

Н.В. Синица

Технология

Технологии ведения дома



Методическое пособие



5

класс



вентана
граф



Алгоритм успеха

Н.В. Сеница

Технология

Технологии ведения дома

5 класс

Методическое пособие



Москва
Издательский центр
«Вентана-Граф»
2015

Синица Н.В.

- С38** Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : методическое пособие / Н.В. Синица. — М. : Вентана-Граф, 2015. — 144 с.

ISBN 978-5-360-05737-6

В пособии отражены особенности работы с учебником «Технология. Технологии ведения дома» для обучающихся 5 класса общеобразовательных организаций (М. : Вентана-Граф, 2012) и рабочей тетрадь (М. : Вентана-Граф, 2012), которые соответствуют федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010 г.).

Содержит примерный поурочно-тематический план, методические рекомендации к проведению уроков, оформлению творческих проектов и заданий в рабочей тетради, ответы на задания для контроля знаний обучающихся, дополнительные материалы, не вошедшие в учебник.

Входит в систему учебно-методических комплектов «Алгоритм успеха».

Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010 г.).

ББК 30.6/74.24

Учебно-методическое пособие

Синица Наталья Владимировна

Технология. Технологии ведения дома

5 класс

Методическое пособие

Подписано в печать 20.10.14. Формат 60×84/16. Гарнитура TextBookC
Печать офсетная. Бумага офсетная № 1. Печ. л. 9,0. Тираж 2000 экз. Заказ № 670

ООО Издательский центр «Вентана-Граф»

127422, Москва, ул. Тимирязевская, д. 1, стр. 3

Тел./факс: (499) 641-55-29, (495) 234-07-53. E-mail: info@vvgf.ru, <http://www.vvgf.ru>

Отпечатано в полном соответствии

с качеством предоставленного оригинал-макета

в ОАО «Издательско-полиграфическое предприятие „Правда Севера“»

163002, г. Архангельск, просп. Новгородский, 32

E-mail: zakaz@ippps.ru, <http://www.ippps.ru>

© Синица Н.В., 2013

ISBN 978-5-360-05737-6

© Издательский центр «Вентана-Граф», 2013

ОТ АВТОРОВ

Уважаемые коллеги! Это методическое пособие предназначено для учителей, использующих для преподавания технологии в 5 классе учебник «Технология. Технологии ведения дома» (Синица Н.В., Симоненко В.Д. – М. : Вентана-Граф, 2012) и рабочую тетрадь, разработанные в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (2010 г.).

Предложенный поурочно-тематический план рассчитан на 70 часов учебного времени (2 ч в неделю). Последовательность проведения уроков соответствует содержанию учебника. Поскольку структура урока находится в прямой зависимости от наличия учебно-материальной базы и дидактических средств обучения, приведённые поурочные разработки носят рекомендательный характер.

Учитель может творчески подойти к построению учебного процесса в зависимости от условий региона, материальной базы школы, местных традиций.

Напоминаем, что на уроках технологии основная часть учебного времени (75 %) отводится на практические работы, во время которых обучающиеся выполняют исследования, лабораторные и практические работы, творческие задания и проекты, поэтому тип уроков в основном комбинированный.

Предлагая учителю примерное планирование уроков, а также методические советы к различным этапам урока, мы понимаем, что невозможно написать универсальные планы уроков, поэтому оставляем учителю право самостоятельно решать, насколько приемлем предлагаемый вариант. Особенно это касается постановки задач воспитания и развития, вопросов для актуализации знаний обучающихся, подведения итогов урока.

Урок – не просто основная форма работы с обучающимися, это ещё и творчество современного учителя.

Поскольку школьные кабинеты технологии часто испытывают недостаток в компьютерной технике, уроки разработаны для случая, когда в классе имеется хотя бы один компьютер, подключённый к сети Интернет, а также один мультимедийный комплекс.

Успехов вам в работе с учениками!

ПРИМЕРНЫЙ ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН Технология. Технологии ведения дома. 5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол- во часов	Основное содержание	Характеристики основных видов деятельности обучающихся
1	2	3	4	5
1	Вводный урок. Творческая проектная деятель- ность	1 1	Цель и задачи изучения предмета «Тех- нология» в 5 классе. Содержание пред- мета. Последовательность его изучения. Понятие о творческой проектной дея- тельности, индивидуальных и коллек- тивных творческих проектах. Цель и за- дачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опре- деление затрат на изготовление проект- ного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творче- ского проекта	Знакомиться с содержанием и последо- вательностью изучения предмета «Тех- нология» в 5 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников

**Разделы «Оформление интерьера», «Электротехника»,
«Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч)**

Темы «Интерьер кухни, столовой» (2 ч), «Бытовые электроприборы» (1 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 ч)			
2	Интерьер и планировка кухни-столовой	2	Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере
			Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера
3, 4	Бытовые электроприборы на кухне	1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.
			Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

1	2	3	4	5
	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	3	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера»
Раздел «Кулинария» (16 ч)				
Темы: «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч), «Физиология питания» (1 ч), «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч), «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч), «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч), «Блюда из яиц» (2 ч), «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 ч)				
5	Санитария и гигиена на кухне	1	Запуск второго творческого проекта. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Кулинария». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения.

	Физиология питания	1	Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания	Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды
6	Бутерброды и горячие напитки	2	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канала в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.

1	2	3	4	5
			Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекаря
7	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Поддача готовых блюд	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Изучать устройство кастрюли-кашеварки. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда.

			Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессиональным поваром.
8	Блюда из сырых овощей и фруктов	2	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.
			Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Обрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность

1	2	3	4	5
			Способы удаления лишнего нитрата из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью	приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Осваивать навыки деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохранение здоровья человека
9	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.

			и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины
10	Блюда из яиц	2	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам
11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.

1	2	3	4	5
			складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
12	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия	Выполнять проект по разделу «Кулинария»
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)				
Темы: «Свойства текстильных материалов» (4 ч), «Конструирование швейных изделий» (4 ч), «Швейная машина» (4 ч), «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч)				
13	Производство текстильных материалов	2	Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.

			хождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину
14	Свойства текстильных материалов	2	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.

1	2	3	4	5
			и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Оформлять результаты исследований
15, 16	Конструирование швейных изделий	4	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий
17	Раскрой швейного изделия	2	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направ-

			и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками	ления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предоставлять информацию об истории создания инструментов для раскроя
18, 19	Швейные ручные работы	4	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами)	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание
20	Подготовка швейной машины к работе	2	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку,

1	2	3	4	5
			к работе: намотка нижней нитки на шпульку,правка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх	заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх
21	Приёмы работы на швейной машине	2	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладеть безопасными приёмами труда
22	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	2	Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обметывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогну-	Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.

			того края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом)	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание
23	Технология изготовления швейных изделий	2	Последовательность изготовления швейных изделий. Технологія пошива салфеток, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке)	Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной

1	2	3	4	5
24, 25, 26	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	6	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»
Раздел «Художественные ремёсла» (18 ч)				
Темы: «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч), «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч), «Лоскутное шитьё» (4 ч), «Исследовательская и созидательная деятельность» (10 ч)				
27	Декоративно-прикладное искусство	2	Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.

			вом народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам	Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину
28	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфеток, платка, одежды, декоративного панно. Изучать гармонические цветовые композиции. Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора

1	2	3	4	5
			сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	
29, 30	Лоскутное шитьё	4	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья

31, 32, 33	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»		Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла»
34	Оформление портфолио	2	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта
35	Защита творческого проекта	2	Защита проекта	Защищать творческий проект
	Всего	68		

ПОУРОЧНЫЕ РАЗРАБОТКИ ПО РАЗДЕЛАМ ТЕХНОЛОГИИ С МЕТОДИЧЕСКИМИ РЕКОМЕНДАЦИЯМИ

Планируя урок, учитель должен заранее предвидеть результат деятельности, чтобы направлять и регулировать его. Для этого нужно правильно определить и сформулировать цель и задачи урока. Функция учителя на уроке — организация деятельности обучающихся. Это значит, что нужно управлять не самими школьниками, а их деятельностью, т. е. их навыками самоорганизации, самоконтроля и самооценки.

Известны три функции образования, в соответствии с которыми деятельность учителя на уроке подчинена достижению комплекса задач: обучение, воспитание и развитие. *Задачи обучения* (ожидаемый учебный результат) предполагают формирование представлений об объекте изучения и навыков работы, закрепление ранее изученного и в целом формирование системы универсальных учебных действий. В предложенных ниже планах уроков сформулированы примерные задачи обучения.

Задачи воспитания представляют собой более сложное педагогическое явление. Они предполагают формирование у школьников свойств личности и черт характера. Этот процесс требует длительного времени, поэтому формулировать для каждого урока задачи воспитания нецелесообразно.

Задачи развития предполагают воздействие в ходе обучения на такие психические процессы как внимание, восприятие, мышление, память, чувство, эмоции, воля, а также двигательную и сенсорную сферы. Задачи развития этих качеств стоят перед учителем из урока в урок.

Творческая проектная деятельность

В 5 классе на изучение этого раздела предлагается отвести 6 ч.

На первом вводном уроке учитель объявляет обучающимся цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе, раскрывает содержание предмета и последовательность его изучения. Вторая часть этого урока может быть посвящена творческой проектной деятельности. Учитель знакомит обучающихся с понятиями «проект», «проектирование», «проектная деятельность», рассказывает об индивидуальных и коллективных творческих проектах, раскрывает цель и задачи проектной деятельности в 5 классе, составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Программой предусмотрено изучение обучающимися четырёх разделов. В рамках тематики каждого из них учитель «запускает» творческий проект, создаёт положительную мотивацию для изучения нового раздела, показывает образцы творческих проектов пятиклассников, вместе с обучающимися определяет вопросы, которые предстоит рассмотреть, чтобы в конце освоения раздела выполнить творческий проект.

По первому разделу «Оформление интерьера» в учебнике предлагается выполнить проект «Планирование кухни-столовой», который позволит закрепить знания и умения, полученные при изучении раздела и применить их при проектировании кухни в своей семье. Конечно, тема проекта может быть другой, но в любом случае она посвящена планированию, декоративному оформлению кухни, подбору современных материалов для её отделки. Хорошо, если обучающиеся будут иметь возможность ознакомиться с проектированием интерьера кухни на компьютере с помощью соответствующего программного обеспечения. На страницах учебника и методического пособия авторы не имеют право рекламировать чей-либо программный продукт, однако учитель может сделать выбор по своему усмотрению.

По второму разделу «Кулинария» предлагается подготовка обучающихся к проведению воскресного завтрака для всей семьи, который они проведут дома и подготовят отчёт о нём.

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» может быть посвящён изготовлению швейного изделия по выбору школьников. Это может быть столовое бельё, фартук для работы на кухне или наряд для завтрака, снятые по выкройке, сделанной по своим меркам.

По разделу «Художественные ремёсла» проект посвящён изготовлению лоскутного изделия для кухни. Это может быть прихватка, салфетка или другое лоскутное изделие, которое можно украсить аппликацией и стёжкой.

Раздел «Творческая проектная деятельность» завершается оформлением портфолио и защитой комплексного творческого проекта.

Урок № 1. Вводный урок. Творческая проектная деятельность

Цель урока: ознакомить обучающихся с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе, подготовить к выполнению творческой проектной деятельности.

Задачи обучения

1. Ознакомить обучающихся с целью и задачами изучения предмета «Технология» в 5 классе.
2. Раскрыть содержание предмета и последовательность его изучения.
3. Раскрыть понятия *проект, проектирование, проектная деятельность*.
4. Объяснить цель проектной деятельности в 5 классе.
5. Ознакомить с этапами выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный).
6. Дать представление о творческой и созидательной деятельности обучающихся в 5 классе, о составных частях творческого проекта, создании портфолио и защите творческого проекта.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 1, 2), рабочая тетрадь (РТ), персональный компьютер (ПК), проектор, материалы электронных образовательных ресурсов (ЭОР); иллюстративный материал; примеры творческих проектов пятиклассников.

Формируемые универсальные учебные действия (УУД):
познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Организационный момент

Приветствие и получение сведений об отсутствующих.
Подготовка обучающихся к занятию. Сообщение темы, цели и задач урока. (Далее этот этап работы будет опущен).

2. Изложение нового материала («Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта»)

Актуализация знаний. В целях актуализации полученных в начальной школе знаний предложите школьникам ответить на следующие вопросы.

1. *Знаете ли вы, что такое проект?*
2. *Какие проекты вы выполняли в начальной школе?*
3. *Понравилось ли вам выполнять проекты по вышивке, шитью?*

Объясните обучающимся, что означает понятие «проект», в чём отличие проектной деятельности от проектирования.

Особое внимание обратите на то, что работа над творческим проектом проходит в определённой последовательности и состоит из трёх этапов. Рассмотрите и обсудите схему, предложенную в учебнике на рис. 1, с. 7.

Побеседуйте с обучающимися о том, как они понимают слово «портфолио». Объясните, что все выполненные коллекции, образцы швов они поместят в приложение к рабочей тетради, а фотографии проектов, распечатки документации и рисунков на принтере, мелкие изделия можно поместить в специальную папку – портфолио.

Расскажите, в чём заключается защита проекта и как к ней нужно готовиться. Продемонстрируйте примеры выполнения проектов пятиклассниками.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 задания 1 в рабочей тетради.

4. Контроль формирования знаний

Проверяется правильность и аккуратность выполнения задания в рабочей тетради.

5. Подведение итогов урока

Обобщите сведения по пройденной теме, наметьте планы на следующий урок.

6. Домашнее задание

Прочитать Введение, § 1 и 2 учебника. Ответить на вопросы параграфов.

Оформление интерьера

В 5 классе на изучение раздела предлагается отвести 6 ч.

На первом уроке (2 ч) нужно ознакомить обучающихся с понятиями «интерьер», «функциональные зоны», «планировка», изучить виды планировки кухни в зависимости от её размеров, формы и назначения, рассказать о зависимости интерьера от выбранного цветового решения.

Приступая к теме планировки помещения, важно объяснить детям, что прежде чем покупать бытовую технику и предметы интерьера для кухни, нужно попытаться сделать их «примерку» на плане кухни в масштабе. Для этого в рабочей тетради предусмотрено задание по размещению шаблонов на соответствующей странице в клетку. Если школьники не имеют возможности измерить домашнюю кухню, то учитель должен предложить усреднённые размеры этого помещения. Желательно, чтобы при объяснении нового материала учитель на доске или большом листе бумаги начертил план и рассказал, как обозначаются дверь, окно, а затем показал один из планов размещения кухонного оборудования с применением шаблонов.

Тема следующего урока «Бытовые электроприборы на кухне» (1 ч). Необходимо ознакомить обучающихся с назначением, устройством и принципом действия электробытовых приборов — кухонного оборудования — бытового холодильника, микроволновой печи и посудомоечной машины, объяснить, по каким критериям осуществляется подбор бытовой техники для кухни.

Изучение раздела завершается выполнением творческого проекта «Планирование кухни-столовой», на который можно отвести 3 ч.

Контроль за усвоением материала предлагается проводить с помощью задания «Проверь себя», предусмотренного в рабочей тетради, ответов на вопросы в конце параграфов и устного опроса. Правильные ответы на задания приводятся в методических рекомендациях к каждому уроку. Когда проводить контроль знаний? На наш взгляд, нужно дать детям возможность дома прочитать материал учебника, выполнить задания на рефлекссию, выполнить творческий проект, обсудить его с родителями и только затем ответить на вопросы проверочного задания.

При обучении оформлению интерьера *задачами воспитания* могут быть:

1) воспитание познавательной потребности, интереса и активности;

2) воспитание эстетических взглядов;

3) воспитание творческого начала личности.

Можно предложить следующие задачи развития:

1) развитие творческого воображения;

2) формирование умений учебного труда — наблюдать, запоминать, планировать, работать в нужном темпе, осуществлять самоконтроль;

3) развитие пространственного мышления и воображения.

Урок № 2. Интерьер и планировка кухни-столовой

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приобретению умений планирования кухни.

Задачи обучения

1. Раскрыть понятия *интерьер, планировка, функциональные зоны, рабочий треугольник*.

2. Ознакомить с требованиями к интерьеру (эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими).

3. Ознакомить с оборудованием кухни, её функциональными зонами, типами планировки кухни.

4. Дать представление о цветовом решении кухни, использовании современных материалов в её отделке, о декоративном оформлении кухни (в разных стилях).

5. Обучить выполнению замеров кухни.

6. Ознакомить с возможностью проектирования интерьеров с помощью компьютера и соответствующего программного обеспечения.

7. Обучить приёмам планировки кухни в масштабе 1 : 20 с учётом принципа «рабочего треугольника».

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 3), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; иллюстративный материал.

Формируемые УУД: познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Запуск творческого проекта по теме «Оформление интерьера»

В конце изучения темы обучающимся предстоит выполнить творческий проект по оформлению интерьера. Это может быть планирование кухни (пример такого проекта приводится в учебнике). Возможно, пятиклассники предложат декоративное оформление кухни или выберут современные материалы для её отделки. Творческим проектом может быть подбор электрических приборов для кухни с учётом потребностей семьи. В любом случае учителю необходимо создать положительную мотивацию для изучения новой темы. Поясните обучающимся, что для выполнения проекта они должны ознакомиться с новыми понятиями, изучить варианты планировки кухни, стили оформления, узнать, какие электрические приборы необходимы на кухне, и многое другое. Учитель может продемонстрировать творческие проекты пятиклассников прошлых лет.

2. Изложение нового материала («Интерьер и планировка кухни-столовой»)

Объясните обучающимся, что означает слово «интерьер» и его отличие от понятия «экстерьер». *Интерьер* (от франц. *interieur* — внутренний) в архитектуре — внутреннее пространство здания или помещения в здании (вестибюль, комната, зал). *Экстерьер* (от франц. *exterieur* — внешний) — это внешний вид постройки.

Побеседуйте с обучающимися о том, как они понимают слово «дом». Некоторые ответят, что это здание, квартира. Другие вложат в это понятие более глубокий смысл. Дом — это семья, место для отдыха и общения. Расскажите, что, для того чтобы дом был уютным и комфортным для каждого члена семьи, специалисты-дизайнеры предъявляют к его планировке и оформлению эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования. Используя текст учебника, разъясните, зачем нужно соблюдать эти требования, предложите привести свои примеры.

Объясните детям значение понятия «планировка». Расскажите о планировке кухни, о том, как выглядит кухня в зависимости от её размеров, формы и назначения. Скажите, что кухня предполагает наличие двух разных по своему назначению зон:

зону приготовления пищи (рабочая) и столовую (обеденную) зону. Обсудите, какое оборудование и мебель характерны для каждой зоны. Спросите у обучающихся, какое расстояние, по их мнению, приходится проходить по кухне хозяйке за день. Расскажите о принципе «рабочего треугольника», который нужно учитывать при планировании кухни.

Изучите вместе с обучающимися рис. 3 из учебника. Сообщите ученикам, что на этом уроке они будут учиться планировать кухню в масштабе 1 : 20. Для этого в рабочей тетради (задание 3) имеется *масштабная сетка* (1 клетка – 20 см), на которой можно пробовать планировать различные варианты кухни, а в Приложении – шаблоны мебели и оборудования, которые можно вырезать. Однако прежде чем приступить к планированию, нужно знать размеры помещения, местоположение батареи центрального отопления, электророзеток и т. д. Объясните обучающимся, как производят замеры кухни с помощью рулетки. Продемонстрируйте приёмы замера, пригласив кого-либо из школьников себе в помощники.

Расскажите обучающимся, что гармоничный интерьер в кухне-столовой можно создать различными способами:

1) с помощью цветового решения. Спросите детей, знают ли они из уроков изобразительного искусства о тёплых и холодных цветах; как можно тёмную кухню сделать светлее и «теплее»; какие они знают законы гармоничных сочетаний и как их можно применить на кухне при подборе занавесей, обоев, скалки, мебели и аксессуаров;

2) используя для всех поверхностей кухни современные легкомоющиеся материалы, которые должны быть не только гигиеничными, но и красивыми;

3) оформляя кухню в каком-либо стиле. Рассмотрите вместе с обучающимися рис. 4–7 из учебника, обсудите, какие характерные особенности указывают на тот или иной стиль, можно ли смешивать элементы различных стилей на одной кухне.

Ознакомьте школьников с возможностью выполнять планирование кухни с помощью компьютера, используя специальное программное обеспечение. Рассмотрите с ними рис. 8 «Экран компьютера во время планирования кухни» в учебнике. Расскажите, что, задав размеры помещения, мебели, цветовое решение, можно увидеть на экране готовый проект кухни, рассмотреть её с разных сторон, вовремя заменить какие-либо элементы.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2, 4 задания 2 в рабочей тетради.

4. Практическая работа

№ 1. Планировка кухни

В ходе практической работы обучающимся требуется выполнить п. 3 задания 2 в рабочей тетради.

Текущий инструктаж. Учитель направляет и контролирует действия учеников, по ходу работы отдавая необходимые распоряжения.

1) Вырезать изображённые в рабочей тетради (Приложении) шаблоны мебели и оборудования.

2) С помощью линейки начертить карандашом на масштабной сетке в рабочей тетради заданные размеры кухни. Например, длина кухни 300 см, ширина 220 см. Поскольку выбран масштаб 1 : 20, эти параметры нужно разделить на 20.

Получится, что на сетке надо отложить:

$300 : 20 = 15$ см — длина кухни;

$220 : 20 = 11$ см — ширина кухни.

3) На плане (в полученном прямоугольнике) нужно обозначить, где будут располагаться дверь и окно. Например, дверь шириной 80 см (на плане $80 : 20 = 4$ см) находится в углу кухни, а окно шириной 160 см (на плане $160 : 20 = 8$ см) — напротив двери на противоположной стороне комнаты. Обратите внимание обучающихся на то, что на план нужно также нанести расположение инженерных коммуникаций (газ, вода, канализация, вентиляционные каналы, электропроводка и др.).

4) Следует попытаться передвигать шаблоны по плану, расставляя мебель и оборудование в соответствии с различными типами планировки кухни. Надо учесть, что батарея центрального отопления находится под окном, поэтому там нельзя устанавливать стационарное оборудование, можно обеденный стол; мойку лучше расположить ближе к месту подвода воды и канализации и т. д.

5) После нахождения удачного варианта расположения мебели и оборудования приклеить шаблоны и начертить получившийся «рабочий треугольник».

Заключительный инструктаж. Сообщите обучающимся, что пришло время завершить работу. Напомните, что они

должны записать в рабочей тетради, какой тип размещения оборудования получился на спланированной кухне.

5. Контроль формирования знаний

Проверяется правильность и аккуратность выполнения заданий в рабочей тетради.

6. Подведение итогов урока

В конце каждого урока учитель совместно с обучающимися подводит итог выполненной на занятии работы: обобщаются сведения по пройденной теме, обсуждаются результаты самостоятельной и практической работы, отмечаются лучшие результаты, намечаются планы на следующий урок. (Далее этот этап урока будет опущен.)

