

Национальный институт образования

Л.М. Яворская Н.И. Шульга

УРОКИ

обслуживающего

труда

В 8 классе

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

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



Минск «Сэр-Вит» 2014

УДК 373.5.016:64
ББК 74.263.727
Я22

Серия основана в 2013 году

Рецензенты:

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

Яворская, Л.М.

Я22 Уроки обслуживающего труда в 8 классе : пособие для учителей учреждений общ. сред. образования с белорус. и рус. яз. обучения / Л.М. Яворская, Н.И. Шульга. – Минск : Сэр-Вит, 2014. – 80 с. : – ил.

ISBN 978-985-419-802-6.

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

Адресуется учителям трудового обучения.

УДК 373.5.016:64
ББК 74.263.727

ISBN 978-985-419-802-6

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

ПРЕДИСЛОВИЕ

Пособие для учителей «Уроки обслуживающего труда в 8 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 по окончании изучения раздела.

Содержательно-процессуальный компонент

Дидактические задачи:

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

Рефлексивно-оценочный компонент

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

² Там же. С. 10–11.

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

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

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

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

В большинстве случаев учащиеся имеют общее представление об изучаемой теме, следовательно, необходимо активизировать их знания до начала ее рассмотрения.

Все предложенные методы изучения теоретического материала предусматривают активное вовлечение учащихся в процесс обучения. Таким образом, процесс усвоения знаний становится более эффективным; учащиеся не просто запоминают ту или иную информацию, но, анализируя ситуации, участвуя в дискуссиях, мозговых штурмах и др., постепенно приходят к их сознательному усвоению.

На каждом уроке по учебному предмету «Трудовое обучение», кроме изучения теоретического материала выполняется практическая или лабораторная работа. Перед выполнением практической работы учителю следует продемонстрировать трудовые приемы (не изучаемые ранее) сопровождая показ кратким, четким объяснением с акцентированием внимания учащихся на необходимости правильного выполнения данного приема в целях их безопасности и сохранения здоровья, а также объяснения влияния допущенных ошибок на ко-

нечный результат (приготовленное блюдо, изготовленное изделие). После показа приема необходимо его пробное выполнение с последующим анализом и исправлением допущенных учащимися ошибок.

Проведение практических работ требует от учителя продуманной организации урока, важно, чтобы учащимся были ясны задачи, ход работы, условия ее выполнения. Правильно организованная практическая работа позволит в процессе различных видов деятельности развить у учащихся познавательный интерес и самостоятельность, творческие способности, коммуникативные умения, эстетический вкус, художественное мышление, сформировать практические умения ведения домашнего хозяйства.

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

Дидактические сценарии уроков разрабатывались в соответствии с целостным видением процесса обучения по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» в 8 классе с рассмотрением сценариев отдельных уроков по каждому из разделов: основы приготовления пищи («Меню. Требования к его составлению», «Бездрожжевое тесто», «Бездрожжевое тесто»); обработка текстильных материалов («Ассортимент искусственных и синтетических тканей», «Приспособления малой механизации», «Построение чертежа постельного белья»); основы домоводства («Детская комната», «Художественно-декоративные изделия»); основы выращивания растений («Общая характеристика защищенного грунта», «Рассадный способ»).

Таким образом, разработка дидактических сценариев уроков направлена на создание по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» комплекса методических разработок, ориентированных на решение задач по целенаправленному формированию у обучающихся общетрудовых, технологических знаний, умений, навыков, приобретение опыта трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности, развитие познавательных интересов и творческих способностей.

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	14	14



Дидактические цели:

формировать теоретические знания о трапезах, связанных с праздниками календарного цикла; способах определения доброкачественности продуктов питания, видах обработки пищевых продуктов; видах посуды, инструментов, приспособлений и оборудования для приготовления пищи, технологии приготовления сладких блюд, напитков и изделий из теста;

формировать практические умения и навыки составления меню, приготовления сладких блюд, изделий из теста с учетом требований к качеству готовых изделий; сервировки стола; определять доброкачественность продуктов питания; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием для приготовления пищи; учить навыкам 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, инициативность и культуру поведения и общения.

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

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».

Тип урока – комбинированный урок.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

требования к составлению меню; способы определения доброкачественности муки; условия и сроки хранения муки, фруктов, ягод; виды теста и способы его приготовления; виды сладких блюд и способы их приготовления; используемые в процессе приготовления

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

инструменты, приспособления и оборудование; требования к качеству готовых блюд, правила их подачи; трапезы, связанные с праздниками календарного цикла.

Учащиеся должны уметь:

составлять меню; определять доброкачественность муки; пользоваться инструментами, приспособлениями и оборудованием, необходимым в процессе приготовления изделий из теста и сладких блюд; готовить изделия из теста и сладкие блюда; оформлять изделия; соблюдать правила безопасной работы.

Тема. Меню. Требования к его составлению (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Знаете ли вы, что такое меню и когда оно появилось впервые?

В древнем Египте археологами были найдены первые прототипы меню – небольшие глиняные таблички, на которых размещались инструкции по приготовлению различных блюд.

Термин «меню» – французского происхождения. В 1571 г. во Франции при правлении Карла IX было создано меню, внешне напоминавшее современное. Этим словом называли записки, передаваемые на кухню из королевской канцелярии Людовика XIV с заказами на следующий завтрак или обед, и карточки, красиво написанные на плотной бумаге, подаваемые королю перед обедом, которые озаглавливались так: «Список утонченных удовольствий» (например, главный придворный повар Людовика XIV составил меню обеда на 30 персон из 8 разделов, и в каждый входило 25–30 блюд).

В XIX в. меню стало появляться в кафе и ресторанах. Меню находилось на специальном столике, который стоял у входа. И каждый посетитель мог ознакомиться со списком блюд и ценами. Во Франции слово «меню» в нашем значении не используется, там в ресторане просят «карту».



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует дать учащимся понятие о меню и требованиях к его составлению.

Рассказ с элементами беседы.

Меню – перечень блюд, подаваемых для завтрака, обеда, ужина.

Составление меню позволяет не только организовать полноценное и разнообразное питание, но и заранее закупить необходимые продукты, экономить время и планировать денежные расходы семьи. Меню составляют на определенный период: один день, неделю, десять дней. Оптимальным является недельное меню. Для того чтобы питание было рациональным (сбалансированным), при составлении меню следует учитывать:

- *Калорийность пищевого рациона.* Количество калорий, получаемых организмом с пищей, должно соответствовать энергетическим затратам человека (табл.1).

Таблица 1. Суточная энергетическая потребность детей и подростков

Возраст, лет	Среднесуточная потребность, ккал
7–10	2380
11–13	2850
14–17	
девушки	2750
юноши	3150

Энергозатраты должны компенсироваться пищей разной калорийности. Калорийность пищи, потребляемой за отдельный прием, определяется в соответствии с правилами рационального питания.

Калорийность продуктов, их энергетическая ценность представлена в Приложении.

- *Норму потребления продуктов.* Общая масса потребляемых продуктов (вместе с жидкостью) для подростка не должен превышать 2,5 кг в сутки. Переедание, как и недоедание, одинаково вредно. Переедание снижает работоспособность человека, приводит к ожирению. Недоедание приводит к нарушению обменных процессов в организме. Поэтому любую из диет для похудения следует применять, предварительно проконсультировавшись с врачом-диетологом.

- *Содержание питательных веществ в пище.* Для нормальной жизнедеятельности организма необходимы питательные вещества.

Суточный рацион здорового человека должен содержать в своем составе белки, жиры, углеводы в соотношении 1 : 1 : 4 и соответствовать возрасту (табл. 2).

Таблица 2. Суточная норма белков, жиров и углеводов в пище подростка

Возраст, лет	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
8–11	75–95	80–95	350–400
12–14	90–110	90–110	400–500
15–16	100–120	90–110	450–500

- *Разнообразие.* Однообразная пища быстро приедается, снижается аппетит, что влияет на усвояемость питательных веществ, особенно белков и жиров. Поэтому, составляя меню, необходимо обеспечить как можно большее разнообразие:

- *по ассортименту продуктов.* В меню должны присутствовать продукты всех пищевых групп (мясные, рыбные, молочные и др.), которые распределяют в течение суток в соответствии с правилами рационального питания. Следует учитывать и время года (например, в весеннее меню желательно включать больше ранних овощей, зелени);
- *по способу приготовления пищи.* В меню включают блюда, различные по способу приготовления: вареные, тушеные, запеченные и т. д. Даже один и тот же продукт, например картофель, на гарнир может быть в виде пюре, отварным, жареным «фри»;
- *по форме приготовления блюд.* Нежелательно, чтобы в течение дня преобладала какая-то одна форма приготовления блюд, например в виде котлет: котлеты мясные, рыбные, картофельные оладьи, сырники и т. д. Лучше, если это будет разная, например биточки, вареники, блинчики;
- *по цвету блюд.* Нежелательно, чтобы в один прием пищи преобладавал какой-либо цвет блюд, например, на обед: зеленый салат, щи, капустная запеканка.
- *Чередование блюд.* Нельзя ежедневно употреблять одно и то же блюдо, так как питание становится не сбалансированным. Для улучшения усвоения пищи и более полного удовлетворения организма питательными веществами блюда необходимо чередовать. Одно и то же блюдо должно повторяться в меню не чаще раза в неделю. Поэто-

му рекомендуется составлять примерное меню сразу на неделю и по возможности придерживаться его.

• *Бюджет семьи.* Одно из основных условий рационального и экономичного питания – это умение выбирать для того или иного блюда недорогие и полезные продукты. При выборе блюд для меню следует исходить из суммы денег, выделенных на питание. Одно и то же блюдо, например рыбные котлеты, можно приготовить из разных видов рыб. Зная специфические особенности продуктов, их пищевую ценность, можно выбрать наиболее экономичный вариант.

Контрольные вопросы и задания

1. Что такое меню? **2.** Почему необходимо составлять меню? **3.** Какие виды меню вы знаете? **4.** Какие требования следует учитывать при составлении меню? **5.** Проанализируйте меню на день (предложить карточки-задания с составленным меню). Правильно ли оно составлено? Почему? (Работа по группам.)

Карточки-задания:

I.

Завтрак

Каша манная молочная
Кофейный напиток на молоке
Булка с сыром и сливочным маслом
Фрукты

Обед

Суп гороховый на мясном бульоне
Мясная котлета с картофельным пюре
Свежий огурец
Кисель
Хлеб

Полдник

Йогурт
Печенье

Ужин

Омлет
Тушеная свекла
Чай с молоком
Булка

II.

Завтрак

Каша гречневая молочная
Какао с молоком
Булка
Масло сливочное
Сыр
Фрукты

Обед

Селедка
Щи из кислой капусты на мясном бульоне со сметаной
Мясные биточки с картофельным пюре
Компот из сухофруктов
Хлеб

Полдник

Йогурт
Вафли

Ужин

Морковно-яблочная запеканка
Половина яйца
Чай с молоком

III.

Завтрак

Каша рисовая молочная
Кофейный напиток на молоке
Булка
Масло сливочное
Фрукты

Обед

Салат из зеленого горошка
Бульон куриный с вермишелью
Куриные котлеты с пюре
Кисель
Хлеб

Полдник

Кефир
Печенье

Ужин

Биточки рыбные с картофельным пюре
Чай с молоком
Булка



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 1 «Составление меню на день с учетом калорийности пищи» учащиеся должны научиться составлять меню на день с учетом калорийности пищи.

Ход работы

1. По справочной таблице «Суточная энергетическая потребность для детей и подростков» определите общую калорийность пищевого рациона для _____ на день _____.
2. Исходя из общей калорийности пищевого рациона на день, рассчитайте необходимую калорийность завтрака, обеда и ужина:
калорийность первого завтрака _____
калорийность второго завтрака _____
калорийность обеда _____
калорийность ужина _____
3. По справочной таблице «Суточные нормы белков, жиров и углеводов в пище детей и подростков» определите суточную норму, необходимую для _____ на день: белки _____, жиры _____, углеводы _____.
4. Исходя из общей суточной нормы, рассчитайте необходимое содержание белков, жиров, углеводов на завтрак, обед, ужин. Результаты запишите в таблицу.

Режим питания	Белки	Жиры	Углеводы
1-й завтрак			
2-й завтрак			
Обед			
Ужин			
Итого:			

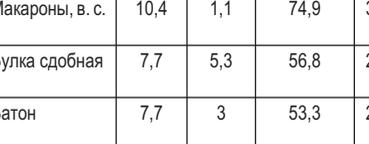
5. Пользуясь справочной таблицей «Содержание белков, жиров, углеводов и энергетической ценности продуктов», составьте осеннее меню для _____ на день, учитывая требования к нему.
6. Результаты расчетов запишите в таблицу.

