

Сборник методических разработок и рекомендаций

*Особенности преподавания курса
«Технология»*



Агрыз 2017

Главный редактор:

В.Г.Сафиуллина,

начальник МКУ «Управление образования
Агрызского муниципального района РТ»

Составитель и разработчик:

К.Р. Муллахметова,

методист МКУ «Управление образования
Агрызского муниципального района РТ»

Авторы:

К.Р. Муллахметова,

методист МКУ «Управление образования
Агрызского муниципального района РТ»

Л.В. Белова,

руководитель РМО учителей технологии МБОУ СОШ № 4 г.Агрыз

Г.Х. Паймикина,

учитель технологии МБОУ СОШ № 3 г.Агрыз

И.Ч. Набиуллина,

учитель технологии МБОУ Табарлинская ООШ

Т.И. Ганиева,

учитель технологии МБОУ Кичкетанская СОШ

Д.С. Щекина,

учитель технологии МБОУ Кадряковская СОШ

Ф.Ф. Симаков,

учитель технологии МБОУ Исенбаевская СОШ

Г.И. Симакова,

учитель начальных классов МБОУ Исенбаевская СОШ

Методические рекомендации и разработки по особенностям преподавания курса «Технология» в образовательных организациях: информационно-методический сборник в помощь учителям

Рекомендован преподавателям курса «Технология» в образовательных организациях



Содержание

| | |
|---|---------------|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 4-5 |
| Раздел I СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛИЗМА В ПРЕПОДАВАНИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ФГОС | |
| 1. <i>Реализация ФГОС в предметной области «Технология»</i> | 6-11 |
| 2. <i>Особенности преподавания технологии в 5 классе в условиях внедрения ФГОС</i> | 11-24 |
| 3. <i>Реализация системы оценивания по требованиям ФГОС на уроках технологии..</i> | 24--28 |
| Раздел II УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС. ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ ПЕДАГОГОВ | |
| 4. Технологическая карта урока технологии в 5 классе <i>«Блюда из яиц».....</i> | 28-36 |
| 5. Технологическая карта урока технологии в 7 классе <i>«Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них. Нетканые материалы из химических волокон»....</i> | 36-47 |
| 6. Учебное пособие по разделу «Кулинария» в 5-7 кл. <i>«Работа с хлебом и тестом»</i> | 47-55 |
| 7. Технологическая карта урока технологии <i>«Этнокультурное обучение и воспитание учащихся на уроках технологии на примере изучения национальной одежды»... ..</i> | 55-57 |
| 8. Программа курса по выбору в 10 классе <i>«Дары природы».....</i> | 57-60 |
| 9. Рабочая программа элективного курса в 10 классе <i>«Секреты кухни».....</i> | 60-67 |
| Раздел III ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ. ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ ПЕДАГОГОВ | |
| 10. Внеклассное мероприятие по технологии <i>«Модный школьный приговор».....</i> | 67-74 |
| 11. Внеклассное мероприятие по технологии в начальном классе <i>«Хөнэргэ яшьтэн өйрэн»</i> | 74-88 |
| 12. Приложение 1. <i>Таблица проблемных моментов при работе в условиях реализации ФГОС по курсу «Технология»</i> | |
| 13. Приложение 2. <i>Мониторинг уровня сформированности познавательных УУД в 5 классе</i> | |

«Учитель – это не тот, кто наполняет некий сосуд, а тот, кто разжигает факел»

ВВЕДЕНИЕ

Проблемы преподавания предмета «Технология» при переходе на ФГОС и возможные пути их решения

Ключевой фигурой в реализации образовательного стандарта, с точки зрения создания педагогических условий для достижения планируемых результатов, является учитель. Мы хорошо сознаем, что роль и функции учителя в современной школе серьезно изменились, но будут неизменны две главные составляющие учителя - это мастерство и личность. Сегодня учитель далеко не предметник в узком смысле этого слова.

Основная цель введения ФГОС – смещение акцентов в обучении с передачи знаний на формирование и умение ими пользоваться. Залогом профессионального успеха уже не могут служить полученные однажды в жизни знания. На первый план выходит способность людей ориентироваться в огромном информационном поле, умение самостоятельно находить решения и успешно их реализовывать. В чём это выражается?

Существенные различия стандартов нового поколения с действующими состоят в следующем.

1. Конкретизируются цели образовательного процесса:

- развитие личности школьника, его творческих способностей, интереса к учению,
- формирование желания и умения учиться,
- духовно нравственное и эстетическое воспитание,
- формирование обще учебных умений и навыков, опыта осуществления разнообразных видов деятельности,
- охрана и укрепление физического и психологического здоровья детей,
- сохранение и поддержка индивидуальности ребёнка

2. Изменяются требования к условиям обучения. Теперь на государственном уровне определены условия, которые должны обеспечиваться школе.

3. Расширяется зона влияния школы на ребёнка: в обязательную структуру школы входит организация второй половины дня, т.е. в комплект учебного плана должна быть заложена внеурочная деятельность.

Проблемой перехода на новый стандарт остаётся психологическая и информативная неготовность учителя к нововведениям:

- боязнь и нежелание отказаться от традиционных подходов к профессии,
- консерватизм мышления в силу возраста или профессиональной усталости,
- снижение мотивации учителя вследствие давления стереотипов и отсутствия стимулов.

Впервые в истории человечества поколение «учеников» превзошло поколение «преподавателей» в скорости и способах овладения информационными технологиями: дети легче осваивают компьютер, гаджеты, смартфоны

Задачей учителя становится индивидуализация обучения, понимание того, что работать придётся не со всеми, а с каждым. Теперь учитель одновременно и играющий тренер и судья. Он мотивирует школьников к самостоятельному изучению темы, корректирует их действия, участвует в обсуждении, и ищет способы включения в работу каждого, учитывает личные особенности ученика, а затем направляет не на заучивание, а на организацию самостоятельной практической и творческой деятельности. Учитель и ученик должны стать союзниками.

Важен и кардинальный пересмотр системы оценивания. Накапливаются не оценки, а работы –продукты. Сегодня ФГОС рекомендует несколько видов оценивания: самооценку,

направленную на рефлексию; формирующую оценку для того чтобы проанализировать, чего ребёнок не достиг и как преодолеть этот пробел. Актуальной становится и накопительная оценка.

Предмет «Технология» –это не только одно из звеньев в цепочке образования, «Технология» становится ведущим предметом в стандарте нового поколения. Потому, что его содержание позволяет формировать одновременно четыре сферы развития личности ребёнка: когнитивную (знаниевую), деятельностьную, творческую, эмоционально-ценностную.

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир будущей профессии, интересов, духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой наряду с технологией учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Технология включает в себя приобретение и практическое применение теоретических знаний.

Занятия технологией - площадка для успеха и созидания, так как они призваны пробудить мысль, взволновать душу ребенка, дать ему в руки полезное дело и зажечь искру надежды на успех. Создавая собственными руками вещь, ребенок делается добрее, гуманнее и бережливее, адаптируется в современном социуме. Тот, кто создает, никогда не станет разрушителем.

Требованием времени является тот факт, что современное образование призвано обеспечить у школьника готовность к дальнейшему развитию. Это, значит, «учить детей так, чтобы даже самые глубокие изменения в окружающем мире не смогли поставить их в тупик».

Качества, которые должны быть у ребёнка на выходе из школы для его успешности в современной жизни, позволит реализовать «Технология»:

- ✧ умение ставить цель и добиваться её,
- ✧ умение адаптироваться к ситуации,
- ✧ умение общаться,
- ✧ умение ориентироваться в мире,
- ✧ самостоятельно добывать и применять знания,
- ✧ уметь заботиться о других, быть нравственным человеком,
- ✧ сохранить здоровье.

В школе всё начинается с урока. Устаревшая система вбивания в ученика как можно больше знаний слабо отвечает современным требованиям. Сейчас должны использовать систему «научи, как учиться». Поэтому меняется и типология современного урока:

- ✧ урок открытия нового,
- ✧ урок общеметодологической направленности,
- ✧ урок развивающего контроля,
- ✧ урок рефлексии.

Заявленное в докладе ЮНЕСКО «В новое тысячелетие»: «Школа должна ребёнка «научить учиться», «научить жить», «научить жить вместе», «научить работать и зарабатывать» возможно, если мы будем создавать ситуации урока, когда ученик учится управлять универсальными операциями: решать проблемы разной сложности (личностные, регулятивные, познавательные УУД); позитивно общаться (коммуникативные УУД); управлять потоками информации (познавательные УУД); управлять проектами, исследованиями, экспериментами (регулятивные УУД); изобретать (познавательные УУД).

Итак, освоение учителем инновационных образовательных технологий стало необходимым условием развития его профессиональных компетенций.

Раздел I «СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛИЗМА В ПРЕПОДАВАНИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ФГОС»

РЕАЛИЗАЦИЯ ФГОС В ОБЛАСТИ

Введение
образования проходит с
Отличительной

стандарта является его

характер, ставящий главной целью развитие личности учащегося. Система образования отказывается от традиционного представления результатов обучения в виде знаний, умений и навыков, формулировки стандарта указывают на реальные виды деятельности, которыми учащийся должен овладеть к концу обучения.

Подробно о теоретических аспектах внедрения ФГОС можно ознакомиться на сайте standart.edu.ru

У каждого предмета есть свои особенности в организации преподавания на системно-деятельностной основе. Обучение технологии строится, прежде всего, на учебно-практической деятельности. Для реализации ФГОС по предмету «Технология» нет необходимости в коренных изменениях образовательного процесса, поэтому первым шагом в методическом решении данной проблемы является поэтапное введение основных элементов системного-деятельностного подхода. Технологическое образование по своей сущности действительно ориентировано на компетентностный подход, так как предполагает формирование разнообразных метапредметных знаний и умений, способности действовать в конкретных практических ситуациях, решать жизненные проблемы, а именно на это ориентирован стандарт второго поколения.

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд».

Базовым для направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов». Кроме того обязательно включает в себя следующие разделы: «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария».

Для направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» базовыми разделами являются «Растениеводство», «Животноводство». С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» дополняются базовыми разделами одного из направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд».

Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя, кроме того, следующие разделы: «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

В пояснительной записке указывается, что программа по предмету «Технология» выполняется в полном объеме. Уроки, приходящиеся на праздничные дни, проводятся за счёт объединения часов, отведенных на обобщение и закрепление изученного.



ПРЕДМЕТНОЙ «ТЕХНОЛОГИЯ»

стандартов основного
2015 года.

особенностью нового
системно-деятельностный

В соответствии с ФГОС, базовой образовательной технологией является формирование **универсальных учебных действий (УУД)**. УУД представлены следующими видами: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса. Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

Сегодня, многие спорят о том, нужен ли предмет «Технология» в современной школе. Более того, в некоторых школах его просто больше не существует или, в лучшем случае, он заменен информационными технологиями. Безусловно, изменения в сфере образования, в связи с введением новых стандартов, современных приоритетов социального развития общества смещают акценты трудового обучения. Но независимо от типа экономики труд был, есть и будет главным условием жизнедеятельности человека, важнейшим средством самоутверждения и самовыражения его как личности. Поэтому предмет «Технология» необходим в общеобразовательной школе.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ **В УСЛОВИЯХ ВНЕДРЕНИЯ ФГОС**

Актуальность выбранной темы и необходимость её разработки обусловлена внедрением на новые государственные образовательные стандарты.

Современная жизнь предъявляет сегодня человеку жёсткие требования – это высокое качество образования, коммуникабельность, целеустремлённость, креативность, а самое главное – умение ориентироваться в большом потоке информации и умение адаптироваться в любом обществе. Подготовка к будущей жизни закладывается в школе, поэтому требования к образованию, сегодня меняют свои приоритеты.

Об уроке написано множество книг, статей, диссертаций. Меняются цели и содержание образования, появляются новые средства и технологии обучения, но какие бы не свершались реформы, урок остается главной формой обучения. Какие бы новации не вводились, только на уроке, как сотни и тысячи лет назад, встречаются участники образовательного процесса: учитель и ученик.

Перед Учителем – живые, вечно меняющиеся, непредсказуемые ученики, от которых не всегда знаешь, чего ожидать.

И для того чтобы реализовать требования, предъявляемые Стандартами, урок должен стать новым, современным!

Современное образование в России перешло на Федеральный государственный образовательный стандарт второго поколения (ФГОС).

Понятие стандарта происходит от английского слова standart, означающего норму, образец, мерило. Основное назначение стандартов состоит в такой организации и регулировании отношений и деятельности людей, которая направлена на производство продукции с определенными свойствами и качествами, удовлетворяющими потребности общества.

Государственный стандарт общего образования — нормы и требования, определяющие обязательный минимум содержания основных образовательных программ общего образования, максимальный объём учебной нагрузки обучающихся, уровень подготовки выпускников образовательных учреждений, а также основные требования к обеспечению образовательного процесса (в том числе к его материально-техническому, учебно-лабораторному, информационно-методическому, кадровому обеспечению).

В условиях перехода на новые стандарты необходимо провести сравнительный анализ структуры и содержания программы по технологии стандарта 2004 и ФГОС нового поколения

Сравнительная таблица

| Линии сравнения | Стандарт 2004 года | ФГОС ООО |
|---------------------|---|--|
| Примерная программа | И.А. Сасова, А.В. Марченко «Технология 5 – 8 классы» М. «Вентана-Граф»2008 | Примерная программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения. standart.edu.ru» |
| Рабочая программа | «ТЕХНОЛОГИЯ 5 – 8 классы» | «ТЕХНОЛОГИЯ 5 класс» (пилотный вариант) |
| Кол-во час | 2 часа | 2 часа |
| Функции | | Представлено информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания. Представлено организационно-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий. Примерная учебная программа включает разделы: • пояснительную записку; • основное содержание, состоящее из разделов и тем; • примерное тематическое планирование (последовательность изучения разделов и тем) с распределением учебных часов (в модальности «не менее»); • рекомендации по оснащению учебного процесса. |
| Содержание | Представлено в обязательном минимуме содержания основных образовательных программ | Представлено в Примерной программе по предмету |
| | Разделы, подразделы | сквозные образовательные линии |
| Основные содержате | Для программы по направлению «Технология. Обслуживающий | Технологическая культура производства. Распространенные технологии |

| | | |
|--|---|---|
| <p>льные линии предмета «Технология»</p> | <p>труд» базовыми являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа направления «Технология. Обслуживающий труд» обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование». Вводное занятие 1ч. Технология в жизни человека и общества 1ч. Основы проектирования 10 ч. Создание изделий из текстильных И поделочных материалов 38 ч. Кулинария 14 ч. Технология ведения домашнего хозяйства 4 ч.</p> | <p>современного производства. Культура, эргономика и эстетика труда. Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации. Основы черчения, графики, дизайна. Элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства. Знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов. Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека. Методы технической, творческой, проектной деятельности. История, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.</p> |
| <p>Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образован ия</p> | <p>Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей: Освоение технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; освоение начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг; овладение общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство; развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов</p> | <p>Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология». Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин,</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>технологической деятельности; развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;</p> <p>воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;</p> <p>приобретение опыта применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.</p> | <p>способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;</p> <p>научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.</p> |
| Основное дидактическое средство обучения | <p>Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:</p> <p>определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;</p> <p>творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;</p> <p>приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;</p> <p>умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»).</p> <p>Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей,</p> | <p>Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости). Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.</p> |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| | <p>сферой и ситуацией общения; использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;</p> <p>владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;</p> <p>оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.</p> <p>Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения (ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии; работа в группах; создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования; обеспечение межпредметных связей; взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования).</p> | |
| Интегративный характер содержания | Не отражен в содержании обязательного минимума содержания основных образовательных программ | <p>Построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий,</p> |

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| | | создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов. |
| Место технологии и в базисном плане | В 5-7 классах выделено 2 часа в неделю, в 8 классе — 1 час в неделю. 10 часов 5-7 классах, 4 часа в 8 классе переданы в национально-региональный компонент для организации изучения обучающимися содержания краеведческой направленности. Указанное время используется на изучение технологий, распространенных в регионе, с целью профессионального самоопределения учащихся. При этом национально-региональные особенности местного социально-производственного окружения могут быть представлены в авторской программе для конкретного общеобразовательного учреждения соответствующими технологиями, видами и объектами труда. | Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 170 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 классе — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счет резерва времени в базисном учебном (образовательном) плане. Занятия в 8 и 9 классах могут быть организованы вне обязательной учебной сетки часов во внеурочное время как дополнительное образование во второй половине дня. |
| УМК | Линия УМК под редакцией И.А.Сасовой для 5-7 классов. Данный курс имеет выраженную практическую направленность. По сути дела, впервые создан УМК, в котором обучение технологии построено как серия последовательных проектов (от темы к теме, от года к году обучения). УМК под редакцией И.А.Сасовой активно пропагандируется в последнее время журналом «Школа и производство». | Линия УМК под редакцией И.А. Сасовой для 5 класса «Алгоритм успеха». Система учебников «Алгоритм успеха» представляет собой целостную информационно-образовательную среду основной школы, построенную на основе единых идеологических, дидактических и методических принципов, направленных на реализацию требований ФГОС. В основе создания всех компонентов системы учебников лежат единые принципы построения предметного содержания и методического аппарата учебников, направленные на достижение результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования, отраженные во ФГОС |
| Техническое обеспечение | Условия должны соответствовать требованиям программы. В соответствии с Законом об образовании (2008 г.) «Федеральные государственные образовательные стандарты ... включают в себя требования к: ... 2) условиям реализации основных образовательных программ, в том | Основания и цели разработки требований Требования выполняют функцию ориентира в создании целостной предметно-развивающей среды, необходимой для реализации требований к уровню подготовки выпускников на каждой ступени обучения, установленных стандартом. Они исходят из соответственного задачам комплексного |

| | | |
|--|--|--|
| | числе ... материально-техническим и иным условиям». Данный Перечень составлен на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта (утвержден приказом Министерства образования РФ №1089 от 05.03.2004) и его развития в Стандарте общего образования второго поколения (Материалы РАО 2005 – 2008 www.standart.edu.ru). Перечень имеет статус методических рекомендации Минобрнауки. | использования материально-технических средств обучения, перехода от репродуктивных форм учебной деятельности к самостоятельным, поисково-исследовательским видам работы, переноса акцента на аналитический компонент учебной деятельности, формирование коммуникативной культуры учащихся и развитие умений работы с различными типами информации. http://86mmc-konda.edusite.ru/p49aa1.html |
|--|--|--|

Изучение предметной области «Технология» должно **обеспечить:**

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология» должны **отражать:**

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Информационно-методическое обеспечение введения ФГОС ООО

Информационно-методическое обеспечение введения ФГОС ООО состоит в реализации следующих положений.

1. Обеспечение информационного взаимодействия образовательных учреждений в районах и городах Архангельской области с целью создания единой информационной среды, предназначенной для формирования методических и справочных электронных ресурсов по введению и реализации ФГОС.

2. Создание постоянно действующего консультационного пространства (в том числе, в дистанционном режиме) по вопросам введения ФГОС ООО.
3. Создание муниципальной системы мониторинга результатов введения и реализации ФГОС нового поколения в районах и городах Архангельской области.
4. Освещение в средствах массовой информации процессов подготовки к введению и перехода на ФГОС нового поколения.

5. Координация взаимодействия образовательных учреждений и дополнительного образования детей, обеспечивающая организацию внеурочной деятельности и учет внеучебных достижений обучающихся.

При организации учебной деятельности по предмету учитель технологии использует учебники из Федерального перечня учебников, содержание которых соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Учитель в своей практической деятельности использует учебники, содержание которых соответствуют ФГОС ООО:

1. Бахтеева Л.А., Сарже А.В./ под ред. Хотунцева Ю.Л. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Мнемозина
2. Глозман Е.С., Глозман А.Е., Ставрова О.Б. и др. / под ред. Хотунцева Ю.Л. Технология. 5 класс. Мнемозина
3. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Макруцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Дрофа
4. Сасова И.А., Павлова М.Б., Питт Дж. и др./под ред. Сасовой И.А. Технология 5, Вентана-Граф
5. Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. и др. Технология 5 Вентана-Граф
6. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технологии ведения дома 5 класс. Вентана-Граф

Материально-техническое обеспечение введения ФГОС ООО

Кабинеты и мастерские в соответствии с требованиями должны быть оснащены соответствующим оборудованием. К этим требованиям относится:

1. Обеспечение соответствия информационно-образовательной среды требованиям ФГОС.
2. Обеспечение укомплектованности библиотечно-информационными, печатными и электронными образовательными ресурсами.
3. Наличие доступа ОУ к электронным образовательным ресурсам (ЭОР), размещённым в федеральных и региональных базах данных.
4. Обеспечение контролируемого доступа участников образовательного процесса к информационным образовательным ресурсам в сети Интернет.