7. Домашнее задание

1. Прочитать § 3. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить задание *«Используй компьютер»* в рабочей тетради.
3. Выполнить замеры домашней кухни.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Интерьер и планировка кухни-столовой»

1. ИНТЕРЬЕР. 2. РАБОЧАЯ. 3. СТОЛОВАЯ. 4. ПЛАН. 5. РАБОЧИЙ ТРЕУГОЛЬНИК.

Уроки № 3, 4. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»

Цели уроков: организовать деятельность обучающихся по изучению потребности в бытовых электрических приборах на кухне; организовать деятельность обучающихся по выполнению творческого проекта.

Задачи обучения

1. Ознакомить с видами, принципом действия и правилами эксплуатации бытового холодильника, микроволновой печи и посудомоечной машины.

2. Научить определять потребность в бытовых электрических приборах для кухни.

Способствовать приобретению знаний об истории бытовых электрических приборов.

Научить осознавать и формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта, определять цель и задачи проекта.

Научить проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их, выбирать лучшую идею.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 4), РТ; проектор, примеры творческих проектов обучающихся; фотографии проектов, сделанных пятиклассниками в предыдущие годы; компьютер, подключённый к сети Интернет, электронные средства обучения.

Формируемые УУД: личностные, регулятивные, познавательные (см. Приложение 1).

Ход уроков

1. Проверка знаний по теме предыдущего урока

Проверка знаний осуществляется с помощью задания «Проверь себя» – п. 5 задания 2 в рабочей тетради (ответы на вопросы задания см. в рекомендациях к уроку № 2) или в процессе устного опроса обучающихся.

2. Изложение нового материала («Бытовые электроприборы на кухне»)

Обсудите с обучающимся, для чего предназначен бытовой холодильник. Рассмотрите рис. 9 из учебника. Объясните детям, что основная задача современного холодильника – увеличить срок хранения продуктов и готовых блюд. Для этого перед закладкой на хранение продукты нужно хорошо вымыть, просушить и поместить в пакет (либо завернуть в пищевую плёнку или фольгу), нельзя помещать в холодильник грязные и мокрые продукты.

Побеседуйте с учениками о том, для чего предназначена микроволновая печь, как её используют в семьях, где есть дети. Объясните принцип действия печи, используя рис. 10 учебника. При этом следует учитывать, что пятиклассники не знакомы с волновой теорией и участками спектра. Расскажите кратко о силе трения молекул воды, которая и является причиной нагрева продуктов. Обратите особое внимание школьников на то, что подогревать и готовить еду в металлической посуде нельзя. Спросите, можно ли нагревать в микроволновой печи сырые яйца, сосиски в полиэтиленовой оболочке, жидкость в герметично закрытых ёмкостях; почему.

Объясните детям преимущества использования посудомоечной машины в сравнении с мытьём посуды вручную. Задайте вопрос, какие условия, по их мнению, нужны, чтобы установить на кухне такую машину. От чего зависит её размер? Рассмотрите с обучающимися рис. 11 из учебника.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 задания 3 в рабочей тетради.

4. Лабораторная работа

№ 1. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне

Обучающимся требуется выяснить, какие ещё электроприборы, помимо описанных в учебнике, являются помощниками на кухне; можно посетить магазины, где продаётся бытовая техника, побеседовать с членами своей семьи о потребности в новых электроприборах для кухни.

5. Контроль формирования знаний

Проверка знаний по изученному материалу проводится с помощью задания «Проверь себя» – п. 3 задания 3 в рабочей тетради.

6. Домашнее задание

1. Прочитать § 4. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить задание «Используй компьютер» в рабочей тетради.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Бытовые электроприборы на кухне»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.	✓	
2.		✓
3.		✓
4.	✓	
5.		✓

7. Выполнение творческого проекта по теме «Оформление интерьера»

Обучающиеся в течение трёх часов занимаются исследовательской и творческой деятельностью. В рабочей тетради на соответствующих страницах, разлинованных в клетку, они могут начертить план домашней кухни, указав расположение окна, входной двери, места подключения к водопроводу и канализации. Из Приложения к рабочей тетради можно вырезать шаблоны напольных шкафов разных размеров и конфигурации, кухонного оборудования и с их помощью выполнить различные варианты планировки, начертить получившиеся «рабочие треугольники», выбрать оптимальный и описать его. Затем подобрать недостающую бытовую технику, определить цветовое решение кухни.

Если есть возможность, обучающиеся проектируют кухню на компьютере с помощью соответствующей программы.

В учебнике приведён пример выполнения творческого проекта, однако детям можно предложить и другие темы, например разработать эскизы декоративного оформления кухни.

8. Контроль выполнения творческого проекта

Контроль выполнения проекта предполагает прежде всего проведение самооценки учеником своей проектной разработки, а также её оценка экспертами: родителями, друзьями, одноклассниками и, конечно, учителем. Эти оценки можно фиксировать в рабочей тетради.

Кулинария

На изучение раздела «Кулинария» в 5 классе отводится 16 ч. Поскольку практических работ по кулинарии у обучающихся ещё не было, на первом уроке данной темы следует разъяснить им правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами, ознакомить с правилами безопасного труда, рассказать о важности здорового питания. На этом занятии также необходимо ознакомить детей с содержанием труда людей таких профессий, как повар, официант, мойщик посуды, уборщик помещений, так как осваивать практические умения по кулинарии им предстоит в процессе ролевой игры. Следует объяснить обучающимся, какая деятельность ожидает их на занятиях по кулинарии, как будет оцениваться работа.

На следующих уроках обучающиеся получают возможность научиться готовить блюда для завтрака: бутерброды, горячие напитки, блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, из овощей и фруктов, блюда из яиц, сервировать стол к завтраку. Завершается изучение раздела выполнением творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Оборудование кабинета кулинарии. Для проведения уроков по кулинарии желательно оборудовать отдельный кабинет, а если нет такой возможности, выделить часть комбинированного кабинета технологии. В любом случае помещение, предназначенное для изучения кулинарных технологий, должно иметь: мойку со столешницей для первичной обработки продуктов, электрическую плиту с несколькими конфорками для тепловой обработки, разделочный стол для приготовления блюд и обеденный стол для их дегустации, навесной шкаф и стол-тумбу для хранения инвентаря. Необходим также полный комплект кухонных инструментов и приспособлений для обработки продуктов, посуда и приборы для приготовления и подачи блюд. Кроме того, для занятий нужна кухонная бытовая техника: холодильник, мойка, электрический чайник, СВЧ-печь и т. д.

Практические работы по кулинарии рекомендуется проводить небольшими бригадами (группами), поэтому в кабинете должны быть выделены рабочие места для каждой бригады обучающихся.

Проведение практических работ по кулинарии. Выполнение практической работы – наиболее сложная часть урока. Перед работой учитель проводит вводный инструктаж: в форме беседы разбирает с обучающимися последовательность приготовления блюд, используя алгоритмы, приведённые в учебнике. Приёмы выполнения отдельных операций по приготовлению конкретного блюда учитель показывает непосредственно на рабочем месте одной из бригад в ходе текущего инструктажа. Заострите внимание обучающихся на том, что качество готового блюда зависит от соблюдения технологии его приготовления. Большое значение имеет также внешний вид готового блюда, его правильная подача и правильные приёмы употребления.

После инструктажа обучающиеся самостоятельно выполняют практическую работу. Учитель наблюдает за правильностью выполнения приёмов, соблюдением правил безопасного труда, временем работы.

Во время заключительного инструктажа учитель разбирает возникшие ошибки. Во время практической работы обучающиеся могут обращаться за справками к специальной литературе, ЭОР, Интернету.

В конце урока учитель должен поставить каждому ученику две оценки: за формирование знаний, полученных на занятии, и за их практическое применение. Знания можно оценить с помощью тестов, предложенных в рабочей тетради.

Умения, приобретённые на уроке, оценить сложнее, так как всегда есть опасность обезличивания результата в случае, если при выставлении оценки всей бригаде не учитывается личный вклад каждого участника. Чтобы у обучающихся была мотивация к хорошей, добросовестной работе, общая оценка за умения должна складываться из нескольких отдельных оценок за работу, выполненную лично каждым обучающимся по конкретной задаче, порученной ему в качестве члена бригады. Оценка может снижаться за несоблюдение во время урока правил личной гигиены (с учётом замечаний санитара), за нарушение правил безопасного труда (с учётом замечаний бригадира и учителя), за нарушение технологического процесса (с учётом замечаний учителя).

Как было уже отмечено, практические работы по кулинарии рекомендуется проводить небольшими бригадами. Количество бригад и число участников в них зависит от общего количест-

ва обучающихся в классе и от числа мест для тепловой обработки продуктов (конфорок). Обычно бригада составляется из четырёх – шести человек. На первом уроке по кулинарии ученикам нужно дать возможность распределиться на бригады с учётом их личных склонностей. В каждой бригаде есть три выборные должности: бригадир, его заместитель и санитар.

Бригадир (заместитель бригадира) имеет список членов бригады, где отмечает выполняемые ими по скользящему графику работы. Он также распределяет между членами бригады продукты, которые необходимо принести к следующему занятию.

Санитар следит за выполнением членами бригады санитарно-гигиенических норм: вымыты ли с мылом руки перед приготовлением пищи, одета ли спецодежда (фартук и косынка) и др.

Скользящий график предусматривает чередование работ, выполняемых членами бригады. Здесь хорошо применить элементы ролевой игры, когда обучающиеся выполняют работу в рамках определённой профессии. При этом они знакомятся с обязанностями, объёмом знаний и умений специалиста этой профессии.

Виды работ, выполняемых на каждом занятии, в основном повторяются и могут быть обозначены названием какой-либо профессии, например:

- *младший повар* – занимается первичной обработкой продукта, его нарезкой, уборкой своего рабочего места. При большом объёме работы младших поваров может быть несколько;
- *старший повар* – выполняет тепловую обработку продукта, солит блюдо и доводит его до готовности;
- *официант* – сервирует стол, раскладывает готовое блюдо по порциям, относит посуду после приёма пищи в мойку и убирает стол;
- *мойщик посуды* – моет посуду, ставит её на место, убирает мойку после работы. Если в школе нет горячей воды, необходимо предусмотреть двух мойщиков: один моет посуду в горячей воде в тазике, другой ополаскивает её в холодной проточной воде;
- *мойщик пола* – убирает закреплённый за бригадой участок пола.

После приготовления блюда и сервировки стола учитель проводит его дегустацию вместе с членами каждой бригады. В это время оценивается правильность сервировки стола, (оценка работы официанта), вкусовые качества блюда (оценка поварам). После дегустации мойщик посуды и мойщик пола выполняют свою работу, за которую также получают оценки.

При обучении кулинарии *задачами воспитания* являются:

1) воспитание бережного отношения к продуктам — дарам природы;

2) воспитание стремления принести пользу людям, членам своей семьи;

3) воспитание ответственности перед коллективом.

Реализуются *задачи развития*:

1) развитие сенсорных навыков — умения определять признаки и свойства материалов по их цвету, запаху, на ощупь;

2) развитие моторных навыков — точности и скорости движений;

3) развитие умений учебного труда — планирование, работа в нужном темпе, осуществление самоконтроля.

Урок № 5. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания

Цель урока: ознакомление с правилами санитарии, гигиены и безопасности труда при выполнении кулинарных работ, с физиологией питания.

Задачи обучения

1. Раскрыть понятие *кулинария*.

2. Дать информацию о профессиях повар, официант, мойщик посуды.

3. Ознакомить с правилами санитарии и гигиены при выполнении кулинарных работ.

4. Ознакомить с технологией мытья посуды и правилами ухода за поверхностью стен и пола.

5. Ознакомить с безопасными приёмами работы на кухне и правилами оказания первой помощи при порезах и ожогах.

6. Дать информацию о пищевых (питательных) веществах, пищевой пирамиде, пищевых отравлениях.

7. Обучить оказанию первой помощи при пищевых отравлениях.

8. Дать представление о режиме питания.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 5, 6), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; перманганат калия, активированный уголь.

Формируемые УУД: личностные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Запуск творческого проекта по теме «Кулинария»

Поскольку обучающимся предстоит в конце изучения раздела выполнить творческий проект по приготовлению завтрака для всей семьи, учителю необходимо пояснить им, что для выполнения проекта необходимо ознакомиться с понятием «кулинария», изучить санитарно-гигиенические требования и правила безопасного труда, узнать, какие питательные вещества необходимы человеку, научиться готовить вкусные и полезные блюда, попробовать себя в роли повара, официанта, мойщика посуды и др.

2. Изложение нового материала («Санитария и гигиена на кухне»)

Актуализация знаний. Поскольку обучающиеся получили в семье первичные навыки гигиены, а в начальной школе ознакомились с сервировкой стола к завтраку, правилами поведения за столом, приготовлением горячих напитков, можно задать им следующие вопросы.

Что означает слово «кулинария»?

Почему перед едой следует мыть руки с мылом?

Почему грязную посуду нужно мыть сразу после еды?

Как вам обрабатывали ранку после пореза?

Почему нельзя пить некипячёную воду?

Чем различаются понятия «столовая посуда» и «столовые приборы»?

Объясните обучающимся, что слово «кулинария» происходит от латинского слова «кухня» и означает «искусство при-

готовления пищи». Существуют профессии, связанные с приготовлением пищи: повар, официант, санитарный врач, мойщик посуды и др. С ними школьники не просто знакомятся, а пробуют себя в этих видах деятельности.

Ознакомьте обучающихся с правилами санитарии и гигиены при приготовлении пищи. Можно прочитать вместе с учениками санитарно-гигиенические требования, изложенные в § 5 учебника, и затем обсудить каждое правило, приводя примеры. Рассмотрите со школьниками рис. 14 и 15 из учебника, предложите перечислить необходимый набор посуды для приготовления блюд и их подачи на стол. Ознакомьте с технологией мытья посуды, применением специальных моющих средств, а также с правилами ухода за поверхностью стен и пола на кухне. Обсудите вопрос организации рабочего места при мытье посуды по рис. 16 учебника.

Объясните школьникам, используя материал учебника, правила безопасной работы на кухне: при пользовании газовыми плитами, электронагревательными приборами, при работе с горячей посудой и кипящей жидкостью, ножом и приспособлениями. Рассмотрите вместе с обучающимися рис. 17–19 из учебника. На следующем уроке, когда дети будут готовить бутерброды, правила, касающиеся нарезки продуктов и передачи острых предметов, нужно повторить. Расскажите о правилах оказания первой помощи при порезах и ожогах паром или кипятком, при этом можно пользоваться текстом учебника.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 задания 4 в рабочей тетради.

4. Продолжение изложения нового материала («Здоровое питание»)

Расскажите обучающимся о необходимости здорового питания; о пищевых веществах: белках, углеводах, жирах, а также витаминах, минеральных веществах и воде. Назовите продукты, богатые этими веществами, расскажите о вреде неочищенной питьевой воды, способах её очистки. Для того чтобы дети поняли правила здорового (рационального) питания, рассмотрите с ними рис. 21 из учебника. Предложите назвать те продукты, которые человек должен употреблять больше всего, они

находятся в основании пирамиды — хлеб, крупы, бобовые, макаронные изделия. На втором ярусе находятся продукты, которых также должно быть довольно много в рационе питания — это фрукты и овощи. Третий ярус занимают молочные продукты, мясо, рыба и яйца — этих продуктов человеку нужно гораздо меньше. А вот находящиеся на верхнем ярусе жиры, масла, сладости и газированные напитки нужно есть в очень ограниченном количестве или лучше отказаться от них.

Объясните обучающимся, что в некоторых случаях пищей можно отравиться. Расскажите о причинах пищевых отравлений, их признаках. Покажите медикаментозные средства для оказания первой медицинской помощи при отравлении (перманганат калия, активированный уголь), объясните, как ими пользоваться.

Расскажите о режиме питания. Обучающиеся должны понять, что есть нужно полезную и питательную пищу в необходимых количествах и в определённое время. Лучше, если это будет завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин.

5. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 задания 5.

6. Лабораторная работа

№ 2. Определение качества питьевой воды

С помощью поисковой системы Интернета предложите обучающимся выяснить, какая вода в их регионе, городе (она может содержать избыточное количество железа или недостаток фтора). В зависимости от этого нужно найти рекомендации: какой приобрести фильтр для очистки воды, чтобы улучшить её свойства. Результаты исследования и выводы необходимо записать в рабочую тетрадь (п. 3 задания 5).

7. Контроль формирования знаний

Контроль формирования знаний по темам «Санитария и гигиена на кухне», «Здоровое питание» может осуществляться с помощью заданий «Проверь себя» в рабочей тетради в конце текущего урока или в начале следующего, что более оправданно, потому что обучающиеся могут прочитать материал параграфов и лучше усвоить материал.

8. Домашнее задание

1. Прочитать § 5, 6. Ответить на вопросы параграфов.
2. Выполнить задания «Используй компьютер» из учебника и РТ.
3. Принести на следующий урок продукты для приготовления бутербродов и горячих напитков (вид бутербродов и горячих напитков каждая бригада определяет самостоятельно).

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Санитария и гигиена на кухне»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.	✓	
2.		✓
3.		✓
4.		✓
5.	✓	

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Здоровое питание»

1. ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА.
2. БЕЛКИ.
3. УГЛЕВОДЫ.
4. ЖИРЫ.
5. РЕЖИМ ПИТАНИЯ.

Урок № 6. Бутерброды и горячие напитки

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приготовлению бутербродов и горячих напитков.

Задачи обучения

1. Дать информацию о видах бутербродов и продуктах для их приготовления.
2. Обучить на практике приготовлению и подаче бутербродов.
3. Дать информацию о видах горячих напитков.
4. Обучить приготовлению горячих напитков.

5. Ознакомить с электроприборами для приготовления бутербродов и горячих напитков.

6. Ознакомить с профессиями технолог по хлебопечению, кулинар и кондитер.

7. Обучить приготовлению бутербродов и горячих напитков и подаче их на стол.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 7, 8), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР, кухонный инвентарь.

Формируемые УУД: личностные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Проверка знаний по теме предыдущего урока

Проверка знаний осуществляется с помощью задания «Проверь себя» в рабочей тетради (ответы на вопросы задания даны в конце предыдущего урока) или в процессе устного опроса обучающихся.

Какие правила санитарии и гигиены нужно соблюдать на кухне? Какие правила безопасного труда необходимо знать и выполнять, когда работаешь с ножом? горячей посудой? кипящей жидкостью?

Назовите известные вам пищевые вещества.

Что такое пищевая пирамида? Что она помогает понять?

По каким признакам можно определить, что у человека пищевое отравление? Как оказать ему первую медицинскую помощь?

2. Изложение нового материала («Технология приготовления бутербродов»)

Учитель может спросить у школьников, знают ли они, что означает слово «бутерброд», откуда оно пришло в нашу речь. Обратите внимание детей на то, что бутерброды – питательная и удобная в дороге пища, однако злоупотреблять ими не следует, так как еда всухомятку вредна для желудка.

Объясните ученикам, из какого хлеба можно приготовить бутерброд, какой толщины должен быть ломтик. Покажите

приём отрезания ломтика хлеба (обязательно на разделочной доске с маркировкой «Х»): батон кладут на доску плашмя, а не боком (и не на весу, прижимая к груди). Резать хлеб желательно специальным хлебным ножом-пилкой, не сильно нажимая, чтобы не расплющить батон. Рассмотрите вместе с обучающимися рис. 22 из учебника.

Продemonстрируйте также приём намазывания хлебного ломтика маслом (ломтик должен лежать на доске, тогда масло размажется тонким ровным слоем). Постарайтесь внушить ученикам, что всё, связанное с приготовлением пищи, нужно делать красиво, получая от работы удовольствие.

Расскажите о видах бутербродов (открытые и закрытые, простые и сложные, горячие и холодные, особые – гренки и канапе), продемонстрируйте имеющиеся в классе плакаты с изображением бутербродов или рассмотрите рис. 23 из учебника.

Ознакомьте обучающихся с продуктами для приготовления бутербродов. Объясните, что продукты нужно предварительно подготовить: овощи вымыть, колбасу и сыр очистить от оболочки и т. д. Покажите способы нарезки продуктов для бутербродов (тонкую копчёную колбасу – наискосок очень тонкими ломтиками, толстую вареную – прямо и т. д.) и их укладки на хлеб (с ломтика не должны свисать продукты, в закрытый бутерброд нельзя класть мягкие продукты).

Расскажите о возможности облегчения труда на кухне и экономии времени при использовании электробытовых приборов. Пр продемонстрируйте бытовые приборы для приготовления бутербродов – ломтерезку и тостер – или рассмотрите рис. 24 из учебника.

Обсудите требования к качеству готовых бутербродов, используя для этого текст учебника. Расскажите о правилах подачи бутербродов к столу, о сервировке бутербродного стола. Обратите внимание обучающихся, что правила этикета предписывают есть бутерброд с помощью ножа и вилки. Если вы собираетесь есть его руками, не забудьте запастись бумажными салфетками. Объясните детям, что в основе правил поведения за столом лежит соблюдение эстетических норм, удобство и целесообразность.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1 задания 6 в рабочей тетради.

4. Практическая работа

№ 2. Приготовление бутербродов

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практической работы, напоминает о необходимости соблюдать правила безопасного труда при работе ножом.

Критерии оценки практической работы. Выработайте и обсудите с обучающимися критерии оценки качества работы, например:

- соблюдение правил гигиены и санитарии: перед приготовлением пищи руки вымыты с мылом, надета рабочая одежда (косынка и фартук);
- соблюдение правил безопасного труда;
- правильная нарезка хлеба для бутерброда;
- хлеб нарезается на разделочной доске с соответствующей маркировкой;
- продукты не выступают за пределы хлебного ломтика;
- приготовление сложного бутерброда с правильным сочетанием в нём продуктов.

Текущий инструктаж. Учитель следит за правильностью выполнения работы и соблюдением правил безопасного труда, в случае необходимости даёт индивидуальный инструктаж.

Предложите обучающимся выполнить работу в такой последовательности:

- 1) вымыть руки перед приготовлением пищи, надеть рабочую одежду;
- 2) распределить обязанности в бригаде, например один повар нарезает хлеб, второй — продукты, третий оформляет бутерброды и укладывает их на общее блюдо; официант сервирует стол, после еды убирает посуду, протирает стол; мойщик посуды моет чашки и тарелки и т. д.;
- 3) приготовить для каждого члена бригады не более одного бутерброда из чёрного хлеба и одного сладкого;
- 4) сервировать стол.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании работы. Предложите обучающимся выполнить п. 2 задания 6 в рабочей тетради.

5. Продолжение изложения нового материала («Технология приготовления горячих напитков»)

Учитель должен дать информацию о полезных свойствах чая (оздоравливает, придаёт бодрость, утоляет жажду, помогает умственной и сердечной деятельности, согревает от холода и т. д.), о видах чая (зелёный, жёлтый, чёрный, каркаде, травяной и др.), об ароматических добавках к чаю (чай с лепестками розы, цветками жасмина, чай с кусочками ягод или сухофруктов и др.), о формах чая (рассыпчатый, мелколистовой, крупнолистовой, пакетированный).