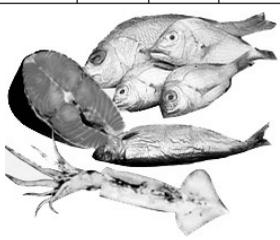
Состав суточного пищевого рациона

Режим питания	Название блюда	Продукты, необходимые для его приготовления	Масса, г	Содержание питательных веществ, г			Калорийность, ккал
				белки	жиры	углеводы	
1-й завтрак							
2-й завтрак							
Обед							
Ужин							

Приложение 1

Продукт	100 г продукта содержит				Продукт	100 г продукта содержит			
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал		белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал
Молочные продукты									
Сливки сухие	23	42,7	26,4	579					
Бифидолакт	17,5	24	49,4	480					
Молоко сухое цельное	26	25	37,5	476					
Молоко сгущ. с сах.	7,2	8,5	56	320					
Молоко сгущ. стерил.	7	8,3	9,5	140					
Молоко коровье	3,2	3,6	5,2	61					
Сметана, 30% жирн.	2,4	30	3,2	294					
Творог жирный	14	18	3	232					
Сливки, 10% жирн.	2,8	10	4,8	118					
Простокваша	2,8	3,2	4,2	58	Масло крестьянское несол.	0,8	72,5	1,3	661
Ацидофилин	2,8	3,2	4	57	Масло бутербродное	2,5	61,5	1,7	566
Кефир жирный	2,8	3,2	3,6	56	Мороженое сливочное	3,3	10	20,2	179
Сыр «Голландский»	26	26,8	0	352	Маргарин молочный	0,3	82	1	743
Сыр «Пошехонский»	26	26,5	0	350	Маргарин сливочный	0,3	82	1	743
Сыр плавленый	22	27	0	340	Майонез «Провансаль»	2,8	70	2,6	624

Продукт	100 г продукта содержит				Продукт	100 г продукта содержит			
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал		белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал
Мука, хлеб									
Мука пшеничная, в.с.	10,3	1,1	69	334					
Мука пшеничная, 1 с.	10,6	1,3	67,4	331					
Мука ржаная сеяная	6,9	1,4	64,3	304					
Хлеб пшеничный формовой, 1 с.	7,6	0,9	50,2	239					
Хлеб пшеничный, в.с.	8	0,8	50,2	238					
Хлеб пшеничный зерновой	8	1,4	45,6	195					
Хлеб ржаной формовой	6,6	1,2	41,8	181					
Сухари сливочные	8,5	10,8	69,6	398					
Макаронны, в. с.									
Каши и гарниры									
Рис	0,6	7,0	73,7	330	Овсянка	5,8	11,9	65,4	384
Гречка	2,6	12,6	68,0	340	Перловка	1,1	9,3	73,7	320
Геркулес	6,2	13,1	65,7	305	Пшено	2,9	12,0	69,3	328
Манка	0,7	11,3	65,7	305	Ячневая	1,3	10,4	71,7	343
Мясо, птица									
Свинина жирная	11,7	33,3	0	491					
Говядина, 1 кат.	18,5	16	0	218					
Говядина, 2 кат.	20	9,8	0	168					
Баранина, 1 кат.	15,6	16,3	0	209					
Баранина, 2 кат.	19,8	9,6	0	166					
Мясо кролика	21,1	15	0	183					
Печень говяжья	17,9	3,7	0	105					
Почки говяжьи	17,9	2,8	0	86					
Сердце говяжье	16	2,8	0	86					
Колбаса любительская	17,3	39	0	420	Куры, 1 кат.	18,2	18,4	0,7	241
Колбаса полукопченая	16,5	63,6	0	376	Куры, 2 кат.	21,1	8,2	0,6	161
Сосиски молочные	11	22,8	1,6	266	Индейка	12,0	21,6	0,8	200
Колбаса докторская	12,8	22,2	1,5	257	Утка	61,2	16,5	0,9	350
Свинина тушеная	14,9	32,2	0	349	Яйцо куриное	12,7	11,5	0,7	157

Продукт	100 г продукта содержит				Продукт	100 г продукта содержит				
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал		белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал	
Масло										
Сливочное	82,5	0,6	0,9	776	Арахисовое	0	99,9	0	895	
Кукурузное	0	99,9	0	899	Кокосовое	0	99,9	0	925	
Подсолнечное	0	99,9	0	899	Оливковое	0	99,9	0	898	
Напитки										
Какао	0,5	2,1	12,5	60	Сок виноградный	0,4	0	14	54	
Кофе черный (зерновой)	0,1	0,2	0	7	Сок яблочный	0,3	0	7,2	38	
Компот из яблок (консервир.)	0,2	0	23,7	85	Сок томатный	1	0	3,7	19	
Компот из груш (консервир.)	0,2	0	20,6	70						
Рыба, морепродукты										
Судак	0,8	19	0	172						
Тунец	0,7	22,7	0	296						
Окунь	5,2	17,6	0	200						
Скумбрия	9	18	0	386						
Карп	3,6	16	0	250						
Треска	0,6	17,5	0	150						
Сельдь	19,5	17,7	0	400						
Палтус	3	18,9	0	262						
Щука	0,7	18,8	0	164	Хек, мерлуза	2,2	16,6	0	80	
Сом	8,5	16,8	0	160	Креветки	0,8	18	0	103	
Лещ	4,1	17,1	0	100	Кальмар	18	4,2	0	110	
Камбала	2,6	16,1	0	100	Печень трески (конс. в масле)	4,2	65,7	1,2	613	
Осетр	10,9	16,4	0	100	Ставрида	18,5	4,5	0	114	
Ставрида	5	18,5	0	110	Сардины в масле (конс.)	16	17,7	0	223	
Стерлядь	6,1	17,7	0	80	Скумбрия бланшир. в масле	13,1	25,1	0	278	
Овощи										
Горох	20,5	2	64	298						
Горошек зеленый	5	0,2	13,8	73						
Томатная паста	4,8	0	20,1	99						
Томаты грунтовые	1,1	0,2	5	23						
Картофель	2	0,4	18,1	80						
Баклажаны	1,2	0,1	6,9	24						
Капуста брюссельская	4,8	0	8	43						
Капуста кольраби	2,8	0	11,7	42		Капуста белокочанная	1,8	0,2	6,8	27
Капуста цветная	2,5	0,3	5,4	30		Капуста краснокочанная	0,6	0	7,6	24

Продукт	100 г продукта содержит				Продукт	100 г продукта содержит			
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал		белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал
Капуста квашеная	1,8	0	3,2	19	Перец сладкий красный	1,3	0	7,2	27
Лук репчатый	1,4	0	10,4	41	Перец сладкий зеленый	1,3	0	7,2	26
Лук зеленый	1,3	0	5,2	19	Редька	1,9	0,2	8	35
Чеснок	6,5	0	6	46	Репка	1,5	0	3,1	27
Морковь красная	1,3	0,1	9,3	34	Редис	1,2	0,1	3,8	21
Морковь желтая	1,3	0,1	7,9	30	Салат	1,5	0,2	3,1	17
Огурцы грунтовые	0,8	0,1	3,8	14	Свекла	1,5	0,1	12,8	42
Огурцы парниковые	0,7	0,1	2,7	11	Тыква	1	0,1	5,9	25
Огурцы соленые	0,8	0,1	7,2	13	Шпинат	2,9	0,3	2,5	22
Фрукты									
Изюм	1,8	0	66	262					
Виноград	0,6	0,2	16,8	65					
Груши	0,4	0,3	10,9	49					
Яблоки летние	0,4	0,4	11,8	45					
Яблоки зимние	0,4	0,4	11,8	45					
Персики	0,9	0,1	11,3	43					
Абрикосы	0,9	0,1	10,8	41					
Арбуз	0,9	0,2	10,3	40					
Дыня	0,7	0,2	7,9	38					
Грейпфрукты	0,6	0	10,3	38					
Орехи									
Фундук	16,1	66,9	9,9	707	Миндаль	57,7	18,6	13,6	640
Орехи грецкие	15,6	65,2	0	647	Арахис	45,2	26,3	9,7	631
Сладости									
Сахар	0	0	99,8	379	Повидло яблочное	0,4	0	65,3	250
Печенье сахарное	7,5	11,8	74,4	436	Пюре яблочное	0,6	0,1	20	78
Варенье сливовое	0,4	0	73,7	281					

Тема. Бездрожжевое тесто (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете?
- Что такое опара? При выпечке каких изделий она используется?
- Какие условия следует соблюдать при замесе теста?

- Что учитывают при формовке и выпечке дрожжевого теста?
- По каким признакам определяют готовность изделий из дрожжевого теста?
- Назовите виды дефектов теста и причины их возникновения.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с технологией приготовления пресного теста.

Пресное (бездрожжевое) тесто готовят с разрыхлителем (песочное, заварное, слоеное, бисквитное) и без разрыхлителя (лапшовое), которое может быть по консистенции жидким (для блинов, блинчиков, оладий) и густым (для вареников, пельменей, хвороста и т. п.). В белорусской кухне – это сочни, ушки, блины с припеком и др. Технология приготовления пресного (лапшового) теста зависит от консистенции.

Способы приготовления пресного (лапшового) теста

Жидкое пресное тесто	Густое пресное тесто
<ul style="list-style-type: none"> • смешивают все необходимые компоненты • добавляют муку и тщательно размешивают • полученную массу наливают (выкладывают) ложкой на горячую сковороду с растительным маслом 	<ul style="list-style-type: none"> • в муку добавляют все необходимые компоненты и тщательно перемешивают • раскатывают тесто и формуют изделия (вареники, пельмени, чебуреки) и варят (поджаривают)

• Что используют для приготовления блинов, вареников, пельменей? (Предложить рассмотреть рисунок.)



Сковорода-блинница



Блинницы



Вареничница



Пельменница



Равиолиница

Требования к качеству готовых изделий из пресного теста

Изделия (вареники, пельмени, чебуреки, сочни) не должны иметь разрывов краев, обнажений начинки, а поверхность изделий не должна быть липкой.

Блины, оладьи должны быть круглой формы. Их поверхность – золотисто-желтая, румяная, с равномерной окраской, без подгорелостей. Толщина блинов должна быть не более 0,2 см, блинчиков – 0,1–0,15 см.

Дефекты готовых изделий из пресного теста

Вид дефекта	Причины возникновения
Бледная поверхность изделия	Низкая температура выпекания Недостаточная продолжительность обжаривания
Изделие с комочками муки	Использовалась непросеянная мука Тесто плохо вымешано
Темная, подгоревшая поверхность изделия	Высокая температура выпекания Длительное обжаривание
Разрыв краев теста	Плохо зацеплены края
Обнажение начинки	Тесто слабой консистенции, слишком тонко раскатано, жидкая начинка

Правила подачи

Блины (оладьи) выкладывают горячими в тарелку «елочкой» по 2–4 штуки на порцию. Подают, посыпав сахаром (сахарной пудрой) или с повидлом, медом, икрой, сметаной и др.

Блинчики подают по 2–4 штуки на порцию, сложенными различными способами, со сметаной, сливочным маслом, посыпанными сахаром (сахарной пудрой).

Пельмени подают горячими со сливочным маслом, сметаной, майонезом и другими соусами и приправами.

Вареники подают горячими со сливочным маслом, сметаной и др.



Оладьи



Блинчики



Пельмени



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 2 «Приготовление изделий из теста» учащиеся должны научиться готовить изделия из теста.

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

1. Обязательно просеивайте муку для блинов – просеивание разрыхляет муку воздухом, и потому тесто становится мягким и пышным.

2. При приготовлении блинов нужно использовать только свежие яйца, причем перед добавлением яиц в тесто их необходимо хорошо взбить.

3. Часто блины не получаются, потому что не соблюдается последовательность и определенный порядок действий при приготовлении блинов. Чтобы блины получались вкусными и красивыми, нельзя всыпать только что просеянную муку в жидкую смесь.

4. Сначала надо в одной миске смешать жидкие ингредиенты теста для блинов, затем в другую миску всыпать необходимое количество просеянной муки, и потом тонкой стружкой, непрерывно помешивая тесто, влить жидкую консистенцию в миску с мукой.

5. Яичные желтки для теста готовятся отдельно от яичных белков.

6. В тесто для блинов сначала добавляют растертые с сахаром желтки, тесто перемешивают, чуть-чуть взбивают, потом добавляют взбитые белки.

7. Чтобы тесто не получилось с комочками, муку в яйца нужно добавлять постепенно.

8. Добавлять в тесто для блинов сливочное или растительное масло надо после добавления муки и окончательного замеса теста, иначе тесто получится плотным, слишком упругим.

9. Для выпекания сладких блинов можно добавить в тесто больше сахара (для получения тонких бледных блинов надо меньше сахара, но из-за слишком большого количества сахара блины могут пригорать), а при добавлении в тесто соды ее обязательно надо брать немного и гасить лимонной кислотой (уксусной кислотой или соком лимона).