Департамент государственной политики в образовании Минобрнауки России рекомендует считать ориентиром при оснащении образовательных учреждений нормативной документацией, учебно-методическими комплектами, печатной продукцией, техническими средствами обучения, необходимыми для перехода на организацию процесса обучения в соответствии с требованиями образовательных стандартов перечень учебного и компьютерного оборудования, кроме того приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 4 октября 2010 года № 986 утверждены федеральные требования к образовательным учреждениям в части минимальной оснащённости учебного процесса и оборудования учебных помещений.

Необходимым условием введения и реализации ФГОС нового поколения также является соответствие материально-технической базы реализации ООП ООО действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда работников образовательного учреждения. Для реализации рабочих программ по предмету «Технология» Министерство образования и науки Российской Федерации рекомендует по направлениям «Технологии ведения дома», «Индустриальные технологии»: проводить занятия на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных

мастерских. Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м² на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м² — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное, тканое или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18 °С при относительной влажности 40—60%.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной.

Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения, включая компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в Интернет.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

Направление «Сельскохозяйственные технологии» реализуется в сельских школах, в учреждениях интернатного типа (детских домах-школах), а также в городских школах, имеющих необходимую учебно-материальную базу.

Занятия по растениеводству должны проводиться на базе школьного учебно-опытного участка и кабинета основ сельского хозяйства (возможно, комбинированного с кабинетом биологии). Проектные работы учащихся могут выполняться на базе личных подсобных или фермерских хозяйств родителей.

Школьный учебно-опытный участок должен содержать отделы овощных и полевых культур, плодово-ягодных растений, плодовой питомник, школы сеянцев и саженцев, цветники, дендрарий, коллекционный участок, отдел лекарственных растений, парники, теплицу, сарай для хранения инвентаря и удобрений, малогабаритной сельхозтехники, оборудованный участок для приготовления компоста. Желательно иметь зоологический отдел, представленный ульями с пчелами и клетками с мелкими животными (кролики, сельскохозяйственная птица).

Школьный учебно-опытный участок и кабинет сельского хозяйства должны иметь рекомендованный Министерством образования и науки РФ набор инструментов, инвентаря и оборудования и т. д. согласно утвержденному Перечню средств обучения и учебного оборудования. Кабинет сельского хозяйства должен быть укомплектован учебной, справочной, научно-популярной литературой, компьютером и электронными учебными и наглядными пособиями.

При работе школьников на участке особое внимание следует уделять соблюдению правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций, соответствию размеров используемого ручного инструмента возрастным особенностям учащихся.

Занятия по животноводству должны проводиться на базе школьной мини-фермы, школьной пасеки или зоологического отдела учебно-опытного участка и кабинета основ

сельского хозяйства (возможно, комбинированного с кабинетом биологии). Проектные работы учащихся могут выполняться на базе личных подсобных или фермерских хозяйств родителей.

Школьные животноводческие мини-фермы оборудуются в соответствии с общими правилами безопасного труда в животноводстве, санитарии и гигиены. Такие фермы создаются, как правило, при школах, в которых организовано профильное обучение по животноводству в старшем звене, или в образовательных учреждениях интернатного типа — детских домах-школах. Учащиеся 5—7 классов могут выполнять на таких фермах вспомогательные работы по уходу за животными, соответствующие их возрастным физическим возможностям. В основной школе может быть создан зоологический отдел в структуре школьного учебно-опытного участка для ознакомительного изучения животноводства. При работе школьников с сельскохозяйственными животными особое внимание следует уделять соблюдению правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приемов труда при выполнении технологических операций, соответствию размеров используемого ручного инструмента возрастным особенностям учащихся.

Рассмотрим изменения в деятельности учителя, работающего по ФГОС.

Характеристика изменений в деятельности учителя, работающего по ФГОС

| Предмет изменений | Традиционная деятельность учителя | Деятельность учителя, работающего по ФГОС |
|---|---|--|
| Подготовка к уроку | Учитель пользуется жестко структурированным конспектом урока | Учитель пользуется сценарным планом урока, предоставляющим ему свободу в выборе форм, способов и приемов обучения |
| | При подготовке к уроку учитель использует учебник и методические рекомендации | При подготовке к уроку учитель использует учебник и методические рекомендации, интернет-ресурсы, материалы коллег. Обменивается конспектами с коллегами |
| Основные этапы урока | Объяснение и закрепление учебного материала. Большое количество времени занимает речь учителя | Самостоятельная деятельность обучающихся (более половины времени урока) |
| Главная цель учителя на уроке | Успеть выполнить все, что запланировано | Организовать деятельность детей: • по поиску и обработке информации; • обобщению способов действия; • постановке учебной задачи и т. д. |
| Формулирование заданий для обучающихся (определение деятельности детей) | Формулировки: решите, спишите, сравните, найдите, выпишите, выполните и т. д. | Формулировки: проанализируйте, докажите (объясните), сравните, выразите символом, создайте схему или модель, продолжите, обобщите (сделайте вывод), выберите решение или способ решения, исследуйте, оцените, измените, придумайте и т. д. |
| Форма урока | Преимущественно фронтальная | Преимущественно групповая и/или индивидуальная |
| Нестандартное ведение уроков | — | Учитель ведет урок в параллельном классе, урок ведут два педагога (совместно с учителями информатики, психологами и логопедами), урок |

| | | |
|---|--|--|
| | | проходит с поддержкой тьютора или в присутствии родителей обучающихся |
| Взаимодействие с родителями обучающихся | Происходит в виде лекций, родители не включены в образовательный процесс | Информированность родителей обучающихся. Они имеют возможность участвовать в образовательном процессе. Общение учителя с родителями школьников может осуществляться при помощи Интернета |
| Образовательная среда | Создается учителем. Выставки работ обучающихся | Создается обучающимися (дети изготавливают учебный материал, проводят презентации). Зонирование классов, холлов |
| Результаты обучения | Предметные результаты | Не только предметные результаты, но и личностные, метапредметные |
| | Нет портфолио обучающегося | Создание портфолио |
| | Основная оценка – оценка учителя | Ориентир на самооценку обучающегося, формирование адекватной самооценки |
| | Важны положительные оценки учеников по итогам контрольных работ | Учет динамики результатов обучения детей относительно самих себя. Оценка промежуточных результатов обучения |

Опыт показывает, что на первых порах педагогу сложно создать технологическую карту урока (ее можно рассматривать как мини-проект учителя). Наибольшие затруднения вызывает декомпозиция целей урока на задачи этапов, конкретизация содержания этапов своей деятельности и деятельности обучающихся на каждом этапе. В помощь учителю можно предложить возможные формулировки деятельности.

Формулировки деятельности учителя и учащихся

| Деятельность учителя | Деятельность учащихся |
|--|--|
| Проверяет готовность обучающихся к уроку. Озвучивает тему и цель урока. Уточняет понимание учащимися поставленных целей урока. Выдвигает проблему. Создает эмоциональный настрой на... Формулирует задание... Напоминает обучающимся, как... Предлагает индивидуальные задания. Проводит параллель с ранее изученным материалом. Обеспечивает мотивацию выполнения... Контролирует выполнение работы. Осуществляет: <ul style="list-style-type: none"> • индивидуальный контроль; • выборочный контроль. Побуждает к высказыванию своего мнения. Отмечает степень вовлеченности учащихся в работу на уроке. Диктует. Дает: | Записывают слова, предложения. Делят (звуки, слова ит.д.) на группы. Выполняют упражнение в тетради. По очереди комментируют... Обосновывают выбор написания... Приводят примеры. Пишут под диктовку. Проговаривают по цепочке. Выделяют (находят, подчеркивают, комментируют) орфограммы. На слух определяют слова с изучаемой орфограммой. Составляют схемы слов (предложений). Проводят морфемный анализ слов. Отвечают на вопросы учителя. Выполняют задания по карточкам. Называют правило, на которое опирались при выполнении задания. Читают и запоминают правило, проговаривают его друг другу вслух. Озвучивают понятие... |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • комментарий к домашнему заданию; • задание на поиск в тексте особенностей... <p>Организует:</p> <ul style="list-style-type: none"> • взаимопроверку; • коллективную проверку; • проверку выполнения упражнения; • беседу по уточнению и конкретизации первичных знаний; • оценочные высказывания обучающихся; • обсуждение способов решения; • поисковую работу обучающихся (постановка цели и план действий); • самостоятельную работу с учебником; • беседу, связывая результаты урока с его целями. <p>Подводит обучающихся к выводу о...</p> <p>Наводящими вопросами помогает выявить причинно-следственные связи в...</p> <p>Обеспечивает положительную реакцию детей на творчество одноклассников.</p> <p>Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке</p> | <p>Выявляют закономерность...</p> <p>Анализируют...</p> <p>Определяют причины...</p> <p>Формулируют выводы наблюдений.</p> <p>Объясняют свой выбор.</p> <p>Высказывают свои предположения в паре.</p> <p>Сравнивают...</p> <p>Читают текст.</p> <p>Читают план описания...</p> <p>Подчеркивают характеристики...</p> <p>Находят в тексте понятие, информацию.</p> <p>Слушают стихотворение и определяют...</p> <p>Слушают доклад, делятся впечатлениями о...</p> <p>Высказывают свое мнение.</p> <p>Осуществляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самооценку; • самопроверку; • взаимопроверку; • предварительную оценку. <p>Формулируют конечный результат своей работы на уроке.</p> <p>Называют основные позиции нового материала и как они их усвоили (что получилось, что не получилось и почему)</p> |
|--|---|

Выводы: что нового появляется в уроке при реализации ФГОС второго поколения? В чем плюсы?

- Стремление учителя самостоятельно планировать уроки.
- Знание принципов дидактики, их иерархии, взаимосвязей и отношений.
- Точное и одновременно творческое выполнение программно-методических требований к уроку.
- Знание типологии урока
- Использование игровой формы, когда это служит лучшему выполнению образовательных целей урока.
- Учет обученности, обучаемости, учебных и воспитательных возможностей учащихся.
- Формулировка, кроме темы урока так называемого «имени урока».
- Планирование воспитательной функции урока.
- Комплексное планирование задач урока.
- Выделение в содержание материала объекта прочного усвоения и отработка на уроке именно этого.
- Продумывание хотя бы для себя ценностных оснований выбора содержания и трактовки учебного материала на уроке.
- Помощь детям в раскрытии личностного смысла изучаемого материала.
- Опора на межпредметные связи с целью их использования для формирования у учащихся целостного представления о системе знаний.
- Практическая направленность учебного процесса.
- Включение в содержание урока упражнений творческого характера.
- Выбор оптимального сочетания и соотношения методов обучения.
- Знание разных технологий развивающего обучения и их только дифференцированное применение.
- Сочетание общеклассных форм работы с групповыми и индивидуальными.

- Осуществление дифференцированного подхода к учащимся только на основе диагностики их реальных учебных достижений.
- Формирование надпредметных способов учебной деятельности (например анализирование от предмета к явлению, процессу, понятию).
- Работа по мотивации учебной деятельности - формирование мотивации познания.
- Создание условий для проявления самостоятельности учащихся
- Рациональное использование средств обучения (учебников, пособий, технических средств.
- Включение компьютеров в педагогические технологии.
- Дифференциация домашних заданий.
- Знание и применение психосберегающих, здоровьесберегающих и здоровьеразвивающих технологий.
- Обеспечение благоприятных гигиенических условий.
- Обеспечение эстетических условий
- Общение - сочетание требовательности и уважения к личности учащегося.
- Имидж учителя.
- Соотношение рационального и эмоционального в работе с детьми.
- Использование артистических умений, педагогической техники и исполнительского мастерства

Оценочный лист проекта

| № | Параметры оценивания | Ф.И.О. | Ф.И.О. | Ф.И.О. |
|----|---|--------|--------|--------|
| 1 | Актуальность выбранной темы | | | |
| 2 | Глубина раскрытия темы | | | |
| 3 | Практическая ценность проекта | | | |
| 4 | Композиционная стройность | | | |
| 5 | Соответствие плану | | | |
| 6 | Обоснованность выводов | | | |
| 7 | Правильность и грамотность оформления | | | |
| 8 | Аккуратность и дизайн оформления | | | |
| 9 | Содержательность приложения | | | |
| 10 | Выступление на защите | | | |
| 11 | Умение изложить самое интересное и ценное | | | |
| 12 | Умение отвечать на вопросы | | | |
| 13 | Умение защищать свою точку зрения | | | |
| 14 | Итоговая оценка | | | |

При подведении итогов учебного проектирования можно использовать лист отзывов, который включает следующие разделы: интересные, впечатляющие моменты; темы, которые наиболее полно раскрыты; уточнение, мнение, пожелание; главные выводы.

Критерии оценивания защиты выполненного проекта

1. Качество доклада: композиция, полнота представления работы, подходов, результатов; аргументированность, объем информации, убедительность и убежденность.
2. Объем и глубина знаний по теме (или предмету), эрудиция, межпредметные связи.
3. Педагогическая ориентация: культура речи, манера, использование наглядных средств, чувство времени, импровизированное начало, удержание внимания аудитории.
4. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убедительность и убежденность, дружелюбие, стремление использовать ответы для успешного раскрытия темы и сильных сторон проекта.
5. Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, способность работать с перегрузкой, доброжелательность, контактность.

Критерии оценки проекта на уровне жюри МЭ и РЭ ВОШ по технологии

| I. Пояснительная записка (оценивается до 10 баллов) | | | | II. Изделие (оценивается до 30 баллов) | | | | III. Защита проекта (оценивается до 10 баллов) | | | |
|--|---|--|--|---|------------------------------|-------------------------|--|---|--|--|--|
| Выполнили Ф.И.О. | | | | Выполнили Ф.И.О. | | | | Выполнили Ф.И.О. | | | |
| 1 | Общее оформление | | | 1 | Оригинальность конструкции | 1 | Формулировка проблемы и темы проекта | | | | |
| 2 | Актуальность. Обоснование проблемы и формулировка темы проекта | | | 2 | Качество изделия | 2 | Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи | | | | |
| 3 | Сбор информации по теме проекта. Анализа прототипов | | | 3 | Соответствие изделия проекту | 3 | Описание технологии изготовления изделия | | | | |
| 4 | Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей | | | 4 | Практическая значимость | 4 | Четкость и ясность изложения | | | | |
| 5 | Выбор технологии изготовления изделия | | | 5 | Итоговая оценка изделия | 5 | Глубина знаний и эрудиция | | | | |
| 6 | Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления | | | | | 6 | Время изложения | | | | |
| 7 | Разработка конструкторской документации, качество графики. | | | | | 7 | Самооценка | | | | |
| 8 | Описание изготовления изделия | | | | | 8 | Ответы на вопросы | | | | |
| 9 | Описание окончательного варианта изделия | | | | | | Итоговая оценка защиты проекта | | | | |
| 10 | Эстетическая оценка выбранного варианта | | | | | | | | | | |
| 11 | Экономическая и экологическая оценка готового изделия | | | | | | | | | | |
| 12 | Реклама изделия | | | | | | | | | | |
| Итоговая оценка пояснительной записки | | | | | | Итоговая оценка изделия | | Итоговая оценка защиты проекта | | | |
| Итого (максимальная оценка 50) | | | | | | | | | | | |

**Материал курса повышения квалификации
РЕАЛИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ
ПО ТРЕБОВАНИЯМ ФГОС НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ**

Существующая система оценивания несовершенна и может негативно влиять на школьников. Традиционная школа предлагает всего два однозначно положительных балла, и ученики часто не понимают оценки учителя, говоря: «Вы мне тройку несправедливо поставили», «Почему у него пять, а у меня четыре?». Таким образом, этап контроля порождает львиную долю тех стрессообразующих факторов, которые необходимо снять в соответствии с принципом психологической комфортности.

Технология оценивания образовательных достижений (учебных успехов) направлена на развитие контрольно-оценочной самостоятельности учеников за счёт изменения традиционной системы оценивания. У учащихся развиваются умения самостоятельно оценивать результат своих действий, контролировать себя, находить и исправлять

собственные ошибки; мотивация на успех. Избавление учеников от страха перед школьным контролем и оцениванием путём создания комфортной обстановки позволяет сберечь их психическое здоровье.

На моих уроках учащиеся работают с оценочными листами. Структура оценочного листа включает традиционные элементы: наименование листа (указывается вид и тема учебной работы, класс), критерии оценки (критерии – требуемые образовательные результаты), место для самооценки школьника и оценки учителя. Завершает оценочный лист такой компонент как «характеристика уровня выполнения работы».

Оценочный лист – инструмент универсальный, им можно пользоваться при оценке различных учебных работ, в том числе и практических (лабораторных). Я составила несколько оценочных листов для практических работ по технологии и использую их на уроках. Разработка критериев оценки (оценочных листов) выполняется совместно учителем и обучающимися. Предложение готовых листов не совсем правильно. В крайнем случае, следует обсудить критерии устно, а затем выдать готовые листы.

Первые впечатления и результаты: девочки строже, серьёзнее и объективнее относятся к оценке своей работы; повышается уровень дисциплины и качество работы. Ребята активно участвуют в процессе оценивания, поэтому по данным анкетирования, более 90% учащихся считают, что отметки на уроках выставляются справедливо, одобряют стиль ведения уроков и форму оценивания.

Я предлагаю и делюсь тем, что у меня получилось.