Далее изложите схему традиционной технологии заваривания чая, поясните, что у разных народов есть свои секреты заваривания чая. Можно предложить детям найти этот материал в специальной литературе или Интернете и подготовить доклад к следующему занятию. Напомните, что разбавление чая водой ухудшает его вкус (лучше сразу заварить его необходимой крепости), а также о том, что не стоит пить давно заваренный чай — он уже потерял свои полезные свойства и аромат.

Расскажите о полезных свойствах кофе (в определённых дозах кофе снижает усталость и сонливость, повышает физическую активность и т. д.). Спросите у школьников, растут ли кофейные деревья в нашей стране, если нет, то почему. Если есть возможность, покажите зелёные и обжаренные зерна кофе, обратите внимание детей, как они отличаются по цвету и запаху. Объясните, что зёрна обжаривают, чтобы выявить вкусовые и ароматические свойства кофе.

Акцентируйте внимание на том, что даже для взрослых людей кофе не всегда полезен, а в больших количествах просто вреден. Детям кофе пить нельзя. Считается, что кофе нарушает рост и развитие ребёнка. Поэтому поясните ученикам, что на уроке они только знакомятся с напитком кофе и технологией его заваривания, дегустируют его, сделав один-два глотка.

Дайте информацию о том, что существуют так называемые кофейные напитки, в состав которых входят рожь, ячмень, цикорий (корень). У такого напитка без добавления кофе сладковатый вкус и запах хлеба. Небольшая добавка кофе улучшает запах и не приносит вреда организму. Такие напитки полезны, так как содержат большое количество витаминов, белков и углеводов. Сейчас всё больше людей начинают понимать, что нужно

вести здоровый образ жизни, и отказываются от натурального кофе в пользу кофейного напитка.

Расскажите пятиклассникам о разных способах заваривания кофе, в том числе с помощью френчпресса, электрических кофеварок и кофемашин. Рассмотрите рис. 27, 28 из учебника.

Ещё один, самый полезный, горячий напиток для детей — какао. Расскажите о шоколадном дереве — источнике какао-бобов, о пользе какао, технологии варки напитка. Скажите, что какао нужно пить один-два раза в неделю, чтобы организм получал полезные вещества, которые содержатся в напитке.

6. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1 задания 7 в рабочей тетради.

7. Практическая работа

№ 13. Приготовление горячих напитков

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практической работы, напоминает обучающимся правила безопасности при работе с кипящей жидкостью:

- горячую посуду следует снимать с плиты только с помощью прихваток;
- крышку кастрюли с кипящей жидкостью открывать постепенно, от себя, чтобы не обжечься паром.

Критерии оценки практической работы. Выработайте и обсудите с обучающимися критерии оценки качества работы, например:

- соблюдение технологии приготовления горячего напитка;
- правильная подача напитка;
- чистота рабочего места и обеденного стола.

В учебнике обучающимся предложено на усмотрение членов бригады выбрать, какие напитки они будут готовить. Можно приготовить три напитка: заварить чай, приготовить напиток из молотого кофе и порошка какао. Эти задания можно выполнять последовательно (одновременно каждой бригадой) при соблюдении строжайшей дисциплины и под строгим контролем учителя, ввиду особой опасности работы с кипятком. Для этого в каждой бригаде нужно выбрать трёх поваров, каждый из которых параллельно будет готовить один из напитков: пер-

вый – чай, второй – кофе, третий – какао. В начале урока можно заранее поставить чайники на плиту и довести их до кипения.

Текущий инструктаж. Учитель (или один из обучающихся) читает вслух материал «Приготовление чая» из учебника, затем повара от каждой бригады выполняют этот алгоритм. При этом чайник с кипятком находится в руках учителя: он наливает воду в заварочный чайник, повар ополаскивает его, выливает воду, засыпает заварку и т. д. Остальные члены бригад наблюдают за процессом. Так поэтапно выполняется заваривание чая.

Учитель внимательно следит за правильностью выполнения работы и соблюдением правил безопасного труда. В это время остальные обучающиеся выполняют п. 2 задания 7 в рабочей тетради.

Затем к работе приступают ещё три повара (по одному от каждой бригады). Они будут готовить напиток из молотого кофе. Остальные обучающиеся работают над заданием в тетради, заполняя схему приготовления молотого кофе.

Следующие три повара от каждой бригады под руководством учителя готовят какао в строгом соответствии с технологией, описанной в учебнике.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании работы по приготовлению горячих напитков и начале дегустации (только с разрешения учителя и вместе с ним).

8. Дегустация блюд

В процессе дегустации оцениваются вкусовые качества бутербродов и напитков, их внешний вид и качество сервировки стола. Для дегустации каждому члену бригады понадобятся три чашки. При нехватке посуды после дегустации каждого напитка придётся мыть чашку. Во время дегустации можно пояснить, что в чай и кофе сахар добавляют по вкусу. Некоторые люди предпочитают обходиться совсем без сахара, особенно если к напитку поданы сладкие кондитерские изделия. В чай и кофе можно добавить молоко, сливки или лимон.

9. Контроль выполнения практической работы

Контроль выполнения практической работы рекомендуется проводить согласно установленным критериям оценки в два этапа.

Первый этап. Во время дегустации в соответствии с выработанными критериями вместе с обучающимися обсудите качество каждого приготовленного бутерброда и напитка, соблюдение правил гигиены и безопасного труда. При этом учитывайте мнение бригадира и санитаря. В результате оценку за работу получает вся бригада.

Второй этап – оценка каждого члена бригады за качество выполненной работы в соответствии с порученной профессией (повар, официант и т. д.). В результате каждому обучающемуся в журнал выставляется средняя оценка за умения, проявленные на уроке.

10. Домашнее задание

1. Прочитать § 7, 8. Ответить на вопросы параграфов.
2. Выполнить п. 3 задания 7 в рабочей тетради – описать технологию заваривания чая в своей семье.
3. Разгадать ребус и записать ответ в рабочую тетрадь.
4. Выполнить задания «Используй компьютер» из учебника и рабочей тетради.
5. Ответить на вопросы заданий «Проверь себя» по темам «Технология приготовления бутербродов» (п. 4 задания 6), «Технология приготовления горячих напитков» (п. 4 задания 7) в рабочей тетради.
6. Принести на следующий урок крупы или макаронные изделия в зависимости от выбранного для приготовления блюда.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Технология приготовления бутербродов»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.	✓	
2.		✓
3.		✓
4.		✓
5.	✓	

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Технология приготовления горячих напитков»

1. ЧАЙ. 2. КОФЕ. 3. КАКАО. 4. КОФЕВАРКА. 5. ФРЕНЧПРЕСС.

Урок № 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Задачи обучения

1. Ознакомить обучающихся с разнообразием видов крупных изделий; сформировать представление о пищевой ценности круп и способах их хранения.
2. Обучить первичной обработке круп.
3. Представить разновидности каш, ознакомить с правилами приготовления каш различных консистенций.
4. Сформировать представление о видах и пищевой ценности бобовых.
5. Ознакомить с видами макаронных изделий, дать информацию о рецептуре блюд из них.
6. Сформировать представление о способах варки макарон.
7. На практике обучить приготовлению блюд из круп и макаронных изделий и подаче их на стол.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 9), РТ; плакаты, коллекции круп, бобовых и макаронных изделий, кухонный инвентарь.

Формируемые УУД: личностные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Проверка знаний по теме предыдущего урока («Бутерброды и горячие напитки»)

Учитель проверяет выполнение обучающимися заданий «Проверь себя» в рабочей тетради.

2. Изложение нового материала («Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»)

Актуализация знаний. Перед объяснением новой темы учителю рекомендуется обобщить ответы обучающихся на следующие поставленные перед ними вопросы.

Что такое крупа? Из чего её получают?

Из каких злаков можно получить пшено? геркулес?

Какие блюда можно приготовить из крупы?

Предложите обучающимся рассмотреть пищевую пирамиду (рис. 21 из учебника). Обратите их внимание на то, что на первом ярусе, кроме уже изученных хлебобулочных изделий, находятся крупы, бобовые и макаронные изделия.

Расскажите ученикам о пользе круп, их видах, рассмотрите рис. 30 из учебника или продемонстрируйте коллекцию круп. Скажите, какие зерновые культуры, выращиваемые на полях нашей страны, служат источником получения круп, остановитесь на способах их хранения. Дайте детям информацию о первичной обработке круп, ознакомьте с посудой для приготовления блюд из круп.

Обратите внимание школьников на семейство бобовых, чрезвычайно полезных для нашего здоровья, — горох, фасоль, чечевицу. Рассмотрите рис. 31 из учебника или продемонстрируйте коллекцию бобовых. Расскажите о том, что бобовые содержат много белка и незаменимых аминокислот, которые очень нужны нашему организму, чтобы формировать, восстанавливать и обновлять клетки и ткани, вырабатывать ферменты и гормоны, являются источником углеводов и пищевых волокон, налаживающих работу кишечника. Ознакомьте со способами подготовки бобовых к приготовлению блюд.

Для *актуализации* сведений о макаронных изделиях обратитесь к личному опыту школьников. Задайте им несколько вопросов.

Что такое макароны?

Что входит в понятие «макаронные изделия»?

Какие блюда можно приготовить из макарон?

Предложите ученикам перечислить виды макаронных изделий, которые продаются в магазине. У обучающихся формируется понимание, что макаронные изделия имеют самую разнообразную форму, несмотря на то что они изготовлены из одного

и того же теста. Это позволяет избежать однообразия в приготовлении из них блюд. Можно пояснить детям, что от вида макаронных изделий зависит и время приготовления блюда. Например, вермишель «паутинка» может быть приготовлена очень быстро в отличие от «рожек» или «бантиков».

Ознакомьте обучающихся с видами блюд из круп, видами каш и технологией приготовления рассыпчатой, вязкой и жидкой каши, нормами жидкости для них, требованиями к их качеству, способами подачи готовых блюд.

Расскажите об особенностях предварительной подготовки, замачивания бобовых и приготовления блюд из них.

Ознакомьте школьников с двумя способами приготовления макаронных изделий: в большом и маленьком количестве жидкости, требованиями к качеству готовых блюд из них. Объясните, что варка — обязательная тепловая обработка макаронных изделий. Затем их можно заправить маслом или посыпать тёртым сыром, залить соусом и т. д., а можно использовать для приготовления более сложных блюд — запеканок, лапшевников.

В любом случае нужно запомнить несколько правил приготовления макаронных изделий: их засыпают только в кипящую жидкость, после этого быстро размешивают, чтобы не допустить склеивания между собой. Затем необходимо дождаться закипания воды и убавить огонь, иначе макароны «убегут». Мелкие макаронные изделия после закипания достаточно накрыть крышкой, выключить огонь и дать постоять несколько минут.

Если предполагается, что макаронные изделия будут употребляться как самостоятельное блюдо, их варят по первому способу — то есть в большом количестве жидкости. После проверки готовности их откидывают: сливают вместе с водой в дуршлаг. Если макаронные изделия предназначены для запеканки, их варят в маленьком количестве воды, которой должно быть достаточно для размягчения продукта.

Готовые отварные макароны должны выглядеть аппетитно: сохранять форму, быть упругими, не разваренными, не склеенными между собой. На вкус они должны быть мягкими, достаточно посолёнными.

В запеканке, наоборот, макаронные изделия должны быть склеены. Запеканка должна сохранять свою форму, не рассыпаться. Верхняя корочка должна быть румяной, а низ запеканки — не подгоревшим.

3. Самостоятельная работа

Для закрепления знаний о видах круп и злаковых растениях, из которых они производятся, предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 задания 8 в рабочей тетради.

4. Практическая работа

№ 4. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий

Вводный инструктаж. Объясните тему, цели и задачи практической работы, напомним обучающимся об осторожном обращении с кипящей жидкостью. В зависимости от вида плиты напомним правила обращения с ней. При приготовлении на газовой плите: убедиться в исправности горелок и ручек крана, чтобы не допустить утечки газа; перед тем как открыть кран – зажечь спичку; во время приготовления пищи проветривать помещение. При использовании электрической плиты: убедиться в исправности прибора; включать и выключать плиту только сухими руками, держась за корпус вилки (это должен делать учитель); остерегаться попадания пищи на конфорку.

Предложите ученикам изучить технологию приготовления блюд по алгоритмам, предложенным в учебнике.

Критерии оценки практической работы. Выработайте вместе с обучающимися критерии оценки задания по приготовлению блюда, которое предстоит выполнить, например:

- соблюдение нормы продуктов для приготовления блюда;
- соблюдение требований к качеству блюда: нужная консистенция; форма;
- вкусовые качества блюда;
- соблюдение санитарной гигиены, правил безопасного труда.

Текущий инструктаж. Учитель следит за правильностью выполнения работы: достаточен ли объём жидкости для приготовления блюда из крупы или макаронных изделий; правильно ли закладываются продукты в кипящую подсолённую жидкость и т. д. Особо следует контролировать действия с горячей жидкостью.

В случае необходимости учитель даёт индивидуальный инструктаж.

Заключительный инструктаж. Напомните бригадам о том, что пришло время завершить приготовление блюда и приступить к сервировке стола для дегустации.

5. Дегустация блюд

6. Контроль формирования знаний и умений

Контроль усвоения *знаний* можно провести в конце текущего урока или в начале следующего, когда ученики прочитают дома § 9 учебника.

Контроль *умений*, формируемых при выполнении практической работы, осуществляется по заранее обусловленным и обсуждённым с обучающимися критериям.

7. Домашнее задание

1. Изучить материал § 9. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить п. 3 задания 8 в рабочей тетради (можно проконсультироваться с мамой или бабушкой).
3. Выполнить задания «Используй компьютер» из учебника и РТ.
4. Принести на следующий урок (по заранее оговорённому списку) продукты для приготовления блюда из овощей.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.	✓	
2.		✓
3.		✓
4.	✓	
5.		✓

Урок № 8. Блюда из сырых овощей и фруктов

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приготовлению блюд из сырых овощей.

Задачи обучения

1. Ознакомить с разнообразием видов овощей и фруктов, их пищевой ценностью.
2. Дать информацию о влиянии экологии на качество овощей и фруктов.
3. Обучить механической кулинарной обработке овощей и правилам сохранения витаминов.
4. Дать представление о формах нарезки (измельчения) овощей, ознакомить с технологией приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.
5. На практике обучить приготовлению блюд из сырых овощей и фруктов и подаче их на стол.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 10), РТ; ПК; кухонный инвентарь.

Формируемые УУД: личностные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Изложение нового материала («Технология приготовления блюд из овощей и фруктов»)

Рассмотрите с обучающимися рисунок пищевой пирамиды. Спросите, что они видят на втором ярусе, — это овощи и фрукты, которые нужно употреблять в пищу в большом количестве. Опираясь на межпредметные связи и личный опыт школьников, дайте представление о многообразии видов овощей. Расскажите о пищевой ценности овощей и фруктов, о пользе соков и клетчатки. Проинформируйте о способах хранения овощей и фруктов (краткосрочное хранение — в холодильнике, долгосрочное — замораживание, сушка).

Расскажите школьникам о влиянии экологии на качество овощей и фруктов, об опасности накопления в овощах и фруктах нитратов и тяжёлых металлов из выхлопных газов. Ознакомьте с понятием «предельно допустимая концентрация» (ПДК) — это количество нитратов, которое может содержаться в различных овощах без вреда для здоровья. Превышение ПДК ведёт к тяжёлым отравлениям. Количество нитратов замеряют в специальных химических лабораториях. В домашних условиях это можно определить с помощью тест-полосок (бумаж-

ных полосок-индикаторов) или прибора нитратомера. Расскажите ученикам о способах снижения нитратов.

Ознакомьте учеников с этапами механической кулинарной обработки овощей. Обратите особое внимание на правила сохранения витаминов при механической обработке. Остановитесь подробнее на правилах нарезки (измельчения) овощей. Рассмотрите с обучающимися рис. 33 из учебника.

Ознакомьте обучающихся с понятием *салат*. Обратите внимание на разнообразие продуктов для заправки салатов, их отличительные свойства и пищевую ценность. Расскажите о правилах украшения салатов, продемонстрируйте иллюстрации и несложные приёмы украшения блюд продуктами, входящими в состав салатов, и зелёнью.

2. Лабораторная работа

№ 14. Определение содержания нитратов

Лабораторная работа заключается в определении содержания нитратов в овощах, фруктах, соке, зелени с помощью тест-полосок и (или) прибора нитратомера. Работа проводится при наличии соответствующих измерительных приборов и индикаторов.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1–3 задания 9 в рабочей тетради.

4. Практическая работа

№ 15. Приготовление салата из сырых овощей

Вводный инструктаж. Объясните тему, цели и задачи практической работы, напомните обучающимся об осторожном обращении с ножом, тёркой.

Предложите ученикам изучить технологию приготовления салата из сырых овощей (фруктов) по схеме, предложенной в учебнике. Обратите их внимание на то, что вкус салата будет зависеть от входящих в него продуктов, формы и размера нарезки овощей.

Критерии оценки практической работы. Выработайте вместе с обучающимися критерии оценки выполненного задания по приготовлению блюда из овощей, например:

- соблюдение нормы продуктов для приготовления блюда;

- соблюдение технологической последовательности приготовления блюда;
- нужное количество соли;
- соблюдение санитарной гигиены, правил безопасного труда.

Текущий инструктаж. Ещё раз напомните, что необходимо строго следить за соблюдением правил безопасной работы, правильностью рецептуры и последовательностью операций.

Можно предложить детям рецепты различных салатов из доступных сезонных овощей (капусты, моркови, яблок и т. д.).

При распределении обязанностей в бригаде можно закрепить за каждым обучающимся не одну, а две профессии: повар и официант, повар и мойщик посуды и т. д. Каждому повару следует поручить обрабатывать один вид овощей: помыть, очистить, снова помыть (при необходимости), нарезать или натереть на тёрке и высыпать в общую посуду. Кто-то из поваров должен отвечать за добавление соли и перемешивание всех ингредиентов. Готовый салат подаёт к столу официант. Он решает, будет ли салат подан в общем салатнике, либо порционно каждому члену бригады.

Напомните ученикам, что для учителя также нужно поставить тарелку и приборы для участия в дегустации и обсуждении вкуса и качества приготовленного салата.

Заключительный инструктаж. Оповестите обучающихся о том, что пришло время завершить приготовление блюда и приступить к дегустации.

5. Дегустация блюд

В процессе дегустации оцениваются вкусовые качества блюда, его внешний вид и правильность сервировки стола.

6. Контроль формирования знаний и умений

Контроль формирования знаний осуществляется с помощью задания «*Проверь себя*» из рабочей тетради.

Контроль *умений* (выполнения практической работы) обучающихся рекомендуется проводить в два этапа.

Первый этап. Во время дегустации в соответствии с выработанными критериями вместе со школьниками обсудите качество приготовленного блюда, соблюдение правил санитарной гигиены и правил безопасного труда. При этом учитывайте

мнение бригадира и санитаря. В результате за работу получает оценку вся бригада в целом.

Второй этап – оценка работы каждого члена бригады за качество выполнения обязанностей в рамках порученной профессии (повар, официант и т. д.). В результате каждому обучающемуся в журнал выставляется средняя отметка за умения, проявленные на уроке.

7. Домашнее задание

1. Изучить материал § 10. Ответить на вопросы параграфа.

2. Разгадать ребус в рабочей тетради.

3. Выполнить задание «*Используй компьютер*» из учебника.

4. Принести на следующее занятие продукты в соответствии с рецептурой выбранного для приготовления блюда из варёных овощей.

Если этим блюдом будет винегрет, овощи для него нужно сварить заранее дома. Поэтому под руководством бригадира распределите, кто какие овощи сварит и принесёт.

Урок № 9. Тепловая кулинарная обработка овощей

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по тепловой обработке овощей.

Задачи обучения

1. Сформировать знания о способах тепловой обработки овощей.

2. Представить рецепты блюд из овощей, прошедших тепловую обработку.

3. На практике обучить приготовлению блюд из овощей, прошедших тепловую обработку, и подаче их на стол.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 11), РТ; ПК; кухонный инвентарь.

Формируемые УУД: личностные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Изложение нового материала («Тепловая кулинарная обработка овощей»)

Предоставьте обучающимся информацию об основных видах тепловой кулинарной обработки овощей: варке, жарении и их разновидностях. Расскажите об особенностях варки овощей, предназначенных для салатов и винегретов, и способах сохранения витаминов при тепловой обработке. Обсудите с обучающимися технологию приготовления салата из варёных овощей, пользуясь схемой в учебнике. Ознакомьте с требованиями к качеству и оформлению готовых блюд.

2. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 задания 10 в рабочей тетради.

3. Практическая работа

№ 16. Приготовление блюда из варёных овощей

Вводный инструктаж. Объясните тему, цели и задачи практической работы, напомните обучающимся об осторожном обращении с ножом, тёркой.

Критерии оценки практической работы. Выработайте вместе с обучающимися критерии оценки выполненного задания по приготовлению блюда из овощей, например:

- варёные продукты мягкие, но не разваренные, сохраняют форму нарезки;
- блюдо имеет вкус, цвет и запах, свойственные свежим продуктам, из которых они изготовлены;
- блюдо украшено теми продуктами, которые входят в его состав;
- количество соли в норме;
- соблюдение правил безопасного труда.

Текущий инструктаж. Ещё раз напомните, что надо строго следить за соблюдением правил безопасной работы, правильностью рецептуры и последовательностью операций.

Заключительный инструктаж. Оповестите обучающихся о том, что пришло время завершить приготовление блюда и приступить к дегустации.

4. Дегустация блюд

В процессе дегустации оцениваются вкусовые качества блюда, его внешний вид и правильность сервировки стола.

5. Контроль формирования знаний и умений

Контроль формирования знаний может осуществляться с помощью задания «*Проверь себя*» из рабочей тетради в начале следующего урока.

Контроль выполнения практической работы обучающимися рекомендуется проводить так же, как на предыдущем уроке, в два этапа.

6. Домашнее задание

1. Изучить § 11. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить задания «*Используй компьютер*» из учебника и РТ.
3. Принести на следующее занятие яйца и другие продукты в соответствии с рецептурой выбранного для приготовления блюда.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Тепловая кулинарная обработка овощей»

1. ЖАРЕНИЕ. 2. ТУШЕНИЕ. 3. ВАРКА. 4. ЗАПЕКАНИЕ. 5. ВИНЕГРЕТ.

Урок № 10. Блюда из яиц

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приобретению умений готовить блюда из яиц.

Задачи обучения

1. Проинформировать о пищевой ценности яиц.
2. Обучить различным способам определения свежести яиц.
3. Ознакомить с технологией приготовления блюд из яиц.
4. Ознакомить с бытовыми электрическими приборами для приготовления блюд из яиц.
5. На практике обучить приготовлению блюд из яиц и подаче их на стол.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 12), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; кухонный инвентарь, венчик для взбивания, миксер.