10. При приготовлении блинов на кислом молоке или кефире соду необходимо гасить кислотой в отдельной посуде и добавлять в тесто для блинов уже непосредственно перед добавлением муки.

11. Для получения румяных блинов и блинчиков необходимо хорошо разогреть сковороду.

12. Наливая тесто на сковородку, половник держим в одной руке, а сковородку – в другой. Причем тесто надо наливать на раскаленную поверхность сковороды быстро и поворачивая сковороду так, чтобы тесто быстро и равномерно распределилось по ее поверхности.

13. При переворачивании блин должен легко отделяться от поверхности сковороды, а определить момент, когда блин уже можно переворачивать, надо по следующим признакам: появились пузырьки в выпекаемом блине и края блина приобрели коричневый оттенок.

14. Выпеченные блины надо складывать на одну тарелку, подходящую по диаметру, слои между блинами смазывать сливочным маслом, а сверху блинную горку закрывать чистым полотенцем, чтобы блины дышали, но при этом и не остывали.

Для проведения учащимися самоконтроля ознакомить с требованиями к качеству изделий:

блины должны иметь правильную круглую форму, толщина их не менее 3 мм, диаметр около 15 см. Толщина оладьев не менее 5–6 мм, блинчиков – 1–1,5 мм. Поверхность этих изделий должна иметь равномерную окраску, без подгорелости. Они должны быть равномерно пористыми, хорошо пропеченными.

Следует обратить внимание учащихся на правила безопасности в процессе приготовления блюд, а при выполнении практической работы строго придерживаться указанной последовательности приготовления блюд. Инструкционная карта может быть разработана следующим образом:

№	Последовательность выполнения	Графическое изображение
1	В миску выкладываем яйца	
2	Добавляем сахар (25 г) и соль	
3	Взбиваем до однородной массы	

4	Добавляем муку	
5	Хорошо перемешиваем	
6	Вливаем молоко	
7	Перемешиваем	
8	Вливаем немного растительного масла, чтобы блины не приставали к сковороде	
9	На разогретую сковороду выливаем небольшую порцию теста	

№	Последовательность выполнения	Графическое изображение
10	Распределяем тесто по всей сковороде, наклоняя сковороду в разные стороны, и выпекаем блины, подрумянивая каждый блин с двух сторон	
11	Заворачиваем начинку в блинчики	

- Что такое налистники?

Название этого достаточно распространенного белорусского блюда произошло от слова «лист», так как его основу составляют очень тонкие, как лист, блины, в которые заворачивают всевозможную начинку (тертые с сахаром фрукты, измельченные мясо птицы и субпродукты, творог, сухофрукты и т. д.), т. е., «что-то на листе» или «налистники».

Тема. Бездрожжевое тесто (2 ч)

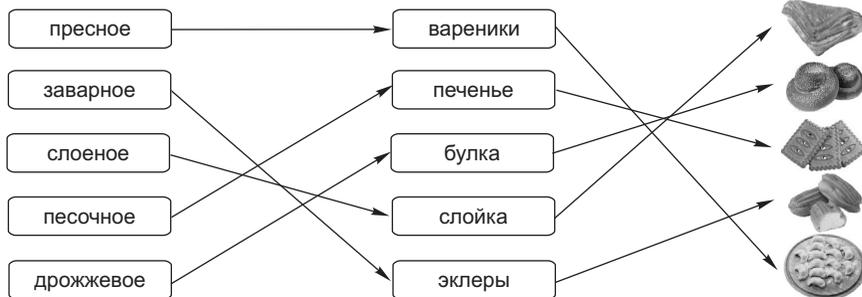


Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Установите соответствие.



- Бисквит... Как вы полагаете, кто и когда его придумал?

История бисквита насчитывает более 500 лет. Бисквит «родился» во Франции. «Дважды выпеченный» – так дословно переводится слово «бисквит» со старофранцузского языка. В начале это был «морской сухарь» – неперенный атрибут корабельного быта, сытный и долго хранящийся продукт, предназначенный для длительных морских походов. В составе бисквитного теста не было масла, и хорошо просушенный бисквит долго не плесневел. Имя того, кто придумал такой способ приготовления «морских сухарей», история не сохранила.

Особенно полюбили бисквит англичане, сделав его частью знаменитого «Five o'clock» – чаепития в середине дня. Во времена королевы Виктории ни один чайный прием не обходился без бисквита. В XVII в. моду на «викторианские бисквиты» вновь «подхватили» французы. Австралия сделала бисквит частью своей национальной кухни и экспортным продуктом, поставляемым в 40 стран мира.

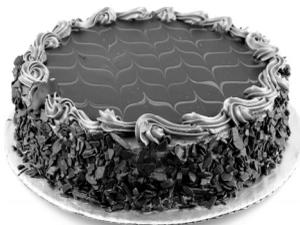


2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с технологией приготовления бисквитного теста.

Среди разнообразных изделий из теста бисквит является самым пышным и легким. Из бисквитного теста приготавливают торты, пирожные, кексы, рулеты. В состав этого теста входят мука, сахар и яйца в соотношении 1 : 1 : 2. Иногда, для большей пористости, часть муки заменяют картофельным крахмалом. Кроме основных продуктов в состав теста вводят изюм, какао, орехи, пряности и т. п.

Украшают изделия дольками фруктов, измельченными орехами, шоколадной и кокосовой стружкой, желе, глазурью и т. д. Но и без этих добавок выпеченный бисквит, просто посыпанный сахарной пудрой, вполне законченное вкусное изделие к чаю, кофе.



Существуют два способа приготовления бисквитного теста: холодный и теплый (с подогревом).

Способы приготовления бисквитного теста	
холодный	теплый (с подогревом)
<ul style="list-style-type: none"> • белки отделяют от желтков • желтки растирают с сахаром, постепенно добавляют просеянную муку • взбивают белки • взбитые белки постепенно вводят в подготовленную массу и слегка перемешивают 	<ul style="list-style-type: none"> • яйца смешивают с сахаром • подогревают и взбивают массу на водяной бане • получившуюся массу охлаждают, продолжая взбивать • добавляют просеянную муку и слегка перемешивают

В процессе приготовления бисквитного теста любым из способов необходимо учитывать следующее:

при замесе теста

- белки лучше взбивать охлажденными, чтобы они быстрее взбились;
- белки не следует взбивать в алюминиевой посуде, так как в ней они могут потемнеть;
- взбивают белки непрерывно и в одном направлении до увеличения первоначального объема в 3–4 раза. Хорошо взбитые белки сохраняют форму в виде шапки, не стекают с венчика или насадки миксера;
- бисквитную массу осторожно и быстро перемешивают до образования однородной консистенции теста;

при формовке и выпечке изделий

- противни и формы для выпечки бисквитных изделий смазывают маслом и выстилают пергаментной бумагой или посыпают мукой;
- тесто переливают в формы осторожно, заполняя ее на 3/4 объема;
- заполненную форму осторожно, не встряхивая, ставят в духовку нагретую до 180–200°;
- форму с бисквитом нельзя передвигать, особенно первые 15 минут, так как масса может осесть и уплотниться;
- готовый бисквит, чтобы он не опал, охлаждают при комнатной температуре, а затем вынимают из формы.

Готовность бисквита определяется:

- *по цвету корочки.* У готового изделия она должна быть светло-коричневой или слегка золотистого цвета;

- *по упругости*. При надавливании пальцем на непропеченном бисквите остается вмятина;

- *с помощью тонкой лучины* (деревянной палочки). Если лучина после прокола бисквита остается сухой, бисквит готов.

Требования к качеству готовых изделий

Готовое изделие должно быть светло-коричневого или золотистого цвета. При надавливании бисквит легко сжимается, а затем восстанавливает прежнюю форму. Структура мякиша – пышная, пористая.

Дефекты изделий из бисквитного теста

Вид дефекта	Причины возникновения
Поверхность бисквитного коржа бледная	Заниженная температура выпекания; преждевременный выем из духовки
Поверхность изделия темно-коричневого цвета, подгоревшая	Повышенная температура выпекания; излишняя продолжительность выпекания
Бисквит плотный, малопористый	Недостаточная или излишняя продолжительность взбивания; длительный замес теста; встряхивание формы с тестом при выпечке; излишек муки; преждевременный выем изделия из духовки
Бисквит с комочками муки	Использована непросеянная мука; недостаточный промес теста
Неоднородный цвет поверхности бисквита	Недостаточно растерт сахар



3. Формирование умений и навыков

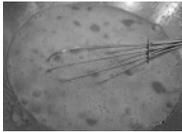
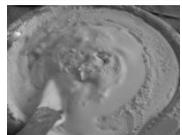
В процессе выполнения практической работы 2 «Приготовление изделий из теста» учащиеся должны научиться готовить изделия из теста.

Учащиеся выполняют практическую работу по инструкционным картам. В процессе проведения инструктажа следует подробно рассказать об особенностях приготовления. Из всех видов теста наиболее капризным считается бисквитное. Конечно, у каждого теста есть свои тонкости и секреты приготовления, но больше всего нюансов именно у нежного и воздушного бисквита. И если, например, заварное тесто требует особого внимания во время выпечки, дрожжевое – когда поднимается, то для того чтобы удался бисквит, нужна предельная сосредоточенность на каждом этапе.

1. Правильная пропорция ингредиентов.
2. Все продукты, необходимые для бисквита, должны быть одинаковой температуры.
3. Сахар для бисквита лучше брать мелкий. Если вы планируете смолоть сахар, то сначала отмерьте указанное в рецепте количество, а затем перемалывайте.
4. Легче всего взбиваются не слишком свежие яйца (8–12 суток).
5. Яйца нужно обязательно разделить на белки и желтки, которые затем взбить по отдельности, предварительно охладив их.
6. При взбивании желтков можно добавить по 1 ст. л. горячей воды на каждый желток (это нужно, чтобы сахар лучше размешался).
7. Взбивать нужно до тех пор, пока желтковая масса не станет белого цвета (это называется «растереть с сахаром»).
8. Белки, после того как их отделили от желтков, лучше поставить в холодильник. Можно добавить в белки щепотку соли, пару капель лимонного сока или 1 ст. л. ледяной воды на 2 яйца.
9. Начинать взбивать белки нужно на небольшой скорости миксера, как только на поверхности белковой массы появится пена, можно постепенно увеличивать скорость. Белки нужно взбивать в крепкую пену, т. е. на поверхности взбитых белков должен оставаться след (например, если провести ложкой или ножом). Это также называется «взбить до твердых пиков».
10. Муку обязательно просеять. Это нужно для ее насыщения воздухом.
11. В желтково-сахарную массу добавить все остальные ингредиенты, аккуратно и тщательно вымешать тесто в одну сторону – по или против часовой стрелки, иначе тесто может потерять свою воздушность.
12. Белковую массу добавить после того, как смешали уже все составляющие, по 3–4 ложки, продолжая вымешивать. После добавления белков, тесто не нужно слишком долго перемешивать, чтобы воздух из взбитых белков не исчез.
13. Готовое тесто нужно выпекать сразу, иначе белки опадут и тесто не получится воздушным.
14. Форма для выпечки должна быть смазана сливочным маслом или выстлана пергаментом. Она также должна быть холодной. Стенки формы смазывать маслом не надо, иначе тесто может опасть.
15. Если в рецепте не указано иное, то выпекать бисквит нужно при температуре 180° (духовка должна быть предварительно разогрета). Категорически запрещено в первой половине времени выпекания открывать дверцу духовки, иначе получится не пышный бисквит, а плоская лепешка.
16. Бисквит не нужно сразу доставать из формы, также свежий бисквит не любит резких движений и встряхивания.
17. Если вы выстлали дно формы бумагой для выпечки, то ее легко удалить, если смочить водой (при помощи кисточки).

Для проведения учащимися самоконтроля следует повторить требования к качеству изделия, при этом обратить внимание учащихся на правила безопасности в процессе приготовления блюд.

При выполнении практической работы учащиеся должны строго придерживаться указанной последовательности приготовления блюд. Инструкционная карта может быть разработана следующим образом:

№	Последовательность выполнения	Графическое изображение
1	В миску разбить все яйца, добавить сахар	
2	Поставить миску с яично-сахарной смесью на водяную баню (на медленный огонь)	
3	Взбить смесь венчиком (до растворения сахара и образования однородной массы)	
4	Снять миску с водяной бани	
5	Взбивать миксером (на самой высокой скорости) 8–10 минут	
6	Добавить просеянную муку с разрыхлителем	
7	Перемешать тесто (сверху вниз)	
8	Форму для выпечки смазать маслом	
9	Переложить тесто в форму	
10	Выпекать в духовке при $t = 200^{\circ}$ в течение 20–25 минут	

Источник фото: <http://www.povarenok.ru/recipes/show/62329/>



Рефлексивно-оценочный компонент

1. Предложить учащимся продолжить выражение:

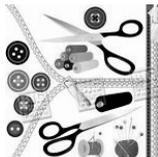
- На сегодняшнем уроке я узнала ... ; поняла ... ; научилась
- Лучше всего у меня получилось
- Основные трудности вызвали
- Теперь я могу
- Я попробую

2. Предложить учащимся выполнить упражнение «Плюс-минус-интересно».

