10–15 с, а затем рассмотрите образовавшиеся складки	сминаемость: <i>малая</i> – складки едва заметны; <i>средняя</i> – складки немного заметнее; <i>большая</i> – на ткани сильные заломы			
	драпируемость	заложите складки на образце и рассмотрите их драпируемость	драпируемость: <i>малая</i> – если образовались жесткие складки; <i>средняя</i> или <i>большая</i> – мягкие складки			

Свой-ства	Опреде-ляемый признак	Способы опреде-ления	Возможные признаки	Результат наблюдения		При-мечание
				шерстяная ткань	шелковая ткань	
Физические	гигроскопичность	с помощью препаровальной иглы выдерните из ткани несколько нитей. Возьмите 2–3 нитки, окуните их в воду на несколько секунд, затем рассмотрите	гигроскопичность: <i>высокая</i> – если сильная намокаемость; <i>средняя</i> – если небольшая намокаемость; <i>низкая</i> – малая намокаемость			
	теплозащитность	рассмотрите строение волокна, его гладкость	теплозащитность: <i>малая</i> – если нити гладкие; <i>средняя</i> или <i>большая</i> – если нити пушистые			
	пылеемкость	рассмотрите строение волокна, его гладкость	пылеемкость: <i>малая</i> – если нити гладкие; <i>средняя</i> или <i>большая</i> – если нити пушистые			
Технологические	осыпаемость	возьмите препаровальную иглу, выдерните сразу несколько нитей из образца ткани	осыпаемость: <i>малая</i> – если выдернулось 1–2 нити; <i>средняя</i> – 3–4 нити; <i>большая</i> – больше 5 нитей			
	скольжение	сложите образец вдвое и проследите, как одна поверхность скользит по другой	скольжение: <i>малое</i> – ткань не скользит; <i>среднее</i> – скользит плохо; <i>большое</i> – скользит хорошо			
	усадка	измерьте размер образца ткани. Намочите образец в воде и проутюжьте. Повторно измерьте образец ткани	усадка: <i>малая</i> – если образец сохранил прежний размер; <i>средняя</i> – незначительно уменьшился; <i>большая</i> – значительно уменьшился			

4. Прodelайте такие же действия с образцом шелковой ткани, запишите полученные данные в соответствующую графу таблицы.

Тема. Регуляторы бытовой швейной машины (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Повторение устройства бытовой швейной машины с помощью кроссворда:

моталка
рукава
глашпульт
кавыа
проолд
итьщ
моталка
маховое
колесо
ыва
прольол
ддджд
ннитена
правитель
ните
притягива
тель
варол
выдвижная
пластина
регулятор
длины
стежка
тигольная
пластина
платформа
ва
пнгш
щитлд
прижимная
лапка
рейка
стержень
смык
кукене

Учащиеся называют слова, которые имеют отношение к устройству швейной машины, рассказывают об назначении и показывают их на швейной машине.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

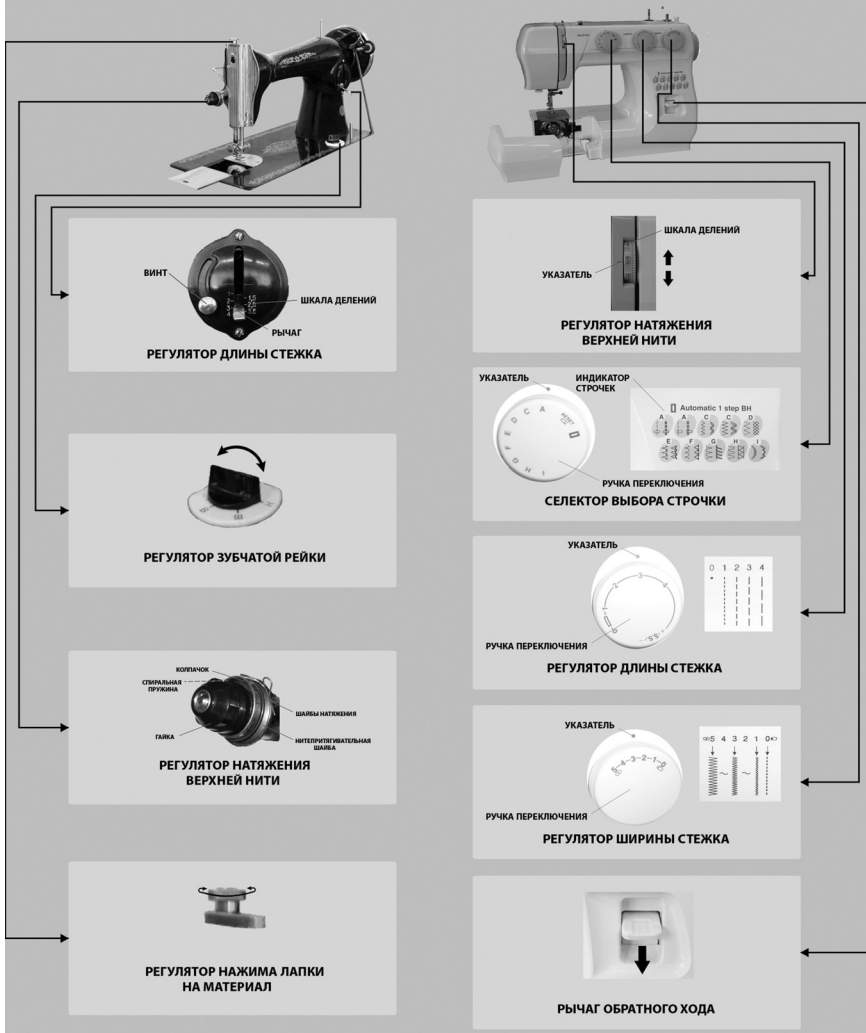
В процессе изучения нового материала следует расширить знания учащихся о назначении, устройстве регуляторов бытовой швейной машины. Ознакомить учащихся с неполадками, возникающими при работе швейной машины. Научить определять причину возникновения неполадок и указывать способы их устранения.

Используя плакат (см. с. 48), рассказать об устройствах для регулировки в современной швейной машине. Обратит внимание на то, что именно регулировками достигается качество шва. На швейных машинах имеются различные регулировки (работа с плакатом).

Регулятор длины стежка расположен на стойке рукава швейной машины. С его помощью можно задавать длину стежка от 0 – 4 мм. Во время подготовки машины к работе необходимо установить определенную длину стежка. Она зависит от толщины стачиваемых тканей и назначения строчки. Чем толще ткань, тем больше длина стежка. Отделочные строчки и строчки для образования сборок выполняют стежком длиной 4 мм.

Регулятор натяжения верхней (игольной) нитки находится на рукаве швейной машины. С его помощью можно усилить или ослабить натяжение верхней нитки.

РЕГУЛЯТОРЫ ШВЕЙНОЙ МАШИНЫ



Регулятор натяжения нижней (челночной) нитки находится на шпульном колпачке машины. Натяжение регулируется винтом, который прижимает пластинчатую пружину к корпусу шпульного колпачка. Если нитка из-под пластинчатой пружины выходит сво-

бно, то винт необходимо затянуть. При замене ниток на другой номер сначала регулируют натяжение нижней нитки, а затем – верхней.

Работа с карточками-заданиями:

1.

Неполадка в работе швейной машины	Причины	Способ устранения
Обрыв верхней нитки		

2.

Неполадка в работе швейной машины	Причины	Способ устранения
Обрыв нижней нитки		

3.

Неполадка в работе швейной машины	Причины	Способ устранения
Петляние нижней и верхней нитки, плохая строчка		

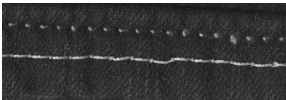
4.

Неполадка в работе швейной машины	Причины	Способ устранения
Пропуск стежков		

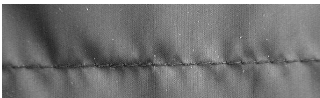
5.

Неполадка в работе швейной машины	Причины	Способ устранения
Плохое продвижение ткани		

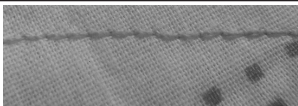
6.

Образец	Причины некачественно выполненного образца связаны с
	

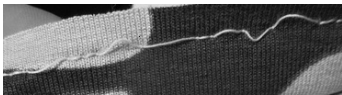
7.

Образец	Причины некачественно выполненного образца связаны с
	

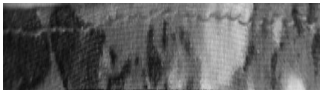
8.

Образец	Причины некачественно выполненного образца связаны с
	

9.

Образец	Причины некачественно выполненного образца связаны с
	

10.

Образец	Причины некачественно выполненного образца связаны с
	



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 7 «Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей» учащиеся должны научиться регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.

Для выполнения работы необходимо подготовить карточки-задания «Виды строчек».

Ход работы

1. Учащиеся берут образец ткани, предложенный учителем, складывают его вдвое.
2. В зависимости от толщины ткани подбирают соответствующую иглу и нитки. Заправляют верхнюю и нижнюю нити.
3. Устанавливают регуляторы, необходимые для выполнения вида строчки, указанной учителем.
4. Выполняют машинную строчку на подготовленной ткани.
5. Определяют качество строчки. В случае некачественной строчки устанавливают причину, устраняют ее и выполняют машинную строчку повторно.
6. Вклеивают образец с выполненной машинной строчкой в рабочую тетрадь.
7. Прodelывают такие же действия с остальными образцами ткани.
8. Делают вывод по работе.

Тема. Типы занавесей (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Если «лицо» дома – гостиная, а его «душа» – кухня, то чем можно считать окна? Окна – это «глаза» дома. Сквозь них мы смотрим на мир, а он в свою очередь заглядывает в наш дом, в его внутренний мир, который каждый строит себе сам.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с типами занавесей и материалами, необходимыми для их изготовления; вариантами оформления окон, видами крепления штор, ламбрекеном и его видами, расширить знания о вариантах оформления окон.

Рассказ с элементами беседы.

- Давайте подумаем, что будем понимать под словом «занавеси»?

Штора – оконная занавеска, раздвигаемая в стороны или поднимаемая вверх. Это широкое, обобщающее понятие.

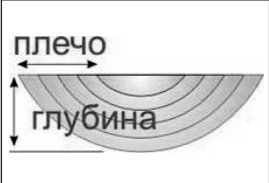
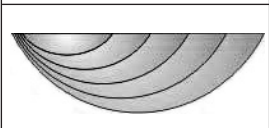
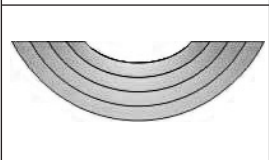
Портьера (от фр. Portiere, производное от Porte – «дверь») – плотная тяжелая штора для декорирования дверных проемов. Сегод-

ня этот термин используют для названия дорогих плотных тяжелых (на подкладке) штор.

Гардина (от нем. Gardine) – мягкий занавес из тонкой прозрачной ткани (тюль, вуаль, сетка, органза, кружево), закрывающий окно полностью или частично.

Ламбрекен (от фр. Lambrequin – украшение) – это отделка в виде драпировки, которая размещается перед портьерами или мягкими гардинами, придавая окну декоративную завершенность. Бывает мягкой и жесткой формы (см. табл.).