Формируемые универсальные учебные действия: личностные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Проверка знаний по теме предыдущего урока («Тепловая кулинарная обработка овощей»)

Обучающиеся отвечают на вопросы задания *«Проверь себя»* в рабочей тетради по теме предыдущего урока. Учитель проверяет правильность ответов.

2. Изложение нового материала

Расскажите о пищевой ценности яиц: содержании в них белков, жиров, витаминов и минеральных веществ; видах яиц (куриные, перепелиные, страусиные, утиные, гусиные, индюшачьи, то есть яйца всех домашних птиц), проинформируйте учеников о различии яиц по длительности хранения (диетические и столовые). Предупредите об опасности аллергии в случае злоупотребления яйцами. Ознакомьте со способами определения свежести яиц.

Просвечивание на овоскопе — специальном электроприборе с галогенной лампочкой, в который вкладывают яйца и рассматривают их содержимое. Если яйца лежат в лотке, то овоскоп можно держать лампой вниз, просвечивая яйца сверху. Прибор применяется для определения качества яиц и пригодности для инкубации — выведения цыплят.

С помощью солевого раствора. Продемонстрируйте опыт с опусканием яйца в стакан с солёной водой или рассмотрите с обучающимися рис. 35 из учебника.

Особо остановитесь на опасности заражения яиц сальмонеллами и как следствие — заболевания человека сальмонеллёзом, о необходимости мытья яиц перед приготовлением блюд и их тепловой обработкой.

Расскажите о технологии варки яиц всмятку, в мешочек и вкрутую, жарении яиц (яичница-глазунья и омлет) и использовании яиц при приготовлении различных блюд. Поинтере-

суйтесь у детей, почему варёные яйца получили такие названия. Пр продемонст рируйте способ отделения белка от желтка и два способа взбивания белка: вручную с помощью венчика и с применением миксера. Обратите внимание на экономию времени и сил при использовании электроприбора.

Расскажите о правилах подачи готовых блюд из яиц на стол, о способе окраски пасхальных яиц с помощью луковой шелухи.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1 задания 11 в рабочей тетради. Для успешного выполнения задания можно обратиться к материалу параграфа учебника.

4. Практическая работа

№ 17. Приготовление блюда из яиц

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практической работы, напоминает обучающимся о правилах безопасного труда при работе с горячими жидкостями, посудой, уточняет распределение профессий в каждой бригаде.

Предложите обучающимся ознакомиться с алгоритмом варки яиц, технологией приготовления яичницы-глазуньи и технологией приготовления омлета, пользуясь текстом учебника, а также выполнить п. 2 задания 11 рабочей тетради – установить нужную последовательность варки яиц.

Критерии оценки практической работы. Предостерегите обучающихся от типичных, наиболее часто допускаемых, ошибок. Обозначьте критерии оценки качества работы, например:

- выполнение правил гигиены и санитарии перед приготовлением пищи: руки вымыты с мылом, надетая рабочая одежда (косынка и фартук);
- соблюдение правила безопасного труда;
- соблюдение требований к качеству блюд: варёное яйцо – не переварено, консистенция яйца соответствует задуманной; яичница-глазунья – не нарушена целостность желтка; омлет – плотная консистенция; блюда не подгорели; не пересолены.

Текущий инструктаж. Учитель должен следить за правильностью выполнения работы и соблюдением правил безопасного труда, в случае необходимости – дать индивидуальный инструктаж.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании приготовления блюда и начале дегустации. Напомните обучающимся, что к дегустации можно приступать только с разрешения учителя.

5. Дегустация блюда

6. Контроль формирования знаний и умений

Контроль *знаний* будет проводиться на следующем уроке.

Контроль *умений* (выполнения практической работы) осуществляется по установленным критериям. Выставляется общая оценка бригаде и индивидуальная оценка за работу, выполненную каждым обучающимся в соответствии с его профессией в бригаде.

7. Домашнее задание

1. Изучить материал § 12. Ответить на вопросы параграфа.

2. Разгадать ребус (п. 3 задания 11) в рабочей тетради.

3. Выполнить задание «Используй компьютер» из учебника.

4. Принести на следующий урок продукты для приготовления завтрака и сервировки стола в зависимости от разработанного меню завтрака.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Технология приготовления блюд из яиц»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.	✓	
2.	✓	
3.		✓
4.	✓	
5.	✓	

Урок № 11. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Цель урока: обобщить знания обучающихся по приготовлению блюд для завтрака; организовать деятельность обучающихся по приобретению умений сервировать стол.

Задачи обучения

1. Ознакомить с понятиями *меню*, *калорийность продуктов*, *сервировка стола*.
2. Ознакомить с традиционным перечнем блюд для завтрака.
3. Ознакомить с технологией складывания столовых салфеток.
4. Предоставить информацию о правилах этикета.
5. На практике обучить приготовлению завтрака и сервировке стола к завтраку.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 13), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; столовое бельё и посуда.

Формируемые УУД: личностные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Проверка знаний по теме предыдущего урока («Технология приготовления блюд из яиц»)

Учитель предлагает ответить на вопросы теста в рабочей тетради по теме предыдущего урока.

2. Изложение нового материала

Объясните, что означает понятие «меню». Предложите выполнить п. 1 задания 12 в рабочей тетради, а затем подумать, от чего зависит состав меню для завтрака в кругу семьи, в школе.

Объясните значение понятия «сервировка стола», спросите, почему важно правильно и красиво сервировать стол. Расскажите о видах столового белья, порядке сервировки общих блюд, особенностях сервировки индивидуальных мест в зависимости

от подаваемых блюд. Спросите у обучающихся, почему приборы нужно класть так, а не иначе, почему яйцо подают в пашотнице на тарелочке, почему для варенья нужны вазочки-розетки. Объясните, что правила сервировки складывались веками и учитывали удобство и целесообразность.

Продемонстрируйте школьникам приём складывания салфетки, покажите варианты расположения салфетки на столе и правила пользования ею в начале, в процессе и в конце приёма пищи. Предложите выполнить п. 2 задания 12 в рабочей тетради.

Привлеките школьников к обсуждению правил этикета, предложите подумать и обсудить различные ситуации.

Что может произойти, если не положить салфетку на колени?

Почему нельзя вытирать губы полотняной салфеткой?

Как нужно передвигать ложку, зачерпывая суп: от себя или на себя?

Что делать, если вилка или ложка упали на пол?

Почему хлеб, фрукты, пироги берут руками?

Почему горячие напитки наливают в чашки, не доливая около 1 см до края?

И другие вопросы.

3. Практическая работа

№ 8. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практической работы, напоминает обучающимся о необходимости соблюдать правила безопасного труда. Затем предлагает бригаде следующий порядок работы:

- составить меню для завтрака так, чтобы каждому обучающемуся было поручено готовить одно из изученных на предыдущих уроках блюд;
- приготовить блюда;
- изучить рис. 38 из учебника и сервировать стол;
- сложить салфетку одним из способов (задание для каждого ученика).

Критерии оценки практической работы. Предостерегите обучающихся от типичных, наиболее часто допускаемых, ошибок. Обозначьте критерии оценки качества работы, например:

- выполнение правил гигиены и санитарии перед приготовлением пищи;
- соблюдение правила безопасного труда;
- приготовление блюд в соответствии с требованиями к ним;
- правильная сервировка стола;
- красиво сложены салфетки.

Текущий инструктаж. Учитель должен следить за правильностью выполнения работы и соблюдением правил безопасного труда, в случае необходимости – дать индивидуальный инструктаж.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании приготовления завтрака и начале ролевой игры. Напомните обучающимся, что к игре можно приступать только с разрешения учителя.

4. Ролевая игра «Хозяйка и гости»

5. Контроль формирования знаний и умений

Контроль *знаний* проводится с помощью задания «*Проверь себя*» в рабочей тетради.

Контроль *умений* (выполнения практической работы) осуществляется по установленным критериям. Выставляется общая оценка бригаде.

6. Домашнее задание

1. Изучить материал § 12. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить задания «*Используй компьютер*» из учебника и РТ.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме

«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

1. МЕНЮ. 2. КАЛОРИЙНОСТЬ. 3. СЕРВИРОВКА. 4. ЭТИКЕТ. 5. ПАШОТНИЦА.

Урок № 12. Творческий проект по разделу «Кулинария»

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по подготовке и проведению семейного завтрака, сервировки стола.

Задачи обучения

1. Продолжить формирование умения формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта, определять цель и задачи проекта.
2. Научить проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их, выбирать лучшую идею.
3. Научить выполнять расчёт расхода продуктов для семейного завтрака в зависимости от вида блюд и количества членов семьи.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, РТ; библиотечка школьной учебной мастерской, примеры творческих проектов обучающихся; фотографии проектов, сделанных пятиклассниками в предыдущие годы; ПК, подключённый к сети Интернет, ЭОР.

Формируемые УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Выполнение творческого проекта по теме «Кулинария»

На творческий проект по теме «Кулинария» отводится 2 ч, что предполагает выполнение только поискового этапа: то есть подготовку к проведению семейного завтрака. Обучающиеся формулируют проблемную ситуацию, определяют цель исследования и выполняют его, отвечая на поставленные вопросы, иначе — осуществляют выбор из нескольких выдвинутых ими идей. Технологический и частично заключительный этап ученики будут выполнять дома, в ближайший выходной день. Обучающиеся используют в работе над проектом соответствующие страницы в рабочей тетради. Они выбирают блюда, из которых будет состоять завтрак, способ оформления и сервировки стола, складывания салфеток и учатся выполнять расчёт расхода продуктов.

Пример выполнения творческого проекта приведён в учебнике, однако обучающиеся могут самостоятельно подбирать блюда для завтрака, используя полученные ранее сведения о продуктах, способах их обработки и приготовления блюд,

а также исходя из пожеланий членов семьи и собственных предпочтений. В кабинете нужно иметь банк рецептов или ПК с выходом в Интернет, с помощью которого можно найти доступные и привлекательные рецепты, например на сайте <http://gotovim-doma.ru/>.

2. Контроль выполнения творческого проекта

Контроль выполнения творческого проекта состоит из самооценки обучающихся проектной разработки, а также оценки её экспертами – участниками семейного завтрака и, конечно, учителя. Эти оценки можно записать в рабочую тетрадь.

Создание изделий из текстильных материалов

В 5 классе школьники начинают изучать новый для них раздел, который позволит им научиться создавать одежду — от эскиза до готового изделия — для себя или близких людей. Они узнают, в чём заключается проектная деятельность при создании швейных изделий, люди каких профессий создают одежду и в чём состоит их труд.

Изучая материал раздела, обучающиеся сформируют представления о текстильном материаловедении: узнают о том, как создаётся ткань на производстве, подробнее ознакомятся с натуральными волокнами растительного происхождения и тканями из них. Дети научатся делать выкройки швейных изделий и одежды, выполнять ручные и машинные швейные работы, раскрой и пошив проектного швейного изделия. В конце изучения раздела предусмотрено время на выполнение творческого проекта.

Для проведения уроков по созданию швейных изделий в кабинете технологии оборудуются рабочие места обучающихся индивидуального и коллективного пользования.

Индивидуальное рабочее место обучающегося представляет собой рабочий стол, на который по мере необходимости устанавливается швейная машина с электрическим приводом. Для этого к столам должно быть подведено электропитание. Это удобнее сделать, если рабочие столы соединить блоками, по четыре в каждом. В этом случае при выполнении чертёжных и раскройных работ площадь стола будет достаточной для расположения выкроек, а ткань не будет свешиваться. Хорошо, если за каждым обучающимся в классе будет закреплена определённая швейная машина, но можно иметь одну машину на двоих. Швейные машины должны быть универсальными и выполнять прямую, зигзагообразную и фасонную строчки для ткани и трикотажа. Кроме того, со временем понадобится комплект специальных лапок для вымётывания петель, пришивания пуговиц, штопки, пришивания тесьмы-молнии. Швейные машины удобно хранить на специальном стеллаже. Для обеспечения порядка в кабинете каждая швейная машина должна иметь номер, приклеенный на футляре и на головке швейной

машины. Тот же номер приклеивается на баночку, в которой хранится шпульный колпачок в специально отведённом месте у учителя. Не разрешайте беспорядочно вставлять шпульные колпачки в машины. При изготовлении швейных машин в заводских условиях на специальном электронном стенде происходит подгонка шпульного колпачка к машине.

С первых уроков приучите обучающихся приносить на урок собственные рабочие инструменты и приспособления, уложенные в рабочую коробку. При этом учителю нужно иметь запасные линейки, карандаши, ножницы и т. п., чтобы обеспечить ими школьников, которые по каким-либо причинам не принесли необходимый набор.

Рабочие места коллективного пользования должны находиться в непосредственной близости от рабочего места учителя.

Место для утюжильной обработки представляет собой утюжильную доску с кронштейном для шнура, электрический утюг с терморегулятором и пароувлажнителем, проутюжильник. Желательно иметь в кабинете краеобмёточную машину (оверлок). Для проведения примерок в кабинете должна быть предусмотрена примерочная с большими зеркалами, которую можно при необходимости закрывать ширмой (шторой).

Кроме того, в кабинете должны быть установлены шкафы для размещения дидактических материалов, учебной литературы, папок для хранения незаконченных работ, ноутбук и мультимедийный проектор, телевизор, DVD-проигрыватель, а также манекен и магнитная доска.

Для получения дополнительных сведений в кабинете технологии должны иметься библиотечка со специальной литературой, справочники, ГОСТы, электронная библиотека, компьютеры с доступом в Интернет.

При обучении пошиву одежды *задачами воспитания* являются:

- воспитание любви к труду;
- воспитание аккуратности, культуры труда;
- воспитание творческих качеств личности.

Задачами развития могут быть следующие:

- развитие сенсорных навыков – умения определять признаки и свойства материалов на ощупь, определять дефекты механизмов на слух;

- развитие моторных навыков — точности движений, их скорости, координированности;
- развитие умений учебного труда — наблюдать, запоминать, планировать, работать в нужном темпе, осуществлять самоконтроль.

Урок № 13. Производство текстильных материалов

Цель урока: дать понятие о проектировании лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных материалов; ознакомить с технологией изготовления ткани; научить определять в ткани долевые нити и лицевую сторону.

Задачи обучения

1. Дать краткий обзор содержания раздела «Создание изделий из текстильных материалов», с которым предстоит ознакомиться в 5 классе. Представить для ознакомления швейные изделия из банка творческих проектов.
2. Ознакомить со старинными способами получения пряжи, нитей и ткани.
3. Раскрыть понятия *долевые нити (основа)*, *поперечные нити (уток)*, *кромка*.
4. Ознакомить с современной технологией производства ткани: прядением, ткачеством, отделкой.
5. Ознакомить с видами переплетения нитей в ткани (полотняное, саржевое, сатиновое и атласное), научить определять на схеме раппорт ткацкого рисунка.
6. Проинформировать о профессиях *оператор прядильного производства* и *ткач*.
7. Научить определять в ткани направление долевой нити.
8. Научить определять лицевую сторону ткани.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 14), РТ, ПК, проектор, материалы ЭОР; модели — аналоги проектных швейных работ, эскизы моделей швейных изделий; модель ткацкого станка, макеты ткацких переплетений; коллекция тканей с демонстрацией лицевой и изнаночной сторон; модель ткацкого станка.

Формируемые УУД: личностные, познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Запуск творческого проекта по теме «Создание изделий из текстильных материалов»

Поскольку обучающимся предстоит в процессе изучения раздела выполнить творческий проект по изготовлению швейного изделия, учитель должен создать положительную мотивацию для изучения новой темы. Поясните обучающимся, что для выполнения проекта они должны ознакомиться с производством и свойствами текстильных материалов, научиться делать выкройки, кроить и шить не только вручную, но и на швейной машине.

Объясните, что означают понятия *швейное изделие, одежда*, какие функции выполняет одежда человека, на какие группы она делится.

Объясните, какие изделия могут стать творческим проектом в 5 классе. Промонстрируйте модели-аналоги проектных швейных работ, эскизы моделей швейных изделий, банк творческих проектов.

Объясните обучающимся, что одним из условий создания хорошей модели одежды является правильный подбор ткани. Чтобы правильно подобрать ткань, нужно знать виды тканей, их свойства, технологию производства. В 5 классе обучающиеся ознакомятся с получением хлопчатобумажных и льняных тканей и их свойствами.

2. Изложение нового материала

Актуализация знаний. В целях актуализации полученных в начальной школе знаний предложите детям ответить на следующие вопросы.

Какие изделия из тканей вы изготавливали в начальных классах?

Что служит сырьём для производства тканей?

Из каких растений получают волокна для изготовления ткани?

Какие из них растут в вашем регионе?

Проинформируйте обучающихся о классификации текстильных волокон, рассмотрите рис. 41 из учебника. Расскажите о растениях, служащих поставщиками волокон для текстильного

производства, более подробно останавливаясь на льне и хлопчатнике, отличительных особенностях их волокон, от которых, в конечном счёте, зависят свойства тканей.

Поскольку в начальной школе обучающиеся получили общие сведения о производстве ткани, в ходе беседы можно актуализировать их знания, задавая следующие вопросы.

Как в старину из волокон получали нить? Как это делают сейчас?

Как называется машина, производящая ткань?

Как нити в ткани могут переплетаться между собой? Как называются ткацкие переплетения?

Объясните детям, что производство ткани – сложный процесс, состоящий из трёх отдельных этапов – прядение, ткачество и отделка.

Расскажите о современном прядильном производстве, о том, какие стадии обработки проходит волокно, для того чтобы стать нитью. Пропишите видеofilm о современном прядильном производстве. Этот видеоматериал можно найти в Интернете, например на сайте <http://www.youtube.com/>. Ознакомьте с профессией оператор прядильного производства.

Пропишите видеofilm о современном ткацком производстве. Ознакомьте обучающихся с профессией ткач. Обратите их внимание на высокую скорость работы ткацкого станка, которая не позволяет увидеть, как происходит процесс ткачества. Понять это поможет схема получения ткани на ткацком станке (см. рис. 42 из учебника) и модель ткацкого станка (миниатюрный станок или детская модель). Покажите школьникам нити основы (долевые нити) и дайте им характеристику, затем – нити утка (поперечные нити), объясните их различие.

Скажите о том, что в процессе ткачества нити могут переплетаться между собой по-разному. От этого зависит рисунок ткацкого переплетения. Пропишите макеты ткацких переплетений, дайте понятие *раппорт*, рассмотрев рис. 43 из учебника.

Напомните обучающимся, что ткань, снятая с ткацкого станка, называется суровой. Чтобы приобрести привлекательный вид и определённые свойства, она проходит дальнейшую обработку в отделочном цехе ткацкой фабрики. После этого она может стать отбелённой, гладкокрашенной, набивной. Если ткань ткали из окрашенных нитей, она называется пестротканой. Рассмотрите с детьми рис. 44 из учебника и покажите образцы

таких тканей. Пр продемонструйте видеофильмы по этой тематике, которые вы сможете найти в интернет-ресурсах.

Объясните обучающимся, что при раскрое и пошиве швейных изделий нужно знать, как в ткани проходит долевая нить (нить основы). Пр продемонструйте приёмы определения долевой нити на лоскуте ткани с кромкой и без кромки.

Научите определять лицевую сторону у набивной ткани по яркости рисунка, у отбелённой и гладкокрашенной — по количеству узелков и ворсинок, у ткани саржевого переплетения — по диагональному рубчику, у тканей сатинового и атласного переплетений — по блеску, у вельвета и бархата — по ворсу.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 задания 13 из рабочей тетради.

4. Лабораторные работы

№ 6. Определение направления долевой нити

В ходе выполнения лабораторной работы обучающиеся записывают выводы в рабочую тетрадь (п. 3 задания 13).

Вводный инструктаж. Объясните тему, цели и задачи работы. Обсудите с обучающимися порядок её выполнения, используя учебник. Объясните школьникам, как оценивается эта работа. Например, за правильное определение долевой нити на лоскутке без кромки ученик получает 1 балл, за неправильное — 0 баллов.

Текущий инструктаж. Следите за правильностью выполнения работы и по мере необходимости проводите индивидуальные инструктажи. Если большинство обучающихся затрудняется в выполнении работы, привлечите общее внимание и проведите общий инструктаж для всей группы.

Заключительный инструктаж. Объясните об окончании лабораторной работы. Предложите обучающимся сформулировать сделанные ими во время практической работы выводы. Выслушайте их и дополните ответы.

№ 7. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани

В ходе выполнения лабораторной работы обучающиеся оформляют «Коллекцию 1» из Приложения рабочей тетради.

Вводный инструктаж. Обсудите с обучающимися порядок выполнения работы, используя инструкцию к этой работе

в учебнике. Выработайте критерии оценки выполненной работы, например:

- лицевая и изнаночная стороны набивной ткани определены и приклеены верно — 1 балл;
- лицевая и изнаночная стороны гладкокрашенной ткани определены и приклеены верно — 1 балл;
- образцы ткани в коллекции одинакового размера, вырезаны ровно — 1 балл;
- образцы ткани в коллекции приклеены аккуратно — 1 балл.

Текущий инструктаж. Проследите за правильностью выполнения работы обучающимися. Вначале дети последовательно рассматривают предложенные учителем лоскуты набивной, гладкокрашенной ткани, а также ткани саржевого и атласного переплетений, находят у них лицевую сторону. Затем для составления коллекции в Приложении рабочей тетради ученики вырезают по одному лоскуту каждой из перечисленных тканей размером 6×4 см, разрезают их на две части и приклеивают каждую половинку в соответствующие ячейки таблицы «Коллекция 1» лицевой и изнаночной сторонами вверх. В тетради даны подписи для набивной ткани. Названия остальных тканей они напишут самостоятельно в зависимости от выбранных ими лоскутов.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании лабораторной работы, предложите обучающимся привести в порядок рабочее место и показать учителю рабочую тетрадь с оформленной коллекцией.

№ 8. Сравнительный анализ прочности окраски тканей

Предложите школьникам самостоятельно выполнить первые два пункта лабораторной работы. Третий пункт, где требуется проутюжить образцы горячим утюгом, выполните сами, чтобы избежать ожогов детей. После остывания ткани дети развернут отбеленный лоскут, сделают выводы и результаты наблюдений занесут в таблицу рабочей тетради (п. 5 задания 13).

5. Контроль формирования знаний и умений

В конце урока учитель проверяет правильность и качество выполнения лабораторных работ и заданий в рабочей тетради. Оценивать практические работы можно по критериям, суммируя баллы.

Оценку за знания можно поставить, учитывая выполнение задания «Проверь себя» в рабочей тетради.

6. Домашнее задание

1. Изучить § 14. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить задание «Используй компьютер» из учебника.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Производство текстильных материалов»

1. ВОЛОКНО. 2. ХЛОПЧАТНИК. 3. ЛЁН. 4. НАБИВНАЯ. 5. ТКАЧ.