Оценочный лист 1

Практическая работа «Выполнение вышивки»

Ученицы __класса_____

| № | Критерии для оценки | Количество баллов | Самооценка | Оценка учителя |
|---|---|-------------------|------------|----------------|
| 1 | Умение правильно подготовиться к работе: – подбор материалов, инструментов и приспособлений – организация рабочего места | 1 | | |
| | | 1 | | |
| 2 | Умение аккуратно оформить работу | 1 | | |
| 3 | Умение работать самостоятельно | 1 | | |
| 4 | Умение уважать окружающих, соблюдая дисциплину на уроке | 1 | | |
| 5 | Умение соблюдать охрану труда | 1 | | |
| 6 | Умение правильно определять порядок работы | 1 | | |
| 7 | Умение ориентироваться на схеме и на ткани – правильно определена середина на схеме и на образце – соответствие рисунков на схеме и на образце | 1 | | |
| | | 1 | | |
| 8 | Умение выполнять вышивку – правильно закреплена нить в начале работы – правильно закреплена нить в конце работы – правильно выполнены горизонтальные (вертикальные) ряды | 1 | | |
| | | 1 | | |
| | | 1 | | |

| | | | | |
|---|--|-------------|--|--|
| | – правильно выполнены стежки по диагонали – все верхние стежки расположены в одном направлении – отсутствие узлов и петель на изнаночной стороне | 2 2 1 | | |
| 8 | Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. | 1 | | |
| | ИТОГО (сумма баллов) | 18 | | |
| | Уровень выполнения работы | | | |
| | Отметка | | | |

Характеристика уровней выполнения работы

| Уровень | Низкий | Пониженный | Базовый | Повышенный | Высокий |
|---------|--------|------------|---------|------------|---------|
| Баллы | 0-3 | 4-7 | 8-11 | 12-15 | 16-18 |
| Отметка | | 2 | 3 | 4 | 5 |

Оценочный лист 2

Практическая работа «Изучение свойств тканей»

Ученицы __класса__

| № | Критерии для оценки | Кол-во баллов | Самооценка | Оценка учителя |
|----|--|---------------|------------|----------------|
| 1 | Умение правильно подготовиться к работе: – подбор материалов, инструментов и приспособлений – организация рабочего места | 1 1 | | |
| 2 | Умение аккуратно оформить работу | 1 | | |
| 3 | Умение работать самостоятельно | 1 | | |
| 4 | Умение уважать окружающих, соблюдая дисциплину на уроке | 1 | | |
| 5 | Умение работать в группе | 1 | | |
| 6 | Умение соблюдать охрану труда | 1 | | |
| 7 | Умение работать по плану | 1 | | |
| 8 | Умение сравнивать образцы | 1 | | |
| 9 | Умение записывать результаты работы | 1 | | |
| 10 | Умение применять полученные знания – умение отличить ткани из хлопка и льна друг от друга – умение выявить ткани из хлопка и льна из | 1 | | |

| | | | | |
|----|--|-----------|--|--|
| | ассортимента тканей | 2 | | |
| 11 | Умение называть свойства ткани | 1 | | |
| 12 | Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. | 1 | | |
| | ИТОГО (сумма баллов) | 15 | | |
| | Уровень выполнения работы | | | |
| | Отметка | | | |

Характеристика уровней выполнения работы

| Уровень | Низкий | Пониженный | Базовый | Повышенный | Высокий |
|---------|--------|------------|---------|------------|---------|
| Баллы | 0-3 | 4-6 | 7-9 | 10-12 | 13-15 |
| Отметка | | 2 | 3 | 4 | 5 |

Оценочный лист 3

Практическая работа «Приготовление винегрета»

ученицы ____ класса _____

| № | Критерии для оценки | Кол-во баллов | Самооценка | Оценка учителя |
|----|--|------------------|------------|----------------|
| 1 | Умение правильно подготовиться к работе: – подбор оборудования, инструментов и приспособлений – организация рабочего места | 1 1 | | |
| 2 | Умение работать в группе – умение формировать рабочую группу – способность к коллективному решению задач – взаимопомощь – доброжелательность | 1 1 1 1 | | |
| 3 | Умение работать самостоятельно | 1 | | |
| 4 | Умение уважать окружающих, соблюдая дисциплину на уроке | 1 | | |
| 5 | Умение соблюдать охрану труда | 1 | | |
| 6 | Умение правильно определять порядок работы | 1 | | |
| 7 | Умение работать по инструкционной карте | 1 | | |
| 8 | Умение выполнять очистку овощей | 1 | | |
| 9 | Умение выполнять нарезку овощей | 2 | | |
| 10 | Умение выполнять фигурную нарезку | 2 | | |

| | | | | |
|----|--|-------------|--|--|
| 11 | Умение выполнить оформление готового блюда | 2 | | |
| 12 | Умение сервировать стол | 2 | | |
| 13 | Умение убрать своё рабочее место – чистота и порядок по окончании работы – по окончании работы посуда вымыта – по окончании работы оборудование, инструменты и приспособления убраны на место | 1 1 1 | | |
| 14 | Соблюдение этикета и правил поведения за столом | 2 | | |
| 15 | Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов. | 1 | | |
| | ИТОГО (сумма баллов) | 26 | | |
| | Уровень выполнения работы | | | |
| | Отметка | | | |

Характеристика уровней выполнения работы

| Уровень | Низкий | Пониженный | Базовый | Повышенный | Высокий |
|---------|--------|------------|---------|------------|---------|
| Баллы | 0-7 | 8-14 | 15-19 | 20-23 | 24-26 |
| Отметка | | 2 | 3 | 4 | 5 |

Раздел II УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС. ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ ПЕДАГОГОВ

*« Урок – это зеркало общей и педагогической культуры учителя, мерило его интеллектуального богатства , показатель его кругозора, эрудиции»
В.А. Сухомлинский*

Технологическая карта урока технологии в 5 классе

Модуль: Кулинария.

Раздел: Технология приготовления пищи.

Тема урока: **БЛЮДА ИЗ ЯИЦ.**

Практическая работа «Приготовление блюд из яиц».

Цель урока.

Дать представление о пищевой ценности яиц, их значении в питании человека и научить готовить блюда из яиц.

Задачи урока:

Образовательные.

Обеспечить восприятие и осмысление представлений о яйце и яичных продуктах. Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц и научить технологии приготовления, оформлению и подачи блюд из яиц.

Развивающие.

Развивать навыки выбора здорового, рационального питания, умения готовить блюда из яиц.

Воспитательные.

Воспитывать аккуратность, опрятность в работе, навыки культурного поведения, взаимодействие в коллективе.

Здоровьесберегающие технологии: использование на уроке здоровьесберегающие элементы (динамические паузы минутки отдыха), следить за выполнением санитарно-гигиенических требований на уроке.

Тип урока – изучение нового материала

Технологии и методы обучения:

Информационные технологии,

Объяснительно-иллюстративный метод,

Практический метод,

Метод контрольных вопросов.

Форма урока – фронтальная, парная, индивидуальная.

Словарная работа: Варка, Жарение, Запекание, Омлет, Овоскоп, Меланж

Межпредметные связи: биология, история, русский язык и литература.

Профориентационные:

1.Обобщить у учащихся знания и сферах трудовой деятельности: птичница, оператор птицефабрики, повар, кондитер.

Необходимое оборудование и материалы.

- Оборудование кухни – лаборатории, инструменты, приспособления, посуда.
- Куриные яйца для лабораторной и практической работы.
- Набор продуктов для практической работы.
- Компьютер, проектор, экран.
- Слайдовая презентация.
- Фильм «Приготовление омлета».
- Таблицы: «Питательные вещества», «Блюда из яиц».

Для учащихся:

1. учебник: Технология. Технология ведения дома: 5 кл. для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синева, В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192 с.: ил.

2. рабочая тетрадь для учащегося;

3. инструкционно-технологическая карта «Технология приготовления омлета», «Технология приготовления яичницы-глазуньи», «Определение свежести яиц».

В помощь учителю.

| | |
|--|---|
| Использованные источники и литература. | 1. Интернет ресурсы: http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm - Информационный банк современного учителя www.gastronom.ru www.povarenok.ru www.kuking.ru |
| Учебная литература. | 2. Технология. 5 класс (учебник для учащихся общеобразовательных учреждений). Под редакцией Симоненко В.Д. М.: Издательский центр «Вентана – Граф», 2008 г. 3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Тетрадь творческих работ. |
| Методическая литература | 4. Журналы «Школа и производство». |

Планируемые результаты:

Предметные

- самостоятельно определять свежесть яиц и способы их хранения;

Метапредметные

- регулятивные - технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготавливаемого блюда;

- коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем и сверстниками, разрешать конфликтные ситуации;
- познавательные — выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.

Личностные

- умение провести самоанализ выполненной работы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

Подробный конспект урока с презентацией

Ход урока

1. Организационный момент:

- приветствие;
- проверка явки учащихся;
- заполнение учителем классного журнала;
- проверка готовности учащихся к уроку;
- настрой учащихся на работу;

2. Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности.

Сегодня мы с вами поговорим о блюдах, которые изготавливаются из одного продукта, а что это за продукт вы узнаете, прочитав известную с раннего детства сказку:

Жили себе дед да баба,

И была у них курочка Ряба.

Снесла курочка яичко:

Яичко не простое, золотое.

Дед бил, бил — не разбил;

Баба била, била — не разбила;

Мышка бежала, хвостиком махнула:

Яичко упало... и разбилось.

Дед и баба плачут;

Курочка кудахчет:

"Не плачь, дед, не плачь, баба.

Я снесу вам яичко другое,

Не золотое — простое".

- Что это за продукт?

- Яйцо.

Давайте попробуем сформулировать тему этого урока. (Предложения учащихся)

Тема урока, пожалуй, будет звучать так: «Блюда из яиц»

Определите задачи, которые будем решать на уроке.

Учащиеся: узнаем...,

научимся...

3. Актуализация опорных знаний, умений, навыков.

Учитель: Чтобы справиться с поставленными задачами необходимо вспомнить, что знаем и что умеем, вставить правильно слова.

Учащиеся: (заполняют первую графу таблицы)

1. Сначала овощи

2. Морковь, картофель

3. В картофеле глазки

4. При обработке капусты верхние грязные листья

5. А затем овощи

Ответы: вырезают нарезают очищают удаляют моют

4. Формирование новых знаний.

И так, девочки, сейчас я вас приглашаю в удивительный мир яиц.

Как вы думаете: что появилось вначале - яйцо или курица?

Немного истории.

- В старину древние народы, считали, что яйцо – это символ вселенной и символ рождения. У наших предков, славян, яйцо символизировало собой символ зарождающейся новой жизни, и сама природа позаботилась о том, чтобы будущая жизнь была обеспечена всеми необходимыми питательными веществами.

- Обыкновенное яйцо – пищевой продукт, его воспевают в песнях, сочиняют сказки (Курочка Ряба). Форма яйца вдохновляет художников, дизайнеров, архитекторов.

Современная наука определила, что в состав яиц входят жизненно необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные соли, витамины: А, D, Е и В.

Основная часть полезных веществ сосредоточена в желтке.

Правда, нельзя забывать и о том, что в яйце содержится много холестерина (именно поэтому яйца ограничены в употреблении при заболеваниях почек и печени). Исследование показало, что люди со здоровой диетой могут съедать по яйцу в день, и уровень холестерина в крови не поднимется.

Согласно статистике, человек ежегодно употребляет в пищу около 200 куриных яиц.

Интересная информация Всемирный день яйца — неофициальный праздник всех любителей кулинарных блюд отмечается во вторую пятницу октября.

«Мозговой штурм» «Что нам известно о яйце?»

- Откуда берутся яйца?

- Какие виды яиц вы знаете?

Учащиеся высказывают своё мнение.

- Посмотрите на картинку – яйца бывают разные: утиные, гусиные, перепелиные и т.д. и все они очень полезные, но чаще всего мы употребляем в пищу куриные яйца.

- Давайте посмотрим. Какие профессии есть связанными с яйцами: птичница, оператор птицефабрики, повар, кондитер

- Теперь отправимся в магазин.

Просто поразительно, как много информации содержится на яйце!

Какую информацию содержит штамп на яйце?

Беседа (ребята высказывают своё мнение).

Маркированные яйца с указанной датой называются диетическими.

По истечении 7 суток они становятся столовыми.

(Схема зарисовывается учащимися в рабочую тетрадь)

- Крупные яйца массой 45 г. и более маркируют красной краской – это продукт 1-й категории.

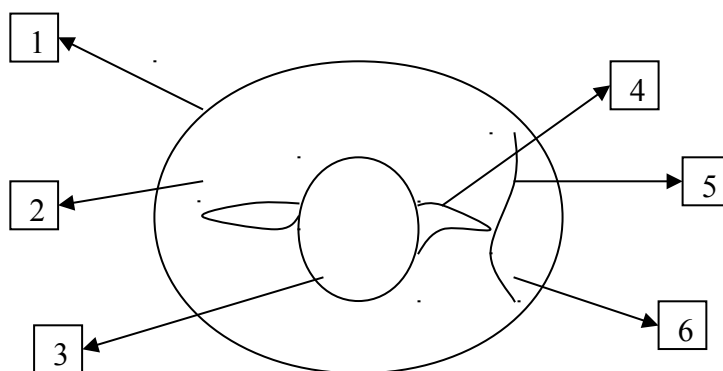
- Яйца массой 40 г. и меньше – синей краской – это продукт 2-й категории.

К яичным продуктам относятся **меланж** (замороженная смесь белка с желтком) и **яичный порошок** (высушенный меланж). Эти продукты особенно удобны для использования в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания.



Сообщение ученицы по способам хранения яиц.

- ✓ Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.
 - ✓ При отсутствии холодильника яйца можно сохранить свежими, если смазать скорлупу тонким слоем сала или растительного масла, завернуть каждое яйцо в бумагу, уложить в корзинку и повесить ее в темном проветриваемом месте.
- Чтобы правильно готовить блюда из яиц познакомимся со строением яйца.
- Яйцо покрыто скорлупой, под которой находятся две подскорлупные оболочки. Между ними образуется воздушная камера – пуга. В процессе хранения яиц пуга увеличивается. Под оболочками находится белок. В середине его на двух канатиках «подвешен» желток. Белок составляет около 60% содержимого яйца, а желток – около 40%.



1. Скорлупа
2. Белок
3. Желток
4. Градинки
5. Оболочка
6. Пуга

5. Электронная физкультминутка

6. Лабораторная работа.

Очень важно, чтобы яйца были свежими.

Как определить свежесть яйца?

(ребята высказывают своё мнение)

Вывод. Для определения их доброкачественности можно использовать несколько способов.

1. Просвечивание (с помощью овоскопа).
2. Погружение в воду.
3. Органолептический.

Проведём опыт и определим качество яиц в подсолённой воде.

Ход работы.

1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.
2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.
3. Оформите результаты опыта: зарисуйте положение яйца в стакане с водой и охарактеризуйте его качество.

| Качество яйца | Положение яйца |
|---------------------|-----------------------------------|
| Яйцо свежее | Опустилось на дно стакана |
| Недостаточно свежее | Плавает чуть выше дна |
| Недоброкачественное | Находится на поверхности жидкости |

Яйца могут быть источником инфекционного заболевания, в процессе приготовления пищи из них необходимо соблюдать правила.

Сообщение ученицы по правилам приготовления блюд из яиц.

- Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (это снизит возможность попадания вредных микробов со скорлупы в пищу)
- Соблюдать режим тепловой обработки яиц.

7. Применение Практическая работа «Блюда из яиц».

- Какие вкусные блюда можно приготовить из яиц?

Предлагаю провести конкурс знатоков: кто больше знает блюд из яиц?

Вывод: Из яиц готовят яичницы, омлеты. Яйца можно фаршировать. Кроме того, яйца широко используются при приготовлении котлет, запеканок, блинчиков, а также кондитерских изделий.

В кухне народов мира можно найти около 3 тысяч рецептов блюд из яиц.

В русской национальной кухне, например, яйца готовили, как отдельное блюдо.

Как пищевое сырье, для смеси с другими продуктами яйца не воспринимались. Даже в тесто их стали употреблять лишь в XIX веке по примеру французов.

Как же правильно варить яйца? *(ребята высказывают своё мнение)*

Рассмотрим способы варки яиц

| Способ приготовления | Время приготовления, мин | Готовность |
|----------------------|--------------------------|---|
| Всмятку | 2 | Белок свернулся наполовину, желток не свернулся |
| «В мешочек» | 4 - 5 | Белок свернулся, желток не свернулся |
| Вкрутую | 7 - 10 | Желток и белок свернулся |

Учитель: Мы переходим к практической работе, но сначала послушаем несколько правил по варке яиц.

Сообщение ученицы.

- Никогда не варите яйца сразу из холодильника, потому что очень холодные яйца, которые кладут в горячую воду, скорее всего, лопнут.
- Никогда не варите яйца слишком долго (желтки потемнеют, белок будет похож на резину).
- Обработка яиц.
- Всегда используйте маленькую кастрюлю - когда слишком много места, яйца могут стукнуться друг о друга и потрескаться.
- Помните, что у яиц есть подушечка на тупом конце, где собирается воздух. Во время варки там может собраться давление и скорлупа потрескается. Чтобы этого избежать, проколите яйцо с тупого конца иголкой, чтобы выходил пар.
- Яйцо в кастрюле должно быть покрыто водой.

- Если скорлупа яйца слегка треснута, яйца надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.

- Сваренные яйца опускают в холодную воду, чтобы они легче очистились.

Инструктаж по охране труда при выполнении практической работы

- при пользовании электронагревательными приборами;
- при работе с горячей жидкостью.

Существуют некоторые тонкости яичного этикета.

Послушаем, как культурно съесть яйцо.

Сообщение готовится ученицей.

- Многие прочитали книгу Джонатана Свифта «Путешествия Гулливера» и помнят, почему началась война между лилипутами. Так вот, для тех, кто этого не знает: война началась из-за разного подхода к разбиванию яйца. Одни говорили - надо бить яйцо с тупого конца, другие – с острого. Разногласия были настолько остры, что привели к войне.

- Если вам подали яйца вкрутую, ни в коем случае не разбивайте их о краешек стола или тарелки. Согласно правилам этикета, надо взять яйцо в левую руку и ложкой сделать пару-тройку резких ударов по скорлупе. Затем очищаете ее и убираете на край тарелки.
- Когда яйцо «освобождено», держите его для устойчивости левой рукой и разрезаете вдоль на две половинки – это можно делать ножом или вилкой.

Ситуация частного случая.

Взяла бабка сковороду, положила масло, поставила на огонь. Разбила яйцо и вылила на сковороду.

- Садись дед завтракать. Сел дед за стол, попробовал яичницу и говорит: «Эх, бабка-бабка, яичница у тебя не удалась!..

Вопрос: Почему деду не понравилась яичница?

Варианты оригинального решения учащихся.

Требования к качеству блюд из яиц

Яичница-глазунья должна иметь слегка загустевший белок и сохранивший форму желток.

Натуральные (или с гарниром) яичницы и омлеты должны быть слегка загустевшими, без посторонних привкусов и запахов.

Вводный инструктаж учителя:

- сообщение названия практической работы;
- разъяснение задач практической работы;
- ознакомление с объектом труда (образцом);
- ознакомление со средствами обучения, с помощью которых будет выполняться задание (оборудование, инструменты, приспособления);
- ознакомление с учебно-технической документацией (инструктаж по ТК, ИК, ИТК);
- предупреждение о возможных затруднениях при выполнении работы;
- инструктаж по технике безопасности.

Учитель. Используя схему и технологическую карту, вам предстоит по группам приготовить яичницу.

Работа выполняется по технологическим картам (таблицы 33,34 учебника) группами по 3 человека.

Слабые ученицы взбивают яйца для омлета.

Средние обжаривают омлет.

Сильные учащиеся готовят яичницу

Самостоятельная работа учащихся по УТД.

Текущий инструктаж учителя (проводится по ходу выполнения учащимися самостоятельной работы):

Формирование новых умений:

- проверка организованности начала работы учащихся;
- проверка организации рабочих мест учащихся (рабочий стол, инструменты, приспособления);
- соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания;

Усвоение новых знаний:

- проверка правильности использования учащимися учебно-технической документации;
- инструктирование по выполнению задания в соответствии с технологической документацией.

Целевые обходы:

- инструктирование учащихся по выполнению отдельных операций и задания в целом;
- концентрация внимания учащихся на наиболее эффективных приемах выполнения операций;
- оказание помощи слабо подготовленным к выполнению задания учащимся;
- контроль за бережным отношением учащихся к средствам обучения;
- рациональное использование учебного времени учащимися.

Заключительный инструктаж учителя:

- анализ выполнения самостоятельной работы учащимися;
- разбор типичных ошибок учащихся;
- вскрытие причин допущенных учащимися ошибок.

Подведение итогов практической работы.

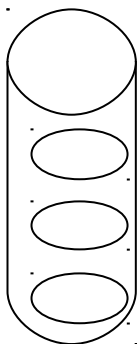
1. Оценка сервировки стола.
2. Определение качества приготовленного блюда согласно требованиям (самоконтроль и взаимоконтроль).
3. Анализ допущенных отклонений при приготовлении и оформлении блюда.
Уборка стола, рабочего места и мытье посуды (согласно графику).

8. Закрепление нового материала.

Тест «Использование яиц в кулинарии»

Выберите верное высказывание

- 1) Вареное яйцо или «сырое» можно определить:
а) опусканием в воду;
б) потряхиванием;
в) кручением.
- 2) Яйца в "мешочек" - это
а) крутой желток и белок;
б) жидкий желток и белок;
в) крутой белок, жидкий желток.
- 3) Яичница глазунья - это
а) фаршированное яйцо;
б) яйцо, сваренное вкрутую;
в) жареное яйцо с целым желтком.
- 4) Чтобы приготовить яйцо вареное вкрутую его нужно варить:
а) 2-3 минуты; б) 4-5 минут; в) 8-10 минут.
- 5) Омлеты по способу приготовления бывают
а) натуральные, с гарниром;
б) смешанные, фаршированные;
в) натуральные, разные.
- 6) Для приготовления омлетов берут
а) 15-20 грамм молока;
б) 30-40 грамм молока;
в) 60-70 грамм молока.
- 7) Чтобы на поверхности желтка яичницы натуральной не образовывалось сизых пятен нужно
а) посолить сковороду под яйцом;
б) посолить специальной солью;
в) солить готовую яичницу.
- 8) К яичнице глазунье подают
а) нож и вилку;
б) чайную ложку и вилку;
в) нож и ложку.
- 9) Покрасить яйца к Пасхе можно
а) шелухой лука
б) химическими красителями
в) в отваре картофеля
- 10) Определите, какое яйцо самое свежее?



A

Б

В

9. Подведение итогов урока.