Это упражнение можно выполнять как устно, так и письменно в зависимости от наличия времени. Для письменного выполнения предлагается заполнить таблицу из трех граф. В графу «П» – «плюс» – записывается все, что понравилось на уроке, информация и формы работы, которые вызвали положительные эмоции, либо, по мнению ученицы, могут быть ей полезны для достижения каких-то целей. В графу «М» – «минус» – записывается все, что не понравилось на уроке, показалось скучным, вызвало неприязнь, осталось непонятным, или информация, которая, по мнению учащейся, оказалась для нее не нужной, бесполезной. В графу «И» – «интересно» – учащиеся вписывают все интересные факты, о которых узнали на уроке, что бы еще хотели узнать по данной проблеме, вопросы к учителю.

+	–	И

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 из химических волокон; текстильными предприятиями Республики Беларусь; приспособлениями малой механизации для швейной машины; видами машинных швов (двойной, запошивочный); 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; 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 одеждой из искусственных и синтетических тканей; ознакомить со стилями в одежде, факторами, влияющими на выбор фасона одежды;

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

воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности, уважительное отноше-

ние к людям различных профессий и результатам их труда; культуру труда.

Оборудование¹: коллекция искусственных и синтетических волокон и тканей, коллекция тканей с раздаточным материалом; иглы машинные N 70–110, лента сантиметровая, линейка закройщика М 1 : 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, 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:

химические волокна; ассортимент и свойства искусственных и синтетических тканей; особенности ухода за одеждой из искусственных и синтетических тканей; особенности мелкозорчатых переплетений; классификацию приспособлений малой механизации; назначение и приемы выполнения двойного и запошивочного швов; виды постельного белья и технологическую последовательность его изготовления; стили в одежде; фасон и модель, факторы, влияющие на выбор фасона одежды.

Учащиеся должны уметь:

определять вид ткани по внешнему виду, учитывать особенности обработки тканей при изготовлении изделий; устанавливать приспособ-

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

собления к швейной машине и выполнять отдельные операции с их помощью; распознавать и выполнять двойной и запошивочный швов; втачивать тесьму «молния»; рассчитывать количество ткани, необходимое для изготовления постельного белья; выполнять раскрой изделия, экономно расходовать материалы; изготавливать постельное белье (наволочку); составлять алгоритм по уходу за одеждой из искусственных и синтетических тканей; соблюдать правила безопасной работы; различать стили современной одежды; выбирать индивидуальный фасон и цветовую гамму изделия.

Тема. Ассортимент искусственных и синтетических тканей (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Предложить учащимся выполнить задание.

- Распределите ткани по группам. Обоснуйте свой выбор.

Байка. Батист. Бостон. Бумазея. Бязь. Дамаск. Драп. Камчатка. Канва. Креп. Капрон. Куралон. Майя. Маркизет. Марля. Нейлон. Органза. Репс. Сатин. Ситец. Тик. Фланель. Фуляр. Шифон.

Байка – мягкая хлопчатобумажная ткань с густым двусторонним начесанным ворсом.

Батист (слово произошло от фамилии французского портного Батиста, который первым в XVIII в. самостоятельно изготовил ткань, до того привозившуюся только из Индии) – хлопчатобумажная или шелковая ткань.

Бостон (названа по породе овец бостон, разводимых в Англии) – плотная чистошерстяная ткань саржевого переплетения, в две или более нитей.

Бумазея (итал.) – хлопчатобумажная (первоначально называлась бумажная) тяжелая ткань саржевого, реже полотняного переплетения с начесанным ворсом на изнанке.

Бязь (в старину на Руси называли – азиатская, персидская или бухарская ткань, бумажный холст) – прочная, плотная хлопчатобу-

ажная ткань полотняного переплетения. Идет, в основном, на изготовление постельного белья.

Дамаск – шелковая, шерстяная или хлопчатобумажная ткань. (Шелковый дамаск восточного происхождения – это тяжелая, густотканая материя, предназначалась прежде всего для церковного облачения и для обивки мебели, более легкие виды – и для одежды. Хлопчатобумажной и льняной дамаск используется для белья, занавесок и обивочной ткани. В XVIII в. эта ткань часто имитировала кружево путем создания белого тонкого рисунка на темном фоне.)

Драп (франц.) – толстая, плотная шерстяная или полушерстяная ткань.

Камчатка – узорная льняная ткань для столового белья, полотенец.

Канва (франц. *canvas*) – сетчатая хлопчатобумажная (иногда льняная) ткань.

Креп (франц. *crepe* от лат. *crispus* – шероховатый, волнистый) – шелковая или хлопчатобумажная с волнообразно прогнутыми волокнами после сотканья. (Зернистая поверхность напоминает на ощупь песок. Первоначально предназначалась преимущественно для вуалей.)

Капрон – название этого синтетического материала было заимствовано в XX в. из английского языка, в котором *capron* является искусственно созданным словом.

Куралон – синтетическое волокно, выпускаемое в Японии в виде шелка и штапельного волокна

Майя (санскр.) – легкая полупрозрачная хлопчатобумажная ткань полотняного переплетения.

Маркизет – легкая, тонкая, прозрачная хлопчатобумажная или шелковая ткань, вырабатываемая из очень тонкой крученой пряжи.

Марля (франц.) – легкая, прозрачная хлопчатобумажная ткань. (Аналогичная ткань большей плотности, зачастую с рисунком, называется марлевкой.)

Нейлон – синтетический материал, состоящий из полиамидов (со структурой, похожей на структуру белков). Разработан в США в 1930-х гг. Производится в виде волокон, нитей, полотен.

Органза – ткань из шелка, полиэстера или вискозы. (Эта самая тонкая и дорогая шелковая нить, получаемая путем скручивания двух волокон.)

Репс (англ. *reps*) – хлопчатобумажная или шелковая ткань, у которой лицевая сторона и изнанка покрыты рубчиками, образующимися из-за значительно меньшей толщины и большей плотности нитей в основе, чем в утке.

Сатин (франц. *satin*) – хлопчатобумажная или из химического волокна ткань с гладкой блестящей лицевой поверхностью.

Ситец (от голл. *sits*; из санскр. ситрас – пестрый) – хлопчатобумажная ткань.

Тик (голл.) – плотная хлопчатобумажная и льняная ткань с широкими цветными продольными полосами.

Фланель (франц.) – хлопчатобумажная или шерстяная ткань полотняного переплетения с двусторонним начесом.

Фуляр (франц. *foulard*) – легкая шелковая ткань, гладкокрашеная или с набивным рисунком. (Получила распространение с XVIII в. Из фуляра делали носовые и шейные платки, а в начале XX в. шили также женские платья, изготовляли абажуры, занавески.)

Шифон (франц.) – легкая хлопчатобумажная или шелковая ткань полотняного переплетения. (Хлопчатобумажный шифон используется, главным образом, для детского нательного белья, наволочек. Шелковый шифон идет на блузки, косынки, шарфики.)



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует систематизировать знания учащихся об ассортименте искусственных и синтетических тканей.

Ассортимент тканей из химических волокон очень разнообразен и постоянно расширяется благодаря созданию:

- **смешанных волокон** (с целью придания тканям новых свойств). Например, ткань из волокон лавсана в смеси с хлопчатобумажными, льняными или шерстяными волокнами обладает более высокими гигиеническими свойствами;

- **новых химических волокон**. Например, *Модал (Modal)* – модернизированное вискозное волокно с хорошими гигиеническими показателями;

• **тканей с волокнами новых структур.** Например, мегалон – модернизированное синтетическое волокно, используемое для производства платьевых тканей. По гигиеническим свойствам оно близко к хлопку, но более прочное и износоустойчивое;

• **тканей улучшенных структур** (с использованием крученых нитей и нитей фасонной крутки). Например, в маскреповых тканях: стержневая нить – вискозный креп, ацетатная нить образует вокруг нее упругую спираль, которая придает тканям шерстистость, мягкость, несминаемость, хорошие гигиенические свойства;

• **тканей с разнообразными видами отделок.** Например, эффект «лаке» (лощения) придает тканям повышенную гладкость и гляцевый блеск, эффект «шанжан» создает в тканях красивые переливы, а печать алюминиевым порошком имитирует металлическую нить (люрекс).

Свойства, присущие тканям из химических волокон, способствуют их разнообразному использованию. В соответствии со стандартной классификацией ткани из искусственных волокон делятся на следующие группы (см. схему):

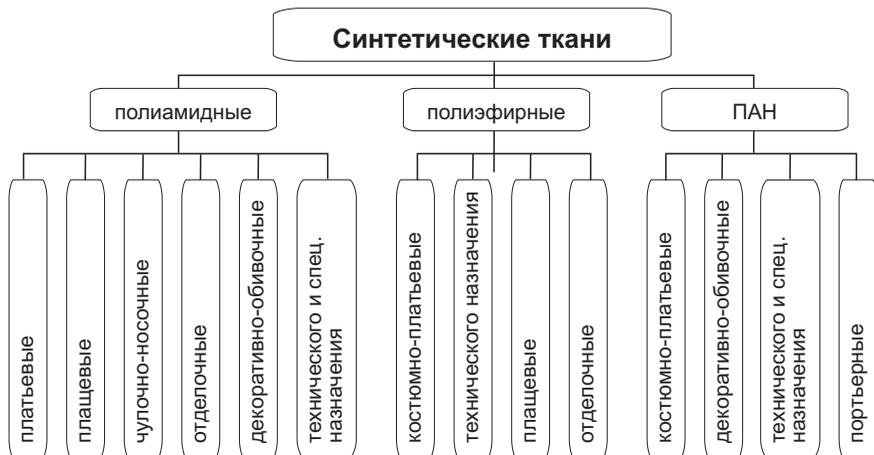


Наиболее известны чистовискозные и смешанные (значительно чаще) ткани: дамассе, атлас, поплин (бельевые); креп-марокен, твид, шотландка, велюр-бархат (платьевые); поплин, штапель (сорочечные); трико, шевиот, креп-твид (костюмные); штапельное полотно, плюш, искусственный мех (декоративно-драпировочные); альпак, саржа (подкладочные) и др.

Чистоацетатные и смешанные (значительно чаще) шелкоподобные ткани: креп-жоржет; хлопкоподобные: батист, маркизет (плать-

евые); трико, шевиот, джинсовая ткань (костюмные); драп, искусственный мех (пальтовые); «лаке» (плащевые) и др.

Ткани из синтетических волокон (см. схему):



Ткани из синтетических волокон чаще выпускают не в чистом виде, а с вискозными и натуральными волокнами. Наиболее известны ткани из полиамидных волокон: нейлоновый репс, шанжан, тафта; полиэфирных волокон: тафта, креп, штапельное волокно.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения лабораторной работы 3 «Определение вида ткани» учащиеся должны научиться определять вид ткани.

Ход работы

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

Признак	Свойство	Образец № 1	Образец № 2
Цвет	сильный блеск матовый, без блеска		
Блеск			
Запах, выделяемый при горении	ощущается запах жженой бумаги; ощущается запах сургуча		

3. По полученным признакам определите вид ткани предложенных образцов.
4. Вклейте образцы в таблицу, подпишите вид ткани.

Тема. Приспособления малой механизации (2 ч)

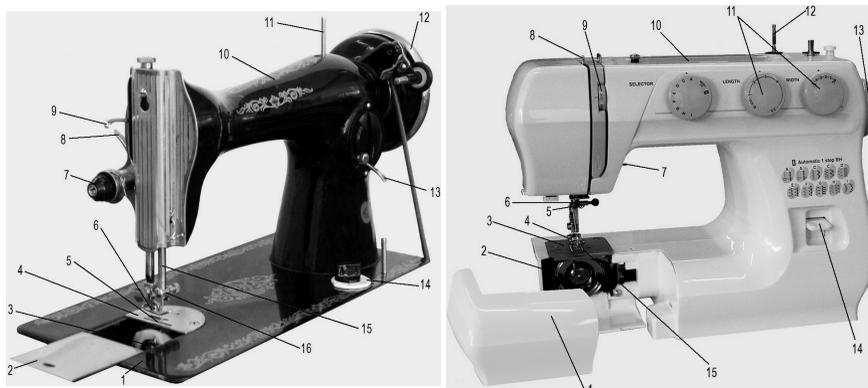


Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Рассмотрите рисунок и заполните таблицу:



№	Название детали швейной машины
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	



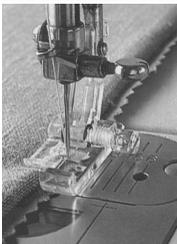
2. Формирование новых понятий и способов деятельности

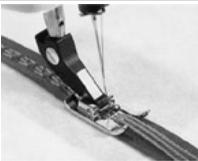
В процессе изучения нового материала следует дать понятие учащимся о классификации приспособлений малой механизации, их назначении, установке и принципе действия съемных приспособлений к швейным машинам.