Урок № 14. Свойства текстильных материалов

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по изучению свойств текстильных материалов из хлопчатобумажных и льняных волокон.

Задачи обучения

1. Ознакомить с физическими, эргономическими, эстетическими и технологическими свойствами текстильных материалов.
2. Ознакомить со свойствами хлопчатобумажных и льняных тканей и их использованием в быту, с ассортиментом тканей из волокон растительного происхождения.
3. Дать понятие *фурнитура*, ознакомить с видами швейных ниток и тесьмы.
4. Научить распознавать хлопчатобумажные и льняные ткани.
5. Научить подбирать материалы для изготовления проектного швейного изделия.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 15), РТ, ПК, проектор, материалы ЭОР; коллекции волокон хлопка и льна, коллекция хлопчатобумажных и льняных тканей; образцы хлопчатобумажной, льняной тканей и лупа (для каждого обучающегося); спиртовка или спички (для учителя); коллекции швейных ниток и тесьмы.

Формируемые УУД: познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Изложение нового материала («Свойства текстильных материалов»)

Расскажите школьникам о том, что все материалы, в том числе и текстильные, имеют разные свойства, которые можно объединять в группы. Например, такие свойства, как износостойкость, стойкость к усадке, сминаемость, образование катышков (пиллей), называются физическими. Дайте названия и характеристику другим свойствам, используя материал учебника и приводя примеры.

Расскажите о свойствах тканей из натуральных растительных волокон, об отличительных признаках, по которым их можно определить. Сравнивая льняную и хлопчатобумажную ткани, продемонстрируйте их свойства: гладкость, блеск, толщину нитей, равномерность толщины нитей, мягкость, лёгкость, теплоёмкость, лёгкость разрыва ткани и нити. Сожгите поочерёдно нити льняной и хлопчатобумажной тканей, дайте возможность обучающимся пронаблюдать характер их горения, понюхать продукты горения. Перечислите названия хлопчатобумажных и льняных тканей, покажите их образцы.

Продемонстрируйте обучающимся нитки и тесьму различного вида. Расскажите о видах ниток для пошива швейных изделий и продемонстрируйте образцы ниток различной толщины, цвета, волокнистого состава (например, хлопчатобумажные, полиэстеровые, шёлковые). Поясните, что тонкие ткани шьют тонкими нитками, цвет ниток выбирают обычно в цвет ткани. Если прокладывают временные ручные стежки, которые нужно затем удалить, цвет нитки должен быть контрастным к цвету ткани. Для пошива шёлковых тканей берут шёлковые или синтетические нитки. Хлопчатобумажными нитками или полиэстеровыми шьют хлопок, лён, шерсть. Нитки должны быть прочными. Продемонстрируйте прочность различных ниток на разрыв.

Покажите детям различные виды тесьмы: эластичную различной толщины и цвета — для продёргивания в кулиску (чтобы юбка или брюки держались на талии); декоративную — для отделки швейных изделий (выюнчик, ажурная, плетёная, в виде вышитой ленты, с бахромой).

2. Лабораторная работа

№ 9. Изучение свойств тканей из хлопка и льна

В ходе выполнения лабораторной работы результаты наблюдений обучающиеся заносят в таблицу рабочей тетради (п. 1 задания 14).

Вводный инструктаж. Объявите тему, цели и задачи лабораторной работы. Обсудите с обучающимися порядок её выполнения, используя инструктаж в учебнике.

Текущий инструктаж. Учитель контролирует ход работы, по мере необходимости давая индивидуальный или общий инструктаж.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании лабораторной работы. Совместно с учениками подведите итоги работы.

3. Контроль формирования знаний

Проверка знаний осуществляется с помощью задания «Проверь себя» в рабочей тетради и на основе анализа выполнения лабораторной работы.

4. Домашнее задание

1. Изучить § 15. Ответить на вопросы параграфа.
2. Расшифровать ребусы (п. 2 задания 14) в рабочей тетради.
3. Выполнить задание «Используй компьютер» из рабочей тетради.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Текстильные материалы и их свойства»

Верны ли следующие утверждения?

<i>Утверждение</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>
1.		✓
2.		✓
3.	✓	
4.		✓
5.	✓	

Уроки № 15, 16. Конструирование швейных изделий

Цель уроков: обучить снятию мерок, изготовлению выкройки швейного изделия.

Задачи обучения

1. Сформировать понятие о чертеже и выкройке швейного изделия.
2. Ознакомить с материалами, инструментами и приспособлениями для изготовления выкроек.
3. Обучить рациональной организации рабочего места при чертёжных работах, соблюдению правил безопасного труда.
4. Обеспечить усвоение обучающимися приёмов построения чертежей швейных изделий с помощью чертёжных инструментов: построение чертежа по указанным размерам, копирование готовой выкройки.
5. Научить оценивать качество снятия мерок, построения чертежа швейного изделия.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 16), РТ; плакаты; ПК, проектор, материалы ЭОР; сантиметровая лента, миллиметровка для выполнения чертежа в натуральную величину, чертёжные инструменты и приспособления.

Формируемые УУД: личностные, познавательные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход первого урока

1. Изложение нового материала («Снятие мерок и изготовление выкроек»).

Актуализация знаний. В целях актуализации полученных в начальной школе знаний предложите детям ответить на следующие вопросы.

Что такое шаблон? Для чего он нужен?

Из чего изготавливают шаблоны?

Какое изделие из ткани вы вырезали по шаблону? (Во 2 классе — игольницу.)

Объясните обучающимся, что в 5 классе они научатся строить более сложные шаблоны — это чертежи одежды, сначала простые, в виде прямоугольника, а в старших классах — более сложные. Чертёж затем можно вырезать, получая выкройки, и моделировать, придумывая различные модели на основе этой выкройки.

Для этих занятий понадобятся инструменты и приспособления, которые обучающимся уже частично знакомы. Можно продемонстрировать их, спрашивая, для чего инструмент нужен (линейка, карандаш, ножницы для бумаги). Незнакомые инструменты продемонстрируйте, сопровождая комментарием. Например, скажите, что сантиметровая лента предназначена для измерения участков фигуры человека, и что неправильно называть этот инструмент «метр». Портновские ножницы предназначены только для разрезания ткани, ими нельзя резать бумагу, иначе они быстро затупятся. Скажите детям, что к инструментам нужно бережно относиться, хранить их в определённом месте. Портновский мел можно заменить обмылком качественного мыла (для тёмных тканей) или мягким простым карандашом (для светлых тканей). Учитель для изложения этого материала может пользоваться рис. 47 из учебника или продемонстрировать инструменты и приспособления из своей рабочей коробки.

Объясните школьникам, что пошив одежды начинается со снятия мерок, а для этого нужно знать расположение конструктивных линий фигуры. Рассмотрите рис. 48 из учебника. Изложите обучающимся правила снятия мерок. Затем в качестве вводного инструктажа обязательно покажите снятие мерок на манекене или фигуре одной из учениц.

Дайте обучающимся пошаговые инструкции по построению простого чертежа изделия прямоугольной формы — салфетки — с демонстрацией приёмов на доске. Объясните обучающимся, что чертёж симметричного изделия принято делать в половинном размере, около стороны, которая является линией симметрии, пишут слова «Линия середины. Сгиб ткани». Затем, при раскрое, ткань складывают вдвое, а выкройку прикладывают этой стороной к сгибу. Кроме того, на чертеже указывают название изделия и количество деталей.

Покажите обучающимся, как изготавливают выкройку подушки для сиденья стула, имеющего сложную форму. Если обучаю-

щиеся выберут для творческого проекта это изделие, они сделают выкройку сиденья домашнего или школьного стула.

2. Практическая работа

№ 9. Снятие мерок и изготовление выкроек

Вводный инструктаж. Продемонстрируйте обучающимся приёмы снятия мерок, необходимых для изготовления швейного изделия в 5 классе. Объясните игровые правила выполнения задания и разделите класс на группы по три человека. Предупредите, что результаты измерений следует записывать простым карандашом в таблице рабочей тетради (п. 1 задания 15).

Текущий инструктаж. Выполнение задания 1 практической работы рекомендуем провести в форме деловой игры. Разделите обучающихся на бригады по три человека: один – клиент, с него снимают мерки, другой – закройщик – снимает мерки, третий – приёмщик – заносит мерки в таблицу рабочей тетради. Затем обучающиеся меняются ролями. Предупредите, что полученные мерки учитель проверит, чтобы предотвратить в дальнейшем возможные дефекты изделия, вызванные неточностями при измерении. За выполнение этого задания каждый ученик может получить отметку.

При выполнении задания 2 практической работы дайте обучающимся инструкции по построению выкроек, демонстрируя приёмы на доске или с помощью ЭОР. Объясните обучающимся, что чертежи выкроек они могут построить на тетрадном листе в клетку.

Критерии оценки практической работы. Поскольку от точности снятия мерок в дальнейшем зависит качество всего изделия, учитель должен лично проверить все снятые мерки у всех обучающихся и записать их в той же таблице рабочей тетради в графе «Контроль». Если будет обнаружена большая погрешность в измерениях, учитель вправе снизить оценку закройщику. Нужно заранее договориться, как погрешность будет влиять на оценку, например ошибка в измерениях на 2 см ведёт к снятию 1 балла. За неправильное или небрежное построение чертежей выкроек оценка также снижается на 1 балл.

3. Контроль выполнения задания

Анализ выполнения практической работы и её оценка согласно предложенным во время инструктажа критериям, выставление отметок за практическую работу.

Ход второго урока

1. Изложение нового материала (продолжение)

Обратите внимание школьников на то, что чертежи фартука, юбки с кулиской, сарафана и топа также имеют прямоугольную форму. Чтобы научить построению таких чертежей, можно взять для примера чертёж фартука или юбки и объяснить, что построение проводят по одному алгоритму.

Вначале нужно в верхнем левом углу большого листа миллиметровой бумаги отметить точку и провести от неё лучи вправо и вниз. Далее рассчитать длину отрезков по формулам, приведённым в учебнике:

Об: $4 + 10$ см (ширина фартука);

От: $2 + 30$ см (длина пояса-завязки).

Для расчёта можно использовать нижний правый угол листа. Порекомендуйте записывать расчётные формулы простым карандашом.

Затем отложить полученные величины на лучах вправо и вниз и на этих отрезках построить прямоугольник и т. д. При объяснении этого материала можно пользоваться чертежами в натуральную величину в виде таблиц или показать слайды электронной презентации.

Объясните обучающимся значение понятия *кулиски*, а также зависимость ширины кулиски от ширины пояса-завязки (ширина кулиски на чертеже — 3 см, но она будет немного меньше за счёт строчки, ширина пояса-завязки в готовом виде — 2,5 см). В кулиску юбки, топа и сарафана обычно вставляют несколько рядов резинок, поэтому общую ширину кулиски 3 см с помощью строчки делят на две по 1,5 см и затем в них вдевают резинки шириной 1 см. Объясните, что такое цельнокроеная обтачка, для чего она нужна, от чего зависит её размер и как её построить.

Покажите на чертеже юбки карман, объясните, что правильное его название — накладной. Есть множество других видов карманов. Накладной карман получил своё название потому,

что для него выполняют отдельно выкройку. По ней выкраивают карман, затем накладывают на размеченное место основной детали и пришивают к ней машинной строчкой. Накладные карманы можно сделать не только на юбке, но и на фартуке, сарафане. Их размер, форма и количество в изделии зависят от модели (то есть желаний, замысла модельера).

На примере чертежа сарафана уточните, что длинное изделие должно быть широким внизу, чтобы в нём было удобно ходить, бегать, садиться. Для этого необходимо предусмотреть расширение книзу по линии бока. Величина расширения может быть разной. В учебнике это 10 см. Покажите, как строить новую боковую линию, объясните, зачем нужно линию бока укоротить на 1,5 см, почему новая линия низа должна находиться под прямым углом к линии бока.

На примере топа объясните, что если по верхнему или нижнему краю изделия хочется получить небольшую оборку (продемонстрируйте изделие с такой оборкой), то над кулиской нужно достроить прямоугольники для оборки и обтачки оборки. Их высота также зависит от замысла модельера.

Расскажите о подготовке выкройки к раскрою, продемонстрируйте чертёж юбки, выкройку юбки в виде отдельных вырезанных деталей, на которых указаны их названия и количество деталей, обозначены нужные линии, стрелкой отмечено направление долевой нити и указаны в миллиметрах припуски на швы и подгибку.

Ознакомьте обучающихся с возможностью использовать в работе готовые выкройки, если они имеют более сложную конфигурацию и их трудно построить самостоятельно. Такие выкройки, например шорт или бермудов, выполненные на больших листах бумаги, могут иметься в методической копилке учителя. Ученики выбирают подходящую по размеру готовую выкройку, копируют её на лист кальки, вырезают и используют для раскроя.

2. Практическая работа (продолжение)

Обучающиеся выполняют *задание 3* практической работы № 9 – изготовить выкройку проектного швейного изделия.

Если в качестве проектного выбрано изделие, предложенное в учебнике, можно построить выкройку, используя текст и рисунки. Если для проекта будет выбрано другое изделие, под-

ходящее по сложности ученикам 5 класса, готовая выкройка которого есть у учителя, обучающийся скопирует её через кальку.

Вводный инструктаж. Учитель напоминает, что каждый обучающийся строит чертёж своего проектного изделия в натуральную величину на большом листе миллиметровой бумаги, предварительно выполнив необходимые расчёты.

Критерии оценки практической работы. Учитель должен проверить правильность построения чертежа у каждого обучающегося и только после этого разрешить готовить выкройку к раскрою. Если будут обнаружены погрешности в расчётах, построении чертежа, подготовке выкройки к раскрою, учитель вправе снизить оценку. За неправильное или небрежное выполнение каждого этапа оценка снижается на 1 балл.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании практической работы. Предложите ученикам привести в порядок рабочие места.

3. Контроль формирования знаний и умений

Анализ выполнения практической работы и её оценка проводятся согласно предложенным во время инструктажа критериям.

Проверку знаний и выставление оценок можно провести в начале следующего урока с помощью задания «*Проверь себя*» из рабочей тетради.

4. Домашнее задание

1. Изучить § 16. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить п. 2, 3 задания 15 в рабочей тетради.
3. Выполнить задание «*Используй компьютер*» из учебника.
4. Принести на следующий урок: выкройки для образцов (5 шт.), выкройку проектного изделия, светлый ситец с мелким рисунком, ткань для проектного изделия, инструменты для раскройных работ.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Изготовление выкроек»

1. СНЯТИЕ МЕРОК. 2. САНТИМЕТРОВАЯ ЛЕНТА. 3. ВЫКРОЙКА.
4. КАЛЫКА. 5. КУЛИСКА.

Урок № 17. Раскрой швейного изделия

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приобретению умений кроить швейное изделие.

Задачи обучения

1. Обучить рациональной организации рабочего места при раскройных работах, соблюдению правил безопасного труда.
2. Ознакомить с последовательностью подготовки ткани к раскрою.
3. Обеспечить усвоение обучающимися приёмов выкраивания деталей из ткани.
4. Научить оценивать качество кроя.
5. Ознакомить с содержанием профессии закройщик.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 17), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; инструменты и приспособления для раскройных работ; выкройки для образцов, выкройка проектного изделия; ткань для образцов, ткань для проектного изделия.

Формируемые УУД: личностные, познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Проверка знаний по теме предыдущего урока («Конструирование швейных изделий»)

Проверку знаний можно провести с помощью задания «Проверь себя» из рабочей тетради, по результатам выставить оценки в журнал.

2. Изложение нового материала («Раскрой швейного изделия»)

Актуализация знаний. В целях актуализации полученных на прошлом уроке знаний предложите детям ответить на следующие вопросы.

На прошлом уроке мы изготовили выкройки для образцов швов. Что обозначает стрелка на выкройке?

Как узнать по выкройке, сколько деталей нужно выкроить: две или одну?

Есть ли на выкройке припуски на швы? Как они обозначены?

В начале урока следует раскрыть новые для пятиклассников понятия *раскрой материала* и *выкраивание деталей швейного изделия*. Поскольку один из принципов обучения в педагогике – научность, нужно с самого начала приучать обучающихся к правильной терминологии, соответствующей ГОСТу по технологии швейного производства. В связи с этим поясните, что «раскрой материала» говорят тогда, когда речь идёт о разрезании разложенной на столе ткани. Если имеется в виду вырезание конкретной детали по намеченным контурам портновскими ножницами, говорят «выкраивание детали швейного изделия». Конечно, сразу ученик может не запомнить швейную терминологию, но когда учитель неоднократно в течение изучения раздела будет правильно называть новые понятия, они произвольно запомнятся. Пропридемонстрируйте инструменты и приспособления для раскроя: булавки с головкой, портновские ножницы. Объясните, что у хорошего мастера есть ножницы для раскроя, которые он бережёт, ни в коем случае не режет ими бумагу или картон, иначе они затупятся и не будут резать ткань. Расскажите об организации рабочего места для выполнения раскройных работ. Ознакомьте учеников с правилами безопасного труда при раскрое, при работе с булавками, ножницами.

Расскажите об операциях по подготовке ткани к раскрою. Объясните, для чего нужно декатировать ткань перед раскроем, покажите, как выполняется выравнивание срезов и устранение перекаса. Поясните, что кромки ткани всегда нужно срезать, иначе они после стирки могут дать усадку и стянуть готовое изделие. Расскажите, что такое дефекты ткани и, если у вас есть коллекция дефектов, покажите ткань с дырой, неравномерной окраской, с утолщённой нитью. Пропридемонстрируйте способы настила ткани *всгиб* изнаочной стороны внутрь и *вразворот* (в один слой) изнаочной стороны вверх. Объясните, что ткань сгибают обычно пополам по долеой нити тогда, когда кроят деталь со сгибом. Детям это трудно представить, так как у них ещё не развито пространственное воображение, поэтому хорошо продемонстрировать им деталь кроя со сгибом. Обратите внимание, что для экономии ткани её не всегда нужно складывать

точно пополам. Если деталь узкая, можно сложить ткань на нужную ширину (но с учётом припусков на швы).

Важно ознакомить обучающихся с раскладкой выкроек на ткани с учётом направления долевой нити и припусков на швы. Изложите и прокомментируйте требования, предъявляемые к выполнению раскройных работ. Рассмотрите с обучающимися рис. 60 из учебника. Продемонстрируйте учебную карту «Выкраивание деталей швейного изделия».

Расскажите о профессии закройщик, продемонстрируйте видеофильм.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1 задания 16 в рабочей тетради.

4. Практическая работа

№ 10. Раскрой швейного изделия

Для проведения практической работы каждому обучающемуся понадобятся выкройки для образцов. Работа с выкройкой формирует правильные приёмы выполнения швейных работ. Недопустимо выполнять швейные работы на случайном лоскуте.

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практической работы, напоминает обучающимся о правилах безопасного труда, правильном обращении с булавками и портновскими ножницами. Предупредите о возможных ошибках, за которые может быть снижена оценка.

Критерии оценки практической работы. Выработайте вместе с обучающимися критерии оценки качества работы, например:

- ткань предварительно отутюжена;
- детали выкроены с учётом направления долевой нити;
- припуск на шов или подгибку дан правильно;
- припуск на шов или подгибку одинаков по всей длине образца;
- деталь кроя вырезана аккуратно.

Задание 1. Выкроить детали для образцов.

Текущий инструктаж. Обсудите последовательность выполнения этого задания, продемонстрируйте приёмы раскладки выкройки для образцов на ткани, прикалывания выкрой-

ки булавками и разметки припусков на швы портновским мелком (можно хорошо заточенным мягким простым карандашом) с помощью линейки, вырезания детали портновскими ножницами. Покажите приёмы работы ножницами: ножницы широким лезвием опираются на стол, а чтобы слои ткани не сдвигались, левая рука их прижимает к столу. Обратите внимание детей на то, что детали кроя никогда не вырезают на весу, то есть подняв их в руке над поверхностью стола.

Задание 2. Выкроить детали проектного изделия.

Текущий инструктаж. Обсудите последовательность выполнения этого задания, продемонстрируйте приёмы раскладки выкроек на ткани (рис. 60 из учебника), прикалывания выкроек булавками, разметки припусков на швы, вырезания ножницами. Поскольку дети впервые выкраивают изделие в натуральную величину и могут начать резать не по линии припуска, а по контуру, прежде чем разрешать им выкраивать детали, попросите провести карандашом по тем линиям, по которым они собираются резать ножницами. Если они проведут правильные линии, можно разрешить раскрой. Ни в коем случае не нужно это делать вместо ребёнка. Воспитывайте ответственность за дело, аккуратность.

Критерии оценки качества работы те же, что и в первом задании.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании практической работы. Напомните школьникам о необходимости собрать инструменты и привести в порядок рабочее место.

5. Контроль выполнения практической работы

Выполнение практической работы анализируется и оценивается учителем в соответствии с упомянутыми критериями. Отметки выставляются в журнал. Оценку знаний целесообразно провести на следующем уроке.

6. Домашнее задание

1. Изучить материал § 17. Ответить на вопросы параграфа.

2. Выполнить п. 2, 3 задания 16 в рабочей тетради.

3. Принести на следующее занятие: инструменты и приспособления для ручных работ; детали кроя для изготовления образцов с приколотыми к ним выкройками.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Раскрой швейного изделия»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.		✓
2.	✓	
3.	✓	
4.		✓
5.	✓	

Уроки № 18, 19. Швейные ручные работы

Цель уроков: организовать деятельность обучающихся по приобретению умений и навыков выполнять ручные швейные операции.

Задачи обучения

1. Ознакомить с инструментами и приспособлениями для ручных швейных работ.
2. Сформировать понятие о стежке, строчке, шве, длине стежка.
3. Обучить рациональной организации рабочего места при ручных работах, соблюдению правил безопасного труда.
4. Ознакомить с требованиями к выполнению ручных работ.
5. Формировать навык выполнения прямых стежков.
6. Научить переносить линии выкройки на детали кроя копировальным колёсиком, прямыми стежками и булавками.
7. Сформировать навыки обмётывания срезов косыми и петельными стежками, смётывания и замётывания деталей.
8. Научить оценивать качество обмётывания срезов косыми стежками, смётывания и замётывания деталей.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 18), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; инструменты и приспособления для ручных работ; детали кроя для изготовления

образцов с приколотыми к ним выкройками (выкроены на прошлом уроке).

Формируемые УУД: познавательные (см. Приложение 1).

Ход уроков

1. Проверка знаний по теме предыдущего урока («Раскрой швейного изделия»)

Проверку знаний можно осуществить с помощью задания «Проверь себя» в рабочей тетради или устно, задав обучающимся следующие вопросы.

Почему перед раскроем нужно проверить, какое направление имеет рисунок?

Какие припуски на швы нужно давать для низа изделий, пояса, для всех остальных срезов?

Для чего нужны припуски на швы?

2. Изложение нового материала («Швейные ручные работы»)

Актуализация знаний. В начальной школе обучающиеся выполняли ручные швейные работы, поэтому им можно задать следующие вопросы.