Подведение итогов урока:

- сообщение учителя о достижении целей урока;

- объективная оценка результатов коллективного и индивидуального труда учащихся на уроке; выставление отметок в классный журнал и в дневники учащихся;
- сообщение о теме следующего урока;
- задание учащимися на подготовку к следующему уроку.

Домашнее задание: повторить изученный материал (стр.200-209, вопросы - стр.210).

Приготовить омлет или яичницу, заполнить в тетради творческих работ задание 31 (1,2)

10. Рефлексия.

- Что я успела сделать на уроке?

- Чего я достигла?

Закончите фразу:

- Я познакомилась.....

- Было непросто.....

- У меня получилось.....

- Мне запомнилось....

Обобщение знаний учащихся.

11. Уборка рабочих мест.

Сейчас прозвенит долгожданный звонок,

Увы, но к концу подошёл наш урок.

Прошу уберите рабочее место.

Я благодарность вам всем объявляю,

За работу всем спасибо говорю.

Мы цели достигли. Благодарю!

Руководитель РМО учителей технологии,

учитель технологии

МБОУ СОШ № 4 г.Агрыз

Белова Людмила Владимировна

Технологическая карта урока технологии в 7 классе

Модуль: *Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.*

Раздел: *Элементы материаловедения*

Тема урока: **ХИМИЧЕСКИЕ ВОЛОКНА. СВОЙСТВА
ХИМИЧЕСКИХ ВОЛОКОН И ТКАНЕЙ ИЗ НИХ.
НЕТКАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ ИЗ ХИМИЧЕСКИХ ВОЛОКОН.**

Лабораторная работа «Состав ткани».

Цель урока: Дать представление о видах химических волокон и производстве тканей из них.

Задачи:

Образовательные - Научить разбираться в свойствах тканей и применять эти знания в жизни.

Развивающие: Развивать логическое мышление через работу с понятиями, пространственное воображение, коммуникативные умения, познавательный интерес к предмету.

Воспитательные: Воспитывать практичность и способствовать развитию эстетического вкуса.

Профориентационная работа: *Оператор чесальных машин, Оператор ленточного оборудования, оператор крутильного оборудования, Прядильщица, Ткачиха, Контролёр качества тканей*

Здоровьесберегающие технологии: использовать на уроке здоровьесберегающие элементы (динамические паузы минутки отдыха для глаз), следить за выполнением санитарно-гигиенических требований на уроке.

Тип урока – урок «открытия» нового знания.

Методы: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый, практический.

Форма урока – фронтальная, парная, индивидуальная.

Вид урока – практический.

Оборудование и материалы: презентация к уроку, коллекция “Волокна”, Карточки-задания с лабораторно-практической работой, Коллекция тканей, раздаточный материал, карточки, схема «Классификация текстильных волокон»

Словарная работа: Искусственные и синтетические волокна

Межпредметные связи: история, химия, природоведение.

План урока

| № | Этапы урока | Деятельность учителя | Деятельность ученика | Время |
|---------------|------------------------------------|---|--|--------|
| 1 урок | | | | |
| 1 | Организационный момент. | Приветствие. Проверка явки учащихся, готовность к уроку | Приветствие. Подготовка к уроку | 3 мин |
| 2 | Актуализация опорных понятий. | Организация диалога, проверка ранее изученных знаний | Ответы на вопросы | 15 мин |
| 3 | Сообщение нового материала. | Демонстрация слайдов химических волокон | Активные слушатели, восприятие и осмысление изучаемого материала, запись в тетради | 15 мин |
| 4 | Физкультминутка | Показ упражнений | Выполнение упражнений за учителем | 2 мин |
| 2 урок | | | | |
| 5 | Лабораторная работа | Объяснение порядка выполнения работы | Выполнение лабораторно-практической работы на определение свойств химических волокон | 30 мин |
| 6 | Закрепление пройденного материала. | Проверка степени усвоения материала, обсуждение заданий | Заполнение путевых листов. Демонстрация уровня усвоения знаний. Само- и взаимопроверка | 15 мин |
| 7 | Подведение итогов урока | Акцентирование внимания на конечных результатах учебной деятельности на уроке | Подсчет заработанных баллов. Формируют вывод. | 5 мин |
| 8 | Рефлексия | Ученикам предлагается выбрать, как они поняли новый материал | Выбор мнения о полученной информации на уроке | 3 мин |
| 9 | Уборка рабочих мест | Сбор информационных карт | Приведение в порядок своих рабочих мест | 2 мин |

Ход урока

1. Организационный момент:

- приветствие;
- проверка явки учащихся;
- заполнение учителем классного журнала;
- проверка готовности учащихся к уроку;
- настрой учащихся на работу;
- доведение до учащихся плана урока.

2. Актуализация ранее изученных знаний.

Чтение стихотворения:

Мы любим все красиво одеваться
И ткани разные используем подчас.
Сатин и ситец, шелк и бархат
Все одеваемся и не раз.
Мы знаем получение шелка, шерсти,
И хлопок нам знаком со льном.
Сегодня с вами похимичим
И в цех химический пойдем.
Но, а пока мы повторим
И то, что знаем, уточним.

Вводная беседа. (на доске рисунки моделей одежды)

1. Вы любите красиво одеваться?
2. А с чего начинается создание одежды?
- С эскиза модели и приобретения ткани.
3. Чем вы обычно руководствуетесь при покупке ткани?

Ответы учащихся:

1. Понравилась какая-то модель в журнале (или на ком-нибудь) и нужно купить ткань, подходящую для этой модели.
2. Понадобилась вещь определенного назначения, например зимняя юбка, и для этого необходимо подобрать ткань с соответствующими качествами.

Чтобы научиться разбираться в тканях, необходимо знать их свойства, тогда вы научитесь правильно ухаживать за своими вещами и будете всегда самыми модными, красивыми и практичными.

Сегодня на уроке мы с вами

Выясним:

- откуда берутся ткани из химических волокон и что является сырьем для них;
- какими свойствами обладают эти ткани и где применяются.

Узнаем:

- какие ткани в одежде вы предпочитаете.

Определим:

- как правильно ухаживать за вещами из искусственных и синтетических тканей.

В 5 и 6 классе вы познакомились с тканями растительного и животного происхождения.

Давайте вспомним что это за ткани?

Предлагаю выяснить с помощью игры «Своя игра». Где каждый вопрос будет иметь свой ценовой балл.

В течение урока у нас будет 10 раундов. Вам нужно будет как можно больше набрать баллов при помощи правильных ответов. Но бывают и несчастные случаи, где неправильными ответами можно уменьшить свои очки. Стартовые баллы у вас у всех одинаковые, это сумма в 50 очков. Ответы все записываем в путевых листах, которые вы мне в конце урока сдадите.

Итак, 1 раунд «Натуральные волокна». Стоимость вопроса 10 баллов.

На какие две большие группы делятся натуральные волокна?

Для каких тканей являются сырьем эти растения?

Название волокна, которое производит гусеница тутового шелкопряда?

Вывод: Натуральные волокна – это природные волокна, готовые к использованию. При производстве ткани люди долгие столетия использовали те волокна, которые давала им природа, - волокна растений, шерсть животных. С развитием земледелия люди начали выращивать хлопчатник, лен, дающие хорошее и прочное волокно. Но натуральные волокна недостаточно прочны и требуют сложной технологической обработки.

Они экологически чистые и благотворно влияют на здоровье человека, но их производство - трудоемкий и дорогостоящий процесс.

Итак, 2 раунд «Длинный путь». Стоимость вопроса 20 баллов.

Составьте последовательную цепочку изготовления ткани:

Растение – волокно – пряжа – ткань

Итак, 3 раунд «Каждому по одному». Стоимость вопроса 30 баллов.

Собери 4 слова, обозначающие свойства тканей.

тепло *гигро* чность за о

цаемость проки сть *скоп*

щитность воздух *ино* *про*

(прочность, теплозащитность, воздухопроницаемость, гигроскопичность).

Вывод: К основным свойствам тканей относятся физико-механические, гигиенические и технологические.

К физико-механическим свойствам тканей относятся: прочность, сминаемость, драпируемость, износостойкость.

Прочность — это способность ткани противостоять разрыву.

Сминаемость — это способность ткани во время сжатия и давления на нее образовывать мелкие морщины и складки.

Драпируемость — это способность ткани, когда она висит, опускаться мягкими округлыми складками. Не случайно гардины и занавеси на окнах называются драпировками.

Износостойкость — это способность ткани противостоять действию трения, растяжения, изгиба, сжатия, влаги, света, солнца, температуры, пота.

Технологические свойства — это свойства, которые проявляет ткань в процессе изготовления изделия, начиная от раскроя и заканчивая окончательной влажно-тепловой обработкой.

К технологическим свойствам тканей относятся: скольжение, осыпаемость, усадка.

Скольжение может происходить при раскрое и стачивании тканей.

Осыпаемость ткани заключается в том, что нити не удерживаются по открытым срезам материала и выскальзывают, осыпаются, образуя бахрому.

Усадка — это уменьшение размеров ткани под действием тепла и влаги. Например, вы гладите влажную ткань, и она садится. Ткань может сесть и при стирке.

Гигиенические свойства — это свойства, направленные на сохранение здоровья человека. К ним относятся: теплозащитные свойства, пылеемкость и гигроскопичность.

Теплозащитные свойства — это способность ткани сохранять тепло человеческого тела.

Пылеемкость — это способность ткани удерживать пыль и другие загрязнения.

Гигроскопичность — способность ткани впитывать влагу из окружающей среды.

3. Сообщение нового материала.

А сейчас мы переходим к изучению новой темы. Запишите тему сегодняшнего урока:

Химические волокна. Свойства химических волокон и тканей из них.

В нашей жизни необходимы не только натуральные ткани, но и ткани из химических волокон.

Кто же может представить себя без зонтика или классной сумки, а уж теплая искусственная шубка, на которую нет необходимости убивать животных, просто необходима любой девушке. Да и дорогие натуральные ткани не всем по карману.

Поэтому появление искусственных тканей было обусловлено экономической выгодой. Применение этих волокон состоит в более низкой их себестоимости, что объясняется значительно меньшими трудовыми затратами на их производство.

Удивительно, как люди раньше обходились без таких мягких, прочных и эластичных искусственных тканей, которые несут в наш быт тепло и комфорт.

Химические волокна в природе не встречаются, они производятся с помощью специальных химических процессов на заводах (в виде непрерывных нитей и штапельных волокон). Ткани из химических волокон производятся менее трудоемко и более дешево.

Экономическая выгода применения химических волокон состоит в более низкой их себестоимости, что объясняется значительно меньшими трудовыми затратами на их производство. Например, для получения одинакового количества хлопка и льна надо затратить труда в 10 раз больше, чем для получения того же количества вискозного штапельного волокна, и почти в 50 раз больше, чем для получения натурального шелка.

Когда же появились ткани из химических волокон?

Историческая справка:

- Оказывается, еще в VII веке англичанин Роберт Гук высказал мысль о возможности получения искусственного волокна.
- Промышленным путем его получили только в конце XIX века.
- В России первый завод по производству искусственного шелка был построен в Мытищах, и в 1913 году он дал первую продукцию.

Искусственные волокна появились раньше синтетических. Впервые метод производства искусственного волокна был разработан и осуществлён в промышленных условиях французским инженером Г. Шардоне (1884).

В 1891 году Д.И. Менделеев, впервые поставивший вопрос о необходимости развития производства искусственных волокон в России, писал в одной из статей: «Пожелаем.....чтобы у нас скорее привилось это дело (производство вискозного шелка) и распространилось широко потому, что наша страна изобилует всякими растительными продуктами, не находящимися себе применения... Если бы отбросы (полученные при переработке древесины) превратили бы в изделия из вискозы, особенно волокно, то разбогатели бы побольше, чем от всей нашей торговли» (слайд № 6 Менд., высказ.).

Но только в 1920 году была введена в эксплуатацию первая фабрика по производству ацетатного шёлка.

Метод производства синтетического полиамидного волокна был разработан в период 1936-38 гг. Большие заслуги в разработке новых типов полимеров для производства синтетических волокон принадлежат советским учёным (академик П.П. Шорыгина и другие).

Химические волокна делятся на искусственные и синтетические. Посмотрите на таблицу. (Запись в тетрадь)

Словарь. Запись в тетради.

Химические волокна – это волокна, созданные искусственным путём с помощью физических и химических процессов

Что же является сырьем для производства синтетических и искусственных тканей?

Сырьем для производства искусственных волокон служит целлюлоза из еловой щепы, отходов хлопка и льна

Сырьем для производства синтетических волокон являются газы – продукты переработки каменного угля и нефти. В результате сложных химических реакций получают синтетические волокна, которые отличаются друг от друга химическим составом, свойствами, характером горения.

Схема получения ткани из химических волокон.

Технология получения нитей химических волокон едина и проста:

- сырье + растворители (Х.В.) = вязкая масса;
- формирование нитей (через фильтры);
- обработка нитей затвердителем, промывание;
- сматывание в бабины.

Завод по производству синтетических волокон

Работают на этих заводах люди какой профессии?

Основные профессии прядильного производства.

Оператор чесальных машин производит загрузку волокон в машину, ликвидирует обрыв ленты при выходе из машины.

Оператор ленточного оборудования обслуживает ленточную машину, предупреждает обрыв ленты.

Оператор крутильного оборудования работает на крутильных машинах, следит за качеством кручения пряжи, производит смену бобин с пряжей, регулирует натяжение нитей, ликвидирует обрывы пряжи.

Прядильщица работает на прядильных машинах, проверяет качество ровницы и нитей, поступающих на прядильные машины. Она наблюдает за качеством вырабатываемой пряжи, ликвидирует обрыв пряжи.

Рабочие всех профессий должны знать устройство машин, на которых они работают, причины возникающих неполадок, способы предупреждения и устранения брака в работе.

Все рабочие обязаны соблюдать правила безопасности труда и пожарной безопасности, следить за порядком на своих рабочих местах и производить их уборку.

Профессии ткацкого производства.

Ткачиха обслуживает ткацкий станок: производит пуск и остановку станка, ликвидирует обрыв нитей, снимает наработанную ткань, обметает, чистит и смазывает станок, предупреждает и выявляет дефекты ткани.

Контролёр качества тканей работает на браковочно-мерильной машине, выявляет дефекты ткани, проверяет ширину ткани и длину ткани в куске, заполняет ярлык (маркировку), наклеивает ярлык на кусок ткани, содержит в порядке своё рабочее место.

Современное прядильное производство оснащено новейшими машинами без веретенного прядения. В этих машинах поток расчесанных волокон подается воздухом в быстродвижущуюся камеру. В желобе камеры из них образуется лента. Благодаря вращению камеры лента скручивается. Готовая пряжа отводится из камеры и наматывается на бобину. Производительность труда увеличивается в 2—3 раза по сравнению с веретеной машиной.

Синтетические волокна

К синтетическим тканям относятся:

Капрон – самое прочное волокно на разрыв и на истирание.

К недостаткам капроновых тканей относится: скольжение, осыпаемость, раздвижка нитей, поэтому ткани из капроновых нитей сложны в обработке.

Лавсан – очень прочное и упругое волокно. Его смешивают с различными волокнами для увеличения прочности и упругости тканей. В чистом виде лавсан применяют для изготовления ниток, кружев, технических тканей, ворса искусственного меха, ковров. Ткани с лавсаном боятся сильного увлажнения и нагревания.

Нитрон – самое стойкое и «теплое» волокно, пушистое, матовое, по виду напоминает шерсть. Волокна нитрона используют при изготовлении трикотажных изделий и искусственного меха.

4. Физкультминутка на глаза по стенду над доской.

+Синтетические волокна обладают рядом свойств, которых нет у натуральных волокон: высокая механическая прочность, упругость, стойкость к действию химических веществ, малосминаемость, плохая сыпучесть, плохая усадка.

Все эти свойства относятся к положительным, поэтому синтетические волокна добавляют к натуральным, чтобы получить ткани с улучшенным качеством.

-Отрицательными свойствами синтетических волокон являются пониженная гигроскопичность, низкая воздухопроницаемость, высокая электризуемость при носке, поэтому не рекомендуется носить одежду из этих тканей детям и людям с повышенной чувствительностью к синтетическим волокнам.

Характеристика тканей из химических волокон.

Ткани из химических волокон всегда имеют красивый внешний вид и высокую прочность, они устойчивы к действию света и не поражаются молью и микроорганизмами, а еще они отлично удерживают тепло.

Свойства тканей из химических волокон. Искусственные ткани – гладкие, с резким или матовым блеском, скользкие на срезах осыпаются, стойки к истиранию, сильно мнутся. У них неплохие гигиенические свойства и очень невысокие теплозащитные. Эти ткани легко стираются в мыльных растворах, быстро сохнут, хорошо разглаживаются утюгом, но на поверхности, при несоблюдении параметров влажно – тепловой обработки, могут образовываться заломы, ласы. Ткани из вискозного волокна теряют прочность в мокром состоянии, но при высыхании её плотность восстанавливают. Эти ткани воздухонепроницаемы.

Синтетические ткани по сравнению с искусственными обладают худшими гигиеническими свойствами. Лавсан и нитрон по внешнему виду напоминают шерсть, имеют хорошие теплозащитные свойства, увеличивают водонепроницаемость.

При производстве тканей химические волокна в различных пропорциях и их соотношениях часто добавляют к натуральным. Это даёт возможность вырабатывать ткани с определёнными свойствами. Так шерсть с добавлением вискозного волокна приобретает большую мягкость, лучше драпируется. Шерсть с добавлением капрона становится в два раза прочнее, менее сминаемой.

Добавление лавсана или нитрона к натуральным волокнам увеличивает пористость, уменьшает усадку тканей, но затрудняет их сутюживание. Добавление лавсана, капрона к хлопку, льну придаёт несминаемость, увеличивает их износостойкость, но снижает гигиенические свойства

Как определить: из какого волокна изготовлена ткань?

Итак, вы купили классную блузку и вам необходимо сразу определить, из какого волокна сделана ткань.

Выдерните из запасного лоскутка, который прикреплен в шве, одну нить и попробуйте поджечь ее спичкой.

Ткань растительного происхождения (хлопок, лен или вискоза) сгорит быстро, ровно, ярко, зола легко рассыплется, а в помещении останется запах жженой бумаги.

Ткань животного происхождения (шерсть, шелк) будет гореть плохо, распространяя запах жженой кости; на конце нити останется спекшийся шарик, который чуть тронь – разрушится.

Уксусной кислотой пахнет при горении нить ацетатного шелка, на конце нити образуется темный и твердый шарик.

Продельвая эти несложные опыты, учитывайте, что ткани часто изготавливают из смешанных волокон.

Применение химических тканей.

Химические ткани используют для производства: Одежды, укрывного материала, упаковочного материала, ниток, шнуров, веревок., игрушек, портьер, обивки мебели, обивки стен, рюкзаков, сумок, технических тканей

6 раунд.

5. Лабораторная работа «Определение состава тканей по их свойствам»

Вводный инструктаж учителя:

- сообщение названия практической работы;
- разъяснение задач практической работы;
- ознакомление с объектом труда (образцом);
- ознакомление со средствами обучения, с помощью которых будет выполняться задание (оборудование, инструменты, приспособления);
- ознакомление с учебно-технической документацией (инструктаж по ТК, ИК, ИТК);
- предупреждение о возможных затруднениях при выполнении работы;
- инструктаж по технике безопасности.

Сейчас на практике попробуем выяснить: как можно определить эти свойства, так как умение определять природу сырья ткани необходимо для последующей работы с тканью на всех этапах изготовления изделия. При выборе фасона одежды, необходимо определить ее назначение, а в зависимости от этого выбрать подходящую ткань, по свойству отвечающую

требованиям.

Порядок выполнения работы

1. Рассмотрите образцы тканей. Определите, у каких из них поверхность блестящая, а у каких — матовая.
2. Определите на ощупь степень гладкости и мягкости образцов.
3. Определите сминаемость образцов, зажав их в кулаке на 30 сек., а затем расправив.
4. Выньте из каждого образца по две нити. Намочите по одной из них. Сначала разорвите сухую нить, затем мокрую. Определите, как изменилась прочность нити.
5. Выньте из образцов по одной нити и подожгите в тигле. Проанализируйте вид пламени, запах и остатки горения.
6. Заполните таблицу отчета.

| Свойства тканей | | № образца ткани | | | | |
|-----------------|---------------|-----------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Блеск | | | | | | |
| Гладкость | | | | | | |
| Мягкость | | | | | | |
| Сминаемость | | | | | | |
| Осыпаемость | | | | | | |
| Прочность | В сухом виде | | | | | |
| | В мокром виде | | | | | |
| Горение | | | | | | |

Самостоятельная работа учащихся по УТД.