Современные швейные машины выполняют многие операции, традиционно считавшиеся ручными. Для этого швейные машины комплектуются набором съемных деталей, которые называются *приспособлениями малой механизации*. Такие приспособления позволяют выполнять целый ряд специальных операций (настрачивание кружева, пришивание пуговиц и др.) значительно быстрее и качественнее.

Большинство приспособлений представляет собой различные лапки, которые кроме своего основного назначения – прижимать ткань к рейке двигателя ткани, выполняют еще и определенные технологические операции.



Название приспособления	Внешний вид приспособления	Назначение приспособления
Лапка для пришивания пуговиц		Пришивание пуговиц с отверстиями, петель и крючков
Лапка для обметывания края		Обеспечивает выпуклые и ровные стежки через край, не позволяя ему отгибаться кверху или закручиваться вниз
Лапка для потайной строчки		Обеспечивает быструю и незаметную обработку низа изделия
Лапка для настрачивания сутажа		Для отделки сутажем по краю детали или намеченной линии
Лапка-запошиватель		Для выполнения бельевого шва; подгибания края неосыпающихся тканей
Лапка-рубильник		Для двойной подгибки среза ткани внутри шва

Лапка для прокладкиывания отделочной тесьмы		Для настрачивания отделочной тесьмы на столовое белье, одежду
Лапка для обметывания петель		Для обметывания петель с автоматическим выполнением длины петли

Порядок прикрепления и способы работы с каждым из имеющихся приспособлений подробно описаны в руководстве по эксплуатации, прилагаемом к каждой швейной машине.

При выполнении нужной операции, необходимо каждый раз устанавливать то приспособление, которое для этого предназначено, соблюдая меры предосторожности при работе на швейной машине.

Изучение последовательности установки лапки (демонстрация последовательности установки):



- 1 – игловодитель
- 2 – стержень лапкодержателя
- 3 – зажимной винт
- 4 – прижимная лапка
- 5 – лапка с направляющей линейкой



- 1 – игловодитель
- 2 – рычаг держателя лапки
- 3 – прижимная лапка
- 4 – лапка для молний



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 6 «Установка приспособлений к швейной машине и выполнение отдельных операций с их помощью» учащиеся должны научиться устанавливать приспособления к швейной машине и выполнять отдельные операции с их помощью.

Ход работы

1. Установите иглодержатель в крайнее верхнее положение.
2. Ослабьте регулировочный винт.
3. Возьмите отвертку и с ее помощью снимите прижимную лапку.
4. Возьмите лапку-сутажер и закрепите ее к стержню лапкодержателя с помощью отвертки.
5. Заправьте сутаж в лапку.
6. Нанесите на ткани линию пришивания сутаж.
7. Опустите лапку-сутажер.
8. Выполните строчку, следя за тем, чтобы линия пришива была по центру лапки.
9. Снимите лапку-сутажер с помощью отвертки.
10. Возьмите лапку-рубильник и закрепите ее к стержню лапкодержателя с помощью отвертки.
11. Возьмите лоскут ткани и выполните шов с помощью приспособления.

Тема. Построение чертежа постельного белья (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Как правильно выбирать постельное белье? (*Обращаем внимание на этикетку, качество ткани, швы на изнаночной стороне белья.*)

В процессе ответов на вопрос с учащимися повторяются стандартные размеры постельного белья, ткани, используемые для пошива белья, бельевые швы.

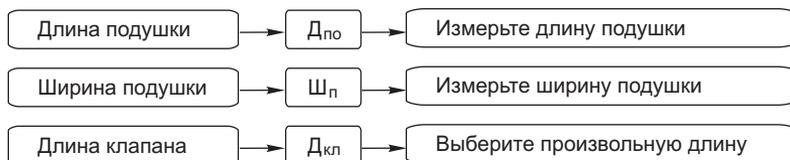
- Что необходимо знать, чтобы сшить постельное белье самому?



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с правилами построения чертежа выбранного изделия.

Для построения чертежа наволочки с клапаном необходимы следующие мерки:



Во время построения чертежа к меркам $D_{\text{под}}$, $Ш_{\text{под}}$ прибавляется припуск на свободное облегание ($\text{Пр.} = 2 \text{ см}$). В этом случае готовая наволочка будет легко надеваться на подушку, не так быстро рваться.

Построение чертежа наволочки с клапаном

Последовательность построения	Расчет, см	Графическое изображение
1. Постройте прямой угол с вершиной в точке A	$\perp A$	$A _ _$
2. Рассчитайте длину наволочки по формуле и отложите вниз от точки A . Поставьте точку D	$AD = 2(D_{\text{под}} + \text{Пр}) + D_{\text{клап.}}$	$A _ _ _$ $D \downarrow$
3. Рассчитайте ширину наволочки по формуле и отложите вправо от точки A . Поставьте точку $Ш$	$AШ = (Ш_{\text{под}} + \text{Пр})$	$A _ _ _ Ш$ $D \downarrow$
4. Достройте прямоугольник по двум сторонам $AШ$ и AD . В точке пересечения поставьте точку D_1	$AШ = DШ_1$ $AD = ШD_1$	$A _ _ _ Ш$ $D _ _ _ D_1$
5. Отложите длину клапана от точек D и D_1 вверх, поставьте точки K и K_1 . Соедините точки K и K_1 пунктирной линией	$DK = DK_1 = D_{\text{клап.}}$	$A _ _ _ Ш$ $K _ _ _ K_1$ $D _ _ _ D_1$

Последовательность построения	Расчет, см	Графическое изображение
6. CC_1 – линия сгиба	$AC = AK/2$	
7. Обведите контур чертежа основной линий		



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 10 «Построение чертежа» учащиеся должны научиться строить чертеж швейного изделия.

Ход работы

1. Определите размер наволочки.

Наименование комплекта	Наволочка, см
Полуторный	$70 \times 70, 60 \times 60, 50 \times 70$
Двухспальный	$70 \times 70, 60 \times 60, 50 \times 70$
Евро	$70 \times 70, 50 \times 70$
Семейный	$70 \times 70, 50 \times 70$
Детский	40×60

2. Постройте чертеж наволочки с клапаном в масштабе 1 : 8.

Создание новой модели постельного белья начинается с разработки эскиза (*художественного моделирования*). Продумывая модель постельного белья, следует учесть:

- *назначение белья* – это будет модель для повседневного использования или декоративный вариант, украшающий интерьер;
- *стиль белья* – классический, романтический, кантри («деревенский стиль») или иной;

- *расцветку ткани.* Цветовое решение комплекта может быть разным: однотонным – от белого до черного или с рисунком. Цвет и рисунок постельного белья может повторять цвет и рисунок занавесей, гармонировать по цвету и отделке с общим стилем спальни, или напротив, быть контрастным по цвету. Возможен вариант, когда простыня однотонная, а наволочки и пододеяльник – цветные;

- *вид ткани.* Определяется ее свойствами (плотность, сминаемость, скольжение), которые влияют на выбор модели, а также сезон использования. Комплект для лета может быть из ситца, бязи, льна, шелка, для зимы возможен комплект из фланели, махровой ткани, льна;

- *вариант застежки.* Это могут быть: завязки, пуговицы, липучки, кнопки или другое.

И, конечно же, соответствие современным направлениям моды на постельное белье.

Одновременно следует продумать *вид украшения* белья. В зависимости от выбранной модели белья это могут быть: ленты, канты, кружева, вышивка (мережка, рিশелье и др.), оборки или другие детали декора.

После подготовки и изучения эскиза выбранной модели приступают к разработке фасона (*техническое конструирование*).

В соответствии с эскизом, изменяется чертеж базовой выкройки. На ее основе можно разработать множество фасонов. Вариантов может быть несколько:

- а) изменение ширины и длины изделия;
- б) изменение формы деталей (клапана);
- в) изменение вида застежки.

Задание. Постройте чертеж наволочки.

а)



б)



в)



Расчет количества ткани для пошива постельного белья

Расход ткани зависит от выбранной модели, ширины ткани.

Для пошива наволочки с клапаном более экономично использовать широкую ткань. Тогда расчет количества ткани для ее пошива выполняется по формуле: $(D_{\text{под}} + 2) \times 2 + D_{\text{клап.}} + \text{Пр.}$

Например. Размер подушки 80×80 см. При ширине ткани 120 см понадобится материала для пошива наволочки: $(80 + 2) \times 2 + 20 + 3 = 187$ см.

Для наволочки с оксфордскими клапанами к полученному результату добавляют еще 27 см, т. е. для ее пошива потребуется 211 см.

Пододеяльник с простым клапаном шьется точно так же, как и наволочка. Расчет требуемого количества ткани выполняется точно так же, как и для наволочки. Если ширины ткани недостаточно, то полученный результат умножается на 2.

Расчет требуемого количества ткани для пошива простыни выполняется по формуле: $D_{\text{мат.}} + 3$ см.

Простыня с подзором шьется так же, как с простыми оборками. Расчет количества ткани на подзор выполняется так же, как и на оборки.

Задание. Рассчитайте:

- сколько необходимо приобрести ткани (ширина ткани 150 см) для пошива пододеяльника, если его длина = 173 см, ширина = 123 см;
- сколько необходимо приобрести ткани (ширина ткани 140 см) для пошива наволочки размером 60×60 см, изготавливаемой из одной детали;
- сколько необходимо приобрести ткани (ширина ткани 160 см) для пошива наволочки размером 70×40 см, изготавливаемой из одной детали;
- сколько необходимо приобрести ткани (ширина ткани 140 см) для пошива пододеяльника размером 180×210 см;
- сколько необходимо приобрести ткани (ширина ткани 220 см) для пошива комплекта постельного белья: пододеяльника размером 205×225 , простыни 240×280 , двух наволочек 50×70 ;
- сколько необходимо приобрести ткани (ширина ткани 220 см) для пошива комплекта постельного белья: пододеяльника размером 115×147 , простыни 120×150 , двух наволочек 40×60 ;

• сколько необходимо приобрести ткани (ширина ткани 220 см) для пошива пододеяльника, размер которого 215 × 248 см.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 10 «Построение чертежа. Моделирование швейного изделия» учащиеся должны научиться строить чертеж и моделировать швейное изделие.

Выполнение практической работы (см. учеб. пособие с.158).



Рефлексивно-оценочный компонент

1. Предложить учащимся продолжить фразу:

Сегодня на уроке я узнала

Сегодня на уроке я научилась

Сегодня на уроке я познакомилась

Сегодня на уроке я повторила

Сегодня на уроке я закрепила

2. Предложить учащимся ответить на вопросы:

• Что мы делали для достижения поставленных целей?

• Довольны ли вы полученными результатами?

• Что у вас получилось хорошо?

• Что вам пока не удается?

• Где вам пригодятся полученные знания и умения?

3. «Лестница успеха».

Учитель заранее записывает на доске этапы деятельности в виде ступенек, ведущих к выполнению цели урока. В конце урока предлагает учащимся оценить свою работу на каждом этапе урока.

Раздел. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА



Ценностно-целевой компонент

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



Дидактические цели:

расширить знания об основных средствах в достижении единства характера среды квартиры: художественно-декоративные изделия (картины, изделия из керамики, стекла, соломки, фарфора), о детской комнате, требованиях к ней, о функциональном зонировании комнаты, особенностях интерьера;

ознакомить с правилами ухода за картинами, изделиями из керамики, стекла, соломки, фарфора; требованиями к размещению в интерьере бытовой аудио-, видео-, телеаппаратуры; рассказать о традициях (национальные, семейные); ознакомить с классификацией праздников, особенностью их организации;

научить изготавливать изделия для оформления интерьера детской комнаты, подарки к празднику, украшение для оформления праздничного стола, выполнять дизайн-проект детской комнаты;

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

воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, ответственность за результаты своей деятельности; формировать ценностное отношение к культурным традициям нации.

Тип урока – комбинированный урок.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

основные компоненты и средства оформления интерьера детской комнаты; характеристику функциональных зон комнаты; правила ухода за художественно-декоративными изделиями; понятие о традициях, их формировании и сохранении, классификации праздников, особенности их организации.

Учащиеся должны уметь:

составлять варианты оформления детской комнаты; изготавливать изделия для оформления интерьера детской комнаты, украшения для оформления праздничного стола и подарки к празднику.

Тема. Детская комната (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Какая детская комната лучше? Почему?



а)



б)

- Какую комнату вы выбрали бы для себя? Почему?
- Почему трудно сказать, какая комната лучше? Есть ли какие-то требования к оформлению детской комнаты? Что следует учитывать, создавая детскую комнату?