Какими инструментами для швейных работ вы умеете пользоваться?

Какие правила безопасного труда нужно выполнять, когда работаешь с иголками, булавками, ножницами?

В каком положении должно быть тело во время швейных работ?

Объясните ученикам, что технология изготовления швейных изделий состоит из множества различных операций, которые выполняют как с применением швейной машины, так и вручную с помощью швейной иглы. На швейных фабриках ручного труда почти нет, так как для производства важно выпускать много качественной продукции за короткий срок. Поэтому на фабриках все операции выполняют швейные машины: одни – соединяют две детали строчкой и одновременно обмётывают срез, другие – вымётывают одинаковые петли для пуговиц, третьи – пришивают пуговицы. Ручной труд применяется при пошиве одежды в условиях ателье или дома, когда одежду

изготавливают для конкретного заказчика. Чтобы швейное изделие получилось впору этому человеку, перед примеркой на изделии нужно проложить строчки временного назначения. Это делают при помощи обычной швейной иглы. Есть и ручные строчки постоянного назначения. Их применяют при подшивании изделия, пришивании пуговиц. На уроках технологии обучающиеся будут постепенно осваивать секреты швейного мастерства и начнут с ручных работ.

Для выполнения ручных работ нужны специальные инструменты и приспособления. Продемонстрируйте их обучающимся или рассмотрите соответствующий рисунок из учебника (рис. 62). Расскажите об организации рабочего места для выполнения ручных швейных работ, правильной посадке при их выполнении. Вспомните вместе с учениками правила безопасного труда.

Разъясните обучающимся понятия *стежок, строчка, шов*, объясните, что принято считать *длиной стежка*. Покажите образец строчки прямых стежков на лоскуте ткани в одно сложение. Акцентируйте внимание обучающихся на том, что это *строчка стежков*, покажите в этой строчке отдельные *стежки*. Можно подсчитать их количество, чтобы стало понятнее, что стежок — это постоянно повторяющаяся часть строчки. Затем покажите образец строчки прямых стежков, соединяющей два одинаковых по величине лоскута ткани. Объясните, что это тоже строчка прямых стежков, но в данном случае она образовала шов, который называется *смёточный*. Можно также показать замёточный шов и объяснить, что на всех трёх образцах выполнена одна и та же строчка прямых стежков, но каждый раз название шва меняется в зависимости от того, какую функцию он выполняет: соединяет детали (*смётывает*), или закрепляет подогнутый срез (*замётывает*). В дальнейшем дети ознакомятся с пятью видами строчек, которые применяются в шитье и вышивке — прямыми, петельными, петлеобразными, крестообразными косыми, и швами на их основе.

Скажите ученикам, что в любом случае есть общие требования, которые предъявляются к выполнению ручных работ. Они изложены в учебнике. Поясните детям, что выполнение этих требований обеспечит хорошее качество швейных работ. Изложите и прокомментируйте требования к выполнению ручных работ.

Продemonстрируйте приём выполнения строчки прямых стежков. Обратите внимание обучающихся, что ткань при работе лежит на столе, а на средний палец правой руки надет напёрсток.

Далее нужно показать детям, что прямые стежки применяют в различных видах ручных работ, например при *переносе линий выкройки* на другую деталь. Продemonстрируйте современный способ переноса линий сначала копировальным резцом-колёсиком и бумагой, а затем по следу мелких точек от колёсика. Разъединив детали, проложите прямые стежки: 1) колёсиком; 2) прямыми стежками (рис. 65 из учебника). Обратите внимание обучающихся на то, что при выполнении копирования линий прямыми стежками нитку не нужно закреплять на ткани ни в начале строчки, ни в конце, для того чтобы в дальнейшем её можно было быстро удалить. Скажите, что при выполнении практической работы они потренируются в выполнении прямых стежков на деталях, которые выкроили на прошлом уроке (*задания 2 и 3* практической работы № 10).

Завершая разговор о способах переноса линий выкройки, покажите, как можно сделать это с помощью *портновских булавок* и *мелка* (рис. 66 из учебника), отметьте, что это тоже один из видов ручных работ при шитье.

Одна из проблем при пошиве — осыпающиеся срезы ткани. Расскажите обучающимся об обработке срезов ткани с целью предохранения их от осыпания. Один из способов — *обмётывание*, которое можно выполнить вручную косыми или петельными стежками. Продemonстрируйте образцы обмётывания срезов.

Поясните обучающимся, почему строчка ручных стежков должна быть закреплена в начале и в конце *ручной закрепкой* — несколькими маленькими стежками, выполненными на одном месте. Напомните, что в шитье и вышивке делать узелок на конце нитки недопустимо, потому что узелок может попасть под машинную строчку и, если он толстый, строчка в этом месте окажется неровной. В дальнейшем при удалении нитки временного назначения узелок трудно вытащить из-под машинной строчки. Есть опасность её порвать.

Расскажите об операции *смётывания* — временного соединения деталей швейного изделия. Объясните, для чего и в каких случаях применяется смётывание. Ещё раз покажите образец смётывания, продemonстрируйте приёмы смётывания.

Затем объясните, что предохранить срезы от осыпания и укрепить их можно другим способом — *замётыванием*, которое может быть двух видов: с открытым и закрытым срезом. Продемонстрируйте образцы и приёмы замётывания.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 *задания 17* в рабочей тетради.

4. Практическая работа

№ 11. Изготовление образцов ручных работ

При проведении практической работы обучающиеся используют детали кроя, которые они выкраивали на прошлом уроке.

Вводный инструктаж. Повторите с обучающимися правила безопасной работы с иглами и булавками, ножницами и другими колющими инструментами. Выработайте вместе с ними критерии оценки практической работы, например:

- 1) нитки для работы взяты цвета, контрастного к цвету ткани;
- 2) строчки проложены ниткой в одно сложение;
- 3) ручные закрепки выполнены в начале и конце строчки;
- 4) косая обмёточная строчка не стянута, стежки ровные, расстояние между ними одинаковое;

5) смёточные и замёточные строчки проложены в соответствии с заданием: на образце смётывания — отступив от наметочной линии на 1 мм в сторону среза детали; на образце замётывания с закрытым срезом — близко ко второму сгибу линии.

Обсудите с обучающимися последовательность выполнения *задания 1*. Продемонстрируйте приёмы копирования линий выкройки копировальным резцом-колёсиком и копировальной бумагой. Если этот способ невозможно осуществить из-за отсутствия колёсика и копировальной бумаги, можно использовать способ переноса с помощью портновского мела и булавок.

Текущий инструктаж. Разъясните ученикам последовательность выполнения *задания 2*. Поскольку ученики могли не запомнить приём прокладывания прямых стежков, который учитель демонстрировал во время объяснения нового материала, покажите ещё раз на детали «Образец шва вподгибку» приём прокладывания прямых стежков по линии перегиба припуска на подгибку ниткой контрастного цвета.

Текущий инструктаж. Обсудите последовательность выполнения задания 3, продемонстрируйте приёмы обмётывания среза косыми стежками. Когда дети выполняют эту работу, покажите приёмы замётывания с открытым и закрытым срезом, смётывания с выполнением ручной закрепки в начале и конце строчки.

Заключительный инструктаж. Объявите обучающимся об окончании практической работы, напомните о необходимости убрать инструменты и привести в порядок рабочие места.

5. Контроль формирования знаний и умений

Проверка знаний по изученному материалу проводится с помощью задания «Проверь себя» в рабочей тетради в начале следующего урока.

Оценка практической работы осуществляется с учётом разработанных критериев и по результатам проверки п. 3 задания 17 в рабочей тетради (образцы ручных работ).

На следующем уроке обучающиеся будут самостоятельно оценивать свою работу.

6. Домашнее задание

1. Изучить материал § 18. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить задание «Используй компьютер» из учебника.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Швейные ручные работы»

1. СМЁТЫВАНИЕ. 2. ЗАМЁТЫВАНИЕ. 3. ОБМЁТЫВАНИЕ. 4. СТРОЧКА. 5. ШОВ.

Урок № 20. Подготовка швейной машины к работе

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приобретению умений и навыков подготовки швейной машины к работе.

Задачи обучения

1. Дать информацию об истории швейной машины и видах современных бытовых швейных машин.

2. Ознакомить с устройством швейной машины, её основными узлами и деталями.

3. Обучить рациональной организации рабочего места при машинных швейных работах, соблюдению правил безопасного труда.

4. Формировать навыки работы на швейной машине без ниток (по бумаге): прокладывание строчки по прямой и кривой линии, поворот под углом.

5. Научить оценивать точность прокладывания строчки относительно заданной линии, правильность заправки швейной машины нитками.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 19), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.

Формируемые УУД: познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Проверка знаний по теме предыдущего урока («Швейные ручные работы»)

Проверка знаний осуществляется с помощью задания «Проверь себя» из рабочей тетради по теме «Швейные ручные работы»; выставление отметок в журнал.

2. Изложение нового материала

Актуализация знаний. Обучающиеся 5 класса впервые приступают к шитью на швейной машине, однако опыт работы с ней мог быть приобретён ими дома. Поэтому для привлечения внимания и повышения активности на уроке можно задать обучающимся следующие вопросы.

У кого дома есть швейная машина?

Кто из вас шил на швейной машине?

Какие у вас впечатления от шитья на швейной машине (в сравнении с ручным шитьём)?

Расскажите кратко об истории швейной машины, о машинах с ручным и ножным приводами, которые уже уходят в историю, так как современные швейные машины выпускают только с электрическим приводом. Если в классе есть старые машины,

рассмотрите их, поясните, что машина, которая может выполнять только одну операцию, уже не удовлетворяет запросы портных. Современные швейные машины обмётывают срезы, прокладывают фигурные строчки, вымётывают различные виды петель, пришивают пуговицы, штопают, вышивают, легко строчат растяжимые ткани, трикотаж.

Чтобы убедиться в преимуществе шитья на машине перед ручным шитьём, продемонстрируйте образцы строчек, выполненных вручную и на швейной машине. После чего вместе с обучающимися сделайте вывод о том, что швы, выполненные на швейной машине, более прочные, ровные, красивые.

Расскажите о рабочем месте для шитья на швейной машине. Пр продемонстрируйте современную швейную машину, выполняющую различные операции, и краеобмёточную машину «оверлок». Ознакомьте обучающихся с правилами безопасного труда при работе на швейной машине.

Рассказ об основных частях, узлах и деталях швейной машины сопровождайте их демонстрацией.

Объясните порядок намотки нижней нитки на шпульку, заправки верхней нитки и выведения нижней нитки наверх. Проинформируйте обучающихся о возможных неполадках при шитье, связанных с неправильной заправкой ниток.

Расскажите о регулирующих механизмах швейной машины, которыми обучающиеся будут пользоваться в 5 классе: переключателе вида строчек, регуляторе длины стежка и клавише шитья назад.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1 задания 18 в рабочей тетради. Для успешного выполнения этого задания следует изучить рис. 69 из учебника.

4. Лабораторная работа

№ 10. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи лабораторной работы, напоминает обучающимся о правилах безопасного труда при работе со швейной машиной.

Задание 1. Работать на швейной машине без ниток.

Учитель демонстрирует приёмы управления швейной машиной при работе без ниток (выполнение параллельных строчек, поворот под углом и поворот по радиусу).

Задание рекомендуется выполнять на незаправленной машине с использованием бумажного шаблона вместо ткани.

Ученики, впервые начинающие работать на швейной машине, как правило, не чувствуют зависимости скорости шитья от силы нажатия на педаль. Поэтому случается, что запутывается нитка в челночном устройстве и машину приходится останавливать для устранения неполадок, в результате чего время урока безвозвратно уходит. Во избежание этого на начальных этапах рекомендуется обучение работе на незаправленной швейной машине, используя вместо ткани шаблон. Шаблоны предложены в Приложении к рабочей тетради. Учитель может изготовить их заранее для каждого обучающегося из обычной писчей бумаги. Данный метод помогает преодолеть детям психологический барьер боязни швейной машины. Предупредите учеников о том, что это задание будет оцениваться, поэтому нужно постараться, чтобы игла делала дырочки строго на линиях шаблонов или очень близко от них (не далее 2 мм).

Задание 2. Заправить швейную машину нитками.

Учитель демонстрирует приёмы намотки нижней нитки на шпульку, заправки верхней нитки и выведения нижней нитки наверх. Предостерегите обучающихся от типичных наиболее часто допускаемых ошибок. Каждый обучающийся заправляет свою швейную машину нитками. Если одна машина рассчитана на двоих, то каждый обучающийся обязательно заправляет машину самостоятельно.

Критерии оценки качества работы. Обозначьте критерии оценки качества работы, например:

- 1) на шаблоне из бумаги проколы от машинной иглы располагаются строго на линиях или недалеко от них;
- 2) швейная машина заправлена правильно.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании практической работы. Сообщите обучающимся, что образцы строчек на шаблонах бумаги нужно прикрепить в тетрадь или поместить в портфолио.

5. Контроль формирования умений

Оценка практической работы осуществляется путём проверки шаблона из бумаги со следами строчки от машинной иглы, правильности заправки швейной машины нитками.

6. Домашнее задание

1. Изучить материал § 19. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить задание «Используй компьютер» из учебника.

3. Принести на следующий урок два лоскута любой ткани (можно старой) размером приблизительно 20 × 30 см (формат А4).

Урок № 21. Приёмы работы на швейной машине

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приобретению умений и навыков работы на швейной машине с использованием регулирующих механизмов.

Задачи обучения

1. Закрепить навык заправки верхней и нижней ниток.
2. Ознакомить с неполадками швейной машины, вызванными неправильной заправкой ниток.
3. Обучить приёмам работы на швейной машине, заправленной нитками (начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы).
4. Ознакомить с назначением и правилами использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка.
5. Исследовать зависимость машинной строчки от установленных с помощью регулирующих механизмов параметров строчки: её вида и длины стежка.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 20), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; электрическая бытовая швейная машина, швейные нитки; образцы прямых и зигзагообразных машинных строчек с различной длиной стежка.

Формируемые УУД: познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Повторение пройденного материала

Как правило, у обучающихся после первого урока знакомства со швейной машиной умение заправлять швейную машину нитками ещё не сформировано. Но от этого умения в большой степени зависит успех текущего и всех последующих уроков. Если нитки в результате неправильной заправки швейной машины будут постоянно путаться, учителю придётся большую часть времени уделять ремонту. Чтобы избежать этого, нужно в начале урока напомнить обучающимся правила заправки и предложить дидактическую игру-соревнование.

Правила игры заключаются в следующем. Все ученики начинают заправлять швейную машину по команде учителя, который с помощью секундомера измеряет время заправки, а затем проверяет её правильность и ставит нескольким ученикам, показавшим лучшее время и правильно подготовившим машину к работе, оценку «5». Для экономии времени учитель может заранее намотать нитки на шпульку. Общее время проведения этого этапа урока зависит от количества швейных машин в классе и от числа обучающихся.

Нужно провести такое количество стартов, чтобы все дети получили возможность поупражняться в заправке и получить индивидуальную оценку. Ещё одно преимущество этой игры заключается в том, что к началу практической работы все машины подготовлены к работе. Такое соревнование нужно проводить в начале всех последующих уроков по шитью до тех пор, пока у всех обучающихся не сформируется устойчивое умение заправлять швейную машину нитками и пока все они не получают за эту работу оценку «отлично». Другой оценки быть не должно, так как недостаточная освоенность этой операции будет в дальнейшем отзываться сбоем в работе швейных машин.

2. Изложение нового материала («Приёмы работы на швейной машине»)

Продемонстрируйте правильные приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Покажите выполнение закрепок в начале и конце строчки.

Расскажите о неполадках швейной машины, связанных с неправильной заправкой ниток.

Расскажите о назначении и правилах использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад, которыми обучающиеся будут пользоваться в 5 классе. Во время текущего инструктажа учитель демонстрирует правила пользования ими.

3. Лабораторная работа

№ 10. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины (продолжение)

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи лабораторной работы, напоминает обучающимся о правилах безопасного труда при работе со швейной машиной.

Задание 3. Выполнить строчки с изменением длины стежка.

Критерии оценки практической работы. Обозначьте критерии оценки качества работы, например:

- 1) пункты задания 1 выполнены полностью;
- 2) правила безопасного труда не нарушены.

Учитель знакомит обучающихся с содержанием задания 3 лабораторной работы.

После этого обучающиеся выполняют задание на двух лоскутах принесённой из дома ткани размером 20 × 30 см (формат А4). Каждый из лоскутов нужно сложить вдвое, на первом выполнить прямые строчки, на втором — зигзагообразные.

Текущий инструктаж. Учитель последовательно демонстрирует регулирующие механизмы швейной машины и их возможности. После этого обучающиеся повторяют за учителем выполнение всех пунктов (1–10) задания 3.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании практической работы. Сообщите обучающимся, что образцы прямых и зигзагообразных строчек с изменением длины стежка и выполнением закрепок нужно прикрепить в рабочую тетрадь или поместить в портфолио.

4. Контроль формирования знаний и умений

Проверка знаний по изученному материалу проводится с помощью задания «Проверь себя» в рабочей тетради в конце текущего урока.

Оценка практической работы осуществляется путём проверки сданной учителю рабочей тетради с прикрепленными образцами машинных строчек. Предварительно учитель должен объяснить, как он будет оценивать работу по критериям. В специально оформленный оценочный лист учитель выставляет 1 балл за каждый правильно выдержанный критерий. Полученная сумма баллов легко трансформируется в отметку.

5. Домашнее задание

1. Ответить на вопросы § 19.
2. Выполнить задания «Используй компьютер» из учебника и РТ.
3. Принести на следующий урок: образцы ручных работ, выполненные на предыдущем уроке, швейные нитки, ножницы и нож-распарыватель.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Швейная машина»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.		✓
2.		✓
3.	✓	
4.		✓
5.	✓	

Урок № 22. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приобретению умений и навыков выполнения машинных операций и влажно-тепловой обработки изделия.

Задачи обучения

1. Закрепить умение рационально организовывать рабочее место при машинных работах, выполнять правила безопасного труда.
2. Закрепить умение подготавливать швейную машину к работе.
3. Дать информацию о требованиях к выполнению машинных работ.
4. Ознакомить с операциями обмётывания, застрачивания, стачивания, удаления строчки временного назначения.
5. Представить классификацию машинных швов.
6. Обеспечить усвоение обучающимися приёмов выполнения стачных швов и швов вподгибку.
7. Ознакомить с приспособлениями для влажно-тепловых работ, правилами их выполнения.
8. Представить основные операции влажно-тепловой обработки.
9. Научить оценивать качество выполнения машинных швов.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 20–22), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; образцы машинных швов: стачной вразутюжку и взаутюжку, вподгибку с открытым и закрытым срезами; ткань для образцов; швейная машина, утюг, утюг с терморегулятором и пароувлажнителем, проутюжильник.

Формируемые УУД: личностные, познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Повторение пройденного материала

Провести дидактическую игру-соревнование по заправке швейной машины (см. предыдущий урок).

2. Изложение нового материала

Для концентрации внимания и активизации умственной деятельности обучающихся раздайте им образцы обмёточной ручной и зигзагообразной машинной строчек, а также стачных швов, выполненных вручную и с помощью швейной машины.

Предложите определить, какие из них выполнены на машине и чем они отличаются от ручных. Таким образом подведите учеников к самостоятельному выводу о преимуществах машинной обработки швейного изделия.

Расскажите о требованиях к выполнению машинных работ, иллюстрируя рассказ образцами машинных строчек.

Объясните обучающимся значение терминов *обмётывание*, *застрачивание* и *стачивание*. Пр продемонстрируйте образец зигзагообразного обмёточного шва и объясните, что в результате выполнения операции обмётывания получился обмёточный шов. Покажите образцы швов вподгибку с открытым и закрытым срезами и скажите, что в результате выполнения операции застрачивания получились швы с такими названиями. Покажите также образец стачного шва, поясните, что после выполнения операции стачивания получился стачной шов, и рассмотрите соответствующие рисунки в учебнике.

Объясните детям, что после выполнения любой машинной швейной операции обязательно нужно провести утюжильную обработку выполненного шва. Но этому мешают нитки временного назначения, которыми смётывали или замётывали шов. Удалять эти нитки следует с помощью ножа-распарывателя или маленьких ножниц с острыми кончиками. Нужно разрезать ручные закрепки, рассечь временную строчку в нескольких местах и затем осторожно, стараясь не повредить машинную строчку, удалить отрезки ниток. Пр продемонстрируйте приём.

Объясните ученикам, что после удаления строчки временного назначения нужно включить утюг и провести так называемую *влажно-тепловую обработку*, которая в домашних условиях выполняется с помощью утюга на утюжильной доске. Утюг должен быть оборудован терморегулятором для установки нужной температуры нагрева подошвы и пароувлажнителем для подачи пара на изделие. Пр продемонстрируйте такой утюг, покажите его основные части. Скажите, что шнур утюга не должен касаться его подошвы, для этого утюжильная доска должна иметь приспособление для подвешивания шнура. Расскажите об организации рабочего места для выполнения утюжильных работ. Особо следует остановиться на правилах безопасного труда при выполнении этих операций.

Пр продемонстрируйте приёмы влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание и заутюживание. Объясните,

что эти слова однокоренные. Нелишним будет спросить у обучающихся, какой у них корень, от какого слова он происходит. Приставка в этих словах разная и обозначает отличие утюжильных операций друг от друга. Приставка «при» обозначает действие «прижать», то есть просто поставить утюг на машинный шов, нажать на него и немного подвигать вправо и влево. Приставка «раз» — припуски стачного шва нужно разложить в разные стороны и закрепить их в таком положении утюгом, разутюжить. Приставка «за» — припуски нужно заложить в одну сторону и также закрепить утюгом, заутюжить. Объясните разное назначение этих действий. Для ознакомления с условными обозначениями этих работ предложите обучающимся рассмотреть соответствующие рисунки в учебнике.

Объясните, что только после влажно-тепловой (утюжительной) обработки можно считать выполнение шва законченным. Теперь можно систематизировать знания обучающихся об изученных в 5 классе швах. Рассмотрите вместе с обучающимися рис. 84, 85 из учебника. Расскажите о соединительных и краевых машинных швах, их назначении. Остановитесь на тех из них, которые изучили и научились выполнять на этом уроке, — стачных (вразутюжку и взаутюжку) и вподгибку (с открытым и закрытым срезами). Обратите внимание обучающихся на то, что именно эти швы им предстоит применить при изготовлении проектных изделий.

3. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1 задания 19 и п. 1, 2 задания 20 в рабочей тетради. Для успешного выполнения задания можно пользоваться текстом учебника.