Составляющие ламбрекена:

	<i>Сваг</i> – декоративный элемент ламбрекена, полукруг, задрапированный вручную складками. Состоит из середины и двух плечей. Плечо – это часть свага с драпированными складками, расположенными по линии карниза. Глубина свага – величина, на которую элемент опускается от верхней линии карниза
	<i>Асимметричный сваг</i> – сваг с ассиметрично заложенными плечами. С одной стороны плечо собрано в одну точку (складку), с другой между складками имеется определенное расстояние
	<i>Перекид или сваг с провисом</i> – элемент ламбрекена с верхним провисом – верхним отверстием, отсутствием центральной части свага. Первая и остальные складки крепятся по линии карниза на плече, а середина опускается, образуя дугу (отверстие)
	<i>Сваг переходящий в де жабо</i> (т. е. цельнокроеный) – элемент ламбрекена, полукруг, задрапированный складками плавно, цельнокроено переходящий в боковой элемент де жабо
	<i>Де жабо</i> (фр. de jabot) – боковой элемент ламбрекена, заложенный вертикальными складками, со скошенной линией низа
	<i>Кокилье</i> – декоративный элемент ламбрекена, заложенный вертикальными складками, сходящимися к середине (симметричный Де жабо). Иначе ее называют «юбочка»

	Ламбрекен «шарф» (т. е. цельнокроеный) – цельнокроеная полоса ткани (обработанная), закладывается вручную, т. е. драпируется, образуя сваги, перекиды, де жабо прямо на установленном карнизе
	<i>Галстук</i> – декоративный элемент ламбрекена шириной по карнизу, равной глубине одной складки (8–10 см), т. к. складки закладываются одна за другой (по форме напоминает мужской галстук)
	<i>Колокольчик</i> – коническая одинарная складка
	<i>Буфы</i> (иногда называют «Рукав епископа») – вертикально расположенные, созданные из шторного полотна путем перехвата и подвязывания шнуром к карнизу, объемы ткани (рекомендуется для высоких помещений от трех метров и более)

Жалюзи – светозащитные устройства, состоящие из вертикальных или горизонтальных пластин. Учащиеся рассматривают примеры в учебном пособии.

Первое впечатление, которое получает человек, входя в квартиру, зависит от того, насколько гармонично цветовое решение интерьера. Объясняется это тем, что человек остро реагирует на цветовые зрительные образы. Воспринимая цвет, мы ощущаем тепло или холод, легкость, тяжесть, спокойствие или тревогу.

- Назовите теплые и холодные цвета. Как это может быть связано с расположением окон относительно сторон света?
- Одноцветные ткани в помещениях, оклеенных обоями, с окружением гармонируют легче. Почему?

Деление штор на виды достаточно условное.

Основные виды штор

Традиционные классические шторы 	Классические шторы очень популярны, так как используются практически во всех стилях интерьера. Они могут быть простыми, сложными (фигурными), стегаными, на синтепоне, прямыми или дугообразными, с подхватами и без них, украшенные букетиками цветов и т. д. К таким шторам относятся: шторы на кулиске, петлях; люверсах, завязках, шторы типа «маечка», шторы с ламбрекеном, с напуском
Японские шторы 	Японские панели – это разновидность плоских штор. Японские шторы имеют вид идеально ровных и цельных полотнищ (ламели), которые снабжены сверху и снизу жесткими вставками. С помощью этих вставок панели могут плавно двигаться по карнизу, не складываясь и оставаясь совершенно ровными. Выполняются японские шторы из специальной легкой ткани, как правило, прозрачной или полупрозрачной
Французские шторы 	Главная отличительная особенность французских штор – это огромное количество оборок, складок и рюшей, в которые собирается ткань. Такие шторы всегда собраны – и в поднятом, и в опущенном положении, таким образом выглядят нарядно и помпезно
Австрийские шторы 	Плоские шторы, которые при подъеме складываются в красивые волнообразные складки. Опущенные шторы висят прямо, как занавес, сохраняя несколько мягких складок вдоль нижнего края. Также нижняя часть может быть украшена рюшами, оборками. Австрийские шторы имеют некоторое сходство с французскими и представляют собой разновидность фестонных штор. При помощи проходящих с изнаночной стороны шнуров, нижний край собирается при подъеме шторы в пышные фестоны, а верхний край имеет сборки или складки, образующиеся с помощью специальной тесьмы

Романские шторы 	Напоминают австрийские шторы. Романские шторы собраны в сборку по верхнему краю монтажной тесьмой, отчего ткань, когда шторы подняты, ниспадает мягкими задрапированными складками, сохраняя в нижней части волнообразные полукруглые складки
Лондонские шторы 	Плоские в верхней части шторы, но с глубокими бантовыми складками. Они могут располагаться по краям шторы, а также и в середине. Эти шторы выглядят особенно эффектно из ткани в полоску, так как при их поднятии складки, раскрываются и изнутри становится виден другой цвет или рисунок. Как и все виды плоских штор, они поднимаются и опускаются с помощью шнуров
Римские шторы 	Римские шторы относятся по виду к плоским шторам, которые представляют собой ровные полотна или отрезы ткани. Отличительной особенностью римских штор является их свойство собираться при подъеме в горизонтальные плоские и широкие складки, которые равномерно накладываются одна на другую. Складки образуются благодаря наличию жестких реек во время опускания и подъема шторы при помощи шнуров, протянутых через одинаковые промежутки по всей ширине полотнища
Итальянские шторы 	Похожи на простые прямые шторы, задрапированные мягкими складками при помощи шнуров, которые протянуты с изнанки по диагонали сквозь пришитые кольца. Место соединения двух штор часто украшено розеткой, бантом или кистью. Итальянские шторы идеально подходят для высоких окон

В последнее время к привычному для нас многообразию штор добавились экзотические шторы, выполненные из бамбука, и рулонные шторы.

	Бамбуковые шторы изготавливаются из бамбуковых палочек, которые сшиваются между собой вручную. Именно поэтому данные шторы могут иметь разные виды плетения. Для изготовления полотен используются растения, прошедшие специальную обработку. Такие шторы имеют надежную устойчивость к влаге, воздействию солнечных лучей и другим проявлениям непогоды. Поскольку бамбук является природным экологически чистым материалом, то наиболее органично шторы из бамбука будут выглядеть в загородных домах или интерьерах, выполненных в экологических и этнических стилях
Рулонные шторы 	Рулонные шторы – это одна из разновидностей плоских штор, наматывающихся на специальный валик, который расположен в верхней части окна. Если шторы полностью открыты, то они практически не видны. Закрытые шторы имеют вид гладкого экрана

Способ крепления штор на карниз зависит от конструкции карниза и комплектующих. Если в комплект с карнизом поставляются крючки, то чтобы навесить штору, к верхнему срезу ткани нужно пристрочить шторную ленту.

Существуют шторы, при изготовлении которых не используется шторная лента:

- шторы на кулиске;
- шторы на люверсах;
- шторы на глухих петлях;
- шторы на скрытых петлях;
- шторы на завязках.



3. Формирование умений и навыков

Разделить учащихся на группы и предложить выполнить задание.

Задание. Подобрать ткань на шторы для различных помещений (спальня, детская, гостиная, кухня).

1. Предложить вариант штор для детской комнаты. Обосновать выбор модели штор и ткани для ее изготовления. *(Каждая группа работает с одним рисунком, после «мозгового штурма» учащиеся предлагают свои варианты. Обсуждают предложенные варианты.)*



2. Предложить вариант штор для гостиной. Обосновать выбор модели штор и ткани для ее изготовления.



3. Предложить вариант штор для кухни. Обосновать выбор модели штор и ткани для ее изготовления.



В процессе выполнения практической работы 10 «Разработка эскизов изделия. Подбор материалов, выбор вида отделки» учащиеся должны научиться определять расход материалов на гардины; разрабатывать эскизы, подбирать основные и отделочные материалы для пошива штор.

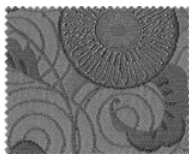
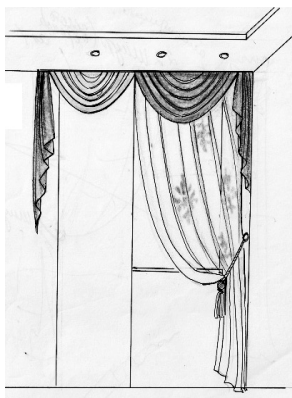
Ход работы

Перед тем как определиться с моделью изготовления штор, предложить учащимся продумать:

- где она будет применяться;
- вид штор;
- ткань, из которой будет изготавливаться штора, ее цвет;
- вид отделки.

1. Выбрать модель штор.
2. Нарисовать эскиз штор.
3. Подобрать образец ткани и приклеить его рядом с эскизом.
4. Из предложенных образцов выбрать вид отделки.
5. Описать выбранную модель штор.

Вариант оформления задания:



Определение расхода ткани

Для определения расхода ткани на оконные шторы необходимо знать длину и ширину штор.

Ширину полотна определяют длина карниза и вид крепления. Подсчитать, сколько понадобится ткани, можно с достаточной точностью, зная коэффициент сборки.

Тип крепления и коэффициент сборки:

Петли – 1,5–2.

Люверсы – 2.

Стандартная гардинная лента – 2.

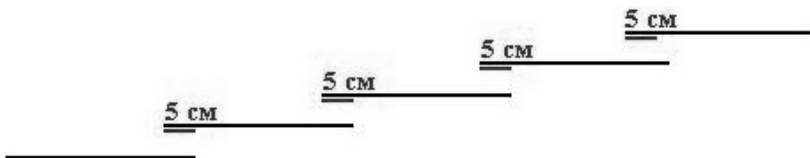
Карандашные складки – 2–2,5.

Тройные складки – 2.

Буфы – 2,5.

Невозможно подсчитать расход ткани по какой-то формуле, так как каждая модель различна. Расход ткани считается на каждый элемент отдельно, потом суммируется и получается метраж ткани для определенной модели.

Японские шторы.



Рассчитывая ширину панели по карнизу, необходимо учитывать, что край каждого полотна должен заходить за край предыдущего приблизительно на 5 см или более. Это необходимо, чтобы боковое расстояние между панелями не пропускало дневной свет.

Пример: длина карниза – 2,50 м;

$2,50 \text{ м} : 5 \text{ (панелей)} = 0,50 \text{ м};$

$0,50 \text{ м} + 0,05 \text{ м (заход)} = 0,55 \text{ м (в готовом виде)}.$

Австрийские шторы.

Расчет l и h портьеры:

l по карнизу + припуски на обработку;

h портьеры = h в собранном виде $\cdot k$ сборки (1,5–2,0) в зависимости от модели.

Пример: l карниза = 2,20 м;

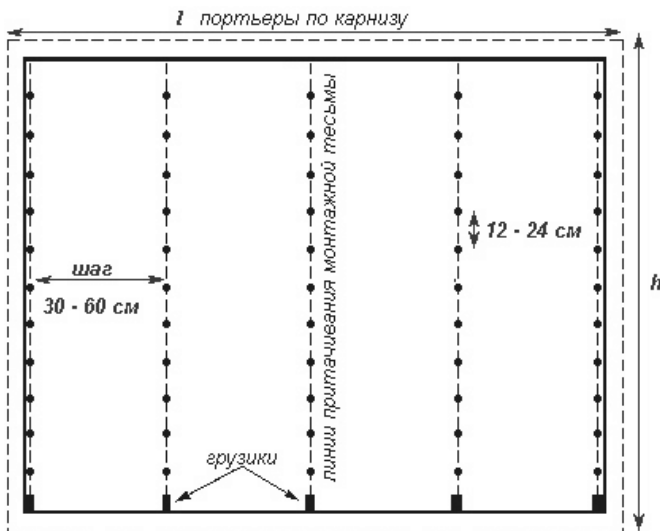
$2,20 + 0,06 \text{ (припуски)} = 2,26 \text{ м};$

$2,26 + 0,12 \text{ (припуск на боковую рюшь)} = 2,38 \text{ м};$

h портьеры в готовом виде = 1,70 м;

$h = 1,70 \cdot 2,0 \text{ (} k \text{ сборки)} = 3,40 \text{ м}.$

Нижний срез портьеры обрабатывают минимальной подгибкой. По верхнему срезу притачивается липучка.