Текущий инструктаж учителя (проводится по ходу выполнения учащимися самостоятельной работы):

Формирование новых умений:

- проверка организованности начала работы учащихся;
- проверка организации рабочих мест учащихся (рабочий стол, инструменты, приспособления);
- соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания;

Усвоение новых знаний:

- проверка правильности использования учащимися учебно-технической документации;
- инструктирование по выполнению задания в соответствии с технологической документацией.

Целевые обходы:

- инструктирование учащихся по выполнению отдельных операций и задания в целом;
- концентрация внимания учащихся на наиболее эффективных приемах выполнения операций;
- оказание помощи слабо подготовленным к выполнению задания учащимся;
- контроль за бережным отношением учащихся к средствам обучения;
- рациональное использование учебного времени учащимися.

Заключительный инструктаж учителя:

- анализ выполнения самостоятельной работы учащимися;
- разбор типичных ошибок учащихся;
- вскрытие причин допущенных учащимися ошибок.

Вывод: умение определять природу сырья ткани необходимо для последующей работы с тканью на всех этапах изготовления изделия. При выборе фасона одежды необходимо определить ее назначение, а в зависимости от этого выбрать подходящую ткань, по свойствам отвечающую тем или иным требованиям.

А теперь послушаем учащихся, которые подготовили нам сообщения.

Уходу за тканями. Способ ухода за одеждой зависит от сырьевого состава ткани, из которой она изготовлена. Ткани из химических волокон теряют свою прочность при стирке, поэтому изделия из этих тканей стирают вручную или в машине в щадящем режиме при температуре 30-40 градусов, а после стирки изделия развешивают не отжимая. Гладить такие ткани можно чуть теплым утюгом. Существуют международные обозначения условий, которые необходимо соблюдать во время стирки. Набор символов по уходу за изделиями печатается на специальной ленте и пришивается с изнаночной стороны.

7 раунд . Семь раз почитай- один раз зарисуй. (Заполни таблицу)

Символы по уходу за тканями

Ручная стирка, отбеливание запрещено, глажка от 150 ° С, химчистка обычная и специальная, сушка вертикальная.

| | | | | | |
|-----------|--|--|--|--|--|
| Ацетат | | | | | |
| Вискоза | | | | | |
| Полиэстер | | | | | |
| Нитрон | | | | | |

6. Закрепление изученного материала.

9 раунд. Единственно правильный ответ.

Химические волокна делятся на две группы: искусственные и синтетические.

Сырьем для получения синтетических волокон служит еловая щепа, отходы от переработки хлопка.

Сырьем для получения искусственных волокон служат полезные ископаемые: нефть, уголь, газ.

Химические волокна легкие, красивые, отлично и легко обрабатываются в изделиях.

На получение химических волокон затрачивается меньше средств и времени - они более экономичны.

У химических волокон намного ниже гигиенические свойства, теплозащитность, гигроскопичность.

Соединять, при выработке ткани, химические волокна с натуральными нежелательно, так как они не совсем совместимы.

Распознавать химические волокна легко по горению - они горят ярким пламенем.

Проверка диктанта взаимная в парах, затем идет работа над ошибками под руководством учителя.

Классификация текстильных волокон (Повторение) Модель Фрейер (обязательные характеристики химических волокон, необязательные характеристики волокон, примеры и противоположные примеры).

10 раунд. Множество. Найдите спрятанные в сканворде еще 15 слов на тему «Химические волокна и ткани из них». Читать слова можно в любом направлении, кроме диагонального.

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| С | П | Е | Ц | З | А | Г | Х | Л | О |
| Ь | Е | Р | А | С | В | О | Д | А | П |
| Л | О | Ж | Д | П | Е | Р | Е | Н | О |
| И | Д | Е | Ю | Л | А | В | П | И | К |
| Ф | А | О | Л | О | К | С | Л | Е | Д |
| О | Р | В | Л | З | Н | А | Е | Я | Ь |
| Р | М | Ц | Е | А | О | Д | Т | Э | Т |
| М | О | А | И | Г | Р | П | Е | Н | И |
| А | В | А | Н | О | А | А | Н | О | Е |
| Ь | Т | Ф | Е | В | Ц | К | Ь | Д | Ч |

7. Подведение итогов урока:

- сообщение учителя о достижении целей урока;
- объективная оценка результатов коллективного и индивидуального труда учащихся на уроке; выставление отметок в классный журнал и в дневники учащихся;
- сообщение о теме следующего урока;
- задание учащимися на подготовку к следующему уроку.

Зачем вам все это нужно знать?

Рефлексия.

8. Уборка рабочих мест.

Приложение Путь лист _____

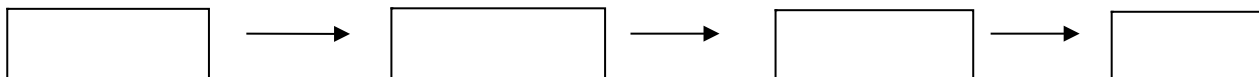
1. Натуральные волокна

На какие две большие группы делятся натуральные волокна?

Для каких тканей являются сырьем эти растения?

Название волокна, которое производит гусеница тутового шелкопряда?

2. Длинный путь



3. Лабораторная работа

| Свойства тканей | № образца ткани | | | | |
|-----------------|-----------------|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Блеск | | | | | |
| Гладкость | | | | | |
| Мягкость | | | | | |
| Сминаемость | | | | | |
| Осыпаемость | | | | | |
| Прочность | В сухом виде | | | | |
| | В мокром виде | | | | |
| Горение | | | | | |

4. Единственно правильный ответ: _____

5.

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |

Множество: _____

| | |
|--|--|
| <p>Химические волокна делятся на две группы: искусственные и синтетические.</p> <p>Сырьем для получения синтетических волокон служит еловая щепа, отходы от переработки хлопка.</p> <p>Сырьем для получения искусственных волокон служат полезные ископаемые: нефть, уголь, газ.</p> <p>Химические волокна легкие, красивые, отлично и легко обрабатываются в изделиях.</p> <p>На получение химических волокон затрачивается меньше средств и времени - они более экономичны.</p> <p>У химических волокон намного ниже гигиенические свойства, теплозащитность, гигроскопичность.</p> <p>Соединять, при выработке ткани, химические волокна с натуральными нежелательно, так как они не совсем совместимы.</p> <p>Распознавать химические волокна легко по горению - они горят ярким пламенем.</p> | <p>Химические волокна делятся на две группы: искусственные и синтетические.</p> <p>Сырьем для получения синтетических волокон служит еловая щепа, отходы от переработки хлопка.</p> <p>Сырьем для получения искусственных волокон служат полезные ископаемые: нефть, уголь, газ.</p> <p>Химические волокна легкие, красивые, отлично и легко обрабатываются в изделиях.</p> <p>На получение химических волокон затрачивается меньше средств и времени - они более экономичны.</p> <p>У химических волокон намного ниже гигиенические свойства, теплозащитность, гигроскопичность.</p> <p>Соединять, при выработке ткани, химические волокна с натуральными нежелательно, так как они не совсем совместимы.</p> <p>Распознавать химические волокна легко по горению - они горят ярким пламенем.</p> |
|--|--|

Условные обозначения по уходу за искусственными волокнами

1. Для стирки



Стирка с нейтральными моющими средствами в тёплой воде при максимальной температуре 40* С. Тёмные цветные или пёстрые изделия из хлопка, полиэстеровых и меланжевых тканей, тонкое бельё из вискозы и синтетических волокон.



Стирка с нейтральными моющими средствами в холодной воде при максимальной температуре 30* С. Изделия из шерсти и ацетата, пригодные для стирки в машине (в режиме «щадящая стирка»).



Допускается только ручная стирка. Не тереть, не отжимать. Текстильные изделия, не подлежащие стирке в машине. Температура воды: 30* С – 40* С в зависимости от изделия.



Щадящая стирка. Точно выдерживать температуру воды, не подвергать сильной механической обработке, при отжиге – медленный режим центрифуги.



Деликатная стирка. Большое количество воды, минимальная механическая обработка, быстрое полоскание.

2. Для сушки и отжима



Нельзя выжимать и сушить в стиральной машине или электросушке.



Не отжимать.

3. Для отбеливания и химчистки



Сухая чистка (химчистка)



Не отбеливать, нельзя использовать хлорсодержащие средства и стиральные порошки с отбеливателями.

4. Для глажки.



Гладить при средней температуре (до 150* С). Хлопок, шёлк, шерсть, полиэстер, вискоза. Гладить через слегка увлажнённую ткань или утюгом с увлажнителем пара.



Гладить при низкой температуре (до 110* С). Синтетические ткани: полиакрил, полиамид, полиэстер, ацетат.



Гладить при высокой температуре (до 200* С). Хлопок или текстильные изделия во влажном состоянии. Только в этом режиме можно отпаривать бельё.



Не отпаривать

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

Руководитель РМО учителей технологии,
учитель технологии
МБОУ СОШ № 4 г.Агрыз
Белова Людмила Владимировна

Учебное пособие по разделу «Кулинария» 5 -7 классы РАБОТА С ХЛЕБОМ И ТЕСТОМ

Содержание

5 класс. Бутерброды.

1. Хлеб - всему голова
2. Из истории бутерброда
3. Кто придумал бутерброд?
4. Легенда о происхождении бутерброда
5. Виды бутербродов
6. Требования к качеству приготовления бутербродов
7. Технология приготовления горячих бутербродов
8. Графический диктант по технике безопасности



6 класс Жидкое, пресное тесто.

1. Национальные блюда
2. Технология приготовления жидкого теста
3. Технология приготовления блинов
4. Технология приготовления оладий

7 класс Бисквитное и пресное тесто

1. Технология приготовления бисквитного теста
2. Технология приготовления бисквита с яблоками
3. Технология приготовления пресного теста
4. Инструменты и приспособления
5. Технология приготовления вареников с картофелем
6. Технология приготовления кыстыбеев
7. Контрольные вопросы по теме «Пресное тесто»
8. Профессиограмма «Повар-кондитер»

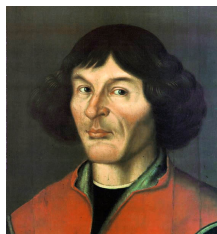


Впервые вкус хлебных злаков человек узнал еще в каменном веке. Сначала он ел зерна сырыми, позже растирал в кашу с добавлением воды. У разных народов хлеб готовят не только из привычных нам пшеницы и ржи, но и из кукурузы, картофеля, и даже гороха. Хлеб можно есть отдельно, однако нередко его едят со сливочным, арахисовым или подсолнечным маслом, вареньем, маргарином, джемом, желе, мармеладом, мёдом, что по сути является блюдом, носящим название бутерброд. Хлеб используется также как основа для сэндвича.



Что такое бутерброд?

Бутерброд (в переводе с немецкого)– это кусок хлеба с маслом, на который теперь кладут ещё и разные продукты . Бутерброд – самая популярная еда . Сегодня многие берут его на работу, дают детям в школу, берут с собой в дорогу. Начавшийся с намазывания только масла, теперь бутерброд насчитывает большое количество рецептов..



Кто придумал бутерброд?

По одной из легенд, «отцом» бутерброда считают Николая Коперника. Да - да, тот самый Коперник, который совершил переворот в науке, объяснив движение Земли вокруг оси, а планет вокруг Солнца. Однако, он придумал его не из кулинарных соображений, а с медицинской точки зрения.

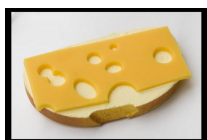
Легенда из истории...

Молодого Коперника устроили на работу в Ольштынский замок, который вскоре осадили враги. В осажденном замке начали заболевать солдаты. Наблюдательный Коперник заметил связь этой болезни с хлебом, которым питались воины. Оказывается, у солдат нередко хлеб падал на землю, а они, поднимая, не замечали пыли и отправляли ломти хлеба в рот. Николай решил, что на хлеб надо намазывать что-то белое, чтобы была видна грязь. И в этих целях он употребил обыкновенное масло, тем самым спас многих солдат от болезни

Виды бутербродов

Назовите виды бутербродов

1. Простой открытый
2. Сложный открытый
3. Закрытый (сэндвич)
4. Закусочный (канапе)
5. Сладкий бутерброд



Требования к качеству готовых бутербродов.

- Бутерброды должны быть поданы непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими,
- Ломтик хлеба должен быть толщиной от 1-1,5 сантиметров.
- Вкус, цвет и запах бутербродов должны соответствовать продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре +2...+6 гр. -3 сутки , при температуре -20...-16 гр. -3 месяца

Технология приготовления горячих бутербродов


| № | Операция | Изображение | Продукты, инструменты |
|----|--|--|---|
| 1. | Хлеб нарезать толщиной в 1 сантиметр |  | Нарезная доска, нож, батон хлеба |
| 2. | Масло сливочное намазать тонким слоем на хлеб. |  | Сливочное масло, нож, ломти батона |
| 3. | Нарезать продукты поможет ломтерезка - приспособление для нарезки продуктов аккуратными ломтиками толщиной 0,5 -1 см |  | Ломтерезка или нож, досочка, продукты: колбаса, помидоры, сыр и др. |
| 4. | Сыр натереть на крупной терке и посыпать им сверху продукты. |  | Терка, досочка, сыр |
| 5. | Разложить продукты: тонкие ломтики колбасы, сверху дольки помидоров, посыпать тертым сыром |  | Ломти батона, колбасы, помидоров, тертый сыр, сливочное масло |
| 6. | Бутерброды уложить на противень, смазанный подсолнечным маслом, поставить в духовку, выпекать 5 минут. |  | Противень, электрическая духовка, бутерброды, кисточка, подсолнечное масло. |

Графический диктант по технике безопасности (отвечать, ставя возле номера вопроса + или -)

1. Нарезку продуктов производить на разных досках
2. Передавать нож лезвием вперед
3. Сыр тереть на терке, пока не изотрешь весь
4. Открывать дверцу духовки прихваткой
5. Вынимать противень из духовки руками
6. Плиту после приготовления не выключать
7. Вскипевший чайник брать прихваткой
8. Плиту вымыть, когда остынет
9. Крышку с вскипевшего чайника открывать к себе
10. Не наклоняться низко над посудой с кипящей жидкостью или сковородой с маслом

Технологическая карта приготовления жидкого теста для тонких блинчиков.


Ингредиенты: 700-800 мл молока, 4 яйца, 8-9 ст.л. муки (с горкой), 2 ст.л. растительного масла, 1 ч.л. соли, 1 ст.л. сахара.

| № | Операция | Изображение | Продукты, инструменты |
|----|--------------------|---|-----------------------|
| 1. | Молоко подогрейте. |  | Миска, плита, молоко |

| | | | |
|----|--|---|--|
| 2. | Смешайте 200 мл молока, яйца, сахар и соль. |  | Миска, венчик, молоко, 2-3 яйца, сахар, соль |
| 3. | Постепенно всыпьте просеянную муку и размешайте до полного исчезновения комочков. |  | Миска, венчик, мука и молочно-яичная смесь |
| 4. | Получилась однородная жидкая масса, типа сливок |  | Миска, венчик, мука и молочно-яичная смесь |
| 5. | Влейте растительное масло, размешайте и постепенно вливайте молоко до получения теста необходимой консистенции |  | Миска, венчик, мука и молочно-яичная смесь, растительное масло |
| 6. | Разливать половником, покачивая сковороду, чтобы тесто равномерно разлилось по дну сковороды |  | Сковорода, плита, половник, блинная масса |
| 7. | При выпечке можно не смазывать сковородку маслом. |  | Сковорода, плита, половник, блинная масса |
| 8. | Сделайте огонь чуть выше среднего, так на каждую сторону уйдёт примерно по 1 минуте. Во время выпекания периодически перемешивайте тесто, чтобы оно сохраняло однородную консистенцию. |  | Тарелка, лопаточка, сковорода, плита |

Технология приготовления оладий.

Ингредиенты: мука, кефир, яйца, сода, соль, сахар, подсолнечное масло

| № | Операция | Изображение | Продукты, инструменты |
|----|---|---|----------------------------------|
| 1. | Взбить яйца, посолить |  | Миска, венчик, яйца, соль |
| 2. | Налить в яичную массу простоквашу или кефир, еще раз взбить |  | Миска, венчик, яйца, соль, кефир |

| | | | |
|----|--|---|---|
| 3. | Добавить соду, сахарный песок , снова взбить венчиком или миксером |  | Миска, венчик или миксер, яйца, соль, кефир, сода |
| 4. | Засыпать муку, тщательно перемешать, чтобы не осталось комочков |  | Миска, венчик или миксер, яйца, соль, кефир, сода, мука |
| 5. | Добавить воды, перемешать, влить растительное масло, еще раз взбить венчиком или миксером |  | Миска, венчик или миксер, яйца, соль, кефир, сода, мука, вода, растительное масло |
| 6. | Разогреть сковороду, смазать ее растительным маслом. |  | Сковорода, плита, кисточка, растительное масло |
| 7. | Столовой ложкой разливать тесто на сковородку в виде небольших кружков или овалов |  | Сковорода, плита, столовая ложка, оладьевая масса |
| 8. | Обжаривать с двух сторон до румяного золотого цвета , переворачивать оладьи при помощи лопатки |  | Сковорода, плита, лопаточка |
| 9. | Подавать к столу горячими, поливая сметаной или вареньем, растопленным сливочным маслом |  | Тарелка, нож и вилка, оладьи, сметана |


Технология приготовления бисквита с яблоками.

Ингредиенты: стакан муки, 3-4 яйца, стакан сахарного песка, столовая ложка уксуса, 0,5 чайной ложки соды, подсолнечное масло, щепотка манной крупы, 2-3 яблока

| № | Операция | Изображение | Продукты, инструменты |
|----|--|---|---|
| 1. | Яйца взбить с сахаром до полного растворения |  | Яйца, сахар, миксер, миска |
| 2. | Посолить, добавить соду, гашеную уксусом ,перемешать |  | Яйца, сахар, миксер, миска, соль, сода, уксус |
| 3. | Всыпать муку. Взбить еще раз до однородной массы |  | Яйца, сахар, миксер, миска, соль, сода, уксус, мука |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 4. | Яблоки нарезать небольшими дольками . |  | Миска, нож, нарезная доска, яблоки |
| 5. | Противень разогреть в духовке, смазать растительным маслом, просыпать манкой. |  | Противень или сковорода, плита, растительное масло, кисточка, взбитое бисквитное тесто |
| 6. | На дно противня или сковороды положить дольки яблок ,залить их готовым тестом, встряхнуть сковороду, чтобы яблоки, не прилипли. |  | Противень или сковорода, плита, растительное масло, кисточка, взбитое бисквитное тесто, нарезанные яблоки |
| 7. | Выпекать в сильно разогретой духовке 20-25 минут. |  | Противень или сковорода, плита, растительное масло, кисточка, взбитое бисквитное тесто, нарезанные яблоки |
| 8. | Подавать к столу остуженным к чаю, разрезая на небольшие куски, раскладывая их по тарелкам. |  | Тарелка, вилка, бисквит, нож, нарезная доска. |

Технология приготовления пресного теста

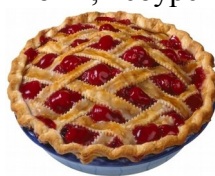
 **Ингредиенты:** 350 г пшеничной муки высшего сорта, 90 г сливочного масла, 15 г сахара, 1 яйцо, 75 г молока или сливок, 30 г сметаны, щепотка соли

| № | Операция | Изображение | Продукты, инструменты |
|----|---|--|--|
| 1. | Сливочное масло растопить |  | Плита, миска, сливочное масло |
| 2. | Добавить сливки или сметану, перемешать |  | миска, сливочное масло, сливки или сметана |
| 3. | Добавить яйцо , соль, сахар, перемешать |  | миска, сливочное масло, сливки или сметана, яйца, сахар, соль |
| 4. | Все тщательно перемешать |  | миска, сливочное масло, сливки или сметана, яйца, сахар, соль, ложка |
| 5. | Всыпать муку, смешанную с содой, замесить однородное пластичное тесто. |  | Доска для замешивания теста, смесь ингредиентов, мука, руки |
| 6. | Раскатать лист теста толщиной не более 3 мм, подсыпая прилипающие места мукой |  | Скалка, кусок теста, доска, мука |
| 7. | Нарезать кружочки диаметром не более 7 см |  | Лист, нож, форма |

| | | | |
|----|--|--|---|
| 8. | Наполнить кружочки начинкой – пюре, залепить края |  | Досочка, ложка чайная, пюре, мука |
| 9. | Вскипятить воду, подсолить, заложить вареники, варить после закипания 5 минут. Подавать горячими, поливая сметаной или майонезом, посыпать зеленью |  | Кастрюля, вода, плита, соль, вареники, шумовка, тарелка, вилка, сметана или майонез, зелень |

Блюда из пресного теста

Пресное тесто — это своего рода экспресс-тесто, благодатное тесто, его быстро, легко и удобно приготавливать, оно пластичное, податливое, легко принимает и сохраняет форму. Все украшения, вылепленные из этого теста, превосходно сохраняют рисунок. Из него можно выпекать разнообразные пироги и мелкие, закусочные, величиной с грецкий орех, пирожки, пельмени, вареники, кыстыбыи, чебуреки, балиш.