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует расширить знания учащихся о детской комнате и требованиях к ней, дать понятие о функциональном зонировании комнаты и особенностях интерьера.

Основные требования к обустройству детской комнаты:

- **практичность.** Практичный интерьер – это в первую очередь удобный. Удобная функциональная мебель, натуральные ткани и – много свободного пространства, в котором обязательно находится место для хобби. Например, удобное кресло для тех, кто любит заниматься рукоделием;

- **гигиеничность.** В детской комнате все должно быть из экологически чистых материалов: мебель, покрытие для пола и стен, текстиль, желательно нейтральных или теплых тонов. Обязательны несколько видов освещения: общее и локальные. Минимум предметов для доступности и легкости поддержания чистоты;

- **эстетичность.** Каждый предмет должен украшать интерьер, придавать ему уют и гармоничность, доставлять эстетическое удовольствие.

Как правило, комната подростка – это соединение учебного и спального места, игрового уголка, а иногда и библиотеки.

Функциональное зонирование

Для того чтобы детская комната отвечала названным требованиям, в ней необходимо оборудовать несколько функциональных зон. В комнате подростка это учебная (рабочая), игровая и спальная зоны.

Учебная (рабочая) зона оборудуется в самом светлом месте комнаты, обычно напротив окна. В ней располагается письменный стол и стул, которые должны быть удобными для выполнения домашних заданий. Высота стола должна быть немного выше локтя, стоящего рядом подростка. Следует помнить, что постоянное сидение за высоким



столом приводит к искривлению позвоночника, а низким – к сутулости. Стул удобнее с упругой спинкой и подлокотниками. Это дает возможность отдохнуть рукам и плечам, позвоночнику. Оптимальная высота та, когда ноги, сидящего подростка, согнутые в коленях под прямым углом, упираются в пол.

Книжные полки, стеллажи чаще всего располагают в учебной зоне, обеспечивая тем самым доступность литературы и канцелярских принадлежностей. В этой зоне располагают и компьютер, который является неотъемлемой частью жизни подростка. Лучший вариант для его размещения – компьютерный стол с подставками для дисков, папок.

Иногда учебную зону приподнимают на подиум (возвышение), организуя отдельный кабинет в комнате.

Спальная зона оборудуется в самом спокойном месте детской комнаты. Здесь располагают кровать. Спальное место может быть оборудовано и диваном-кроватью. Если в комнате проживает несколько детей, то для экономии пространства может быть использована двухъярусная кровать.



Игровая зона – место для релаксации. Поэтому необходимое условие – создание мест для сидения. Это могут быть одно – два кресла (или небольшой диванчик), где удобно посидеть, слушая музыку, рукодельничая, читая книгу. В игровой зоне размещается аудио-, видео- и теле- аппаратура.

Удобнее, если в игровой зоне мебель передвижная, чтобы при необходимости можно было освободить место для игр, занятий спортом, танцев.



Для девушек можно разместить и косметический уголок с зеркалом и столиком.

Особенности интерьера

Для того чтобы детская комната была удобной и функциональной, комфортной и красивой, необходимо большое внимание уделить

дизайну ее интерьера. Обустройство комнаты должно решаться в едином стиле, но в соответствии с интересами и вкусами хозяев.

В оформлении цветовой гаммы комнаты подростка психологи рекомендуют применять холодные, малонасыщенные цвета: голубовато-белый, зеленовато-белый.

Цветовыми акцентами в учебной зоне могут быть: географические карты, расписание уроков, настенный календарь и др. В остальных зонах – репродукции картин, фотографии, плакаты, постеры, а также декоративно-художественные предметы. Это могут быть собственные рисунки и поделки: вышитые картины, панно из разнообразных материалов (соломки, засушенных цветов, соленого теста и др.)



Обязателен текстиль, применение которого в интерьере детской комнаты очень разнообразно. Это паласы, гардины, мягкие игрушки, декоративные подушки, пуфы, служащие одновременно и сиденьями.

Ковер на полу может быть разнообразным по форме, но его расцветка должна быть не очень пестрой, с ярким геометрическим рисунком или абстрактной композицией.

Гардины на окнах желательно однотонные из легких, воздушных тканей.

Украсят комнату и зеленые растения. Большие, например пальма, более уместны в учебной зоне, а ампельные – в игровой зоне, небольшие можно расположить на стеллажах. Однако следует помнить: цветы в детской комнате должны быть без резкого, сильного запаха и в ограниченном количестве.

Творчески подойдя к рекомендациям, можно создать гармоничный и стильный интерьер, который будет вас радовать.

Задание. Укажите на рисунках функциональные зоны детской комнаты.



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 17 «Выполнение дизайн-проект детской комнаты» учащиеся должны научиться выполнять дизайн-проект детской комнаты.

Попробуйте себя в качестве дизайнера и составьте дизайн-проект детской комнаты на заказ (работа в парах).

Ход работы

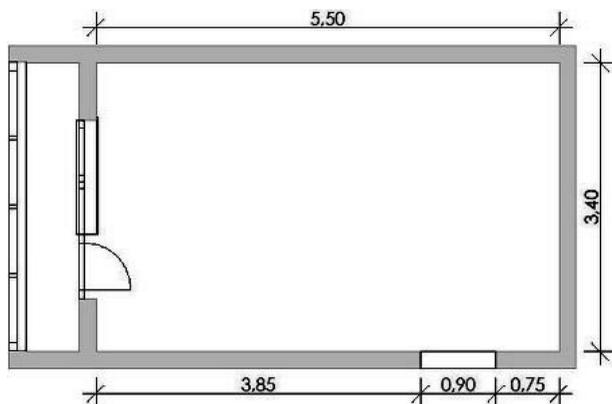
1. Техническое задание.

На этом этапе из беседы с клиентом вы составите техническое задание. Поэтому запишите все пожелания по проекту.

2. Обмерочный план, изучение объекта.

На этапе изучения объекта для планировочного и цветового решения воспользуйтесь готовым планом, чтобы сэкономить время:

3. Планировочное решение.



В соответствии с пожеланиями клиента учитывайте эргономику, деление пространства на функциональные зоны и разработайте 2–3 варианта планировочных решений. К каждому варианту запишите пояснения, плюсы и минусы планировочных решений. Для этого сделайте «габаритки» мебели и разместите их на плане.

4. Эскизное решение.



(Автор эскиза: Гергой Н.Ю.)

5. Подбор отделочных материалов.

2.2. Фотообои
(иллюминатор)



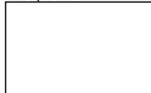
2.1. Фотообои (стены)



1. Линолеум (пол)
вариант 1



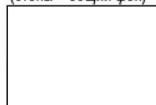
вариант 2



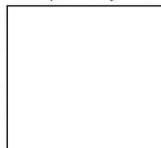
3. Ламинированное ДСП (мебель)



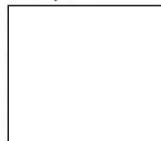
4. Обои под окраску
(стены – общий фон)



5. Дверь, плинтус



7. Шторы



8. Фурнитура
(ручки)
хром

6. Кресло,
подушки



6. Отдайте проект клиенту для оценки.

7. Сдайте проект учителю. (Можно организовать защиту разработанных проектов.)

Тема. Художественно-декоративные изделия (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Что не так в изображенных комнатах? (См. рис. 1), 2).)

1)



2)



Умение чувствовать стиль дома, правильно подобрать к нему необходимые дополнения (картины, скульптуры и др.) – настоящее искусство, требующее определенных знаний и умений.



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует систематизировать знания учащихся о художественно-декоративных изделиях.

Картины. При размещении картин следует учитывать:

- **Высоту расположения картин.** Не следует вешать их высоко. Картины для того и помещаются на стене, чтобы их было удобно рассматривать. Традиционная высота – 152 см от пола.

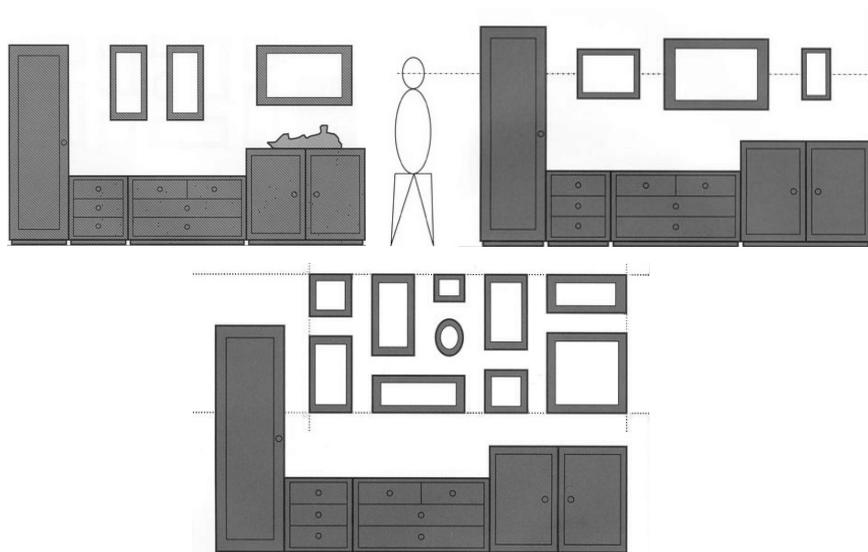
- **Функциональное назначение комнаты.** Настроение изображений переносится на все окружающее пространство, поэтому спокойные ландшафты больше подходят для спальни, натюрморты – для кухни, пейзажи, портреты – для гостиной, динамичные и сказочные сюжеты – для детской.

- **Освещение.** Картины будут смотреться более выигрышно, если на них не будет попадать яркий солнечный свет. При этом темные картины размещают на более освещенных стенах, светлые – наоборот. Подчеркнуть достоинства картины можно с помощью специальных подсветок, размещенных снизу или сверху.

- **Пропорции комнаты.** Размеры картин должны соответствовать размерам комнаты. В случае, когда в помещении высокие потолки, а картины небольшие, то лучше разместить их группой.

- **Место расположения.** Следует избегать размещения картин на каждой стене. Небольшие картины лучше вешать по соседству с предметами мебели соответствующего размера, а большого формата – над диваном или обеденным столом.

- **Варианты размещения.** Близкие по размеру картины, можно развесить по принципу строго симметричной «сетки». Самым простым является вариант размещения картин в один ряд на одинаковом расстоянии.



Разные по размеру картины можно расположить:

- *Ярусом*, но избегая размещения их в порядке увеличения или уменьшения размера.
- *Группой*. Несколько небольших картин вокруг большой.
- *На единой оси*. Небольшие располагаются в ряд на одинаковом расстоянии (в нескольких сантиметрах) друг от друга, а центр композиции (картина большого размера) – правее или левее (на 30 см) от группы.

Любой интерьер украсят не только картины, но и репродукции, гравюры, фотокартины, акварели, эстампы, семейные фотографии. Только оформить их надо одинаково, в стильные рамки и, учитывая названные правила, красиво расположить на стенах.

Изделия из стекла. При размещении изделий из стекла учитывают:

- **Место расположения.** Изделия из стекла должны быть равномерно вкраплены в интерьер комнаты. Некрасиво выглядят «витрины» – целые полки этих изделий (декоративные вазы, посуда, статуэтки и др.) всевозможных калибров и форм во всех комнатах. Эстетически неудачно выглядит и нагромождение изделий из стекла в отдельной части интерьера. Например, когда на комод (полке) стоят хрустальная ваза и часы в корпусе из органического стекла.

- **Фоновое обрамление.** Любые изделия из стекла, чтобы «заиграть» должны иметь правильное фоновое обрамление. По-разному смотрится, например ваза, поставленная на журнальный столик из темного дерева и столик со стеклянной поверхностью. Стекло хорошо гармонирует и с деревом, и с металлом, и с камнем, и с текстилем, но при условии, что будет контрастировать с ними.

- **Освещение.** Стекло только тогда раскрывается полностью, когда правильно освещено. Изделия из стекла, стоящие напротив окна, рядом с окном или в глубине помещения, по-разному проявляют свою форму, цвет и фактуру. Стеклянные изделия и предметы декора из бесцветного стекла следует размещать подальше от окна и от светильников, а цветные стеклянные изделия – поближе.

Изделия из металла. Размещая декоративные изделия из металла в интерьере жилища, учитывают:

- **Фоновое окружение.** Изделия из белых металлов лучше гармонируют с кожей, пластиком, из желтых – с деревом и стеклом. Изделия из желтых металлов смотрятся более выигрышно в сочетании с черными или белыми поверхностями.