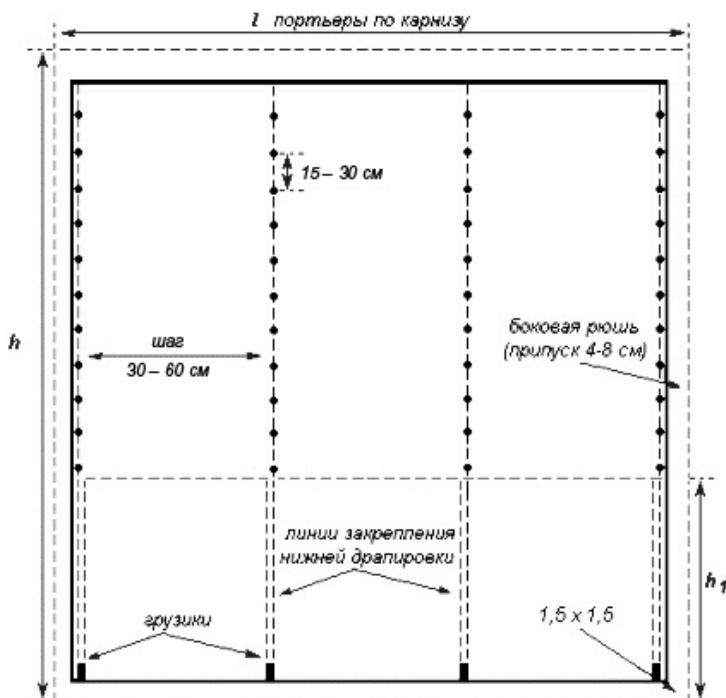


Романовские шторы.

$l = l$ по карнизу + k сборки (1,5–2,0);

$h = h$ в готовом виде $\cdot k$ сборки (1; 1,5; 2,0);

h_1 – высота нижней зафиксированной драпировки с k (2–2,5).



Римские шторы.

l портьеры = l по карнизу (по эскизу).

Расстояние между кулисками (шаг) от 20 до 40 см.

Пример:

$h = 1,70 : 5 = 34$ см

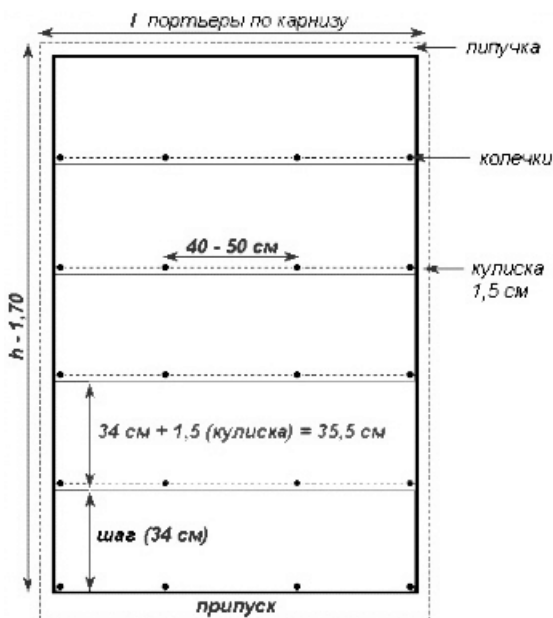
5 расстояний – 4 направляющих

$34 + 1,5$ (ширина кулиски) = 35,5 см

$35,5 \cdot 4 = 142$ см

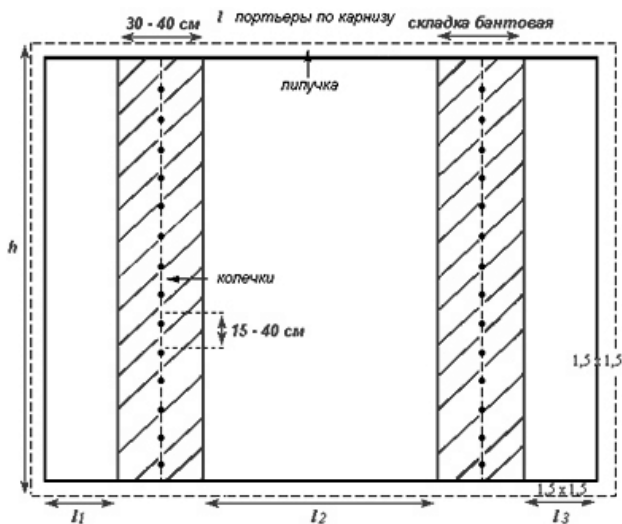
$142 + 34 + 6$ (кулилка для утяжеления) + 3 (обработка) = 185 см

$1 + 6$ (обработка).



Лондонские шторы.

$l = l_1 + l_2 + l_3 + \text{глубина складок} + 6 \text{ см (на обработку)}$;

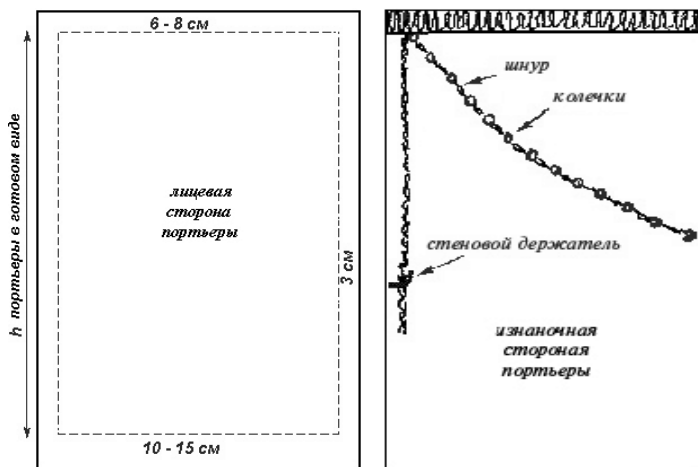


$h = h$ – в готовом виде + 6 (10) см (на обработку);

глубина одной складки 30–40 см;

$l = l_3$ – эта величина должна быть не менее 20 см, чтобы глубина бантовой складки не вышла за боковой срез шва.

Итальянские шторы.



Рефлексивно-оценочный компонент

1. Предложить учащимся ответить на вопросы:

- Что нового вы узнали сегодня на уроке?
- Где эти знания вам могут пригодиться?
- Чему научились?
- Где эти навыки вам могут пригодиться?

2. Заполнить небольшую анкету, которая позволит осуществить самоанализ, дать качественную и количественную оценку урока.

- на уроке я работала ... ;
- своей работой на уроке я ... ;
- урок мне показался ... ;
- за урок я ... ;
- мое настроение ... ;
- материал урока мне был

Раздел. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА



Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	7	7
Школа	10	10



Дидактические цели:

формировать теоретические знания об основных средствах в достижении единства характера среды квартиры: текстиль (занавеси, кружевные изделия, ковры и ковровые изделия); фитодекоре, приемах композиционного оформления; искусстве икебаны; особенностях ухода за текстилем, коврами; о правилах поведения в гостях, выборе подарка, букета;

формировать практические умения декорирования окна, составления цветочных композиций для оформления интерьера, оформления подарков, букетов;

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

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

Тип урока – комбинированный урок.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

классификацию текстиля, его значение в интерьере; правила ухода за занавесями, кружевными изделиями, коврами; значение растений в интерьере, приемы композиционного оформления; понятие «цветочный этикет»; правила выбора и оформления подарка, букета; поведения в гостях.

Учащиеся должны уметь:

декорировать окна; составлять цветочные композиции для оформления интерьера; составлять алгоритм по уходу за текстилем; оформлять подарок; изготавливать упаковки для цветов.

Тема. Растения в интерьере (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Какую роль играют растения в жизни людей?
- Как называются специальные помещения, в которых выращивают комнатные растения? В чем их отличие?
- Что предполагает уход за растениями?
- В какие емкости высаживают комнатные растения?



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

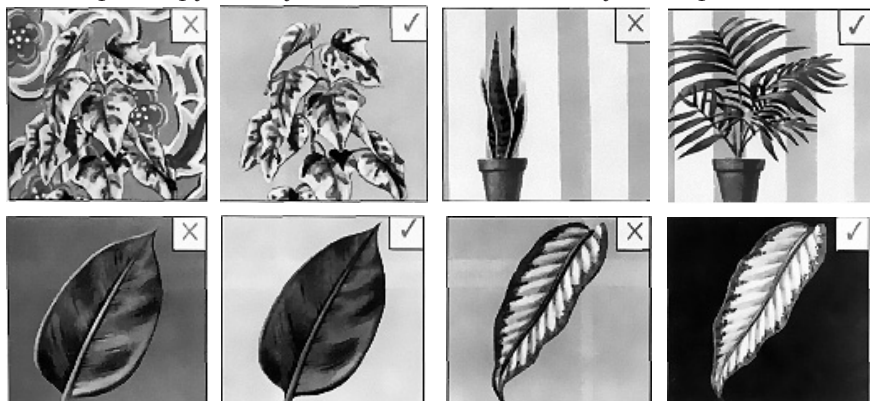
В процессе изучения нового материала расширить знания учащихся о значении растений в интерьере, ознакомить с приемами композиционного оформления.

Сегодня на уроке вы познакомитесь с законами аранжировки комнатных растений и размещением их в различных помещениях. Цветы – это один из элементов убранства квартиры. Их прелесть и красота воспринимаются во взаимосвязи со всем интерьером. Цветы подбираются по законам аранжировки.

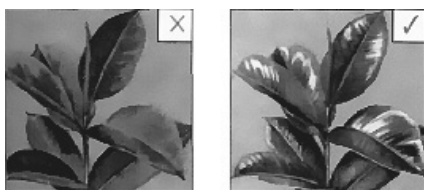
При составлении композиций необходимо учитывать следующие правила: комнатные растения должны гармонировать с интерьером, поэтому при их создании нужно учесть не только размер помещения, но и цвет стен, стиль комнаты. Так, на фоне темных стен и обоев с броским узором хорошо смотрится флора с ажурным силуэтом, пестролистные и золотистые формы. В светлом помещении основу могут составить растения с темной плотной листвой.

К прямым и элегантно изогнутым формам мебели из стали, стекла, мрамора и лакированного дерева подойдут или растения ярких и отчетливых форм или же для резкой контрастности растения, чей облик привлекает легкостью и непринужденностью. К плетеной

мебели подходят по стилю орхидеи, восковой плющ, жасмин и т.д. Японскую ноту можно придать интерьеру, украсив его бамбуком, растениями культуры бонсай. Английский и французский стили мебели гармонируют с кустистыми и пышно цветущими растениями.



Освещение, необходимое растениям, может быть естественным или искусственным. Свет обычной лампочки, направленный вечером на отдельно стоящее растение, усиливает его привлекательность.



Задание для учащихся: выбрать из предложенных на рисунке вариантов наиболее удачное расположение растения. Аргументировать свой выбор.



1

2

3

4

5

Существует четыре основных приема размещения комнатных растений:

1. Одиночные растения



2. Композиции из горшечных растений



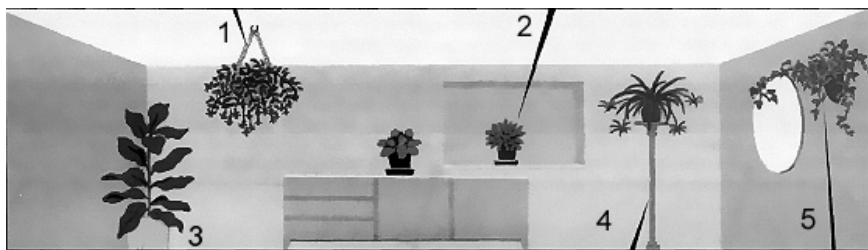
3. Комнатный садик



4. Террариум



Способы размещения растений в комнате



1 – подвешивание к потолку; 2 – на подоконнике; 3 – на полу;
4 – на подставке; 5 – на стене

Работа учащихся по карточкам-заданиям «Озеленение помещения». Зарисовка расположения комнатных растений в интерьере помещения. Защита выполненных работ.