Назовите блюда, которые видите на картинках.

Технология приготовления вареников с картофелем

1. Замесить пресное тесто без соды и кефира
2. Приготовить картофельное пюре, остудить
3. Раскатать из теста лист толщиной 3 мм
4. Вырезать кружочки диаметром 7-8 см
5. На одну половинку положить чайной ложкой пюре.
6. Другой половинкой сочня закрыть пюре и защемить край вареника
7. Вскипятить воду, подсолить
8. Запустить вареники в кипящую воду, помешать
9. Когда закипят, убавить нагрев, варить 5 минут
10. Подавать горячими, поливая сметаной или растопленным сливочным маслом.



Технология приготовления кыстыбьев

1. Замесить пресное тесто без соды и кефира
2. Приготовить картофельное пюре, остудить
3. Раскатать лист толщиной 2 мм
4. Вырезать сочни по тарелке диаметром 15-20 см.
4. Обжарить сочень на сухой прогретой сковороде с 2 сторон очень быстро
5. Растопить сливочное масло
6. Смазывать каждый сочень с 2-х сторон растопленным маслом, дать чуть остыть
7. Пюре положить на одну половину сочня, другой половиной плотно накрыть, сложить в стопочку
8. Подавать кыстыбыи теплыми с чаем или молоком



Контрольные вопросы по теме «Пресное тесто»

1. Какие продукты используются при замешивании пресного теста?
2. Какие инструменты необходимы при замешивании теста?
3. На чем проводят раскатывание теста?
4. Чем раскатывают лист теста?
5. Что применяют при вырезании необходимой формы?
6. Какие приспособления используют для формирования вареников?
7. Как испечь сочни для кыстыбьев?

8. Что необходимо сделать после выпекания сочной для кыстыбиев?
9. Какую начинку используют для вареников?
10. Что нужно сделать с варениками после их формирования?
11. С какими соусами можно подавать вареники?
12. Какими национальными блюдами являются вареники и кыстыбии?

Профессиограмма «Повар – кондитер»

История профессии повар, кондитер

От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища - основа жизни, здоровья и благополучия. Еще в Древней Греции возник культ Аксепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название "кулинария" (от лат. culina - кухня).

В древнейших письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока уже содержатся записи отдельных кулинарных рецептов. Всемирную славу приобрели сочинения французских гастрономов XIX века: Карема, Кремона, Эскофье и др.

Условия работы

В каких условиях работает повар – кондитер?

Рассмотрите картинку и опишите их.



Медицинские противопоказания

Работа не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями: органов дыхания (бронхиальная астма, туберкулез и др.); сердечно-сосудистой системы (гипертония, порок сердца и т.п.); органов пищеварения (хронический гастрит, язвенная болезнь, сахарный диабет и др.); почек и мочевых путей (нефрит, почечная недостаточность и др.); опорно-двигательного аппарата (хронический ревматизм, деформации позвоночника и грудной клетки и др.); нервной системы (менингит, опухоли нервной системы и др.); болезни кожи с локализацией на кистях рук (экзема и др.); бактерионосительство.

Требования к профессиональной подготовке

Кондитер должен знать: ассортимент выпускаемых изделий; санитарно-гигиенические нормы кондитерского производства; виды сырья и его свойства; рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий; устройство и правила использования специального оборудования. Он должен уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами, приготавливать и отделять различные виды кондитерских изделий

Родственные профессии



бармен



пекарь

Плюсы профессии:



- — наличие обязательной практики дает возможность получить приглашение на высокооплачиваемую должность;
- — возможность профессионального роста — получение более высокого разряда со временем или еще и профессии технолога;
- — приобретение бесценных знаний и навыков, которые пригодятся в жизни;



- — высокая востребованность на рынке труда.

Где получить профессию?



1. ПТУ г. Агрыз РТ
2. Варениковский технический лицей г. Краснодар
3. Ижевский кооперативный

Библиография

1. Ф.М.Голицын «Я познаю мир» Великие открыватели. Детская энциклопедия. – М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ» 2000-3.- 395с.
2. Интернет – ресурсы:
 - 2.1. <http://images.yandex.ru/yandsearch?text>
 - 2.2. <http://www.2center-norilsk.edusite.ru/p34aa1.html> .
 - 2.3. www.abadafamily.ru/chefs.php
 - 2.4. www.ucheba.ru
3. Павлова М.Б., Сасова И.А., Гуревич М.И. Технология : 6класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (вариант для девочек)/ под ред.И.А.Сасовой. – 2-е издание, перераб., - М.: Вентана-Граф, 2007, 224с.: ил.
4. Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5кл; учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-М.:Вентана-Грвф, 2012.- 192с
5. Павлова М.Б., Сасова И.А., Гуревич М.И., Шарутина А.Ю. Технология . Обслуживающий труд: 7класс ; учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. СасовойИ.А. – 2-е изд., с уточн.- М.: Вентана-Граф, 2008.- 224с.:ил.

*Учитель технологии
МБОУ СОШ № 3 им.Т.Гиззата г.Агрыз
Паймикина Галина Хамболовна*

Технологическая карта урока технологии **ЭТНОКУЛЬТУРНОЕ ОБУЧЕНИЕ И ВОСПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ** **НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРИМЕРЕ** **ИЗУЧЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ОДЕЖДЫ**

У каждого этноса существовали свои эстетические представления об одежде. У марийцев народный праздничный костюм был белого цвета из конопляного или льняного холста. Он состоял из рубахи, кафтана, штанов, пояса с подвесками, головного убора, кожаной обуви или лыковых лаптей с шерстяными и холщовыми онучами.

Женский костюм дополнялся украшениями. Традиционный костюм производился домашним способом.

Мужская одежда марийцев подверглась влиянию русского костюма, что было связано с большой подвижностью этой части населения. Мужчины занимались кустарными и отхожими промыслами, быстрее воспринимая русскую и фабричную одежду.

Традиционная нательная рубаха (тувыр) имела туникообразный покрой. Вышивка (түр) на рубахах располагалась у ворота, у грудного разреза, на спине, на обшлагах рукавов и на подоле. Это было связано с древними представлениями марийцев – все отверстия на одежде должны быть защищены от болезней и дурного глаза.

Старинная марийская вышивка была плотной и четко очерченной. Основные мотивы в орнаменте – изображения комбинаций различных геометрических, растительных, животных фигур. В древности вышивка выполняла магическую функцию, указывала на

принадлежность ее владельца к определенной этнической группе, роду. Женский народный костюм марийцев отличался от мужского большим разнообразием

Старинная марийская вышивка была плотной и четко очерченной. Основные мотивы в орнаменте – изображения комбинаций различных геометрических, растительных, животных фигур. В древности вышивка выполняла магическую функцию, указывала на принадлежность ее владельца к определенной этнической группе, роду. Женский народный костюм марийцев отличался от мужского большим разнообразием.

Важной частью костюма был и передник. Бытовало два подтипа передников: без грудки и с грудкой. Передник без грудки (ончылшовыч, ончылсакыш) был двух видов. У восточных маришек фартук украшался тканым узором, лентами, тесьмой, бисером, блёстками

Головной убор – знак, указывающий на возраст, общественное положение носительницы. Головные уборы подразделяются на женские и девичьи. Замужние женщины носили головные уборы различных типов. В наших краях носили шынашовыч. Он представлял собой прямоугольный кусок холста (55–20 см), один из концов которого сшивается в виде колпачка, который поверх завязывался платком, богато украшенным вышивкой.

Самой распространенной обувью марийцев были лапти (йыдал, едал). Повседневные лапти плели из семи лык, а праздничные – из девяти. Праздничные лапти иногда в носовой части украшались красной лентой, вплетавшейся вместе с лыком. Поволжские марийки всегда носили лапти в сочетании с белыми холщовыми и черными суконными онучами. Кожаная обувь ценилась. Наиболее модными считались сапоги со сборами в нижней части голенища. Зимой носили валенки (портышкем, межгем). Среди состоятельных марийцев были популярны фабричные узорные валенки.

Одежда подразделялась на повседневную, праздничную и обрядовую. Праздничный костюм по составу предметов, форме и покрою во многом повторял будничный, но выглядел более нарядно и красочно. Его украшали вышивкой, тесьмой, бисером, монетами

<http://mari.ter12.ru/dbres/1000465.jpg>

Народный костюм на протяжении столетий изменялся и в то же время не утратил самобытности, сохранив многие свои элементы к началу XX века. Сохранение традиционных видов одежды характерно для женского костюма. Во второй половине XIX века марийки подчеркивали свое имущественное и социальное положение большим количеством фабричных платков и тканей, лент, тесьмы, кружев, серебряных украшений

В 1930–1940 годы изменялся покрой, упрощалась вышивка. В предвоенные годы зарождаются новые формы народного костюма – платье из хлопчатобумажной белой ткани с оборкой, украшенной вышивкой крестом, и фартук. Продолжался отказ от неудобных традиционных частей костюма. Великая Отечественная война замедлила процесс модернизации народного костюма.

В 1950-е годы сельские женщины продолжали носить национальный костюм. Для мужчин характерен полный переход на городские формы одежды. В 1960-е годы девушки и молодые женщины перешли на общегородские формы одежды.

Современный этап характеризуется тем, что у марийцев возрастает интерес к своему национальному костюму как к богатому наследию традиционной культуры.

Особенностью современного периода является повышение спроса и на современные формы костюма, созданные по мотивам народного. При этом современный покрой одежды из фабричных тканей сочетается с марийской вышивкой. Такая стилизованная одежда пользуется популярностью у актеров, певцов, некоторой части интеллигенции.

Моделированием стилизованного марийского костюма занимаются модельеры, искусствоведы, художники. Их творчество, с одной стороны, может опираться только на традиции марийского народного костюма, с другой – на стилизацию. Объектом моделирования в большей степени является женский костюм.

Мужской марийский стилизованный костюм шьют для участников художественной самодеятельности, который представляет комплект из белых брюк, белой рубашки с

вышивкой на груди, конце рукавов, подоле. Иногда к этим формам одежды добавляются легкий белый кафтан с вышивкой и головной убор – шляпа. В последние годы сложился стандартный мужской сценический костюм. Часто в его качестве используется белая, рубашка с марийским орнаментом, пояс и брюки темной расцветки, черные сапоги

Отличительной чертой современного и сценического костюма является использование их как представительского; надевают на национальные праздники, обряды, на съезды марийцев, по торжественным случаям, подчеркивая не только национальную принадлежность, но и принадлежность к той или иной этногруппе (луговые, восточные, северо-западные, горные марийцы). Народный костюм марийцев и в настоящее время продолжает оставаться этнической ценностью и служит важным инструментом формирования патриотических чувств и этнографического самосознания.

*Учитель технологии
МБОУ Кадряковской СОШ
Щекина Дина Сергеевна*

Программа курса по выбору в 10 классе **ДАРЫ ПРИРОДЫ**

Пояснительная записка

Данная программа составлена для учащихся, обучающихся в предпрофильных классах технологической направленности и рассчитана на 18 часов.

Луга, леса, реки нашей страны можно назвать источником бесконечных природных богатств. Наша республика-Татарстан расположена на границе двух географических зон- зоны лесов и степи и составляет лесостепную зону. Поэтому мир растений и животных республики очень богат. В лесах и лугах можно встретить разнообразные виды дикорастущих съедобных растений, ягод, грибов и орехов.

Люди наших краев с древних времен использовали для приготовления пищи и лечения дары природы. Но, к сожалению, по мере улучшения жизни людей, эти полезные растения постепенно забываются, все меньше и меньше используются.

В настоящее время уровень культуры питания людей находится на низком уровне и это является очень большой проблемой. В итоге-люди страдают множествами болезней: диабетом, гипертонией, нарушением обмена веществ, ожирением и т.д. Поэтому необходимо ввести в рацион питания богатые витаминами дикорастущие растения. И это, я думаю, несомненно, приведет к улучшению результата.

Цели курса:

- ознакомить учащихся с дикорастущими съедобными и лечебными растениями и ягодами нашего края;
- способствовать формированию представления о воздействии даров природы на организм человека;
- способствовать воспитанию правильного отношения к общечеловеческим ценностям;
- ознакомить с профессиями биологического и технологического профилей обучения.

Задачи курса:

- дать полную информацию о дикорастущих съедобных растениях, произрастающих в нашем регионе;
- научить распознавать лекарственные травы, ознакомить с правилами правильного пользования;
- научить распознавать дикие съедобные растения и ягоды, ознакомить с технологией приготовления пищи;
- воспитать бережное отношение к дарам природы.

В программе даны практические задания и указаны перечни блюд для приготовления на занятиях.

Формы проведения уроков: лекции, практические работы, экскурсии.

Формы контроля: наблюдение учителя, анализ практических работ, научно-исследовательские работы.

В процессе изучения элективного курса «Дары природы» учащиеся должны овладеть следующими **знаниями, умениями и навыками:**

- уметь распознавать дикорастущие съедобные растения и ягоды и научиться готовить из них пищу;
- уметь распознавать лекарственные травы и правильно ими пользоваться;
- беречь дары природы;
- знать санитарно-гигиенические требования, правила техники безопасности.

Тематический план

| | Тема урока | Всего час | Теория | Практика |
|----|---|-----------|--------|----------|
| 1. | Введение | 1 | 1 | |
| 2. | Изучение работ основоположников и пропагандистов по изучению дикорастущих съедобных растений. Профессии биологического и технологического профилей. | 1 | 1 | |
| 3. | Лекарственные травы, правила сбора и хранения. | 4 | 2 | 2 |
| 4. | Дикорастущие съедобные растения и использование их в пищу. | 4 | 2 | 2 |
| 5. | Дикие съедобные ягоды | 4 | 2 | 2 |
| 6. | Роль дикорастущих съедобных растений в жизни людей в годы Великой Отечественной войны | 2 | 1 | 1 |
| 7. | Охрана даров природы | 2 | 1 | 1 |
| | Всего часов | 18 | 10 | 8 |

Содержание программы

Тема 1. Введение (1 ч.)

Краткое содержание. Содержание и задачи курса. Понятие о дарах природы.

Тема 2. Изучение работ основоположников и пропагандистов К. Насыйри, А.К.Кошечева, М.А. Литвинова, Ю.П. Мирюта. Профессии биологического профиля (1ч)

Краткое содержание. Пропаганда К. Насыйри о пути правильного пользования лечебными травами и съедобными растениями. Книга «Хавасе набатат» (Целебные травы).

Книга профессора А.К.Кошечева «Дикорастущие съедобные растения в нашем питании». Работы Ю.П. Мирюта, М.А.Литвинова.

Профессии биологического и технологического профилей. Возможности получения профессий биологического и технологического профилей, требования к ним.

Тема 3. Лекарственные травы, правила сбора и хранения. (4 ч.)

Краткое содержание. Какие части лекарственных растений являются лекарством? Для полного изучения лекарственных трав, необходимо выяснить биологический состав корней, цветов, почек, листьев, ягод. Правила сбора частей растений, пригодных для лечения и правила хранения. Воздействие растений на организм человека. Разделение лекарственных трав на группы.

Практическая работа.

Экскурсия на природу:

Научиться распознавать лекарственные травы и сделать из них гербарий.

Тема 4. Дикорастущие съедобные растения и использование их в пище (4 ч.)

Краткое содержание. Республика Татарстан расположена на границе двух географических зон – лесов и степи, поэтому на территории республики растет множество разнообразных видов съедобных растений, ягод.

Заслуги Юныса Ахметзянова – заслуженного повара РСФСР, который изучил богатый опыт народа по приготовлению блюд из дикорастущих съедобных растений и донес до нас через книгу «Кулинария и дары природы». Съедобные дикорастущие растения богаты белками, витаминами и минеральными солями. Правила сбора этих трав.

Растения, богатые витамином С (крапива, щавель, борщевик)

Растения, богатые витамином А (крапива)

Блюда, которые можно приготовить из дикорастущих съедобных растений и технология приготовления.

Правила заготовки трав на зиму (сушка, замораживание)

Практическая работа.

Экскурсия на природу:

научиться распознавать съедобные растения;

заготовить на зиму;

приготовление блюд из съедобных растений

Примерный перечень блюд:

1. Суп из борщевика.

2. Салат из щавеля.

3. Суп из крапивы.

Тема 5. Дикие съедобные ягоды (4ч.)

Краткое содержание. Дикие ягоды, растущие в лесах, полянах, берегах рек в нашем крае. Они - источник всевозможных витаминов и минеральных солей, укрепляющие организм.

Ягоды, имеющие в составе витамин А (рябина, шиповник).

Ягоды, богатые витамином С (калина, шиповник, земляника, клубника, черемуха).

Соли железа в малине, чернике, клубнике.

Способы приготовления блюд из лесных даров.

Практическая работа.

Экскурсия на природу:

распознавание дикорастущих съедобных ягод, сбор, заготовка на зиму, приготовление блюд.

Примерный перечень блюд:

1. Повидло из рябины.

2. Компот из черемухи.

3. Пирог из калины.

4. Компот из шиповника.

Тема 6. Роль дикорастущих съедобных растений в жизни людей в годы Великой Отечественной войны (2ч.)

Краткое содержание. Использование в годы Великой Отечественной войны людьми даров природы для приготовления различных блюд, приправ, а также для лечения болезней.

Средняя продолжительность жизни людей в России. Причина долголетия старшего поколения.

Практическая работа.

Выполнить научно-исследовательскую работу.

Примерные темы:

«Полезные «дикари»;

«Растения, спасшие людей от голода во время войны» и т.д.

Тема 7. Охрана природы (2 час.)

Краткое содержание. Экологические проблемы и пути их решения. Необходимость бережного отношения к природным богатствам. Правильное поведение людей на природе, выполнение правил пожарной безопасности.

Практическая работа.

Решение экологических задач:

- экологические проблемы природы, общества, человека;
- влияние жизнедеятельности человека на окружающую среду и здоровье человека.

Учитель технологии
МБОУ Табарлинской ООШ
Набиуллина Ильзида Набиуллина

Рабочая программа элективного курса в 10 классе **СЕКРЕТЫ КУХНИ**

Пояснительная записка

Рабочая программа элективного курса «Секреты кухни» для 10 класса составлена на основе:

- ❖ Закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- ❖ Приказа Министерства образования РФ от 5 марта 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов основного общего и среднего (полного) общего образования», с изменениями и дополнениями;
- ❖ Приказа МОиН РФ от 31 марта 2014 г. №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- ❖ Приказа МОиН РТ от 09.07.2012 № 4154/12 «Об утверждении базисного и примерных учебных планов для образовательных учреждений Республики Татарстан, реализующих программы начального общего и основного общего образования»;
- ❖ Письма МОиН РТ №11005/14 от 08.07.2014 «Об учебных планах в 2014-2015 учебном году»;
- ❖ Приказа МОиН РФ от 19 декабря 2012 года №1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/14 учебный год».

Программа курса в 10 -м классе обеспечивает преемственность перехода учащихся от основного к профильному, профессиональному обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию. Для обеспечения непрерывности технологической подготовки в системе общего и профессионального образования.

Кулинария - часть национальной культуры. Она тесно связана с обычаями, обрядами, верованиями людей.