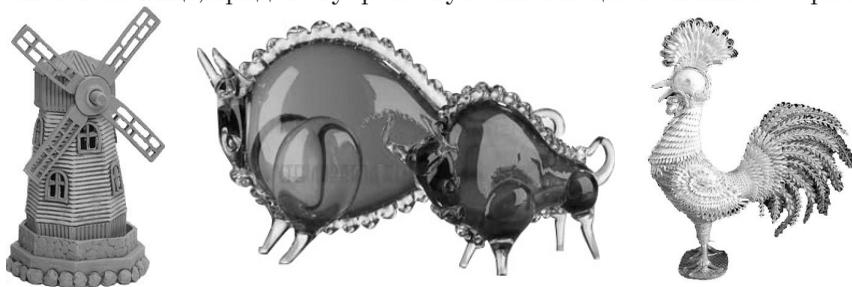
- **Освещение.** Декоративные изделия из бронзы и темных металлов для большей выразительности надо размещать в хорошо освещенных (желательно прямым светом) местах.

- **Равномерность размещения.** Изделия из металла размещают в небольших количествах, «вкрапляя» их в интерьер, так как их обилие делает комнату холодной и неудобной.

Белорусские изделия декоративно-прикладного искусства. Это изделия из стекла: декоративные вазы, скульптурные сувениры и украшения для комнат. Белорусские керамисты предлагают изделия

новых форм, используя старые национальные традиции. Стилизованные фигуры животных, растений; напольные и настольные вазы.

Интересны изделия, инкрустированные соломкой: шкатулки-сундучки («куфры»), кадушки («цэбры») и др. Стали популярны куклы-сувениры из соломы и льноволокна в национальных белорусских костюмах, а также деревянные точеные куклы с расписными костюмами-узорами. Уникальные работы белорусских мастеров украшают жилище, придавая убранству комнат национальный колорит.



Если у вас много высокохудожественных декоративных предметов, не выставляйте их все сразу. Нельзя превращать квартиру в склад даже красивых и ценных вещей. Чувство меры – вот основной принцип при их размещении.

3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 16 «Изготовление панно для оформления интерьера детской комнаты» учащиеся должны научиться изготавливать панно для оформления интерьера детской комнаты.

«Дерево из ладоней»

Оборудование: краска для ткани (или гуашь) разных цветов; кисть; одноразовые тарелки; 30 см белой хлопчатобумажной ткани; 50 см цветной ткани; маркеры, ножницы, клей; деревянная рейка; пряжа.

Для выполнения работы возможна домашняя заготовка отпечатков ладоней членов семьи.

Ход работы

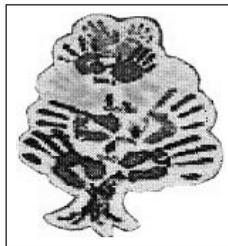
1. Краски распределите в одноразовые тарелки.
2. На белой ткани поставьте отпечатки ладоней (или воспользуйтесь домашней заготовкой). Начинайте с отпечатков самых больших ладоней, poste-

ленно поставив все отпечатки таким образом, чтобы они чуть накладывались друг на друга и заканчивались самыми маленькими.

3. Кистью пририсуйте ствол дерева. Краска должна высохнуть.

4. Каждый отпечаток обведите маркером для четкости.

5. Вырежьте «дерево» вокруг сделанных отпечатков.



6. Приклейте дерево на цветную ткань,

7. Заверните ткань сверху на 15 см и приклейте – в полученное отверстие вставьте деревянную рейку.

8. Нить пряжи укрепите с двух сторон рейки.



Рефлексивно-оценочный компонент

1. Предложить учащимся ответить на вопросы:

- Чему мы сегодня научились?
- Какие знания нам в этом помогли?
- Что вам понравилось на уроке?

2. Учащиеся высказываются одним предложением, выбирая начало фразы из рефлексивного экрана на доске:

сегодня я узнала

было интересно

было трудно

я поняла, что

теперь я могу

я приобрела

я научилась

я смогла

меня удивило

мне захотелось

мне пригодится для повседневной жизни

урок дал мне для повседневной жизни

3. Использовать метод «Дополни выражение».

«Урок понравился потому, что ...», или «Урок не понравился потому, что ...».

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 рассады и овощных культур в сооружениях защищенного грунта:

сформировать представление о защищенном грунте; технологии выращивания рассады и овощных культур в сооружениях защищенного грунта;

научить подготавливать почву для парников, теплиц; выполнять посев, выращивать рассаду; ухаживать за овощными культурами в сооружениях защищенного грунта; осуществлять уборку овощных культур (без применения сельскохозяйственной техники); обеспечивать сохранность урожая; соблюдать правила безопасной работы;

формировать творческие, трудовые, коммуникативные отношения в коллективе; создать условия для развития познавательного интереса к сельскохозяйственному труду; воспитывать трудолюбие, аккуратность, экономический подход к результатам работы.

Вариант 2. Вьющиеся растения:

сформировать представление об озеленительных комплексах; вертикальном озеленении; ассортименте декоративных растений для комплексов и агротехнологии их выращивания; научить высаживать растения для озеленительных комплексов, вертикального озеленения и ухаживать за ними; формировать у учащихся основы экологической культуры, способствовать развитию познавательной активности; творческих, эстетических качеств личности; воспитывать трудолюбие.

Оборудование: рассада, семена, огородный инвентарь.

Тип урока – комбинированный урок.

Ожидаемые результаты

Учащиеся должны знать:

технологии выращивания рассады и овощных культур в сооружениях защищенного грунта; озеленительные комплексы; вертикальное озеленение; ассортимент декоративных растений для комплексов и агротехнологии их выращивания;

Учащиеся должны уметь:

подготавливать почву для парников, теплиц; производить посев, выращивание и высадку рассады; ухаживать за овощными культурами в сооружениях защищенного грунта; осуществлять уборку овощных культур (без применения сельскохозяйственной техники); обеспечивать сохранность урожая; соблюдать правила безопасной работы; высаживать растения для озеленительных комплексов, вертикального озеленения и ухаживать за ними.

Тема. Общая характеристика защищенного грунта (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

Задания по группам:

- Напишите об особенностях ухода за овощной культурой.
- Обменяйтесь текстом с соседней группой.
- Внимательно прочитайте текст, попробуйте догадаться, о каком растении идет речь.
 - По каким признакам вы сделали такой вывод?
 - Что служило для вас главной подсказкой? О чем вы узнали впервые?



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует сформировать у учащихся представление о защищенном грунте.

Климатические условия в Республике Беларусь не позволяют выращивать овощи в открытом грунте круглый год. Продлить сезон потребления свежих овощей, районированных в наших условиях, можно благодаря защищенному грунту. К защищенному грунту относят теплицы (рис. 1), парники (рис. 2), утепленный грунт под различного рода укрытиями (например, пленочными), с помощью которых создаются искусственные условия для выращивания овощных культур или их рассады.

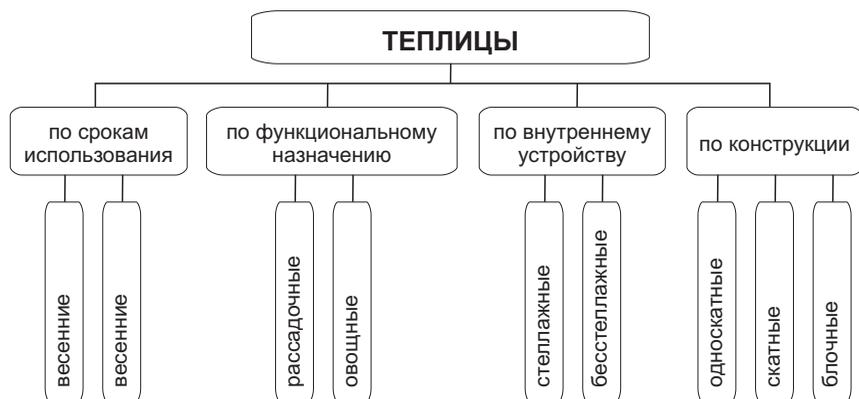
1)



2)



Наиболее распространенные и совершенные сооружения защищенного грунта – теплицы. А возле больших городов строят даже крупные тепличные комбинаты. Теплицы бывают разными. Классификация зависит от признака, взятого за основу.



Вне зависимости от вида используемого сооружения защищенного грунта в каждом из них обязательно имеется грунт – почвенная смесь. Почвенный грунт должен быть рыхлым, хорошо проницаемым

для воды и воздуха, должен обладать большой поглощающей способностью и конечно же, высокоплодородным. Для создания такого грунта обычно используют смесь торфа и несколько видов земли: перегнойную, дерновую, огородную и компостную.

Почвенные смеси иногда являются рассадниками болезней растений. Для профилактики, при подготовке к новому сезону, сооружения и грунт дезинфицируют. Чаще всего используется влажная дезинфекция – обильное опрыскивание специальными растворами. После этого почву перекапывают и приступают к посеву семян для рассады или выращивания овощных культур.

Ассортимент выращиваемых культур зависит от вида сооружения защищенного грунта. Парники чаще всего используются для выращивания рассады или ранних овощных культур и зелени: укропа, лука на перо, салата, шпината, редиса, реже – огурцов, помидоров, перца. В теплицах, особенно обогреваемых, можно выращивать практически любые овощные культуры, но чаще всего это – огурцы, помидоры, лук на перо, перец.

Контрольные вопросы и задания

1. Какие сооружения относятся к защищенному грунту?
2. Приведите классификацию теплиц.
3. Что такое почвенный грунт?
4. От чего зависит ассортимент выращиваемых культур?
5. Обязательно ли следует проводить дезинфекцию почвенного грунта?



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 21 «Подготовка почвы для парников, теплиц» учащиеся должны научиться готовить почву для парников и теплиц

Ход работы

1. В парниковую яму (на подготовленное биотопливо) насыпьте компостную землю (или смесь дерновой и огородной в соотношении 1 : 1) слоем 10–15 см и выровняйте поверхность граблями
2. Закройте парник рамами.

Тема. Рассадный способ (2 ч)



Содержательно-процессуальный компонент



1. Актуализация опорных знаний

- Какие условия необходимы для выращивания овощей?
- Почему необходимо знать биологическую и сельскохозяйственную классификацию растений? (*У растений одного семейства схожая агротехника выращивания, одинаковые болезни и вредители.*)
 - Для развития растений необходимы питательные вещества. Каким образом культурные растения получают их? (*Питательные вещества растения получают из почв с помощью корневой системы. Для обогащения почвы вносятся органические и минеральные удобрения.*)
 - Как влияют на развитие растений органические и минеральные удобрения? (*При внесении органических удобрений лучше развиваются зеленые части растений, а при внесении минеральных - корневая система.*)
 - Почему возникает необходимость чередования культур на полях севооборота? (*При бессменной культуре быстрее размножаются сорняки, истощается почва, распространяются вредители и болезни, растения становятся более слабыми.*)



2. Формирование новых понятий и способов деятельности

В процессе изучения нового материала следует ознакомить учащихся с рассадным способом, его видами и значением.

Проблемный вопрос: Зачем выращивать рассаду, если можно посеять семена прямо в открытый грунт?

Теоретически это так, особенно если дело касается культур с крупными семенами, дающими крупные ростки (бобовые, тыквенные и др.). Чем мельче семена и ростки, тем больше опасностей их подстерегает с момента прорастания до стадии молодого растения, поэтому высаживание в грунт здоровой рассады имеет для этих культур явные преимущества. Рассада менее подвержена заболеваниям, атакам садовых вредителей и сорняков, а также влиянию погодных условий, чем молодые ростки. К тому же использование готовой рассады позволяет получить более ранние урожаи. В холодных реги-

онах культуры с длинным периодом вегетации (помидоры, корневой и стеблевой сельдерей, пастернак и др.) можно вырастить только через рассаду. Еще одно достоинство собственной рассады в том, что можно вырастить семена желаемых сортов: далеко не все из них можно найти в садовом центре в виде готовой рассады.

Проблемный вопрос: Почему мы высеем семена растений ранней весной? И почему не всегда нам удается получить хороший урожай овощей?

Рассадный способ выращивания позволяет получить более ранний урожай овощных культур, выращивать новые культуры и сорта, которые не успевают созревать в наших климатических условиях.

Существует два способа выращивания рассады: безгоршечный и горшечный.

Безгоршечный способ позволяет получить рассаду с хорошо развитой корневой системой. Но при пересадке в грунт она повреждается, долго болеет и медленно приживается. Таким способом выращивают лук-порей, сельдерей, свеклу и др.

Горшечный способ – более перспективен, так как позволяет получить крепкую рассаду, устойчивую к заморозкам. В качестве горшочков используются специально изготовленные горшечные кубики, а также бумажные, гончарные, пластмассовые стаканчики и даже полиэтиленовые мешочки. Так как корневая система во время пересадки не повреждается, то растения дают более ранний и высокий урожай. Этим способом выращивают рассаду помидоров, огурцов, капусты и др.



Вне зависимости от выбранного способа для получения качественной рассады особое внимание необходимо обратить на качество семян и почвенную смесь.