Вариант 1 – детская комната



Вариант 2 – спальня



Вариант 3 – гостиная



Вариант 4 – кухня



Работа по группам.

Задания: изучив материал, составить план рассказа для другой группы об особенностях предложенного понятия:

I группа – понятие «Бонсай» (работа с учеб. пособием, с. 159).

II группа – понятие «Икебана» (работа с учеб. пособием, с. 162).

Фитодизайн – (гр. *phyton* – растение, англ. *design* – проектировать) – искусство создавать композиции из живых и сухих цветов; как правило, применяется при оформлении различных интерьеров.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 19 «Составление цветочных композиций для оформления интерьера» учащиеся должны научиться составлять цветочные композиции для оформления интерьера.

Перед выполнением практической работы предложить учащимся самостоятельно изучить материал учеб. пособия на с. 164–168, а затем обсудить его.

Аранжировка:

1. Восточная аранжировка – икебана.

2. Европейская аранжировка.

Стили Европейской флористики:

- вегетативный;
- декоративный;
- параллельный;
- формолинейный.

Элементы и принципы флористического дизайна:

- выразительность цветочных композиций;
- закон пропорции, равновесия;
- ритм и масштабность;
- контраст, фон, текстура – теория цвета (цветовой круг) характер человека и цветовые предпочтения;
- виды цветочных композиций.

Особенности составления цветочной композиции

1. Форма композиции – основа аранжировки.

Традиционные формы флористического дизайна напоминают уроки геометрии: здесь встречаются равносторонние и разнос-

торонние треугольники, шары, вертикальные и горизонтальные, изогнутые и серповидные линии.

2. Форму композиции определяют ее назначением, характером цветов, формой вазы и замыслом аранжировщика.
3. В аранжировке важна соразмерность – определенное соотношение частей между собой и целым. Такие соразмерности называются пропорциями. С древних времен основой пропорции считается «золотое сечение».
4. Важным принципом является объемность, высота, ширина и глубина.
5. Одно из важнейших выразительных средств в искусстве – цвет. Для определения гармоничности сочетания разных красок применяют калориметрический круг.

В процессе выполнения практической работы учащиеся учатся составлять цветочные композиции для оформления интерьера.

Тема. Цветочный этикет (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Цветочный этикет – это существующие в обществе определенные правила, тесно связанные со сложившимися обычаями, традициями и культурой народа, регламентирующие наиболее значительные моменты цветочного оформления различных мероприятий, преподнесения и получения цветочных подарков, украшения помещений цветами и составления букетов.

Цветы сопровождают нас всю жизнь. Веками народы формировали свое отношение к тому или иному цветку или цветку, слагали о них легенды и сказки, закреплялись обычаи составления букетов и правила их подношения и принятия. Создался даже свой «цветочный язык», что и составило основу современного цветочного этикета. Какие-то его положения универсальны для всех стран, какие-то характерны только для определенного региона.

Букет от фр. *«bouquet»* – красиво собранная группа цветов. Букет как форма цветочного украшения появился в Европе в XIV–XV вв., в

Японии раньше. Первые букеты были составлены без каких-либо правил. Зафиксированные и систематизированные правила составления букетов появились около четырех столетий назад во Франции. В этих правилах рекомендовалось отсекал венчики от стеблей, накалывать их на проволоку, украшать различными кружевами и лентами, поливать благовонными маслами; запрещалось использовать в букете желтые цветы.

Считается, что «язык цветов» родился в эпоху романтизма. В России, во времена Екатерины II, был разработан особый документ – «Реестр о цветах», где красный цвет означал любовь, зеленый – надежду, голубой – верность, черный – печаль, желтый – измену.

Правила цветочного этикета очень пластичны и со временем претерпевают изменения. Можно относиться к этим правилам серьезно, а можно считать их просто предрассудками. Но соблюдение основных, принятых в нашей культуре норм цветочного этикета, поможет не только избежать неловких ситуаций, но и будет характеризовать вас как культурного человека.



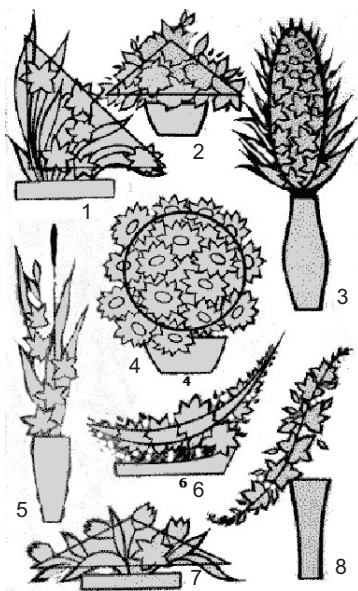
2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует дать учащимся понятие о цветочном этикете.

Рассказ с элементами беседы.

Основное требование к декоративному букету – безупречная цветовая гармония всех компонентов, соблюдение пропорций и соответствие своему назначению.

Форма букета может быть самой разной, например (см. рис.) прямоугольной (1), треугольной (2), овальной (3), круглой (4), вертикальной (5), серповидной (6), распростертого треугольника (7), линией Хогарта (8).



Задание. Определите форму букетов в цветочных композициях (см. рис. 1–4):

1)



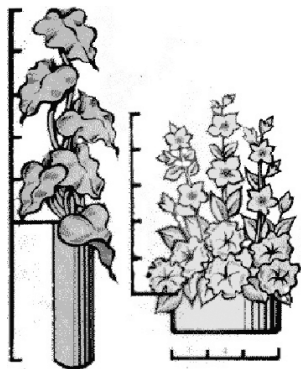
2)



3)



4)



Важное условие при составлении букета – соблюдение пропорций. За единицу измерения в европейском декоративном букете принимается высота вазы (высокой) или диаметр вазы (низкой).

Самые оптимальные пропорции вазы и возвышающегося над ней букета – 3 : 5, так называемое «золотое сечение»: 3 части — высота (или диаметр) вазы, 5 частей — высота букета.

Чтобы букет дольше сохранялся, надо при его составлении учесть и такой нюанс, как несовместимость отдельных цветов друг с другом. Например, лилии и маки, маргаритки и васильки; розы, ландыши, нарциссы и гвоздики; нарциссы и тюльпаны.

Изготовление букетов для подарка следует тщательно продумать и подобрать материал по ассортименту и цвету, учитывая повод, по

которому дарят букет, любимые цветы, возраст того, кому он предназначен. Цветы в горшочках можно дарить только самым близким родственникам или пожилым людям.

Задание. Для кого может быть предназначен букет? (См. рис. 1–9.)

Работа по группам (с учеб. пособием, с. 179).

1)



2)



3)



4)



5)



6)



7)



8)



9)



Как дарить цветы

- Если букет художественно не оформлен, то перед тем как преподнести цветы, их надо распаковать.
- Вручая букет, держите его в левой руке соцветиями вверх.

- При встрече на вокзале и в аэропорту цветы оставляют в целлофане, чтобы защитить их от пыли, ветра.
- Если женщину, идущую на день рождения или иное торжество, сопровождает мужчина, цветы имениннице должен дарить именно он. Но нести букет или корзину с цветами по улице должна дама. Цветы переходят к нему в руки только на лестнице или в фойе дома.
- При посещении друзей, родственников и знакомых цветы преподносятся хозяйке дома.
- Если вы принесли букет для мужчины-юбиляра, то цветы все равно нужно отдать хозяйке.
- Если цветы дарятся на большом официальном торжестве, то к каждому букету должна быть прикреплена визитная карточка с фамилией гостя, подарившего этот букет.

Как принимать цветы

- Если вам преподнесли цветы, то не забудьте поблагодарить дарящего.
- После приветствия и благодарности цветы следует развернуть и поставить в вазу с водой. Ни в коем случае не откладываете цветы в сторону и, что еще хуже, не забываете о них.
- Подаренный букет должен оставаться в комнате, где идет прием гостей. Небольшой букет можно поставить прямо на стол, но так, чтобы он не загоразживал лица людей.
- Если вам дарят несколько букетов, то каждый из них надо поставить в отдельную вазу.



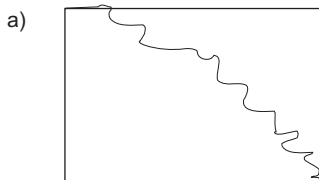
3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 22 «Изготовление упаковки для цветов» учащиеся должны научиться оформлять букет, изготавливать упаковки для цветов.

Оборудование: целлофан, степлер, ножницы, лента, тесьма, упаковочная бумага, искусственные цветы.

Ход работы

1. Возьмите большой лист целлофана. Края обрежьте волнистой линией одним из предложенных способов:



2. На подготовленный лист целлофана положите цветы: сначала более длинные, потом остальные. У основания положите цветы с самыми короткими стеблями.

3. Сложите целлофан и скрепите его концы при помощи степлера.

4. Закончите оформление букета бантом.



Двухслойная упаковка

1. Помещаем цветы в верхнюю часть бумаги.

2. Сгибаем бумагу треугольником, закрывая стебли.

3. Собираем бумагу складками.



4. Прodelываем то же самое с листом второй бумаги.

5. Зафиксировав стебли бумагой, расправляем складки и перевязываем букет бантом.



Упаковка для цветов в вазочке или горшке

1. Поставьте горшок с цветком в середину листа бумаги.
2. Загните вверх два противоположных угла бумаги и приклейте их к горшку.
3. Загните вверх два других противоположных конца, тоже приклейте.



4. Обмотайте подарочной тесьмой.



Рефлексивно-оценочный компонент

- 1) Использовать метод «Три М».

Предложить назвать три момента, которые у них получились хорошо в процессе урока, и предложить одно действие, которое улучшит их работу на следующем уроке.

- 2) Ответить на вопросы:

- Что нового вы узнали на уроке?
- Какое значение для вас лично имеют знания и умения, полученные на уроке?
- Какой этап урока был для вас интересным? Почему?
- Что помогало вам в работе?
- Что вызвало у вас наибольшие затруднения?

Раздел. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ



Ценностно-целевой компонент

Учреждение образования	Учебное время (ч)	Количество уроков
Гимназия	0	0
Школа	0/8	0/8



Дидактические цели

Вариант 1. Выращивание овощных культур в открытом грунте:

ознакомить с разнообразием овощных культур и сортов, выращиваемых в регионе; понятием «севооборот»; со способами подготовки семян к посеву, луковиц к посадке; дать понятие о подзимних посевах и посадках; расширить знания о почве, ее плодородии, обработке под овощные культуры; об удобрениях, их применении в овощеводстве; сорных растениях, вредителях и болезнях овощных культур; борьбе с ними; систематизировать знания об условиях, необходимых для выращивания культурных растений (вода, воздух, свет, тепло); об уборке урожая овощных культур, подготовке и закладке его на хранение;

научить подготавливать почву для посадки, семена к посеву, луковицы к посадке; научить посеву семян, посадке рассады в грунт; уходу за овощными культурами; уборке и хранении урожая овощных культур;

развивать познавательный интерес к сельскохозяйственному труду; воспитывать трудолюбие, аккуратность.