4. Практические работы

№ 12. Изготовление образцов машинных работ;
№ 13. Проведение влажно-тепловых работ

Результатом выполнения практических работ должны быть образцы машинных швов: стачной шов вразутюжку и взаутюжку, шов вподгибку с открытым и закрытым срезами, с выполненной влажно-тепловой обработкой швов. Готовые образцы обучающиеся прикрепят в Приложение рабочей тетради. Для выполнения задания можно воспользоваться образцами ручных работ, выполненными на предыдущих уроках. Однако,

если позволяет время, лучше заново выкроить детали, затем выполнить ручные, машинные и влажно-тепловые работы, как это описано в практической работе № 12. Это позволит закрепить умение выполнять раскройные и ручные работы, а также сформировать знания о видах машинных швов, операциях машинной и влажно-тепловой обработки.

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практических работ, напоминает обучающимся о правилах безопасного труда при работе со швейной машиной, ножницами, ножом-распарывателем, утюгом, предостерегает от типичных, наиболее часто допускаемых, ошибок.

Критерии оценки практических работ. Разработайте с обучающимися критерии оценки качества работы, например:

- 1) машинные строчки ровные;
- 2) закрепки в начале и в конце строчек выполнены и не превышают по длине 7 мм;
- 3) влажно-тепловая обработка выполнена аккуратно;
- 4) строчки временного назначения удалены.

Обсудите с обучающимися п. 1 практической работы № 12. Продемонстрируйте приём обмётывания и дайте возможность обучающимся выполнить его в соответствии с заданием этого пункта, затем приступайте к обсуждению п. 2 и т. д.

Текущий инструктаж. После выполнения обучающимися машинных строчек и удаления ниток временного назначения продемонстрируйте приёмы влажно-тепловой обработки (приутюживание, разутюживание и заутюживание) и дайте возможность каждому ученику выполнить влажно-тепловую обработку образцов.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании работы. Напомните ученикам, что образцы машинных швов нужно прикрепить в рабочую тетрадь или поместить в портфолио.

5. Контроль формирования знаний и умений

Проверка знаний осуществляется с помощью задания «Проверь себя» в рабочей тетради.

Контроль умений, сформированных в результате выполнения практической работы, проводится с помощью оценочного листа. По мере завершения практической работы ученики будут пытаться самостоятельно оценить качество выполнения каж-

дого из пяти образцов по выработанным во время вводного инструктажа критериям (самоконтроль). Для этого у учителя имеется специально оформленный оценочный лист, в который обучающийся может выставить по 1 баллу за каждый учтённый критерий. Полученная сумма баллов может быть переведена в оценку, например, 18–20 баллов – оценка «5»; 15–17 баллов – «4», 13–11 баллов – «3», 10 и менее баллов – «2». Ниже приведён пример оценочного листа.

Оценочный лист

Ф.И.О.	Образец №1				Образец №2				Образец №3				Образец №4				Образец №5				Сумма баллов
	Критерий																				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	13
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20
	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16

Баллы ученик выставляет простым карандашом. Затем объясняет учителю, за что, по его мнению, можно дать 1 балл, а за что – снять его, то есть выставить 0 баллов. Учитель может согласиться или не согласиться с доводами ученика, принять его оценку, повысить её или снизить и выставить окончательную отметку в журнал.

6. Домашнее задание

1. Изучить § 20–22. Ответить на вопросы параграфов.
2. Выполнить задания «Используй компьютер» из учебника и рабочей тетради.
3. Принести на следующий урок выкроенное проектное изделие, инструменты для швейных работ.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Основные операции при машинной обработке изделия»

1. ЗАСТРАЧИВАНИЕ. 2. ОБМЁТЫВАНИЕ. 3. СТАЧИВАНИЕ. 4. ЗИГ-ЗАГООБРАЗНАЯ. 5. ЗАКРЕПКА.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Влажно-тепловая обработка ткани»

1. ПАРОВУВЛАЖНИТЕЛЬ. 2. ТЕРМОРЕГУЛЯТОР. 3. ПРИУТЮЖИВАНИЕ. 4. ЗАУТЮЖИВАНИЕ. 5. РАЗУТЮЖИВАНИЕ.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Машинные швы»

1. ШОВ. 2. СОЕДИНИТЕЛЬНЫЕ. 3. КРАЕВЫЕ. 4. ОТДЕЛОЧНЫЕ. 5. СТАЧНОЙ.

Урок № 23. Технология изготовления швейных изделий

Тема рассчитана на 2 ч учебного времени, в течение которого согласно заданию в учебнике обучающиеся должны завершить изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Конечно, этого времени недостаточно, поэтому для выполнения этого задания можно использовать 6 ч, отведённых на проектную работу по этому разделу.

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по приобретению знаний о технологической последовательности изготовления изделия, не требующего примерки.

Задачи обучения

1. Ознакомить с общей технологической последовательностью изготовления швейного изделия, не требующего примерки.
2. Ознакомить с технологией пошива салфетки.
3. Ознакомить с технологией пошива фартука.
4. Ознакомить с технологией пошива юбки.
5. Ознакомить с профессией портной.
6. Приступить к обработке проектного изделия по индивидуальному плану.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 23), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; ткань для образцов; инструменты и приспособления для швейных работ, швейная машина, швейные нитки; демонстрационные образцы поузловой обработки; утюжительная доска, утюг, проутюжильник.

Формируемые УУД: личностные, познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Изложение нового материала («Технология изготовления швейных изделий»)

Объясните ученикам, что теперь они ознакомятся с тем, в какой последовательности изготавливают изделие, которое можно шить без примерки. Примерка не предусмотрена, потому что изделие шьётся немного свободным, чтобы подходить обладателю любой фигуры данного размера. Например, это изделия, которые удерживаются на талии (они называются поясные изделия) или над грудью (плечевые изделия) с помощью тесьмы-резинки.

Технологическая часть изготовления швейных изделий начинается после того, как готовы выкройки и приобретена ткань. Попросите детей вспомнить, что они делали после изготовления выкройки. Итак, первый этап – раскрой. Далее детали кроя готовят к обработке: намечают линии швов, перегибов. Это – второй этап. Третий этап – обработка срезов и деталей изделия по индивидуальному плану с помощью изученных ручных и машинных швов. Последние три урока будут посвящены завершению изготовления проектного изделия.

Объясните обучающимся, что независимо от того, какое изделие они выбрали в качестве творческого проекта в 5 классе: фартук, юбку, шорты, топ, сарафан, – его верх будет иметь кулиску, в которую вставляется резиновая тесьма. Продемонстрируйте модели этих изделий. Кулиска – это основной, базовый (самый главный) узел швейного изделия. Узел – составная часть изделия, но это не значит, что её отрезают. По сути кулиска – это цельнокроеная подгибка, которую перегибают по размеченным линиям на изнаночную сторону и застрачивают швом вподгибку с закрытым срезом. Она может быть разной ширины, может быть разделена строчками на несколько дорожек.

Другим узлом швейного проектного изделия могут стать накладные карманы. В учебнике предлагается технология изготовления этих карманов на примере юбки, которую можно применить к любому другому изделию.

Ещё примеры узлов для изделий, доступных пятиклассникам, — разрезы в боковых швах, закруглённые детали, бретели в плечевом изделии, шлёвки для продевания ремешка и т. д.

Последний, четвёртый, этап изготовления любого изделия — окончательная обработка, в которую входят удаление ниток временного назначения, влажно-тепловая обработка всего изделия.

Объясните детям, что материал § 23 поможет им при пошиве проектного изделия.

2. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся изучить по материалам учебника технологию изготовления салфетки и выполнить п. 1, 2 задания 22 в рабочей тетради; после изучения технологии пошива юбки — п. 3, 4 задания 22.

Для выполнения п. 3 задания 22 нужно использовать тот алгоритм из учебника, который подойдёт для изготовления выбранного учеником проектного изделия. Записывать пункты плана пошива нужно очень кратко, двумя-тремя словами.

3. Практическая работа

№ 14. Обработка проектного изделия

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практической работы, напоминает обучающимся о правилах безопасного труда при работе на швейной машине, с ножницами, иглой и булавками.

Текущие инструктажи проводятся с каждым обучающимся в целях оказания помощи при составлении индивидуальных планов изготовления изделия.

Заключительный инструктаж. Объявите обучающимся об окончании работы.

4. Контроль формирования знаний и умений

Учитель проверяет индивидуальные планы обучающихся. Можно попробовать провести взаимоконтроль, когда каждый ученик оценит работу одноклассника, работающего с ним в паре.

Знания обучающихся можно проверить с помощью задания «Проверь себя» в рабочей тетради.

5. Подведение итогов урока

Учитель подводит итоги изучения раздела, отмечает обучающихся, которые составили индивидуальный план и начали обработку изделия. Сообщает, что на уроках по проектной деятельности они закончат пошив своего изделия по индивидуальному плану.

Если обучение было построено таким образом, что ученики ещё не начали изготовление проектного швейного изделия, у них есть возможность это сделать, так как основные знания и умения по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» ими приобретены.

6. Домашнее задание

1. Изучить § 23. Ответить на вопросы параграфа.
2. Выполнить задание «Используй компьютер» из учебника.

Ответы на задание Проверь себя по теме «Технология изготовления швейных изделий»

1. ВПОДГИБКУ. 2. ВРАЗУТЮЖКУ. 3. ВЗАУТЮЖКУ. 4. С ОТКРЫТЫМ СРЕЗОМ. 5. С ЗАКРЫТЫМ СРЕЗОМ.

Уроки № 24–26. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Цель уроков: организовать деятельность обучающихся по выполнению творческого проекта.

Задачи обучения

1. Продолжить формирование умения формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта, определять цель и задачи проекта.
2. Научить проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их, выбирать лучшую идею.
3. Закрепить умение подбирать материалы и инструменты, организовывать рабочее место, конструировать швейное изделие, выполнять раскрой и пошив изделия с соблюдением правил безопасного труда.

4. Научить выполнять расчёт материалов и денежных затрат для выполнения проекта.

5. Научить анализировать достоинства и недостатки проекта и проводить самооценку.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, РТ; библиотечка школьной учебной мастерской, примеры творческих проектов обучающихся; фотографии проектов, сделанных пятиклассниками в предыдущие годы; ПК, подключенный к сети Интернет, электронные средства обучения.

Формируемые УУД: личностные, регулятивные, познавательные (см. Приложение 1).

Ход уроков

1. Выполнение творческого проекта по теме «Создание изделий из текстильных материалов»

На творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» отводится 6 ч. Предполагается, что обучающиеся начали выполнять проект в течение последних уроков: изготовили выкройку, раскроили изделие и начали его обрабатывать, то есть поисковый этап и часть технологического этапа они уже выполнили. Осталось завершить технологическую обработку изделия. Поэтому отведённые на проект часы можно использовать постепенно, уделяя время на оформление пояснительной записки в рабочей тетради.

В качестве примера творческого проекта в учебнике предложено изготовление юбки с кулиской для резинок. Но это могут быть и другие изделия, рассмотренные в учебнике. При желании изделие можно усложнить, пришив накладные карманы или выполнив оборку по верхнему краю кулиски.

2. Контроль выполнения творческого проекта

Контроль выполнения творческого проекта включает самооценку обучающимся своего проекта и оценку его экспертами, которые запишут свои комментарии в рабочую тетрадь.

Художественные ремёсла

В предложенном примерном поурочно-тематическом плане раздел «Художественные ремёсла» изучается в течение 14 ч: 8 ч — на обучающие уроки, 6 ч — на выполнение творческого проекта.

В 5 классе обучающиеся изучат технологию создания лоскутных изделий. Это позволит закрепить приобретённые ранее умения выполнять ручные и машинные швейные работы. Однако для создания красивого качественного изделия недостаточно только уметь сшивать лоскуты между собой. Вещь только тогда получится красивой, если лоскуты будут подобраны с учётом законов цветоведения и композиции.

На первом уроке обучающиеся ознакомятся с понятием *декоративно-прикладное искусство*, видами декоративно-прикладного искусства — узорным ткачеством, вышивкой, кружевоплетением, вязанием, росписью по дереву и ткани, ковроткачеством, а также с образным языком декоративного искусства и народными традициями. Экскурсия в краеведческий музей, организованная учителем, ознакомит учеников с лучшими работами мастеров родного края.

На втором уроке школьники ознакомятся с основами композиции на примерах декоративных изделий. Школьники узнают значение понятий *композиция*, *орнамент*, ознакомятся с правилами, приёмами и средствами композиции, символикой — значением элементов узора в вышивке, кружеве. Второй час этого урока отводится знакомству с основными законами цветоведения, цветовым кругом, правилами создания гармоничных цветовых композиций. Практической работой на этом уроке может быть создание композиции в графическом редакторе *Paint* или на листе бумаги в клетку.

На третьем и четвёртом уроках обучающиеся освоят некоторые технологии создания лоскутных узоров, ознакомятся с аппликацией и стёжкой, а также с одним из способов обработки срезов лоскутного изделия, который им доступен, — это обработка срезов двойной подгибкой с оформлением угла «конвертом». На этих уроках обучающиеся могут начать изготовление лоскутного проектного изделия, например прихватки, подтарелочной салфетки или подушки для стульев, а затем

завершить изготовление изделий за счёт времени, отведённого на творческую деятельность.

Для выполнения лоскутных работ каждому обучающемуся понадобится также индивидуальное рабочее место и места коллективного пользования, как и для швейных работ.

При обучении художественным ремёслам *задачами воспитания* могут быть:

- 1) воспитание эстетического вкуса;
- 2) воспитание аккуратности, культуры труда;
- 3) воспитание творческих качеств личности.

При обучении художественным ремёслам можно выделить следующие *задачи развития*:

- 1) развитие сенсорных навыков – умение определять признаки и свойства материалов по их цвету, на ощупь;
- 2) развитие умений учебного труда – наблюдать, запоминать, планировать, работать в нужном темпе, осуществлять самоконтроль;
- 3) развитие волевой и эмоциональной сферы – уверенности в своих силах, настойчивости, способности преодолевать трудности.

В конце учебного года обучающиеся оформят портфолио, подготовят доклад и электронную презентацию (2 ч) и защитят итоговый творческий проект (2 ч).

Урок № 27. Декоративно-прикладное искусство

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по ознакомлению с видами декоративно-прикладного искусства (ДПИ), историей ДПИ родного края.

Задачи обучения

1. Дать краткий обзор содержания раздела «Художественные ремёсла» в 5 классе. Представить для ознакомления лоскутные изделия из банка творческих проектов.
2. Ознакомить с понятием *декоративно-прикладное искусство*.
3. Дать краткий обзор видов ДПИ народов нашей страны.
4. Рассказать о старинных традициях и связанных с ними предметах декоративного искусства.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 24), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; модели-аналоги проектных лоскутных работ.

Формируемые УУД: личностные, познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Запуск творческого проекта по разделу «Художественные ремёсла»

В конце изучения раздела обучающимся предстоит выполнить творческий проект по изготовлению лоскутного изделия, поэтому важно на первом уроке создать у них положительную мотивацию для изучения новой темы.

Объясните, какие изделия могут стать творческим проектом. Пр продемонстрируйте модели-аналоги лоскутных работ, эскизы моделей таких изделий, выполненные на листе бумаги в клетку и на компьютере с помощью графического редактора. Объясните обучающимся, что для выполнения проекта необходимо ознакомиться с основами композиции, изучить законы цветоведения.

2. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изложение нового материала

Перед проведением экскурсии раскройте обучающимся содержание понятия *декоративно-прикладное искусство*, остановитесь на тех аспектах, на которые нужно обратить внимание в процессе экскурсии (см. материал учебника).

В процессе экскурсии проинформируйте обучающихся о видах декоративного искусства, традиционных материалах, образном языке ДПИ, которому свойственны символические значения, изображения, цвет. Расскажите о народных традициях, праздниках, событиях в жизни людей и связанных с ними предметах декоративного искусства.

3. Самостоятельная работа

По результатам посещения музея предложите обучающимся выполнить п. 1 задания 23 в рабочей тетради.

4. Домашнее задание

1. Прочитать § 24. Ответить на вопросы параграфов.
2. Выполнить п. 2 задания 23 в рабочей тетради.
3. Выполнить задания «Используй компьютер» из учебника и рабочей тетради.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Декоративно-прикладное искусство»

1. УКРАШАЮ. 2. ВЫШИВКА. 3. КОНЬ. 4. ХОХЛОМА. 5. КРУЖЕВОПЛЕТЕНИЕ.

Урок № 28. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по ознакомлению с основными правилами, приёмами и средствами композиции и законами восприятия цвета на примере предметов декоративного искусства.

Задачи обучения

1. Ознакомить с понятиями *композиция, орнамент*.
2. Ознакомить с основными правилами, приёмами и средствами композиции на примере предметов декоративного искусства.
3. Ознакомить с видами и символикой в орнаменте.
4. Научить составлять графические композиции на листе бумаги в клетку и с помощью графического редактора *Paint*.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 25–27), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; примеры гармоничных цветовых композиций.

Формируемые УУД: познавательные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Изложение нового материала («Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства»)

Учитель может спросить у обучающихся, знают ли они, что означает понятие *композиция*, откуда оно пришло в нашу речь. Обратите внимание детей на то, что композицией в декоративно-прикладном искусстве называют расположение изобразительных элементов по определённой схеме, для того чтобы произведение приобрело наибольшую выразительность.

Объясните ученикам правила, приёмы и средства композиции, приводя примеры. Рассмотрите вместе с ними рисунки в учебнике, продемонстрируйте реальные объекты – салфетки, платки с росписью, кружева.

Для объяснения значения понятий *фактура*, *текстура*, *колорит* также необходимо иметь реальные объекты, чтобы на их примере обучающиеся смогли не только запомнить значение этих понятий, но и рассмотреть и понять через осязание, что они означают.

Поясните обучающимся, что для создания предметов декоративного искусства очень важно уметь трансформировать реальные формы окружающих предметов в условные, то есть стилизовать их. Сформировать умение стилизовать поможет задание в рабочей тетради.

2. Самостоятельная работа

Предложить обучающимся выполнить п. 1 задания 24 из рабочей тетради.

3. Продолжение изложения нового материала («Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте»)

Ознакомьте обучающихся с понятием *орнамент*, рассмотрите рисунки в учебнике с изображениями орнамента в народной вышивке. Расскажите школьникам о значении различных символов в орнаменте.

Используя межпредметные связи с изобразительным искусством, побеседуйте о многообразии цвета: ахроматических и хроматических, основных и дополнительных цветах, смеше-

нии цветов, получении цветового круга из шести и двенадцати цветов.

Используя рис. 111, 112 из учебника, поговорите о сочетании различных цветов в композиции, правилах создания гармонических цветовых композиций. Объясните, что цвета, расположенные напротив друг друга в цветовом круге, являются контрастными и гармоничными. Если в цветовой круг вписать равнобедренный треугольник, получится трёхцветная гармония, если квадрат, – четырёхцветная. Рассмотрите рис. 113 «Гармоничные цветовые композиции». Побеседуйте о видах цветовых композиций, геометрических формах, применяемых при их создании. Покажите цветовые композиции, созданные на листах бумаги в клетку.

Расскажите о возможности создания гармоничных цветовых композиций в графическом редакторе *Paint*. Продемонстрируйте основные возможности редактора. Рассмотрите пример создания графической композиции на рис. 114 из учебника.

4. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить в рабочей тетради п. 1 задания 25, п. 1–3 задания 26.

5. Практическая работа

№ 15. Создание композиции в графическом редакторе

С помощью компьютера и графического редактора *Paint* в соответствии с заданием практической работы № 15 обучающиеся должны выполнить монохромную чёрно-белую, монохромную цветную и хроматическую цветовую композиции из двух, трёх и четырёх цветов. Для облегчения и ускорения работы учитель должен предложить ученикам готовый рисунок, созданный в графическом редакторе, – сетку из клеток. Обучающимся нужно сделать заливку цветом этих клеток, а при необходимости предварительно провести в них диагонали.

Если нет возможности создать композицию с помощью графического редактора, предложите ученикам выполнить задание фломастерами в рабочей тетради или на листах бумаги в клетку.

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практической работы.

Критерии оценки практической работы. Выработайте и обсудите с обучающимися критерии оценки качества работы, например:

- в ахроматической (бесцветной) композиции элементы белого цвета чередуются с элементами чёрного и серого цвета;
- для двуцветной композиции выбраны контрастные цвета;
- для трёхцветной композиции выбраны цвета, находящиеся возле углов вписанного треугольника.

Текущий инструктаж. Учитель следит за правильностью выполнения работы, в случае необходимости даёт индивидуальный инструктаж.

Предложите обучающимся выполнить работу в такой последовательности:

- 1) сделать эскиз на листе бумаги в клетку;
- 2) загрузить в *Paint* изображение сетки (учитель заранее составляет такую сетку);
- 3) в соответствии с эскизом нанести диагональные линии;
- 4) выполнить заливку элементов различными цветами в соответствии с эскизом;
- 5) сохранить изображение.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании работы.

6. Контроль формирования знаний

Контроль формирования знаний по темам § 25–27 может осуществляться с помощью заданий «*Проверь себя*» в рабочей тетради в начале следующего урока. Обучающиеся могут прочитать дома материал параграфов, поупражняться в составлении гармоничных цветовых композиций и лучше усвоить материал.

7. Домашнее задание

1. Прочитать § 25–27. Ответить на вопросы параграфов.
2. Выполнить задание «*Используй компьютер*» из рабочей тетради.
3. Принести на следующий урок цветные лоскуты хлопчатобумажной ткани, при необходимости – ткань для основы или картон для шаблонов, инструменты для раскройных и швейных работ.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства»

1. КОМПОЗИЦИЯ. 2. ФАКТУРА. 3. ТЕКСТУРА. 4. КОЛОРИТ. 5. СТИЛИЗАЦИЯ.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Орнамент. Символика в орнаменте»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.	✓	
2.	✓	
3.		✓
4.		✓
5.	✓	

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Цветовые сочетания в орнаменте»

1. АХРОМАТИЧЕСКИЕ. 2. ЦВЕТОВОЙ. 3. ТЁПЛЫЕ. 4. ЗЕЛЁНЫЙ. 5. ГРАФИЧЕСКИЙ РЕДАКТОР.

Уроки № 29, 30. Лоскутное шитьё

Цель уроков: организовать деятельность обучающихся по приобретению знаний и умений изготавливать лоскутное изделие.

Задачи обучения

1. Ознакомить с лоскутным шитьём как древним и современным видом декоративно-прикладного творчества.
2. Ознакомить с узорами лоскутного шитья «спираль» и «изба».
3. Научить выполнять лоскутное шитьё по шаблонам.
4. Ознакомить с технологией выполнения аппликации на ткани и стёжкой (выстёгиванием).
5. Научить обрабатывать срезы лоскутного изделия.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 28, 29), РТ; ПК, проектор, материалы ЭОР; модели-аналоги проектных лоскутных работ, эскизы моделей лоскутных изделий.

Формируемые УУД: познавательные (см. Приложение 1).

Ход уроков

1. Изложение нового материала («Лоскутное шитьё»)

Актуализация знаний. В целях актуализации полученных на предыдущих уроках знаний предложите детям ответить на следующие вопросы.