Три пути у человека, чтобы разумно поступать: первый, самый благородный, — размышление; второй, самый легкий, — подражание; третий, самый горький, — опыт.
Конфуций

Руководствуясь концепцией модернизации Российского образования составлена программа курса по выбору учащихся в 10 классе «Секреты кухни». Курс состоит из 3 блоков (12:10:13) — общее количество часов 35 (из расчета 1 час в неделю), включает в себя теоретическую и практическую части. Программа не создаёт учебных перегрузок для школьников и построена таким образом, что изучение последующих тем обеспечивается предыдущими знаниями и основывается на проектных и игровых методах обучения. Теоретический материал курса переплетается со следующими предметами: химией, биологией, экономикой, историей, информатикой и ОБЖ. Курс включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд. Очень важно также то, что

полученные знания и умения при изучении курса будут полезны в любом случае, так как в будущем каждая ученица и каждый ученик будет хозяйкой или хозяином своего дома.

Содержание курса знакомит со спецификой вида деятельности при выборе технологического профиля и представляет собой введение в такие профессии, как **кулинар-кондитер, пекарь и повар**.

При изучении курса ученик получает более углубленные теоретические знания на уроках, работает с дополнительной литературой самостоятельно, выполняет практические работы на уроках и дома в соответствии с инструкционными картами, готовит рефераты, доклады, сообщения, участвует в подготовке (коллективный проект) и проведении праздника “Хлеба”, оценивает свои знания по результатам тестов и викторины, выполняет творческий проект и защищает его.

Цели курса:

Способствовать самоопределению учащихся в выборе технологического профиля дальнейшего пути обучения.

Создание условий для формирования и развития творческих способностей учащихся в кулинарии.

Задачи курса:

Расширение знаний учащихся в кулинарии.

Формирование культуры общения.

Реализация системного подхода к изучению курса на основе ранее полученных знаний.

Формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии.

Должны знать:

- Значение питания в жизни человека.
- Способы заваривания чая.
- Правила подачи чая.
- Приготовление и оформление блюд к чаю.
- Столовые приборы и правила пользования ими.
- Правила поведения за столом.
- Культуру поведения в семье.
- Этикет общения при чаепитии.
- Правила техники безопасности при кулинарных работах.
- Знать первичную и тепловую обработку овощей.
- Технологию приготовления блюд из овощей, первых и вторых блюд.
- Технологию приготовления блюд из круп, рыбы, мяса.
- Правила гигиены.
- Правила ухода за жилищем.
- Правилами ухода за одеждой и способами её ремонта.

Должны уметь:

- ✓ Правильно подобрать сорт чая для его приготовления в конкретных ситуациях.
- ✓ Готовить и оформлять готовые блюда к чаю.
- ✓ Сервировать стол к чаепитию.
- ✓ Правильно себя вести за столом.
- ✓ Вести дискуссию при чаепитии.
- ✓ Соблюдать правила техники безопасности при кулинарных работах.
- ✓ Производить первичную и тепловую обработку овощей;
- ✓ Приготавливать первое и второе блюдо из мяса и рыбы;
- ✓ Соблюдать правила гигиены;
- ✓ Производить уборку помещения;
- ✓ Ухаживать за одеждой, ремонтировать её.

Методы обучения

Изложение теоретического материала ведется в виде рассказа, объяснения, беседы. Методы проведения практических работ могут быть разными в зависимости от поставленной задачи. Чаще всего используется групповой метод.

Учебно-тематический план

| № | Тема | Кол час | Вид занятия | Примеч ание |
|----|--|----------------------------|---|---|
| 1. | Введение. Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности. | 1 | Беседа, Обсуждение консультация | I четверть |
| 2. | Кухня современной молодой хозяйки. Оборудование и оснащение современной кухни, или, <i>Как и в чем правильно и вкусно готовить.</i> | 1 | Рассказ Беседа | |
| 3. | Основы рационального питания: - История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара; - пищевые источники витаминов и минеральных веществ; тайна “щепотки соли”, или <i>О приправах и пряностях при здоровом питании</i> ; - жиры в современном правильном питании, или <i>Еще раз о холестерине</i> ; - организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий; <i>Что такое пища</i> ; - внешний вид, вкус и запах, упаковка пищевых продуктов; как отличить качественный продукт от некачественного. | 5 1 1 1 1 1 | Рассказ Беседа Обсуждение Сообщение нового материала Работа с журналами Обсуждение Работа с литературой Практическая работа | |
| 4. | Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи: - украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов; - декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды; - сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др.; - правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет, др.) | 4 1 1 1 1 | Беседа с применением ИКТ Практическая работа Практическая работа Сообщение Ролевая игра | Осенние каникул ы II четверть |
| 5. | Итоговое занятие. Повторение знаний по пройденному материалу. Защита творческих проектов. | 1 | Тест В форме доклада | |
| 1. | Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия, или <i>О хлебе насущном</i> : - от муки до проросших злаков, или <i>О роли хлебопродуктов в правильном питании</i> ; кулинарная азбука начинается с хлеба; - хлеб – основа жизни и стола; пять секретов хлебопечения; профессия хлебопека; - приготовление блюд из теста; с применением теста, как исходного материала для разнообразных мучных блюд; <i>У хлебопека после приготовления теста работа кончается, а у повара только начинается.</i> | 3 1 1 1 | Беседа Рассказ Работа с журналами Сообщения (доклады) уч- ся Практическая работа дома | |
| 2. | Технология приготовления кондитерских изделий из | 6 | Рассказ | Зимние |

| | | | | |
|----|---|---------------------------------|--|-------------------------------------|
| | теста: - виды теста; разрыхлители; фарши и начинки; - технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи; - технология приготовления изделий из бездрожжевого теста; торты и пирожные; особые виды теста. | 1 2 3 | Беседа Работа с литературой Практическая работа | каникулы III четверть |
| 3. | Итоговое занятие. “Праздник Хлеба”. | 1 | Проведение праздника | |
| 1. | Механическая кулинарная обработка продуктов (овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, птицы и дичи). | 1 | беседа | |
| 2. | Тепловая кулинарная обработка: - характеристика приемов тепловой обработки; - влияние тепловой обработки на качество готовой продукции. | 2 1 1 | Рассказ Беседа | |
| 3. | Технология приготовления блюд: - технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие); - технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей); - технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов; - технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; - блюда из овощей и грибов, технология их приготовления; - технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) и холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей); десерты(муссы, желе, компоты) | 7 1 2 1 1 1 1 | Работа с журналами Практическая работа Беседа Беседа Беседа Практическая работа | Весенние каникулы IV четверть |
| 4. | Защита творческих проектов. | 1 | защита проектов | |
| 5. | Итоговое занятие. Викторина по программе мультимедийной энциклопедии “Дело вкуса” | 2 | Подведение итогов, оценки | |
| | Итого. | 35 ч. | | |

Содержание курса. (35 часов)

1. КУЛЬТУРА КУХНИ. (12)

1. Введение. (1)

Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности.

Содержание и задачи элективного курса “Секреты кухни”. Прохождение теоретического материала курса, выполнение практических и самостоятельных работ, работа над творческим проектом. Влияние правильного питания на здоровый образ жизни человека. Повторение инструкций по технике безопасности при кулинарных работах.

2. Кухня современной молодой хозяйки. Оборудование и оснащение современной кухни, или, Как и в чем правильно и вкусно готовить. (1)

Кухня является тем особым помещением в нашей квартире, которое должно быть, прежде всего, удобным. Кухня должна быть хорошо оснащена. В ней необходимо выделить место для: хранения продуктов, обработки продуктов (первичной и тепловой), мытья посуды, потребления приготовленной пищи.

3. Основы рационального питания (5):

История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара (1);

Уже в четвертом-третьем тысячелетии до нашей эры выпекалось 58 сортов хлеба, готовили мясные и рыбные блюда, а чтобы подчеркнуть их вкус, использовали различные травы и пряности, из молока – различные виды сыров и брынзы, а овощи и фрукты занимали на столе почетное место. Пищевые источники витаминов и минеральных веществ; тайна “щепотки соли” или о приправах и пряностях при здоровом питании (1);

Различные заболевания при недостатке витаминов и минеральных веществ.

Рацион питания существенно зависит от времени года.

Соль – необходимый пищевой продукт, готовая приправа. Жиры в современном правильном питании, или Еще раз о холестерине(1);

Пищевые жиры не только являются источником энергии, но и поставляют материал для биосинтеза липидных структур, в частности мембран клеток, в организме. Организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий (1);

Для правильной организации питания необходимо определить значение для человека отдельных пищевых веществ и четко представить себе потребность в них в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий: внешний вид, вкус и запах, упаковка пищевых продуктов; как отличить качественный продукт от некачественного (1);

Критерии качества продуктов: питательность, натуральность, свежесть, внешний вид, вкус, запах. Не стыдитесь понюхать пищу, чтобы оценить ее качество

4. Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи (4):

украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов (1);

Еще в Древнем Риме признавали связь между роскошно накрытым столом и аппетитом. И классические кухни Азии – китайская и японская – на протяжении столетий придавали огромное значение гарниру как украшению блюд.

Украшения из плодов цитрусовых (лимоны, апельсины, мандарины), из косточковых и семечковых фруктов (яблоко, груша, персик), из экзотических плодов (ананас, банан, киви, дыня), из корнеплодов (сельдерей, морковь, редис, редька), из лука, тыквы и огурцов, яиц, грибов, хлеба и масла.

декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды (1);

Как бы красиво ни был накрыт стол, без цветов он выглядит буднично. Одним из самых эффектных украшений стола являются красиво сложенные салфетки.

сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др. (1);

Скатерть – не только украшение стола, но и основа сервировки. Выполняет она три функции: в первую очередь – эстетическую, ведь без скатерти стол выглядит голым и не столь нарядным. Во-вторых, скатерть приглушает стук тарелок и приборов о столешницу. В-третьих, скатерть уменьшает скольжение тарелок по столу.

. Новогодний праздник – это праздник изобилия! Поэтому устраивать надо богатый стол с разнообразными яствами.

Застолье в честь именинника – самое распространенное семейное торжество, когда в дом приглашаются гости.

правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет и др.) (1).

5. Итоговое занятие. Повторение знаний по пройденному материалу.

Защита творческих проектов. (1)

II. ИЗ ТОЙ ЖЕ МУЧКИ, ДА НЕ ТЕ РУЧКИ. (10 ЧАСОВ)

1. Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия, или О хлебе насущном (3):

от муки до проросших злаков, или О роли хлебопродуктов в правильном питании; кулинарная азбука начинается с хлеба; (1)

Хлеб знали уже в Древнем Египте, Иудее и Древней Греции и Риме. Рожь была известна в бронзовом и железном веке. Она представляла собой основной пищевой злак славян, кельтов

и германцев. Пшеницу также выращивали еще в доисторические времена. Рис пришел из Азии, где его выращивали около 5000 лет назад.

По славянской традиции достойного гостя всегда встречали хлебом-солью. В нашей культуре с давних пор известны выражения: “Водить хлеб-соль с кем-либо”, “Перебиваться с хлеба на воду”, “Чтоб у вас хлеба не было”, “Жить на чужих хлебах”.

хлеб – основа жизни и стола; пять секретов хлебопечения; профессия хлебопека; (1)

Кулинарная азбука начинается с хлеба, так как ни одно другое кулинарное достижение не убеждает так человека в его способностях и умении готовить, не придает ему такую кулинарную уверенность и сноровку, как умение собственными руками испечь хлеб. Так было испокон веков. Но в еще большей степени это оказывается верным сегодня.

А между тем хлеб – это основа жизни и стола. Без хлеба нельзя прожить, без него любой обед не обед, любому блюду чего-то недостает.

Пять правил, пять секретов хлебопечения: дрожжи, жидкость жиры, первая операция (смесь всех компонентов) и вторая, решающая операция – приготовление теста.

приготовление блюд из теста; с применением теста, как исходного материала для разнообразных мучных блюд; *У хлебопека после приготовления теста работа кончается, а у повара только начинается.* (1)

Изделий из теста в рационе человека довольно много, особенно в русской кухне. Здесь и лапша, и пельмени, и вареники, и блины, оладьи, пышки, пироги, ватрушки, не говоря уже о тестяных блюдах других народов нашей страны: галушках, колдунах, лагманах, монпарах, шиме, дюшбара, хинкалах и множестве других традиционных кушаний, которые всегда были, есть и, надо полагать, никогда не исчезнут с нашего стола.

2. Технология приготовления кондитерских изделий из теста: (6)

виды теста; разрыхлители; фарши и начинки; (1)

Все виды теста можно разделить на две группы: тесто дрожжевое и бездрожжевое. Для дрожжевого теста разрыхлитель – дрожжи.

Химические разрыхлители – сода и углекислый аммоний, механические — раскатка и взбивание. Фарши (мясной, рыбный, капустный и др.) и начинки (творожная, яблочная).

технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи; (2)

Приготовление изделий из дрожжевого теста складывается из замеса, брожения, разделки, расстойки и выпечки.

технология приготовления изделий из бездрожжевого теста; торты и пирожные из песочного и бисквитного теста; слоеного и заварного; изделия из белкового, пряничного, миндального, овсяного и другого особого вида теста. (3)

3. Итоговое занятие. “Праздник Хлеба”. (1)

Разработка сценария праздника в форме коллективного проекта.

III. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ. (12 ЧАСОВ)

1. Механическая кулинарная обработка продуктов (овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, птицы и дичи). (1)

Механическая кулинарная обработка продуктов необходима для того, чтобы подготовить их к тепловой обработке.

В результате механической кулинарной обработки сырья получают полуфабрикаты, доготовка которых связана с тепловой обработкой.

2. Тепловая кулинарная обработка: (2)

характеристика приемов тепловой обработки; (1)

Большинство пищевых продуктов непригодно для употребления в сыром виде и их приходится подвергать тепловой обработке: варка, жарка и т.д.

влияние тепловой обработки на качество готовой продукции. (1)

При тепловой обработке различных продуктов очень важно соблюдать правила и температурный режим, так как при неправильном приготовлении блюд, изменяется

химический состав пищи в худшую сторону, что в свою очередь может привести к нежелательным последствиям для здоровья человека.

3. Технология приготовления блюд: (7ч)

технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие);(1)

Соусы дают возможность приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по вкусу и виду.

Кроме того, соусы, в состав которых входят жиры, яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий.

Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение, поскольку от него зависит вкус, внешний вид и питательность пищи.

технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей); (2)

Все холодные блюда и закуски делятся на следующие группы: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы, блюда из мяса.

технология приготовления блюд из мяса и мясoproductов; (1)

Мясо хорошо сочетается с различными пищевыми продуктами, поэтому из него можно приготовить большое количество разнообразных блюд.

При изготовлении блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки: варку, припускание, жарку, тушение и запекание

технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; (1)

виды тепловой обработки рыбы – варка, припускание, тушение, жарка (в большом количестве жира, на решетке, на вертеле), запекание в жарочном шкафу.

Главное требование, которое предъявляется к любому рыбному продукту, — его свежесть. Несоблюдение этого требования может стать причиной многих заболеваний.

блюда из овощей и грибов, технология их приготовления; (1)

Овощи варят, припускают, тушат, жарят и запекают. Многие овощи (салат, репу, бело— и краснокочанную капусту, сельдерей, морковь) используют сырыми.

Овощи варят паром и в воде. Грибы варят, тушат, запекают, жарят.

технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) и холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей); десерты (муссы, желе, компоты и др.). (1)

Чай – любимый напиток миллионов людей. Он обладает тонизирующими свойствами, вызывает ощущение бодрости.

Самые разнообразные прохладительные напитки готовятся из свежих ягод, овощей и фруктов.

4. Защита творческих проектов. (1)

5. Итоговое занятие. (1)

Викторина по программе мультимедийной энциклопедии “Дело вкуса”, итоговые оценки за пройденный курс.

В основе курса – практическая направленность.

Предполагается, что организацию и преподавание данного элективного курса будут осуществлять учителя технологии. Преподаватель с учетом своих возможностей и возможностей школы, образовательных запросов и интересов учащихся может корректировать предлагаемую программу, изменять количество учебных часов.

Литература

Литература для учителя

В.Полякова. Экспресс курс повара. Ростов н/Д; Феникс, 2001.

Т.М.Простакова. Технология приготовления пищи. Ростов – на — Дону: “Феникс”, 2000.

В.М.Лощинский. Этикет и сервировка стола. Москва: “Махаон”, 2001.

И.И.Рощин. Витамины – целители. Москва: “Вече”, 2001.

В.И.Рыженко. Справочник кулинара. Москва: “Махаон”, 2000.

Д.В.Таболкин. 500 лучших бабушкиных рецептов. Москва: “АСТ”, 2003.

В.В.Серегин. Качество продуктов – ваше здоровье. Минск: БелЭн, 2001.

В.В.Похлебкин. Тайны хорошей кухни. Москва: ЦЕНТРПОЛИГРАФ, 2006.

К.А.Ляхова. Сервировка стола. Москва: РИПОЛ классик, 2005. и др.

Мультимедийные ресурсы

1. “Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, 2006”.

2. “Кулинария. Дело вкуса” кулинарная мультимедийная энциклопедия: РУССОБИТ-М, 2000.

3. “Энциклопедия. Вегетарианская кухня”: РУССОБИТ-М, 2005.

4. “Технология”. ЗАО “Инфостудия ЭЕОН”.

Литература для учеников

1. Т. М. Простакова. Технология приготовления пищи. Ростов – на — Дону: “Феникс”, 2000.

2. В. М. Лощинский. Этикет и сервировка стола. Москва: “Махаон”, 2001.

3. И. Ковалев. Русская кухня. Ленинград, ИМА-пресс, 1990.

4. Ю. А. Ахметзянов. Татарская кухня. Казань, Татарское книжное издательство, 1988.

5. И. А. Михайлова. Пасхальная кухня. Москва, Эксмо 2010.

*Учитель технологии
МБОУ Кичкетанской СОШ
Ганиева Танзиля Илдусовна*

Раздел III ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ. ИЗ ОПЫТА РАБОТЫ ПЕДАГОГОВ

Внеклассное мероприятие по технологии МОДНЫЙ ШКОЛЬНЫЙ ПРИГОВОР

Участники:

1. Знаток истории моды: Белова Л.В.- учитель технологии,

2. Сторона защиты: классный руководитель и ученица 5 класса.

3. Сторона обвинения: Давлетбаева Г.Р.- завуч по воспитательной работе, ученица 5 класса

4. Обвиняемая в недостойном внешнем виде: ученица класса – Лариса.

5. Ученицы 5-6 классов в форме делового стиля

Цель мероприятия:

1) поднять престиж введенной школьной формы в школе;

2) познакомить детей с историей школьной формы;

3) научить детей правилам делового стиля одежды;

Место проведения мероприятия: актовый зал.

Оборудование: мультимедийный проектор, экран, микрофоны, компьютер.

Трон, 2 стола, 4 стула, стойка-вешалка, наряды,

Ход мероприятия

Музыка №1 из передачи "Модный приговор"

Знаток истории моды:

-Здравствуйте уважаемые гости нашего шоу "Модный школьный приговор".

-Следовать деловому стилю в одежде в учебном заведении нелегко. Носить строгую школьную форму в школе и быть модной вдвойне тяжело.

Да, многим девчонкам, особенно в старших классах школьный дресс-код кажется просто чудовищным нарушением прав человека. Но надо сказать, что современные требования к внешнему виду учащихся вполне демократичны в сравнении с тем, что носили ваши мамы, которым даже в голову не могло прийти, чтобы надеть в школу обыкновенные брюки. Как бы там ни было, школьная мода была, есть и будет всегда, куда существуют на свете маленькие женские хитрости. И сегодня мы попробуем подружить вас со своей школьной формой, а для этого перетряхнем ваш основной гардероб и посмотрим, что из этого получится.

-Сегодня слушается дело о недостойном внешнем виде школьницы.

-Администрация, учителя и сверстники против вызывающего внешнего вида ученицы нашего класса.

-Одноклассница обвиняет сверстницу в нарушении правил введенного делового стиля в одежде в учебном заведении, и заявляет, что внешний вид Ларисы компрометирует школу, класс, вызывает раздражение и осуждение учащихся и педагогического коллектива.

Спрашиваем обвиняемую:

-Лариса, ты согласна с обвинением?