Вариант 2. Газонные травы и ковровые растения:

дать понятие о партерных, парковых, мавританских, душистых газонах внутри помещений, о клумбах, рабатках, бордюрах, миксбордерах; ассортименте декоративных цветочных растений для цветников и агротехнике их выращивания; ознакомить с ассортиментом газонных трав и ковровых культур, агротехнологией их выращивания;

научить подготавливать почву под газоны и цветники; выбору и посадке газонных трав и цветочных растений, уходу за ними;

развивать познавательный интерес, творческие способности; культуру труда;

воспитывать трудолюбие, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда.

Тип урока – комбинированный урок.

Оборудование: садово-огородный инвентарь и инструменты.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

ассортимент, виды, сорта и агротехнологию выращивания овощных культур; понятие «севооборот»; способы подготовки семян к посеву, луковиц к посадке; виды почвы и удобрений; подзимние посевы и посадки; методы борьбы с вредителями и болезнями овощных культур; ассортимент газонных трав и ковровых культур, декоративных цветочных растений для цветников и агротехнологию их выращивания; виды цветников.

Учащиеся должны уметь:

подготавливать почву для посадки овощных культур; высаживать рассаду в грунт; сеять семена; ухаживать за овощными культурами; осуществлять уборку урожая; подготавливать их к закладке для хранения; соблюдать правила безопасной работы; подготавливать почву под газоны и цветники; выбирать и сажать газонные травы и цветочные растения, ухаживать за ними.

Тема. Выращивание растений в открытом грунте (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Опрос по вопросам с опорой на пройденный материал.

Продолжите предложение:

Овощи подразделяют на следующие группы:

- *клубнеплоды* – картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель);
- *корнеплоды* – морковь, свекла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен;

- *капустные* – капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи;
- *луковые* – лук репчатый, лук зеленый, лук-порей, чеснок;
- *пряные* – укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран;

плодовые:

- *тыквенные* – тыква, кабачки, огурцы, арбуз, дыня, патиссоны;
- *томатные* – томаты, баклажаны, стручковый перец;
- *бобовые* – горох, бобы;
- *зерновые* – сахарная кукуруза;
- *десертные* – артишок, спаржа, ревень.
- Севооборот – это
- Обработка почвы включает



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся со способами подготовки семян к посеву, луковиц к посадке.

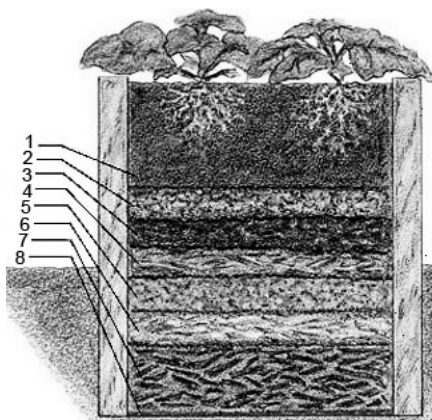
Рассказ с элементами беседы.

Грядки – наиболее традиционный способ огородной планировки. Как правило, их разбивают в специально отведенной для выращивания овощей части участка. Грядки под овощные культуры делаются различной ширины. Но наиболее удобной шириной считается 120–150 см. Длина их будет зависеть от площади выращиваемой культуры. Расстояние между грядками должно быть 30 см. Более широкие гряды затруднят обработку почвы, а также и уход за растениями. Грядки делают квадратными, прямоугольными, круглыми... Форма зависит от вкуса хозяина, а технология организации грядок – от почвы (см. рис.).





Высокая грядка (см. рис.):



- 1 – садовая земля, перепревший компост;
- 2 – сырой компост, пищевые отходы;
- 3 – здоровая листва;
- 4 – растительные отходы;
- 5 – древесные опилки и кора;
- 6 – бумажные отходы (не глянцевая бумага), тонкий картон;
- 7 – крупные древесные отходы, толстые сучья, здоровые ветки растений;
- 8 – сетка проволочная или пластиковая с мелкой ячейкой для защиты от мышей.

Для сооружения данной конструкции прежде всего нужно обозначить место. Осуществив разметку, устанавливают боковины высотой до 30 см – из досок или кирпича. Можно обойтись и без боковин, но тогда основание грядки придется сделать на 30 см шире, чтобы поверхность не разрушалась. При желании или по необходимости стенки грядки можно поднять и выше – до 60–90 см. В этом

случае основание лучше соорудить из булыжника, а сверху насыпать слой плодородной земли толщиной 30–40 см.

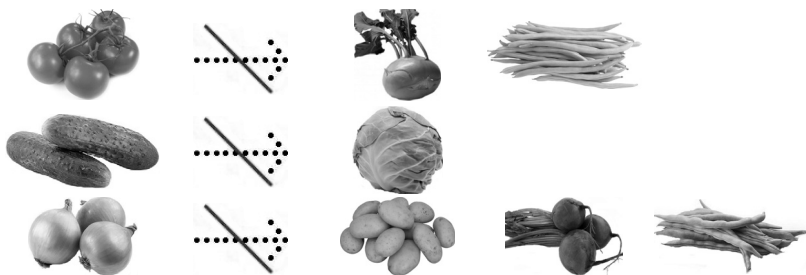


Преимущество поднятых грядок не только в том, что они лучше прогреваются весной. Этот вариант особенно удачен для участка с неплодородной почвой, например, где изначально имеется плохой дренаж или было бетонное покрытие.

Если на даче для огорода практически нет места, хороший выход – смешанная грядка.



Но некоторые овощи все-таки придется посадить отдельно: среди растений, оказывается, есть принципиально несовместимые. Причина подобной нелюбви – в различных корневых и эфирных выделениях (см. рис. с. 82).



В частности:

- Спаржа хорошо растет с помидорами, петрушкой и базиликом.
- Кустовая фасоль с картофелем, огурцами, кукурузой, клубникой и сельдереем, но не луком. Фасоль обычная растет, находясь рядом с кукурузой и редисом, и не уживается со свеклой и луком.
- Брокколи, брюссельская капуста, белокочанная капуста, цветная капуста, капуста огородная растут со свеклой, сельдереем, огурцами, салатом-латуком, луком, картофелем и шпинатом. Нежелательные растения – укроп, обычная фасоль, клубника, помидоры и т. д.
- Морковь можно выращивать с бобами, салатом-латуком, розмарином, луком, шалфеем и помидорами. Однако не следует высевать морковь рядом с укропом.
- Сельдерей можно сажать рядом с луком, представителями семейства кочанных, помидорами и кустовой фасолью. Так же, как и для спаржи, для сельдерея не существует конкретных овощей, которые могут оказать негативное воздействие на его рост.
- Кукурузу необходимо сажать подальше от помидоров, но рядом с картофелем, бобами, горохом, тыквой, огурцами и т. д.
- Огурцам не нравится расти вблизи ароматических трав и картофеля, но им крайне благоприятствует посадка рядом с бобами, кукурузой и горохом.
- Салат-латук – крайне неприхотливое растение, способное расти рядом с любыми овощами. Но лучше всего высевать его рядом с морковью, клубникой и огурцами.
- Лук лучше высаживать вблизи свеклы, моркови, салата-латука и представителей семейства кочанных. Однако лучше не сажать его рядом с бобами и горохом, если вы хотите впоследствии собрать хороший урожай.

- Горох лучше всего сажать рядом с морковью, репой, огурцами, кукурузой и бобами, но ни в коем случае не рядом с луком или картофелем.

- Картофель лучше высаживать поблизости бобов, кукурузы и представителей семейства кочанных. Картофель не следует сажать рядом с тыквой, помидорами и огурцами.

- Помидоры необходимо сажать рядом с луком, спаржей, морковью, петрушкой или огурцами, но подальше от картофеля и различных представителей семейства кочанных.

Севооборот овощей на грядках:

1-й год – капуста, брюква, редька, редис;

2-й год – тыква, огурцы, кабачки;

3-й год – свекла, морковь, петрушка, лук, чеснок;

4-й год – помидоры, перец, баклажаны, бобовые, кукуруза.

Предложите учащимся «заполнить грядку» «совместимыми» растениями, указав цифрой номер растения, например:



1. Огурцы

2. ...

1. Подготовка семян к посеву включает:

а) определение всхожести; б) замачивание; в) закаливание.

Отбор семян. Для посева используют крупные, хорошо выполненные семена. Отбирают семена можно вручную или при помощи солевого раствора. Для этого в 1 л растворяют 30 г поваренной соли, опускают в раствор семена и хорошо перемешивают. Осевшие на дно семена промывают чистой водой и используют в дальнейшей работе.

Замачивание. Проводят непосредственно перед севом, чтобы семена набухли и оболочка их размягчилась. При замачивании из оболочки семян удаляются вещества, замедляющие ростовые процессы.

В стеклянную, эмалированную или фаянсовую посуду между двумя кусками влажной полотнянной ткани насыпают семена и заливают их водой так, чтобы объем воды был в 2–3 раза больше объема семян. Продолжительность замачивания при температуре 20–25 °С

для бобовых, тыквенных, капустных культур – 12 часов, для лука, моркови, свеклы – 24 ч.

Проращивание. Ускорить появление всходов на 3–5 дней раньше можно, предварительно прорастив семена. Намоченные семена проращивают при 18–20 °С, выдерживая их в соответствующей посуде между двумя кусками влажной полотнянной ткани до «наклеивания». Высевать пророщенные семена необходимо во влажную почву, иначе они погибнут.

Закаливание. Обработанные семена не требуют проведения этого приема.

2. Посев семян.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 24 «Посев семян. Посадка рассады в грунт» учащиеся должны научиться посеву семян, посадке рассады в грунт.

Ход работы

1. Полейте почву водой.
2. Наметьте рядки и проведите бороздки.
3. Посейте семена на глубину 1–2 см – мелкие, 2–4 см – средние, 4–5 см – крупные.
4. Почву уплотните, и осторожно полейте теплой водой.
5. Подготовленную рассаду посадите так, чтобы почва укрывала стебель растения до первых настоящих листьев, сильно полейте и уплотните почву вокруг растений.

Тема. Газоны (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Работа в группах. Установите последовательность работ на участке, расположив картинки в нужной последовательности, составьте план работы к каждому этапу.

1 – **рыхление** (для глубокого рыхления почвы используют перекопочные вилы, ими легче удалить корни сорняков);

2 – *рассыпка компоста* (насыпают сверху слой (5 см) компоста и других удобрений);

3 – *заправка компоста* (удобрения перемешивают с верхним слоем земли с помощью культиватора или вил).



Предложить учащимся рассмотреть рисунки а, б, в, г.

- Что изображено на этих рисунках?





2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует дать учащимся понятие о партерных, парковых, мавританских, душистых газонах внутри помещений, ознакомить с ассортиментом газонных трав и коверных культур, агротехнологией их выращивания.

При объяснении нового материала можно использовать метод «Дополни выражение»:

Газон – это

Обобщив ответы учащихся, дать определение:

Газон (от фр. gazon) — искусственный дерновый покров, создаваемый путем выращивания различных трав, преимущественно многолетних видов семейства Злаки;

– участок земли с культивируемым травяным покровом, создаваемый для декоративных, спортивных или специальных целей.

Газон в ландшафтном дизайне является одним из самых главных элементов, ведь именно ему отводится роль фона, на котором уже ярко выделяются все остальные элементы ландшафтного дизайна.

Классификацию газонов целесообразнее привести в форме таблицы.