Почвенная смесь должна быть рыхлой, без комков и посторонних включений. Для выращивания рассады без горшочков грунт (почвенная смесь) должен состоять из торфа, перегноя, дерновой земли (3 : 1 : 1). Для выращивания в горшочках кроме этой почвенной смеси добавляют и необходимую дозу минеральных удобрений (в зависи-

мости от выращиваемой культуры). Возможно использование готовых почвенных смесей, предлагаемых торговлей.

Семена перед посевом проверяют на всхожесть. Для получения более дружных всходов перед посевом их можно облучить ультрафиолетовой лампой или прогреть на солнце. Для ускорения появления всходов семена замачивают в воде на 4–24 часа (в зависимости от размера семян). Затем проращивают, то есть замоченные семена смешивают с влажным песком или опилками на 1–5 суток (в зависимости от культуры).

Подготовив почву и семена, приступают к посеву.

Посев. Пророщенные семена высевают во влажную почву, учитывая размер семян. Мелкие овощные семена заделывают на глубину 1–2 см (морковь, салат), средние (огурцы, шпинат, редис) – на глубину 2–4 см; крупные (кабачки, тыква) – на глубину 4–5 см в защищенный грунт. В посевные ящики или непосредственно в почвенные кубики, стаканчики высевают те культуры, которые плохо переносят пикировку (огурцы, патиссоны и др.).

После посева почву уплотняют и поливают теплой водой из лейки с сечком.

Пикировка. При появлении первого настоящего листа рассаду пикируют в горшочки или парники (расстояние 10 × 10 см).

Для получения крепкой, здоровой рассады необходим правильный уход. **Уход за рассадой** заключается в подкормке ее минеральными удобрениями, поливе теплой водой, закаливании. С этой целью помещения и парники ежедневно проветривают.

Для повышения устойчивости рассады к условиям внешней среды в ночное время температуру постепенно снижают (теплицы) до 10–12°. При выращивании ее в парниках в течение последней недели перед высадкой в открытый грунт рассаду на ночь оставляют открытой.

Контрольные вопросы и задания

1. Какое значение имеет рассадный способ выращивания овощных культур?
2. Назовите способы выращивания рассады.
3. Какой из них более перспективен? Почему?
4. Перечислите необходимые условия для выращивания рассады.

5. Как правильно проводить посев семян?
6. В чем заключается уход за рассадой?



3. Формирование умений и навыков

В процессе выполнения практической работы 22 «Посев и выращивание рассады» учащиеся должны научиться высаживать рассаду.

Ход работы

1. Посев семян:

- полейте почву теплой водой;
- наметьте рядки и проведите бороздки;
- посеять семена на глубину 1–2 см – мелкие, 2–4 см – средние, 4–5 см – крупные;
- почву уплотните и осторожно полейте теплой водой.

2. Уход за рассадой:

- после появления первого настоящего листочка проведите пикировку рассады;
- проводите полив, подкормку рассады;
- ежедневно проводите проветривание в парнике или теплице.



Рефлексивно-оценочный компонент

1. Предложить учащимся дополнить выражение.

Я поняла

Меня удивило

Мне запомнилось

Мне не понравилось

Я предложила бы

2. Предложить учащимся проанализировать урок.

Своей работой на уроке я

Урок для меня показался

За урок я

Материал урока мне был

Мое настроение

Хотелось бы

ЛИТЕРАТУРА

1000 лучших идей домашнего праздника . – Минск : Харвест, 2012. – 478, [1] с.

Атаулова, О.В. О структуре урока технологии / О.В. Атаулова // Школа и производство. 2004. № 1. С. 15–17.

Большая поваренная книга : 5000 рецептов / [автор-составитель Л. Смирнова]. – Минск : Харвест, 2007. – 815 с.

Выпечка на каждый день / Сост. В.В. Улищенко. – М. : АСТ. – Харьков : Фолио, 2001. – 382, [1] с., [4] л. цв. ил. – (Домашняя кухня).

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

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

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

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

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

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.

Кройка и шитье . – Мн. : Харвест, 2003. – 157, [1] с.

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

Кузнецова, Н.В. Ландшафтный дизайн вашего участка / Н. В. Кузнецова. – Москва : Олма Медиа Групп, 2012. – 211, [1] с.

Ландшафтный дизайн: [альпийские горки, водоемы, каменный сад, декоративные деревья, кустарники и цветники]: планы, идеи, советы / [авторы-составители: Е.Л. Александрова и др.]. – Санкт-Петербург [и др.] : Питер : Лидер, 2010. – 192 с.

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

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

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

Мурзина, А. С. 100 способов эксклюзивного оформления и украшения подарков / А. С. Мурзина. – Минск : Харвест, 2009. – 255 с.

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

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

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

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

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

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

Плотникова, З.Е. Пироги: вкусно, быстро, просто / З.Е. Плотникова. – М. : Профиздат, 2004. – 119, [1] с.

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

Про праздники / [текст И. Мосоловой]. – Москва : Бонниер паблікейшенз : Эксмо, 2008. – 255, [1] с.

Семейные праздники, обычаи, символика / [составитель Л.С. Авдеева]. – Минск : Л. С. Авдеева, 2009. – 32 с.

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

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

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

Терешкович, Т.А. Рукоделие для дома / Т.А. Терешкович. – Мн. : Хэлтон, 2005. – 238, [1] с.

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

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

Украшение блюд и сервировка : энциклопедия современного праздника / [авторы-составители: З. С. Марина, Г. С. Кунилова]. – Москва : Эксмо, 2009. – 510, [1] с., [12] л. цв. ил. – (Кулинарное искусство).

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

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

Чернышева, Л. А. Энциклопедия кройки и шитья / [Л. А. Чернышева]. – Минск : Харвест, 2011. – 159, [1] с.

Шедевры кулинарного искусства. – Мн. : Харвест, 2003. – 671 с., [20] л. ил.

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> Меню. Требования к его составлению	9
<i>Тема.</i> Бездрожжевое тесто	18
<i>Тема.</i> Бездрожжевое тесто	24
Раздел. ОБРАБОТКА ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ	31
<i>Тема.</i> Ассортимент искусственных и синтетических тканей	33
<i>Тема.</i> Приспособления малой механизации	38
<i>Тема.</i> Построение чертежа постельного белья	42
Раздел. ОСНОВЫ ДОМОВОДСТВА	48
<i>Тема.</i> Детская комната	49
<i>Тема.</i> Художественно-декоративные изделия	55
Раздел. ОСНОВЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РАСТЕНИЙ	61
<i>Тема.</i> Общая характеристика защищенного грунта	62
<i>Тема.</i> Рассадный способ	65
Литература	69

Учебное издание

Яворская Лилия Мечиславовна
Шульга Николай Иванович

Уроки обслуживающего труда в 8 классе

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

Ответственный за выпуск *Т.В. Апарович*

Компьютерная верстка *И.В. Уткиной*

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

Бумага типографская. Гарнитура Petersburg. Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,65.

Уч.-изд. л. 3,2. Тираж 500 экз. Заказ

Общество с ограниченной ответственностью «Сэр-Вит».

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

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

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

Проспект Машерова, 75, 224013, Брест.

ИЗДАТЕЛЬСТВО «СЭР-ВИТ» ПРЕДЛАГАЕТ



С. І. Цыбульская

Беларуская мова. 5–11 класы. Кантрольныя работы

У дапаможніку прапануецца сістэма абавязковых кантрольных работ, падаюцца тэксты для дыктантаў або дыктанты з дадатковым заданнем, тэксты для пераказу па кожнай тэме кожнага класа, тэсты; даюцца парады па правядзенні пісьмовых кантрольных работ. Прапанаваныя формы кантрольных работ і іх колькасць у асноўным адпавядаюць нарматыўным дакументам Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь.

Прызначаецца настаўнікам беларускай мовы школ, гімназій, ліцэяў з беларускай і рускай мовамі навучання.

Рэкамендавана Навукова-метадычнай установай «Нацыянальны інстытут адукацыі» Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь

**Уд. Гурскаго, 30, 220123, Мінск.
Тел./факс (017) 202-82-82, 202-81-81, 202-83-83.
E-mail: ser-vit@mail.ru.**

ИЗДАТЕЛЬСТВО «СЭР-ВИТ» ПРЕДЛАГАЕТ



С. І. Цыбульская

Настольная кніга настаўніка беларускай мовы і літаратуры

Зборнік мае практыка-арыентаваны характар. У ім падаюцца метадычныя рэкамендацыі па арганізацыі праверкі вынікаў вучэбнай дзейнасці вучняў, разглядаюцца нарматыўна-прававыя асновы іх атэстацыі (бягучай, прамежкавай, выніковай), прыводзяцца найважнейшыя інструктыўна-метадычныя матэрыялы, якімі вызначаецца дзейнасць настаўніка беларускай мовы і літаратуры. Дапаможнік дапоўнены раздзеламі, прысвечанымі алімпіядзе па беларускай мове і літаратуры, навукова-практычнай дзейнасці вучняў і інш.

Адрасаваны настаўнікам беларускай мовы і літаратуры, кіраўнікам метадычных аб'яднанняў настаўнікаў беларускай мовы і літаратуры, метадыстам, спецыялістам раённых упраўленняў адукацыі.

Уд. Гурскаго, 30, 220123, Мінск.
Тел./факс (017) 202-82-82, 202-81-81, 202-83-83.
E-mail: ser-vit@mail.ru.

**ИЗДАТЕЛЬСТВО «СЭР-ВИТ»
ПРЕДЛАГАЕТ**



О. Н. Максимец

Уроки трудового обучения *Обслуживающий труд*

В пособие вошли материалы уроков трудового обучения (обслуживающий труд) учителей – победителей Гродненского областного конкурса «Лучший урок трудового обучения» среди общеобразовательных учреждений.

Методические разработки уроков, представленные в пособии, будут полезны начинающим работать учителям трудового обучения, студентам-практикантам, а также методистам и учителям трудового обучения.

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

ИЗДАТЕЛЬСТВО «СЭР-ВИТ» ПРЕДЛАГАЕТ



Л. М. Яворская

Настольная книга учителя трудового обучения

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

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

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

ИЗДАТЕЛЬСТВО «СЭР-ВИТ» ПРЕДЛАГАЕТ



Н. И. Запрудский

Контрольно-оценочная деятельность учителя и учащихся

В пособии рассматривается место контрольно-оценочной деятельности субъектов образовательного процесса в дидактической системе учителя, а также ее особенности в различных моделях обучения: предметно-ориентированной, технологической и лично-ориентированной. Показано, как включать учащихся в активную оценку, которая эффективно обеспечивает их познавательную деятельность. Приведены соответствующие практические приложения.

Пособие будет интересным и полезным учителям; руководителям учреждений образования; методистам и преподавателям, а также студентам.

Рекомендовано редакционно-издательским советом Государственного учреждения образования «Академия последипломного образования»

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

ИЗДАТЕЛЬСТВО «СЭР-ВИТ» ПРЕДЛАГАЕТ



Н. И. Запрудский

Педагогический опыт: обобщение и формы представления

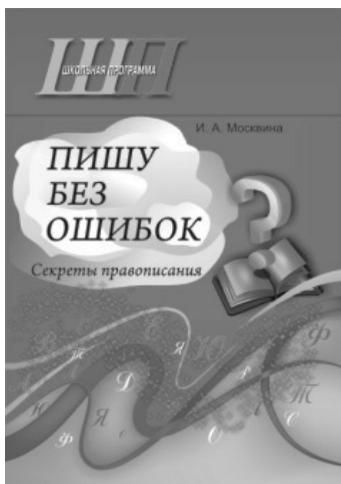
Даются рекомендации по обобщению своего опыта педагогической деятельности. Раскрывается, как разработать урок во время квалификационного экзамена на получение или подтверждение высшей категории, а также представить экзаменаторам этот урок и свой педагогический опыт. Описываются формы и средства распространения эффективного опыта работы: статья, открытый урок, портфолио, веб-сайт, блог, интеллект-карта, мастер-класс. Приводятся материалы обобщенного опыта работы двух учителей.

Адресуется учителям, руководителям учреждений образования, методистам, а также студентами педагогических вузов.

Рекомендовано редакционно-издательским советом Государственного учреждения образования «Академия последипломного образования»

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

**ИЗДАТЕЛЬСТВО «СЭР-ВИТ»
ПРЕДЛАГАЕТ**



И. А. Москвина

Пишу без ошибок. Секреты правописания

Учебное пособие содержит правила русской орфографии, которые изучаются в школьной программе и знание которых проверяется на выпускных экзаменах и вступительных испытаниях в форме ЦТ.

Материал излагается в доступной форме, позволяющей пошагово разобраться в трудных написаниях либо быстро найти ответы на «орфографические» вопросы. В пособии содержатся упражнения и тесты для закрепления навыков правописания.

Может быть использовано как тетрадь на печатной основе.

Адресовано ученикам и учителям учреждений образования, абитуриентам и преподавателям подготовительных курсов.

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