Нужны ли припуски на швы при выкраивании деталей?

Как добиться наиболее экономного раскроя?

Каким швом соединяют две детали между собой?

Какую влажно-тепловую обработку можно выполнить?

Расскажите обучающимся о том, что лоскутное шитьё – древний вид рукоделия, возникший у разных народов вследствие бедности. В настоящее время оно превратилось в вид декоративно-прикладного искусства, с помощью которого можно создать уникальные изделия для оформления интерьера кухни, спальни комнаты. Проинформируйте обучающихся о самых распространённых узорах лоскутного шитья: «спираль» (другие названия – «карусель», «лабиринт», «крейзи») и «изба» (иначе – «американский квадрат», «бревенчатый дом», «колодец» и др.). Объясните обучающимся, что технология создания лоскутного изделия в этих двух узорах похожа: работу начинают от центра и продолжают по спирали, лоскуты нашивают на основу. Разница в том, что в первом случае лоскуты имеют неправильную форму и их формируют вокруг треугольника, а во втором – все детали выкраивают одинаковой ширины, а центральная часть этого узора – квадрат с такой же стороной.

Расскажите о технологии изготовления лоскутного узора по шаблонам. Опирайтесь на знания детей о том, что такое шаблон, из какого материала он изготавливается. Объясните, что изготовление лоскутного изделия происходит по технологии, подходящей для любого швейного изделия: выкраивание деталей с учётом направления долевой нити, лицевой и изнаночной

стороны, припусков на швы; стачивание деталей; влажно-тепловая обработка.

Расскажите и покажите образцы аппликации на ткани, которая часто применяется для отделки изделий, в том числе лоскутных. Продемонстрируйте образцы пришивания аппликации к основе вручную — петельным швом и с помощью швейной машины — зигзагообразной строчкой. Расскажите о подборе цветов и качестве ниток, о необходимости укрепления аппликационной ткани флизелином, о флизофиксе — флизелине с двусторонним клеевым покрытием.

Продемонстрируйте лоскутное изделие, выполненное из трёх слоев: лоскутного верха, прокладки из синтепона и подкладки, которые скреплены вместе с помощью стёжки. Расскажите о правилах смётывания и выстёгивания изделия.

Объясните обучающимся, что лоскутное изделие, как любое другое, нужно обработать по краям. В 5 классе обучающиеся могут сделать это двойной подгибкой с оформлением углов «конвертом». Для этого рекомендуется выкроить подкладку с большими припусками на подгибку. Рассмотрите с обучающимися рис. 121 из учебника, покажите образец такой обработки.

2. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся выполнить п. 1, 2 задания 27 и п. 1, 2 задания 28 в рабочей тетради.

3. Практическая работа

№ 16. Изготовление образцов лоскутных узоров

Результатом выполнения практической работы должен быть образец лоскутного узора с выполненной влажно-тепловой обработкой, который может быть положен в основу творческого проекта. Если для проекта есть другой замысел, то образец обучающиеся поместят в портфолио.

Вводный инструктаж. Учитель объявляет тему, цели и задачи практической работы, напоминает обучающимся о правилах безопасного труда при работе на швейной машине, с ножницами, ножом-распарывателем, утюгом. Предостерегает учеников от типичных, наиболее часто допускаемых, ошибок.

Критерии оценки практической работы. Объявите обучающимся критерии оценки качества работы, например:

- 1) шаблон имеет правильную геометрическую форму;
- 2) припуски на швы вокруг всех деталей 10 мм;
- 3) стачные швы ровные;
- 4) швы стачивания совпадают точно в центре изделия;
- 5) припуски на швы разутюжены аккуратно.

Текущий инструктаж. После выполнения обучающимися стачивания двух пар деталей и разутюживания швов продемонстрируйте приём скалывания булавок швов стачивания и стачивания среза по булавке, для того чтобы избежать сдвига.

Заключительный инструктаж. Объявите об окончании работы. Напомните ученикам, что образец лоскутного верха можно положить в портфолио или на следующем уроке использовать для создания проектного изделия.

4. Контроль формирования знаний и умений

Проверка знаний осуществляется с помощью задания «Проверь себя» в рабочей тетради.

Контроль умений, сформированных в результате практической работы, осуществляется с помощью оценочного листа. По мере завершения практической работы ученики будут пытаться самостоятельно оценить качество выполнения образца по выработанным во время вводного инструктажа критериям (самоконтроль). Для этого у учителя имеется специально оформленный оценочный лист, в который обучающийся может выставить по 1 баллу за каждый выдержанный критерий.

5. Домашнее задание

1. Изучить материал § 28, 29. Ответить на вопросы параграфов.
2. Выполнить п. 3 задания 27 в рабочей тетради.
3. Выполнить задания «Используй компьютер» из учебника и рабочей тетради.
4. Принести на следующий урок лоскутный верх проектного изделия или эскиз нового изделия, инструменты для швейных работ.

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Лоскутное шитьё»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.	✓	
2.	✓	
3.		✓
4.		✓
5.	✓	

Ответы на задание «Проверь себя» по теме «Технология изготовления лоскутного изделия»

Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
1.	✓	
2.		✓
3.	✓	
4.		✓
5.	✓	

Уроки № 31–33. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»

Цель уроков: организовать деятельность обучающихся по выполнению творческого проекта.

Задачи обучения

1. Продолжить формирование умения формулировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта, определять цель и задачи проекта.

2. Научить проводить исследование, выдвигать идеи, анализировать их, выбирать лучшую идею.

3. Закрепить умение разрабатывать цветовую композицию, подбирать материалы и инструменты, организовывать рабочее место, изготавливать изделие с соблюдением правил безопасного труда.

4. Научить производить расчёт материалов и денежных затрат для выполнения проекта.

5. Научить анализировать достоинства и недостатки проекта и проводить самооценку.

Дидактические средства обучения: учебник технологии, РТ; библиотечка школьной учебной мастерской, примеры творческих проектов обучающихся; фотографии проектов, сделанных пятиклассниками в предыдущие годы; ПК, подключённый к сети Интернет, электронные средства обучения.

Формируемые УУД: личностные, регулятивные, познавательные (см. Приложение 1).

Ход уроков

1. Выполнение творческого проекта по разделу «Художественные ремёсла»

На творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» отведено 6 ч, в течение которых предполагается не только выполнение поискового этапа, но и изготовление лоскутного изделия. Как и в предыдущих творческих проектах, обучающиеся оформляют работу над поисковым этапом в рабочей тетради. Затем они формулируют требования к изделию, выполняют расчёт материалов и денежных средств, составляют план работы (технологии изготовления).

В качестве примера творческого проекта в учебнике предложено изготовление прихватки, однако обучающиеся могут выбрать другие изделия – подтарелочную салфетку, подушку для стула (табурета), диванную подушку.

2. Контроль выполнения творческого проекта

Контроль выполнения творческого проекта включает самооценку обучающимся своего проекта, а также его оценку экспертами. Эти оценки нужно записать в рабочую тетрадь.

Творческая проектная деятельность

Урок № 34. Создание портфолио

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по созданию портфолио.

Задачи обучения

1. Ознакомить обучающихся с возможным содержанием портфолио.
2. Обучить составлять текст доклада для процедуры защиты творческого проекта.
3. Научить представлять информацию в виде электронной презентации, выполненной в программе *Microsoft Office Power Point*.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 30), РТ; ПК, проектор, пример электронной презентации; план кухни, меню завтрака, фотографии семейного завтрака, образцы швов, швейное изделие, эскизы, лоскутное изделие.

Формируемые УУД: личностные, регулятивные (см. Приложение 1).

Ход урока

1. Изложение нового материала («Создание портфолио. Разработка электронной презентации»)

Сделайте краткий обзор возможного содержания портфолио. Объясните, что всё, сделанное на уроках технологии своими руками, является достижением обучающегося и может занять своё место в портфолио — папке с прозрачными файлами. Это может быть план кухни, меню завтрака, фотографии семейного завтрака, швейного изделия; образцы швов, эскизы, лоскутное изделие.

Объясните обучающимся необходимость составления доклада для процедуры защиты творческого проекта. Составные части доклада: название и цель выполнения комплексного проекта,

а также составляющих его мини-проектов; выдвижаемые творческие идеи; обоснование выбора лучшей идеи; технология изготовления; самооценка по выдвинутым критериям; оценка проекта экспертами; анализ ошибок, возможные пути их устранения.

Объясните преимущества сопровождения доклада электронной презентацией. Рассмотрите с обучающимися рисунки со слайдами электронной презентации в учебнике, продемонстрируйте презентации пятиклассников предыдущих лет. Разъясните необходимость составления сценария презентации, проанализируйте вместе с обучающимися сценарий, предложенный в учебнике.

2. Самостоятельная работа

Предложите обучающимся разработать сценарий своей презентации, зафиксировать его в рабочей тетради и выполнить презентацию в программе *Microsoft Office Power Point*. Если нужно продемонстрировать презентацию на современном телевизоре, имеющем USB-порт, помогите детям перевести её из формата ppt в формат GPEG и записать на флеш-диск USB.

3. Контроль качества подготовки портфолио, доклада и презентации

Контроль выполнения заданий осуществляет учитель.

Урок № 35. Защита творческого проекта

Цель урока: организовать деятельность обучающихся по защите творческих проектов.

Задачи обучения

1. Обучить учеников представлять проект: делать доклад, демонстрировать электронную презентацию и портфолио.
2. Научить задавать вопросы и отвечать на них, делать оценку, анализировать недостатки и намечать пути их устранения.

Дидактические средства обучения: ПК, проектор, электронная презентация; портфолио, проектные изделия.

Формируемые УУД: регулятивные, коммуникативные (см. Приложение 1).

Ход урока

Защита творческих проектов

Обучающиеся по очереди выходят к доске и представляют свои проекты, сопровождая рассказ демонстрацией презентации и портфолио. Оценку проектов осуществляет жюри (группа экспертов), в которое можно пригласить завуча, классного руководителя, родителей, старшеклассников, студентов-практикантов и т. д.

После завершения процедуры защиты жюри объявляет результаты, называет авторов лучших проектов.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Амирова Э.К., Труханова А.Т., Сакулина О.В., Сакулин Б.С. Технология швейных изделий. — М. : Академия, 2012.

Банакина Л.В. Лоскутное шитьё : техника : приёмы : изделия. — М. : АСТ-Пресс Книга, 2011.

Визгалова Н.А. Технология швейных изделий по индивидуальным заказам : цифровая книга, 2011.

Кухня : планировка и оформление. — М. : Ниола-Пресс, 2009.

Кухня : коллекция лучших идей журнала «Квартирный ответ на квартирный вопрос». — М. : Эксмо, 2011.

Савостицкий Н.А., Амирова Э.К. Материаловедение швейного производства. — М. : Академия, 2012.

Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. — М. : Вентана-Граф, 2012.

Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, Н.А. Буглаева. — М. : Вентана-Граф, 2012.

Технология : программа основного общего образования : 5–8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М. : Вентана-Граф, 2012.

Интернет-ресурсы

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://ru.pro100.eu/>

http://www.ikea.com/ms/ru_RU/rooms_ideas/splashplanners.html

<http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/salaty-i-vinegrety>

<http://www.mirsovetov.ru/a/miscellaneous/useful-know/all-tea.html>

<http://www.ovkuse.ru/id/62/>

<http://www.masterclassy.ru/rukodelie/259-pechvork-dlya-nachinayuschih.html>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Формирование универсальных учебных действий на уроках технологии

Формирование у обучающихся **универсальных учебных действий** (общеучебных умений и навыков), включающее формирование компетенций обучающихся в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности, является главной целью учителя технологии.

В процессе реализации основной образовательной программы образовательного учреждения, соответствующей федеральным государственным стандартам второго поколения, в результате изучения всех без исключения предметов основной школы должны получать дальнейшее развитие *личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные* универсальные учебные действия, формирование которых было начато в начальной школе.

В сфере развития **личностных** универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться формированию:

- *основ гражданской идентичности личности* (включая когнитивный, эмоционально-ценностный и поведенческий компоненты);
- *основ социальных компетенций* (включая ценностно-смысловые установки и моральные нормы, опыт социальных и межличностных отношений, правосознание);
- *готовности и способности к переходу к самообразованию* на основе учебно-познавательной мотивации, в том числе *готовности к выбору направления профильного образования*.

В сфере развития **регулятивных** универсальных учебных действий внимание следует уделять формированию действий целеполагания, включая способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию, в том числе во внутреннем плане, осуществлять выбор эффективных путей

и средств достижения целей, контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение. Ведущим способом решения этой задачи является формирование способности к проектированию.

В сфере развития **коммуникативных** универсальных учебных действий приоритетное внимание должно уделяться:

- формированию действий по организации и планированию *учебного сотрудничества с учителем и сверстниками*, умений работать в группе, практическому освоению принципов общения и сотрудничества;

- практическому освоению умений, составляющих основу *коммуникативной компетентности*: ставить и решать многообразные коммуникативные задачи; действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- развитию *речевой деятельности*, приобретению опыта использования речевых средств для регуляции умственной деятельности, приобретению опыта регуляции собственного речевого поведения как основы коммуникативной компетентности.

В сфере развития **познавательных** универсальных учебных действий приоритетное внимание следует уделять:

- практическому освоению обучающимися *основ проектно-исследовательской деятельности*;

- развитию *стратегий смыслового чтения и работе с информацией*;

- практическому освоению *методов познания*, используемых в различных областях знания и сферах культуры, соответствующего им *инструментария и понятийного аппарата*, регулярному обращению в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково-символических средств, широкого спектра *логических действий и операций*¹.

¹ Подробнее см.: Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа. (Стандарты второго поколения) / сост. Е.С. Савинов. – М.: Просвещение, 2011.

Приложение 2

Требования к оснащению школьной учебной мастерской

Приведённые ниже материалы выполняют функцию ориентира в создании целостной предметно-развивающей среды, необходимой для реализации требований к уровню подготовки выпускников на каждой ступени обучения, установленных государственным образовательным стандартом второго поколения.

Технические характеристики оборудования, применяемого в школьной учебной мастерской (кабинете технологии), должны соответствовать психофизиологическим возможностям школьников 5–8 классов, а состав учебного оборудования должен обеспечивать возможность выполнения всех основных технологических операций, предусмотренных примерными учебными программами, при безусловном выполнении требований безопасности труда. Оборудование должно отвечать Санитарно-эпидемическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.2. 2821-10).

Ниже в таблице приведено наименование объектов и средств материально-технического обеспечения, а также их необходимое количество. Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке ткани и пищевых продуктов дано из условия деления класса из 30 обучающихся на две равные группы по 15 человек. При большей средней наполняемости классов в общеобразовательном учреждении в объём комплектации необходимо вносить соответствующие коррективы. Подгруппы при этом должны иметь численность не более 15 человек.

В таблице приняты следующие обозначения:

У – для каждого обучающегося (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);

М – для учебной мастерской;

Ф – для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее одного экземпляра на двух учеников);

П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько обучающихся (4–5 человек).

Объекты и средства оснащения мастерской

№ п/п	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Необхо- димое количе- ство	Примечания
1	2	3	4
1	Библиотечный фонд мастерской		
1.1	Стандарт основного общего образования по техно- логии	М	
1.2	Примерная программа основного общего образова- ния по технологии	М	
1.3	Рабочие программы по направлениям технологии	М	
1.4	Учебники по технологии для учащихся 5, 6, 7, 8 классов	У	
1.5	Рабочие тетради для учащихся 5, 6, 7, 8 классов	М	
1.6	Другие дидактические материалы по всем разделам технологической подготовки обучающихся	М	Сборники учебных проектов, познава- тельных и развивающих заданий, а также контрольно-измерительные материалы по отдельным разделам и темам

1	2	3	4
1.7	Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы	М	Научно-популярные, технические периодические издания и литература, необходимая для подготовки творческих проектов
1.8	Нормативные материалы (ГОСТы, ЕТКС и т. д.) по разделам технологической подготовки	М	Два экземпляра на мастерскую
1.9	Справочные пособия по разделам и темам программы	М	Два экземпляра на мастерскую
1.10	Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков)	М	
1.11	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских		
2	Печатные пособия		
2.1	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки	М	
2.2	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов технологической подготовки обучающихся	М	

2.3	Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов технологической подготовки обучающихся	У, П	Технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального или лабораторно-группового использования обучающимися
3	Информационно-коммуникационные средства		
3.1	Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии	М	Мультимедийные материалы должны быть доступны на каждом рабочем месте, оборудованном компьютером. Электронные базы данных и интернет-ресурсы должны обеспечивать получение дополнительной информации, необходимой для творческой деятельности обучающихся и расширения их кругозора
3.2	Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии	М	
3.3	Интернет-ресурсы по основным разделам технологии	М	
4	Экранно-звуковые пособия		
4.1	Видеофильмы по основным разделам и темам программы	М	
4.2	Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг	М	
4.3	Таблицы-фолии и транспаранты-фолии по основным темам разделов программы	М	

1	2	3	4
5	Технические средства обучения		
5.1	Экспозиционный экран на штативе или навесной	М	С размерами сторон не менее 1,25 × 1,25 м
5.2	Видеомагнитофон (видеопроектор)	М	
5.3	Телевизор с универсальной подставкой	М	Диагональ телевизора — не менее 72 см
5.4	Цифровой фотоаппарат	М	Для подготовки дидактического материала к уроку, использования для внеклассной работы
5.5	Мультимедийный компьютер	М	Технические требования: графическая операционная система, привод для чтения-записи компакт-дисков, аудио- и видеовыходы/выходы, возможность выхода в Интернет. С пакетами прикладных программ (текстовых, табличных, графических и презентационных)
5.6	Сканер*	М	

5.7	Принтер*		М	
5.8	Копировальный аппарат *		М	
5.9	Мультимедийный проектор *		М	
5.10	Диапроектор*		М	
6	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование			
6.1	Аптечка		М	Содержание аптечки обновляется ежегодно
6.2	Халаты		У	Должны выдаваться обучающимся в мастерских при проведении практических работ
Раздел «Оформление интерьера»				
6.3	Холодильник		М	Подбор приборов и оборудования должен отражать передовые технологии
6.4	Печь СВЧ		М	
6.5	Посудомоечная машина			
6.6	Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой		М	

* Возможно получение оборудования во временное пользование из фондов школы.

1	2	3	4
6.7	Фильтр для воды	М	
6.8	Электрический чайник	П	
6.9	Весы настольные	М	
6.10	Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)	П	
6.11	Электроплиты	П	
6.12	Набор кухонного электрооборудования	П	
6.13	Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов	П	
6.14	Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	П	
6.15	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов	П	
6.16	Набор инструментов для разделки рыбы	П	
6.17	Набор инструментов для разделки мяса	П	

6.18	Мясорубка (электромясорубка)	П	
6.19	Набор инструментов и приспособлений для разделки теста	П	
6.20	Комплект разделочных досок	П	
6.21	Набор мисок эмалированных	П	
6.22	Набор столовой посуды из нержавеющей стали	У	
6.23	Сервиз столовый	М	Два сервиза на 6 персон на мастерскую
6.24	Сервиз чайный	М	Два сервиза на 6 персон на мастерскую
6.25	Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	М	Два набора на мастерскую
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»			
6.26	Станок ткацкий учебный	М	
6.27	Манекен 44 размера (учебный, раздвижной)	М	
6.28	Стол рабочий универсальный	У	
6.29	Машина швейная бытовая универсальная	У	

1	2	3	4
6.30	Оверлок	М	Два экземпляра на мастерскую
6.31	Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки	М	Два экземпляра на мастерскую
6.32	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	У	
6.33	Набор шаблонов швейных изделий в М 1 : 4 для моделирования	П	
6.34	Набор приспособлений для раскроя косых беек	М	Пять экземпляров на мастерскую
6.35	Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской	У	
6.36	Шаблоны стилизованной фигуры	П	
6.37	Набор измерительных инструментов для работы с тканями	У	
Раздел «Художественные ремёсла»			
6.38	Набор для раскроя ткани в лоскутной технике	М	Пять экземпляров на мастерскую

6.39	Комплект для вязания крючком	У	
6.40	Комплект для вязания на спицах	У	
6.41	Набор для батика	М	Пять экземпляров на мастерскую
6.42	Комплект инструментов и приспособлений для вышивания	У	
7	Специализированная учебная мебель		
7.1	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц	М	
7.2	Компьютерный стол	М	
7.3	Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей	М	Количество определяется потребностью конкретной мастерской и зависит от её площади
7.4	Ящики для хранения таблиц и плакатов	М	
7.5	Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.)	М	
7.6	Штатив для плакатов и таблиц	М	
7.7	Специализированное место учителя	М	

1	2	3	4
7.8	Ученические лабораторные столы двухместные с комплектом стульев	Ф	
8	Материалы		
8.1	Образцы современных отделочных материалов для кухни	М	
8.2	Коллекции изучаемых материалов	М	
8.3	Расходные материалы (калька, миллиметровая бумага, ткань, швейные нитки, пряжа, почва для посадки растений и т. д.)	М	Количество расходных материалов определяется исходя из выбранных объектов труда школьников

СОДЕРЖАНИЕ

От авторов	3
Примерный поурочно-тематический план.....	4
Поурочные разработки по разделам технологии с методическими рекомендациями	22
Творческая проектная деятельность	23
Урок № 1. Вводный урок. Творческая проектная деятельность.....	24
Оформление интерьера	27
Урок № 2. Интерьер и планировка кухни-столовой.....	28
Уроки № 3, 4. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект по разделу «Оформление интерьера».....	32
Кулинария.....	36
Урок № 5. Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.....	39
Урок № 6. Бутерброды и горячие напитки	43
Урок № 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	51
Урок № 8. Блюда из сырых овощей и фруктов.....	55
Урок № 9. Тепловая кулинарная обработка овощей.....	59
Урок № 10. Блюда из яиц	61
Урок № 11. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	65
Урок № 12. Творческий проект по разделу «Кулинария»	67
Создание изделий из текстильных материалов	70
Урок № 13. Производство текстильных материалов	72
Урок № 14. Свойства текстильных материалов	77
Уроки № 15, 16. Конструирование швейных изделий	80
Урок № 17. Раскрой швейного изделия.....	86
Уроки № 18, 19. Швейные ручные работы	90
Урок № 20. Подготовка швейной машины к работе	95
Урок № 21. Приёмы работы на швейной машине	99
Урок № 22. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	102
Урок № 23. Технология изготовления швейных изделий	108
Уроки № 24–26. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	111

Художественные ремёсла	113
Урок № 27. Декоративно-прикладное искусство	114
Урок № 28. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	116
Уроки № 29, 30. Лоскутное шитьё	120
Уроки № 31–33. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла»	124
Творческая проектная деятельность	126
Урок № 34. Создание портфолио	126
Урок № 35. Защита творческого проекта	127
Рекомендуемая литература	129
Приложения	130
Приложение 1. Формирование универсальных учебных действий на уроках технологии	130
Приложение 2. Требования к оснащению школьной учебной мастерской	132