Газоны по назначению	
Декоративные	партерный
	мавританский или луговой
Универсальные	обыкновенный, или парковый, или садово-парковый
	дикий
Функциональные	спортивный
	укрепляющие
По месторасположению	
Светлолюбивые	Устраивают на открытом пространстве
Теневыносливые	Устраивают в частях сада затененных кронами деревьев и кустарников, или строениями

Существует два основных способа устройства газона. Первый – посевной способ. Готовится основа, на которую высеваются семена и образуют за несколько месяцев плотный дерн. Второй способ – укладка рулонного газона: уже готовый плотный дерн газона доставляют к вам на участок, укладывают на подготовленную по специаль-

ной технологии основу, таким образом за несколько часов или дней вы получаете готовый результат. Второй способ немного дороже, но в то же время экономит массу сил и времени на первоначальный уход.

Травы	
Мятлик луговой – многолетняя злаковая культура для высокодекоративных газонов любого назначения. Образует ровную, компактную, упругую дернину и красивый густой интенсивно-зеленый однородный травостой. Растение долговечно. При благоприятных условиях хорошо сохраняется в травостоях – 10–15 и более лет. Хорошо выдерживает суровые зимы и поздние заморозки, довольно засухоустойчиво. Мятлик луговой лучше других злаков выносит уплотнение почвы. После скашивания отрастает хорошо, равномерно. Растет на различных почвах, но предпочитает богатые перегноем, достаточно влажные и некислые почвы	
Овсяница красная относится к низовым многолетним злакам. Обладает способностью быстро восстанавливать травостой после механических повреждений. Может расти на любых почвах, кроме очень сухих и тяжелых. Отличается высокой морозоустойчивостью, достаточно вынослива, но страдает при продолжительной засухе. Это одно из лучших злаковых растений, пригодных для создания газонов различного назначения во многих почвенно-климатических условиях	
Овсяница луговая представляет собой многолетний полужерновой рыхлокустовой злак, достигающий значительной высоты. При разрастании образует мощный рыхлый куст. При посеве в чистом виде сохраняется обычно до 7–8 лет. Овсяница луговая обычно используется при устройстве обыкновенных садово-парковых и луговых газонов и менее подходящая для газонов партерного типа	

<i>Полевица обыкновенная</i> – многолетний, низовой, корневищно-рыхлокустовой злак. Устойчива к вытаптыванию. Скашивание переносит хорошо, отращивает равномерно, не очень быстро. Растение теневыносливое, отличается морозо-стойкостью, выносит недлительный застой воды. К почве неприхотливо. Из полевицы обыкновенной можно создать газон любого назначения	
<i>Полевица собачья</i> – многолетний, низовой злак с короткими тонкими корневищами и укореняющимися на поверхности побегами. При достаточном увлажнении образует сочно-зеленый, нежный, тонкий, но плотный ковровый травостой с прочной дерниной наподобие войлока. Растет на различных почвах. Предпочитает избыточно увлажненные бедные торфянистые почвы. Растение морозостойкое, выносит полутень, устойчиво к сорнякам. В первый год после сева растет медленно	
<i>Полевица побегоносная</i> (побегообразующая или ползучая) – многолетний низовой короткокорневищный злак. Образует сочно-зеленые ковры из вегетативных побегов и прикорневых листьев. Листья мелкие, плоские, нежные, травянистые, длиной 3–5 см и шириной 1–2 мм. Окраска газона варьирует от сизовато-темно-зеленой до травянисто-сочно-зеленой. К почве полевица ползучая неприхотлива. Может расти на супесчаных и суглинистых почвах; хорошо произрастает на засоленных и кислых	
<i>Райграс пастбищный</i> – многолетний, полуверховой, рыхлокустовой злак. В первый год после высева семян образует густой, интенсивно-зеленый, ярко-блестящий красивый газон. Продолжительность жизни в травостое около 5 лет. В 1-й год жизни через 1–1,5 месяца после высева семян образовывается красивый, густой, ковровый травостой. После скашивания отращивает быстро, равномерно	

<i>Плевел многоцветковый</i> — растения 20–70 см высотой, образующие довольно густые дерновины. Листовые пластинки 0,1–0,5 см ширину. Колоски обычно с 8–20 цветками. Цветет летом и осенью	
<i>Бекмания обыкновенная</i> — многолетний рыхлокустовой верховой злак высотой (15) 30–150 см, длиннокорневищный. Растет главным образом на сырых и заливных лугах в лесной и лесостепной зонах, а также в степной зоне на лиманах и болотных почвах. Переносит затопление, низкие температуры. Зимостойка. Хорошо отрастает после скашивания. В травостое сохраняется 4–8 лет. К вытаптыванию устойчива. Компонент для травосмесей луговых газонов	
<i>Ежа сборная</i> — многолетники высотой 30–150 см. К почвам нетребовательна, предпочитает связанные умеренно увлажненные перегнойные глинистые и суглинистые почвы. Довольно засухоустойчива. Теневынослива. Страдает от избыточного увлажнения. Не выносит ранних осенних заморозков и суровых зим. Полного развития достигает на 2–3 год. Растет быстро. В травостое сохраняется 6–8 лет	

Предложить учащимся, используя материал учеб. пособия (с. 187–200), сравнить газоны по основным параметрам.

Газон	Стоимость	Готовность	Эстетичность	Уход
Партерный	Дорого	1 год	Отл.	Сложный
Обыкновенный	Цена варьируется по качеству	2 месяца	Хор.	Средний
Дикий	Бесплатно	1 год	Удовл.	Минимальный
Мавританский	Дешево	3 месяца	Хор. специфичная	Минимальный
Спортивный	Дорого	3 месяца	Удовл.	Средний
Рулонный	Очень дорого	2 недели	Хор.	Зависит от типа

Предложить учащимся поработать в группах и составить рекомендации по одному из видов газонов. Например:

Партерный газон – первый или высший класс – создают в главных частях архитектурной композиции сада, около фонтанов, декоративных прудов. Основное требование при устройстве – площадь главного фона должна преобладать над площадью других деталей в композиции. Партерный газон – основной элемент цветника и партера – служит фоном для цветочных насаждений, декоративных деревьев, а также скульптур, фонтанов и др. В состав смеси должны входить два компонента: семена мятлика лугового и овсяницы красной в соотношении 8 : 2.

Спортивный. Газон покрывает сплошным плотным зеленым ковром футбольное и гольф-поле, а также спортивные площадки разного назначения. Для спортивных газонов используют семена злаков, наиболее устойчивых к вытаптыванию, – райграса пастбищного, овсяницы овечьей и красной, мятлика лугового. Для тенистых участков предусмотрены особые пропорции семян. Распространенный вариант – две части райграса многолетнего, три части овсяницы красной, две части овсяницы красной измененной и три части мятлика дубравного. Покупая смесь или составляя ее самостоятельно, следует учитывать, что на 1 м² земли расходуется примерно 30–50 г семян.



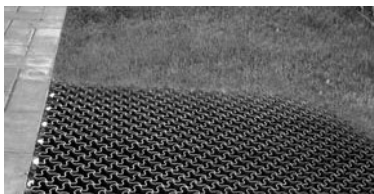
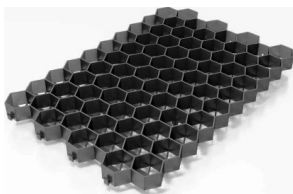
3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 23 «Подготовка почвы под газоны и цветники» учащиеся должны научиться готовить почву под газоны и цветники.

Подготовка почвы – самый трудоемкий и ответственный момент устройства газона. Мы должны получить ровный участок с плодородным слоем 10–15 см без мусора и корней сорняков. Важно исключить возможность образования луж, особенно на глинистых почвах.

1. Определение места расположения газона.

Газон не обязательно должен находиться на прямых и ровных поверхностях. Необработанную почву следует правильно распланировать для последующей закладки семян газонных трав. При использовании газонной сетки достигается создание газона и на склонах с большим уклоном (см. рис.).



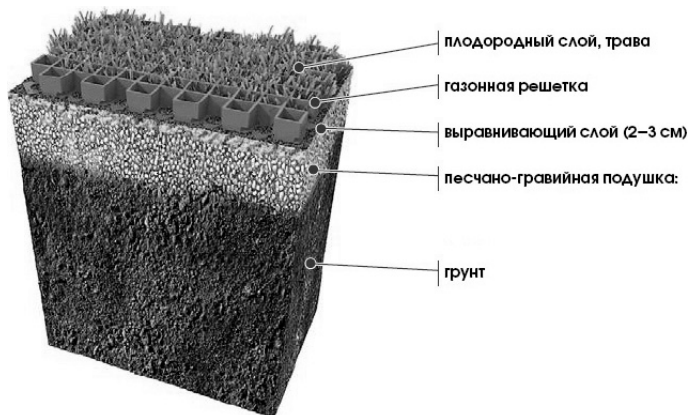
2. Подготовка почвы для газона.

Супесчаные почвы идеальны для создания газона. Если глинистая почва, то насыпьте 5–15 см песка. Верхний слой почвы перекопать на глубину 10–20 см, чтобы не оставалось комьев. Если почва песчаная, вносите низинный торф из расчета 4–5 кг/м². Для уплотнения почву на небольших участках лучше утаптывать ногами, на больших используют газонный валик.

Если необходимо создать газон на склоне, необходимо применять газонные решетки.

3. Избавление от сорняков (механический метод и химический).

4. Дренаж газона необходим на участках, где застаивается вода после дождей, полива, таяния снега.



Снимите плодородный слой почвы. Насыпьте на неплодородный грунт слой гравия крупных камней или битого кирпича высотой 10–15 см и хорошо его утрамбуйте. Затем уложите слой мелких камешков или песка высотой 15 см и утрамбуйте. Уложите снятый плодородный слой почвы.

1. Намечаем контуры цветника. Отмечаем с помощью песка, острой лопатой прорезаем дерн по всему контуру клумбы.

2. Подготавливаем почву. Снимаем дерн и тщательно перекапываем землю.

Слой плодородной почвы должен составлять не менее 20–25 см для однолетников, 30–40 см для многолетников, 15 см для мелких ковровых растений.

Место под цветник подготавливают за 1,5–2 недели до посадки, чтобы почва успела дать усадку (приблизительно 5 см).

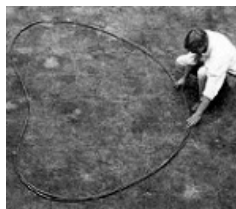
3. Оформляем границы цветника.

Выкапываем канавку по краю цветника и устанавливаем выбранный бордюр или отбортовку так, чтобы край немного выступал над поверхностью земли.

За 2–3 ч до высадки рассады, во избежание осыпания земли, ее обильно поливают.

4. В соответствии с выработанным планом расставляем растения по поверхности цветника.

5. Начиная от середины цветника к краям, высаживаем растения в шахматном порядке и на соответствующем расстоянии. (Ямки под высадку крупных растений выкапывают совком, мелких – колышком.)



Тема. Цветники (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Истоки оформления цветами зданий, парков, площадей восходят к глубокой древности. Известно, что за 6 тыс. лет до н. э. ими уже украшали дворцы и храмы. В XX в. до н.э. в Уре были разбиты первые искусственные сады. Цветами украшают скверы, парки, аллеи, фасады зданий, площади, стадионы, деловые центры, развязки автомобильных дорог. И конечно же совершенно немыслимы без них дачные участки.



Создать красивый цветник по всем правилам попробуем сегодня на уроке. Ведь любое растение требует внимания и особой заботы, особенно, когда растений много. Прежде чем заняться высадкой цветов, следует решить, какие растения мы хотим видеть в своем цветнике – многолетние или однолетние, один вид или несколько. Имеет значение состояние почвы, предназначенной под цветник, и то, насколько «капризны» сами растения.

По стилю цветники делятся на цветники регулярного стиля (регулярный сад, в формальном стиле) и пейзажные цветники (пейзажный сад, в ландшафтном стиле). Во всех видах цветников, кроме точечных насаждений, присутствуют в определенных пропорциях другие компоненты соответствующих размеров, стиля и вида.

Цветники регулярного стиля – это бордюры, рабатки, клумбы, партеры и модульные цветники, т. е. все, что характеризуется четкими линиями, геометрическим (достаточно сложным) рисунком и включением малых архитектурных форм в виде ваз и скульптур.



Миксбордеры и рокарии относят к ландшафтным композициям. Эти виды цветников имеют плавные контуры, растения размещают в них свободно растущими группами. Красивый акцент в создании

клумбы или цветника можно сделать на декоративных кустарниках. А в пейзажный цветник можно включить естественные материалы – камни, воду. Цветочную клумбу можно формировать из уже готовых растений в контейнерах (вазонах) или украсить архитектурными деталями – скульптурами, вазами, фонтанами.



Сегодня мы попробуем себя в качестве ландшафтного архитектора. Для работы разобьемся на группы.



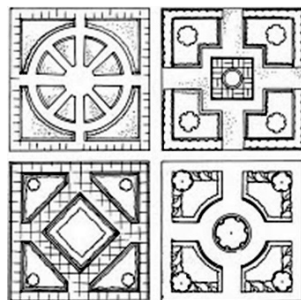
2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует дать учащимся понятие о клумбах, рабатках, бордюрах, миксбордерах; ассортименте декоративных цветочных растений для цветников и агротехнике их выращивания.

Наиболее часто для оформления клумб, основным фоном для которых является зеленый газон, используют виолу, бархатцы, кохию, петунию и др. (работа с учеб. пособием).

Чтобы создавать цветники, ландшафтному архитектору необходимо выполнить предварительный проект. Проект можно нарисовать на бумаге с помощью карандаша, кисти и красок (см. рис.).

При составлении схемы для размещения цветов в клумбах учитывается следующее.



1. Вид и форма отдельных его частей. По форме клумбу можно сделать квадратную, овальную, круглую, прямоугольную или фигурную. Клумбу можно обложить кирпичом, клинообразной плиткой, декоративной решеткой, украсить узором из отделочных камешков, гальки, большими камнями, декоративными фигурками и т. д.

2. Масштабность.

3. Пропорциональность (соразмерность) элементов. В традиционных цветниках высокие растения располагают на заднем плане, а низкие на переднем; на островных клумбах – высокие растения в центре. Высокие растения в цветнике могут быть и центром и задним планом. Если ваш участок расположен в ветреном месте, то следует учесть что ветер способен нанести вред многим высоким растениям. Высота растений, высаживаемых на среднем плане цветника, колеблется от 40 до 80 см. С помощью этих растений создается основной объем цветника, оригинальность внешнего облика. Выбор растений для переднего края цветника – завершающий этап при подборе ассортимента при устройстве цветника. Для переднего плана подходят растения высотой 20–30 см, в качестве акцентов возможна посадка и более высоких растений (40–50 см). Важное условие – растения переднего плана должны быть декоративными.

4. Ритм (повторяемость отдельных элементов и расстояний). Симметрия.

5. Сочетаемость цветов. Очень важно правильно подобрать растения по окраске и формам цветков. Наиболее удачными считаются комбинации зеленого и красного, синего и оранжевого, фиолетового и желтого. Хороший зрительный эффект создают сочетания растений с цветками синего и красного тона, фиолетового и оранжевого, красного и желтого.

Цветы должны сочетаться и с теми цветами и растениями, которые уже имеются на клумбах (см. рис.).



Ваш готовый проект должен содержать следующие компоненты:

- заголовок;

- рисунок клумбы;
- таблицу с выбранными цветами и их цветовым оформлением, например.

3. Формирование умений и навыков



1. Герань
«Brookside»
– 12 шт.

2. Лук
круглоголовый
– 9 шт.

3. Очиток
«red Cauli»
– 12 шт.

4. Лiatрис
колосковый
– 3 шт.

5. Эхинацея
пурпурная – 6 шт.

6. Очиток
«Matrona» – 8 шт.

7. Вейник
остроцветковый
«Karl Forester» – 2 шт.

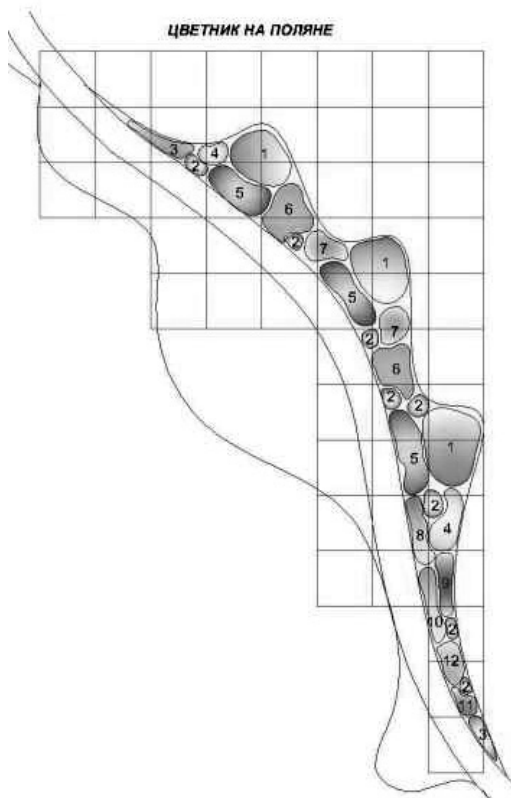
8. Молочай
многоцветный – 3 шт.

9. Мордовник
обыкновенный – 2 шт.

10. Щучка дернистая
«Goldlau» – 1 шт.

11. Вероника
«Knallblau» – 1 шт.

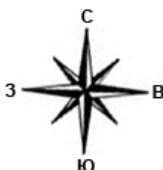
12. Коровяк
гибридный
«Cotswold Queen»
– 2 шт.



 В процессе выполнения практической работы 24 «Выбор и посадка цветочных растений, уход за ними» учащиеся должны научиться выбирать и высаживать цветочные растения, ухаживать за ними.

Ход работы

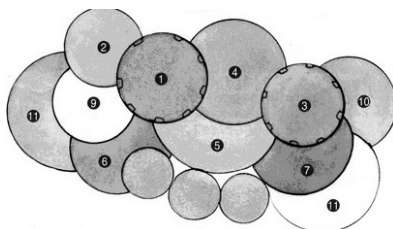
1. Предложите свой вариант цветника для данного участка.
2. Выберите цветочные растения для посадки с учетом освещенности: *светлюбивые* (предпочитают открытые солнечные места), *те-*



невыносливые (выдерживают небольшую степень затененности), *тенелюбивые* (предпочитают затененные места); с учетом влажности участка (засохостойчивые и влаголюбивые растения), состава почвы (глинистая, песчаная, супесчаная и т. д.), используя календарь цветения (см. Приложение 1).

3. Нарисуйте план цветника, например он может быть таким:

4. В таблице укажите номер растения на плане, его название и



особенности ухода за ним.

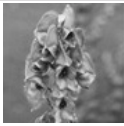
№	Название растения	Уход за растением

Приложение 1

Календарь цветения

(<http://flowers.cveti-sadi.ru/kalendar-cveteniya-lukovichnyx/>)

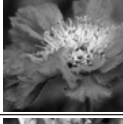
Название	Фото (кликабельно)	Свет	Почва	Рост	Окраска	Месяц цветения		
						09	10	11
Морозник черный (Helleborus niger)		☐ ●	Известковая, гумусная	25 см	Белая			☼
Астильба (Astilbe), разные виды и сорта		☐ ●	Влажная, гумусная	40– 120 см	Белая, розовая, красная	☼		
Красоднев (лилейник) гибридный (Hemerocallis hebridus)		○ ☐	Плодородная, гумусная	50– 110 см	Все кроме синей	☼		
Котовник Фассена (Nepeta faassenii)		○	Сухая, глинистая	25 см	Фиолетовая	☼		
Тысячелетник обыкновенный (Achillea millefolium)		○	Сухая, гумусная	60 см	Красная, желтая, белая, оранжевая, лиловая	☼		
Колокольчик персиколистный (Campanula persicifolia)		☐ ●	Известковая, гумусная	80 см	Синяя	☼		
Скабиоза кавказская (Scabiosa caucasica)		○	Плодородная, гумусная	80 см	Фиолетово- синяя	☼		
Золотарник обыкновенный (Solidago virgaurea)		○	Плодородная, гумусная	80 см	Желтая			

Название	Фото (кликабельно)	Свет	Почва	Рост	Окраска	Месяц цветения		
						09	10	11
Зверобой чашечковый (Hypericum calycinum)		○	Плодородная, гумусная	30 см	Желтая			
Монарда гибридная (Monarda hybrid)		○ ◐	Слегка влажная, гумусная	70– 120 см	Красная	☼		
Подсолнечник десятилепестный (Helianthus decapetalus)		○	Плодородная, сухая		Желтая			
Астра подушечная (Aster dumosus)		○	Слегка влажная, гумусная		Фиолетовая, красная, белая	☼	☼	
Рудбекия Сулливанга (Rudbeckia fulgi- da var. sullvanii)		○	Плодородная, глинистая		Желтая			
Борец или ако- нит Кармихеля (Aconitum carmichaelii)		◐ ●	Влажная, гумусная		Синяя	☼	☼	
Астра новобельгийская (Aster novibelgii)		○	Плодородная, водопрони- цаемая		Сине-фиоле- товая	☼	☼	
Клопогон простой (Cimicifuga simplex)		◐	Сухая, гумус- ная		Белая	☼	☼	
Очиток скрипун (Sedum telephium)		○	Влажная, каменистая		Красная	☼	☼	

Название	Фото (кликабельно)	Свет	Почва	Рост	Окраска	Месяц цветения		
						03	04	05
Дентрантема крупноцветковая (<i>Dendranthema grandiflorum</i>)		○	Плодородная, гумусная		Все, кроме синей	☀	☀	☀
Морозник черный (<i>Helleborus niger</i>)		◐ ●	Известковая, гумусная	25 см	Белая	☀	☀	☀
Резуха кавказская (<i>Arabis caucasia</i>)		○	Сухая, песчаная	20 см	Белая		☀	☀
Крупка вечнозеленая (<i>Draba aizoides</i>)		○	Известковая, сухая	10 см	Желтая			
Печеночница благородная (<i>Hepatica nobilis</i>)		◐ ●	Влажная, гумусная	10 см	Фиолетовая		☀	☀
Прострел луговой (<i>Pulsatilla vulgaris</i>)		○	Водопроницаемая, гумусная	20 см	Фиолетовая		☀	☀
Ветреница дубравная (<i>Anemone nemorosa</i>)		◐ ●	Гумусная	15 см	Белая		☀	☀
Калужница болотная (<i>Caltha palustris</i>)		○	Влажная, болотистая	30 см	Желтая			
Дороникум кавказский (<i>Goronicum caucasicum</i>)		○	Плодородная, гумусная	40 см	Желтая			

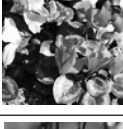
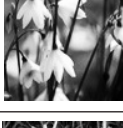
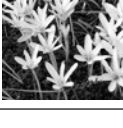
Название	Фото (кликабельно)	Свет	Почва	Рост	Окраска	Месяц цветения		
						03	04	05
Бруннера крупнолистная (<i>Brunnera macrophylla</i>)		☉	Плодородная, гумусная	50 см	Синяя		☼	☼
Пион молочнов-ветковый (<i>Paeonia lactiflora</i>)		☉	Плодородная, глинистая	40–100 см	Все кроме синей			☼
Ирис бородатый (<i>Iris barbata</i>), гибриды группы <i>Elatior</i>		☉	Сухая, глинистая	90 см	Все			☼
Герань (<i>Geranium</i>), разные виды и сорта		☉ ☐	Плодородная, гумусная	20–60 см	Белая, розовая, красная, фиолетовая			☼
Астильба (<i>Astilbe</i>), разные виды и сорта		☉ ●	Влажная, гумусная	40–120 см	Белая, розовая, красная			☼
Красоднев (линейник) гибридный (<i>Heimerocal- lis hybridus</i>)			Плодородная, гумусная	50–110 см	Все кроме синей			☼
Котовник Фассена (<i>Nepeta faassenii</i>)			Сухая, глинистая	25 см	Фиолетовая			☼
Водосбор обыкновенный (<i>Aquilegia vulgaris</i>)			Известковая, гумусная	50 см	Фиолетовая, синяя, розовая, белая			☼

Название	Фото (кликабельно)	Свет	Почва	Рост	Окраска	Месяц цветения		
						06	07	08
Калужница болотная (<i>Caltha palustris</i>)		○	Плодородная, гумусная	30 см	Желтая			
Дороникум кавказский (<i>Goronicum caucasicum</i>)		○	Плодородная, гумусная	40 см	Желтая			
Бруннера крупнолистная (<i>Brunnera macrophylla</i>)		◐	Плодородная, гумусная	50 см	Синяя	☼		
Пион молочно-ветковый (<i>Paeonia lactiflora</i>)		○	Плодородная, глинистая	40–100 см	Все кроме синей	☼		
Ирис бородатый (<i>Iris barbata</i>), гибриды группы Elatior		○	Сухая, глинистая	90 см	Все	☼	☼	
Герань (<i>Geranium</i>), разные виды и сорта		○ ◐	Плодородная, гумусная	20–60 см	Белая, розовая, красная, фиолетовая	☼	☼	☼
Астильба (<i>Astilbe</i>), разные виды и сорта		◐ ●	Влажная, гумусная	40–120 см	Белая, розовая, красная	☼	☼	☼
Красоднев (линейник) гибридный (<i>Heimerocalis hybridus</i>)		○ ◐	Плодородная, гумусная	50–110 см	Все кроме синей	☼	☼	☼
Котовник Фассена (<i>Nepeta faassenii</i>)		○	Сухая, глинистая	25 см	Фиолетовая	☼	☼	☼

Название	Фото (кликабельно)	Свет	Почва	Рост	Окраска	Месяц цветения		
						06	07	08
Водосбор обыкновенный (<i>Aquilegia vulgaris</i>)		☐	Известковая, гумусная	50 см	Фиолетовая, синяя, розовая, белая	☼		
Шалфей дубравный (<i>Salvia nemorosa</i>)		○	Плодородная, водопроница- емая	30 см	Фиолетовая	☼	☼	
Кентрантус крас- ный, валериана красная (<i>Cen- tranthus ruber</i>)		○	Известковая, водопроница- емая	60 см	Карминно- розовая	☼	☼	☼
Купальница китайская (<i>Trollius chinensis</i>)		○ ☐	Глинистая, гумусная	90 см	Светло- оранжевая	☼	☼	☼
Кореопсис мутовчатый (<i>Coreopsis verticillata</i>)		○	Плодородная, гумусная	60 см	Желтая			
Тысячелетник обыкновенный (<i>Achillea millefolium</i>)		○	Сухая, гумусная	60 см	Красная, желтая, белая, оранжевая, лиловая	☼	☼	☼
Колокольчик персиколистный (<i>Campanula persicifolia</i>)		☐ ●	Известковая, гумусная	80 см	Синяя	☼	☼	☼
Скабиоза кавказская (<i>Scabiosa caucasica</i>)		○	Плодородная, гумусная	80 см	Фиолетово- синяя	☼	☼	☼
Шпорник (<i>Delphinium</i>), разные сорта		○	Плодородная, гумусная	100– 200 см	Синяя, белая	☼	☼	☼

Синеголовник альпийский (<i>Eryngium alpinum</i>)		○	Известковая, плодородная	80 см	Синяя			
Деясил великолепный (<i>Inula magnifica</i>)		○ ●	Плодородная, водопроницаемая	150 см	Желтая			
Лаванда узколистная (<i>Lavandula angustifolia</i>)		○	Плодородная, сухая	40 см	Светлая сине-фиолетовая			
Монарда гибридная (<i>Monarda hybrid</i>)		○ ●	Слегка влажная, гумусная	70–120 см	Красная			
Подсолнечник десятилепестный (<i>Helianthus decapetalus</i>)		○	Плодородная, сухая	120 см	Желтая			
Астра подушечная (<i>Aster dumosus</i>)		○	Слегка влажная, гумусная	15–40 см	Фиолетовая, красная, белая			
Рудбекия Сулливанта (<i>Rudbeckia fulgida</i> var. <i>sullivanii</i>)		○	Плодородная, глинистая	100 см	Желтая			
Золотарник обыкновенный (<i>Solidago virgaurea</i>)		○	Плодородная, гумусная	80 см	Желтая			
Зверобой печковый ча- (<i>Hypericum calycinum</i>)		○	Плодородная, гумусная	30 см	Желтая			

Название	Фото (кликабельно)	Высота и окраска	Почва и место	Месяцы									
				II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
Крокус садовый (Crocus)		5–15 см, желтая, белая, фиолетовая	Песчаная, рыхлая	☼	☼	☼	☼						
Ветреница дубранная (Anemone nemorosa)		15–25 см, белая	Гумусная, влажная		☼	☼	☼	☼					
Нарцис (Narcissus)		10–60 см, желтая, белая, розовая	Влажная										
Рябчик шахматный (Fritillaria meleagris)		20–30 см, белая, фиолетовая	Гумусная, влажная			☼	☼	☼					
Тюльпан (Tulip)		5–60 см, разная	Гумусная, рыхлая			☼	☼	☼					
Ландыш майский (Convallaria majalis)		15–25 см, белая	Гумусная, сухая				☼	☼					
Птицемлечник (Ornithogalum)		1–60 см, белая	Гумусная, рыхлая					☼	☼				
Эремурус мощный (Eremurus robustus)		200–250 см, белая	Песчаная, сухая					☼	☼				
Лилия (Lilium)		40–120 см, разная	Гумусная, влажная, рыхлая					☼	☼	☼			

Гладиолус (Gladiolus)		50–150 см, разная	Гумусная, влажная									
Канна (Canna)		50–150 см, желтая, оранжевая	Гумусная, рыхлая					☼	☼	☼	☼	☼
Лук гигантский (Allium giganteum)		120–150 см. фиолетовая	Песчаная, сухая						☼	☼		
Крокосмия (Crocsmia)		60–80 см, оранжевая	Гумусная, влажная						☼	☼	☼	
Георгина (Dahlia)		10–200 см, разная	Песчаная, гумусная						☼	☼	☼	☼
Цикламен (Cyclamen)		10–15 см, розовая	Сухая						☼	☼	☼	
Белоцветник осенний (Leucojum autumnale)		10–20 см, белая	Гумусная, сухая								☼	☼
Крокус прекрасный (Crocus speciosus)		10–15 см, синяя	Гумусная, рыхлая								☼	☼



Рефлексивно-оценочный компонент

1. Предложить ответить на вопросы:

- Что на уроке было главным?
- Что интересным?
- Что нового узнали?
- Чему научились?

2. Предложить составить «картину» деятельности на уроке. Например:

- Мы планировали
- Мы узнали
- Мы научились ... и т. д.

ЛИТЕРАТУРА

Большая книга о вкусной и здоровой пище / [автор-составитель Л. Смирнова]. – Минск : Харвест, 2007. – 815 с.

Вкусно плюс : просто, доступно, быстро: журнал / учредитель ООО «РГ “Хозяюшка”». – Минск : РГ «Хозяюшка», 2007–2013.

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

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

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

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

Кейзелтон, М. Салфетки. Этикет и элегантность : Перевод / Маргарет Кейзелтон. – М. : Эксмо, 2004. – 142, [1] л. цв. ил.

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

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

Крижановская, Н. Я. Ландшафтный дизайн для начинающих – это просто! / Н. Я. Крижановская. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. – 248, [1] с.

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

Кузнецов, И. Н. Лучшие поздравления и подарки на все случаи жизни / И. Н. Кузнецов. - Минск : Харвест, печ. 2009 (макет 2010) – 239 с.

Кузнецова, М. Е. Украшение блюд : цветы из овощей / Маргарита Кузнецова. – М. : Олма-пресс, 2004. – 141, [2] с.

Ландшафтный дизайн: красиво, просто, эффективно: [92 схемы устройства приусадебного участка / авторы-составители: Е.Л. Александрова и др.]. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер : Лидер, 2009. – 126, [1] с.

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

Лучшие идеи оформления окон. Занавески, шторы, гардины / [автор-составитель Н. В. Белов]. – Минск : Харвест, 2009. – 223 с.

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

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

Мурзина, А. С. Подарки. 100 лучших идей : как упаковать и украсить. Бумага, ленты, фольга / [А. С. Мурзина]. – Минск : Харвест, 2010. – 30, [1] с.

Мурзина, А. С. Шторы и гардины : [более 100 вариантов] / А. С. Мурзина. – Минск : Харвест, 2009. – 254, [1] с.

Шторы и гардины : [способы декорирования окон, специфика изготовления штор] / А. С. Мурзина. – Минск : Харвест, 2007. – 191 с.

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

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

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

Оконные занавеси : лучшие идеи по оформлению окон: [перевод с английского]. - Москва : Астрель. – Тверь : АСТ, 2007. – 62, [1] с.

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

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

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

Праздничные салаты . – Минск : Харвест, печ. 2007 – 36 с.

Практический курс кройки и шитья : [раскрой ткани, обработка деталей изделия, основные чертежи одежды / редактор-составитель Е. Р. Бычкова]. – Москва : АСТ, 2009. – 286 с.

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

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

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

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

Трудовое обучение (обслуживающий труд): 5–9 кл.: примерное календарно-тематическое планирование: пособие для учителей учреждений общего среднего образования / Л.М. Яворская, Н.И. Шульга – Минск: Адукацыя і выхаванне, 2013. – 80 с.

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

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

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

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
Раздел. ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	7
<i>Тема.</i> Блюда и гарниры из овощей	9
<i>Тема.</i> Блюда из мяса	23
Раздел. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ	39
<i>Тема.</i> Шерстяные и шелковые ткани	41
<i>Тема.</i> Регуляторы бытовой швейной машины	47
<i>Тема.</i> Типы занавесей	51
Раздел. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА	64
<i>Тема.</i> Растения в интерьере	65
<i>Тема.</i> Цветочный этикет	70
Раздел. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ	77
<i>Тема.</i> Выращивание растений в открытом грунте	78
<i>Тема.</i> Газоны	84
<i>Тема.</i> Цветники	92
Литература	108

Учебное издание

Яворская Лилия Мечиславовна
Шульга Николай Иванович

Уроки обслуживающего труда в 7 классе

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

Ответственный за выпуск *Т.В. Апарович*

Компьютерная верстка *И.В. Уткиной*

Подписано в печать 20.03.2014. Формат 60 × 84¹/₁₆.

Бумага типографская. Гарнитура Petersburg. Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,51.

Уч.-изд. л. 4,73. Тираж 500 экз. Заказ

Общество с ограниченной ответственностью «Сэр-Вит».

Свидетельство № 1/175 от 12.02.2014. Ул. Гурского, д. 30, к. 31, 34, 220015, Минск.

Тел./факс 202-82-82, 202-81-81, 202-83-83. **E-mail: ser-vit@mail.ru.**

ОАО «Брестская типография» ЛП 02330/0494170 от 03.04.2009 г.

Проспект Машерова, 75, 224013, Брест.