Лариса: нет.

Знаток истории моды:

- Посмотрим на материал дела (просмотр видео)

Обвинение представляет завуч школы и одноклассница Ларисы - Настя.

Защиту представляет подруга Ларисы.

- Послушаем обвинителя Настю.

Обвинитель Настя:

- Меня раздражает внешний вид Ларисы, она одевается вызывающе, это неприлично: красные губы, короткая яркая водолазка, или топ, джинсы с укороченной талией. Иногда Лариса надевает школьный жилет, но на голое тело, что тоже вызывает возмущение.

Многие смеются и не понимают стиля одежды Ларисы. Одета Лариса так, будто идет в ночной клуб.

Знаток моды

- Спасибо, Настя. Вопросы от стороны обвинения

Сторона обвинения:

Завуч по воспитательной работе - Всегда ли Лариса так одевалась?

Настя: - Нет, в 5 классе Лариса одевалась более скромно

Завуч по воспитательной работе - Есть ли в классе дети, кто подражает Ларисе или поддерживает её?

Настя:- Есть некоторые девочки, в том числе и её подруга Таня, но большинство недовольны видом Ларисы.

Знаток моды

- Давайте посмотрим одежду Ларисы (на вешалке выносят одежду).

- Гульчачак Радиковна, что вы думаете по поводу гардероба Ларисы для школы.

Завуч по воспитательной работе - Одежда подходит больше для прогулки на даче или дискотеку.

Знаток моды.

- Теперь дадим слово Ларисе. Что ты скажешь в свое оправдание.

Лариса: - Мне так удобно, я чувствую себя раскованно. Эта одежда отличает меня от других, а я люблю быть в центре внимания. Единственное, что мне не нравится - это насмешки одноклассников и постоянные замечания от учителей.

Знаток моды: - Лариса, знаешь ли ты историю школьной формы? (нет)

Уважаемые гости, предлагаем вам и Ларисе узнать историю создания школьной формы.

Презентация "Школьная форма" (Презентация.ppt)

История возникновения школьной формы

В знаменитом французском интернате для девушек в Сен-Сире и в Смольном институте (многие его правила он заимствовал у Сен-Сира) каждому «возрасту» был присвоен свой цвет платья: для воспитанниц 6-9 лет — коричневый (кофейный), 9-12 лет — голубой, 12-15 лет — серый и 15-18 лет — белый. В Смольном такие цвета имели парадные платья учениц, сшитые из шелка, в обычные дни носили платья из камлота, выписываемого специально из Англии. Есть предание, что костюмы учениц придумала сама императрица Екатерина II. Девочки первых трех возрастов носили белые передники, старшие — шелковые зеленые. Пансионерки носили на шее ленточку цвета, выбранного их благотворителем. Особый статус был у

пансионеров, которых содержали на деньги императрицы — они носили зеленые платья с белой пелериной.

История школьной формы в России начинается с 1834 г. Тогда был принят закон, утвердивший общую систему всех гражданских мундиров в империи. Но форма была введена лишь для мальчиков. Ее фасон менялся четыре раза — в 1855, 1868, 1896 и 1913 годах. А в 1896 г. было утверждено положение о гимназической форме для девочек. Гимназический и студенческий мундиры входили в систему всех гражданских мундиров Российской империи, отличались изысканной простотой и являлись отличительным признаком принадлежности к высшему обществу.

До 1917 г. школьная форма (форма гимназистов) была сословным признаком, так как учились в гимназии лишь дети из обеспеченных семей. Форму носили не только в гимназии, но и на улице, дома, во время торжеств и праздников. Она была предметом гордости. Мальчикам тогда полагалось носить форму военного фасона, а девочкам — темные строгие платья с плиссированными юбками до колен.

В 1918 г. декрет «О единой школе...» отменил форму учащихся, признав ее наследием царско-полицейского режима. А в 1949 г. форму вновь ввели. Мальчиков одели в военные гимнастерки с воротником-стойкой, а девочек — в коричневые шерстяные платья с черным передником (по праздникам — белым). Но уже через несколько лет серые гимнастерки были заменены синими костюмами. Школьная форма девочек со временем не изменилась. В 1962 г. были сделаны некоторые изменения: форма мальчиков превратилась в серые шерстяные костюмы на четырех пуговицах. После 1973 г. мальчики должны были приходить на уроки в синей форме: прямых брюках и полушерстяной куртке с пятью алюминиевыми пуговицами, манжетами и все теми же двумя карманами с клапанами на груди.

В 1985-1987 гг. изменения коснулись и одежды девочек: старшеклассницы могли сменить платье и фартук на синюю юбку, рубашку, жилет и пиджак из той же синей полушерстяной ткани.

В 1988 г. в порядке эксперимента некоторым школам было разрешено отказаться от ношения формы, а через 4 года она была официально отменена во всех общеобразовательных учреждениях Российской Федерации, согласно закону «Об образовании». Исключение тогда составили учебные заведения, находящиеся в ведении военно-морского управления. Кадеты и курсанты различных военных училищ всегда ходили в форме.

1834 г. Принят закон, утвердивший общую систему всех гражданских мундиров в империи. В нее вошли гимназический и студенческий мундиры. Фасон школьной формы для мальчиков менялся вместе с фасоном партикулярного платья в 1855, 1868, 1896 и 1913 гг.

1896 г. Утверждено положение о гимназической форме для девочек.

1918 г. Декрет «О единой школе...» отменил форму учащихся, признав ее наследием царско-полицейского режима.

1949 г. В СССР введена единая школьная форма. Мальчиков одели в военные гимнастерки с воротником-стойкой, девочек — в коричневые шерстяные платья с черным передником (по праздникам — белым).

В 1962 г. были сделаны некоторые изменения: форма мальчиков превратилась в серые шерстяные костюмы на четырех пуговицах. Форма для девочек осталась старой.

1973 г. Новая форма для мальчиков. Синий костюм из полушерстяной ткани, украшенный эмблемой и алюминиевыми пуговицами.

1976 г. Новая форма для девочек. Юбка и жакет из синей полушерстяной ткани.

1988 г. Некоторым школам разрешили в порядке эксперимента отказаться от обязательного ношения школьной формы.

1992 г. Отмена школьной формы в школах Российской Федерации.

1999-2002 гг. Отдельные субъекты РФ принимают местные нормативные акты о введении обязательной школьной формы.

Школьная форма за рубежом

Школьная форма в других странах отличается от той, которая существовала в российских школах: в одних она более консервативна, в других — очень модная и необычная. Например, в Японии школьницы щеголяют в матросках, называемых там «сэйлор-фуку». Форма для них — эталон подростковой моды. Даже вне стен школы юные японки носят то, что напоминает им свою привычную школьную форму.

А вот Англия — страна консерваторов, школьная форма там всегда была приближена к классическому стилю одежды. Долгое время она включала в себя верхнюю одежду, обувь и даже носки. У каждой престижной школы есть свой логотип, поэтому ученики обязаны приходить на занятия с «фирменным» галстуком. Школьники любят носить форму, большинство из них гордятся ею. Кембридж и Оксфорд известны всему миру как сторонники обязательной формы для учащихся, которая, в свою очередь, является особым отличительным знаком от всех прочих учебных заведений.

В США каждая школа сама решает, какие именно вещи позволено надевать ученикам. Школьную форму носят ученики престижных частных школ для детей обеспеченных родителей. Есть школы, в которых запрещено приходить на занятия в джинсах. Как правило, в школах запрещены топы, открывающие живот, а также низко сидящие брюки. Они готовы пренебречь строгими правилами за право называться самым стильным человеком в классе. Однако для США довольно часты случаи, когда школьники, одетые в мешковатые одежды, проносят в класс огнестрельное оружие. Строгая школьная форма с облегающим силуэтом не позволяет незаметно спрятать пистолет. В 80-х гг. XX в. в США состоялись первые попытки введения школьной формы в учебных заведениях неблагополучных районов. Чиновников беспокоило социальное неравенство детей. На сегодняшний день во всех школах штата Филадельфия форма обязательна. Считается, что она делает жизнь детей безопаснее, улучшает дисциплину и снижает конкуренцию.

В Италии, напротив, не существует обязательной школьной одежды, однако во многих школах активно выступают за ее введение. По мнению учителей, она способна мотивировать учеников к более старательному обучению.

Во Франции ученическая форма была отменена в 1986 г. Но взрослые все же хотят в качестве эксперимента одеть учеников некоторых школ в одинаковую одежду.

В большинстве европейских стран также нет единой формы, все ограничивается достаточно строгим стилем. Во многих странах мира вопрос о школьной форме, как и у нас, остается открытым.

Знарок моды

- Слушается дело о недостойном внешнем виде школьницы.

Приглашаем свидетеля защиты - подругу Ларисы- Татьяну.

Вопросы от защиты - классного руководителя Ларисы.

- Мешает ли тебе внешний вид Ларисы в дружбе?

Таня- Иногда мы спорим, но я люблю Ларису такую, какая она есть.

- Бывало ли тебе стыдно за внешний вид Ларисы?

Защита Таня- Иногда мне бывает неловко.

Знарок моды: - Хотелось бы тебе переодеть Ларису, чтобы она стала внешне достойна звания ученица школы?

Защита Таня- Да

Знарок моды: - Таня, а сама ты хочешь сменить свой имидж, чтобы ты нравилась себе, сверстникам и учителям?

Таня- Да, конечно.

Знарок моды

- Наступает творческий момент. Мы отправляем Ларису для того, чтобы она подобрала себе гардероб, соответствующий, в её представлении деловому стилю и модным тенденциям.

Напутственные советы от знатока истории.

- Не смотря на категорические ограничения в цвете школьной формы, нам остается достаточная свобода стиля и умение сочетать между собой основные детали одежды. А это

уже не мало, согласитесь. И если прибавить к этому модную обувь, стильные аксессуары и красивую прическу вы каждый день будете выглядеть очаровательно, не нарушая школьного устава. Черно-белый минимализм всегда в моде, главное не забывать – одежда должна быть хорошо подогнана по фигуре. Только так вы будете выглядеть безупречно. Допустим, школьный жилет, ведь никто не обязывает вас покупать какую-нибудь затрапезную модель в паре с мешковатым пиджаком на ближайшем рынке? Наверняка, вы можете себе позволить сшить его по индивидуальному заказу, то есть именно того фасона, который вам подойдет идеально. Обойдется в сущие копейки, зато носить его будет – одно удовольствие.

Темные в тонкую английскую полоску брючки, зауженные книзу, белая блузка в паре со стильной жилеткой, лакированные лоферы на устойчивом каблуке и модный рюкзачок – разве это скучно? Наш стиль «гарсон» можно разнообразить такими модными деталями, как съемные воротнички. Во-первых – это писк сезона, во-вторых, даже самая обычная школьная сорочка с черным кружевным (расшитым бисером или пайетками) съемным аксессуаром будет всегда выглядеть свежо и по-новому. К тому же, их несложно сделать самим – ручная работа это всегда индивидуальность!

Школьная жилетка хорошо сочетается не только с белоснежной нарядной блузкой, декорированной на груди воланами или с воротником жабо. Светлый верх – понятие относительное, поэтому школьная мода допускает на эту тему различные вариации от цвета топленого молока, беж до теплого персикового оттенка. Контрастные по цвету манжеты и накладной воротничок, украшенный искусственным жемчугом – это те маленькие детали, способные подчеркнуть элегантный look девочки-припеочки.

Школьная мода – это умение выделяться, но так, чтобы и завуч, и вы оставались довольны друг другом. Длинный жилет, до середины бедра, широкий кожаный ремень, подчеркивающий талию – достойный компромисс для школьной формы одежды. Если вам нравятся короткие жилетки – выбирайте на любой вкус и фасон, ведь никто не говорит о едином образце этой детали школьного гардероба. В конце концов, если вам уж так не нравится школьная жилетка, ее можно всегда спрятать под черным жакетом модного силуэта.

Ученицам старших классов будет наверняка по душе изысканный стиль прерпи, позволяющий создавать интеллектуальный образ девочки отличницы. Здесь жилетка прелестно уживается с темной клетчатой юбкой и со свободными чиносами, а сорочка мужского покроя с элегантным ярким галстуком и мягким кашемировым кардиганом.

В этом стиле немаловажную роль играет стильная обувь и аксессуары. Туфли лодочки, оксфорды на прямом ходу, ботильоны или лоферы на высоком каблуке внесут ваш школьный имидж определенный шик и элегантную статусность.

Как видите, даже школьная жилетка не может стать помехой для создания стильного и модного образа. Добавьте к нему несколько ярких акцентов, и титул законодательницы школьной моды будет вам наградой.

Знаток моды

- Оставайтесь с нами, и вы узнаете все о деловом стиле в одежде.

Современная мода в одежде дает полный простор для фантазии. Хочешь - носишь брюки, хочешь - ходи в платье любой длины.

Мы уже не подчиняемся к капризам моды, а приспосабливаем ее к своей индивидуальности. У каждой современной девушки есть свои неповторимые личные качества: характер, поведение и конечно свой стиль в одежде.

Мода в одежде существовала даже в древние века, например, одежда первобытных людей имела свои отличия: более сильные, храбрые носили лучшие шкуры, вождь племени отличался особенными раскрасками тела и татуировками.

С развитием человеческого общества, образованием государств, костюм усложнился.

В процессе эволюции каждый народ создает и сохраняет в одежде те особенности и элементы, которые в наибольшей степени соответствуют характеру его занятий, быту, природным условиям, отвечают представлениям народа о красоте.

Таким образом, мода помогает сохранить историю и традиции в одежде наших потомков.

Музыка №1 из передачи "Модный приговор"
Презентация "Деловой стиль" (Презентация.ppt).

Знаток моды

- Лариса готова порадовать нас, ждем.

Музыка №1 из передачи "Модный приговор"

- Видим, Настя и Гульчачак Радиковна вы недовольны. Что не нравится?

Настя- - Мне не нравится, юбка короткая, колготки красные - ужасно яркие, сумка огромная не сочетается с одеждой и не соответствует деловому стилю.

Завуч по воспитательной работе: - Мне тоже не нравится внешний вид Ларисы. Под жилетом должна быть какая-нибудь блузка. Большой цветной шарф неуместен в деловом стиле.

Знаток моды

- Что скажет защита?

Классный руководитель - Лариса надела жилет. Это уже хорошо, Лариса хочет меняться, но не знает как.

Стилисты ей помогут.

Знаток моды

- Отправляем Ларису в руки стилистов, они помогут найти достойный образ, соответствующий правилам делового стиля для школы.

Проводим Ларису аплодисментами.

Скоро мы увидим новый образ Ларисы, а пока на нашем шоу презентация одежды в деловом стиле от школьников. Встречайте учениц 5-6 классов.

Звучит песня. Ежедневно меняется мода.

(песня)

Ежедневно меняется мода,

Но куда стоит белый свет.

А у школьниц другая проблема:

Будет форма красива или нет.

У мальчишек она неизменна,

У девчонок меняется всё.

Было платье пониже колена,

Но давно время брюк подошло.

Ну что сказать, ну что сказать,

Устроены так люди.

Желаем знать, желаем знать,

Желаем знать, что будет.

Гардероб у девчонок что надо.

Он опрятен, удобен, красив.

Но и молодцы не подкачали -

С каждым днём прибавляется сил.

Не забыть нам бы с вами о главном.

Тут совет я от взрослых приму:

По одежке встречай человека,

Провожай по уму, по уму.

1-й ведущий. Нет, наверное, на свете ничего более отталкивающего и одновременно манящего, чем

мода.

2-й ведущий. Все мы знаем, что такое мода. Но до конца ли мы знаем её?

1-й ведущий. Одни говорят: "Мода - это пустая прихоть, увлечение бездельников".

2-й ведущий. Для других мода - профессия, ежедневная творческая работа, образ жизни.

1-й ведущий. Третьи скажут, что данный вопрос не очень прост и в двух словах на него не ответишь.

2-й ведущий. Четвёртые. А это мы с вами давайте попробуем выяснить всё-таки, что такое мода, как давно она существует и как к ней следует относиться?

1-й ведущий. Известный французский кутюрье Пьер Карден как-то сказал: "Мода - это способ выражения, это выражение творческой личности".

2-й ведущий. Как же люди выражали себя, как в костюме отображали свою неповторимость?

Показ моды в деловом стиле учениц 5-6 классов.

1. Вот выходит номер раз.

Блеск ее прекрасных глаз

Прямо в сердце направляет

И влюбляться заставляет.

2. Номер два – мадам, что надо!

И вся публика ей рада.

Ей похлопаем в ладоши

У нее видок хороший.

3. Вот выходит к нам на сцену,

Зная точно себе цену,-

Номер третий, деловая

И девчонка – вот такая!

4. Вот уже номер четыре

Улыбается все шире

И смеется и хохочет

Тоже первой быть ведь хочет!

5. Можно разум потерять

В зал выходит номер пять.

Как шагает, как глядит,

Всех притянет как магнит!

6. Номер шесть – ну словно пава –

И стройна и величава.

А по сцене не идет –

Как лебедушка плывет

7. Номер семь, а, между прочим,

Мы ее вам в мисс пророчим.

Посмотрите, как стройна

И собою не дурна.

8. Номер восемь. Сердце в пятки!

Что за девочка, ребятки.

Если ближе посмотреть –

Можно просто обалдеть.

9. Номер девять! Я балдею.

Так похожа ты на фею!

Околдует, одурманит,

Разум сразу затмевает.

Знаток моды

- Лариса готова, мы ждем тебя.

- Что скажешь, Настя? Ты довольна? (да, мне нравится, Лариса не потеряла свой образ, выглядит

современно и вид достойный).

Знаток моды

- Ребята, вам нравится 2 образ Ларисы?

Победили стилисты! Лариса вливается в дружный звездный коллектив школы, и теперь ничто не

помешает ей завоевать золотые медали.

Дорогие ребята, конечно, это всего лишь шоу, и образ обвиняемой Ларисы это наша выдумка. Возможно, в Ларисе вы узнали себя или своих друзей, задумайтесь над своим внешним видом, постарайтесь измениться, несите с гордостью и достоинством звание школьников и добивайтесь новых высот в своей жизни.

- А сейчас я попрошу подняться на сцену всех, кто принимал участие в нашем шоу "Модный школьный приговор". Спасибо всем участникам и спасибо вам зрители за внимание.
До новых встреч!

*Руководитель РМО учителей технологии,
учитель*

технологии

*МБОУ СОШ № 4 г.Агрыз
Белова Людмила Владимировна*

**Өстәмә белем бирү системасында кече яшьтәге мәктәп укучылары
белән дәрестән тыш эшчәнлек программасы
Һөнәргә яшьтән өйрән**

Программаның юнәлеше - танып-белү эшчәнлегенә

“Һөнәр белү - яхшыга” исемле дәрестән тыш эшчәнлек программасы Икенче буын Дәүләт стандартлары нигезендә ижади фикерләүче, һәрвакыт үз белемен күтәрүгә ихтыяжы булган, белгәннәрен көндәлек тормышта кулланырга сәләтле шәхес тәрбияләү, профильле укуыту концепциясен тормышка ашыру принципларын күздә тотып төзелгән. Дәрестән тыш эшчәнлек 21нче гасыр мәктәбендә башлангыч класслардан укучыларны заман таләп иткән эшлекле шәхес итеп тәрбияләргә, һөнәр сайлауга әзерләргә, бигрәк тә авыл хужалыгы белән бәйлә һөнәрләренң әһәмиятен өйрәнәргә мөмкинлек бирә. Балалар фольклорыннан татар халкы һөнәрләрен барлау, әдәби әсәрләр аша төрле профессия кешеләре белән танышу, “Туган якны өйрәнү” музей материалларын өйрәнү, һөнәрләренң тарихын барлау, һөнәри бәйрәмнәрен шушы профессия кешеләре катнашында үткәрү укучыларда тирән кызыксыну уята. Хезмәт урыннарына ясалган экскурсияләр, төрле һөнәр кешеләре белән очрашулар укучыга кече яшьтән үк үзенә ошаган һөнәрен сайларга, үз алдына максат куеп укырга һәм шөгыльләнәргә ярдәм итә.

Программада гамәли эшчәнлеккә киң урын бирелә. Тема буенча эзләнүләр, ижади һәм практик эшләр, мәктәп музеенда “Туган авылым һөнәрчеләре”, “Әбиләр һөнәре”, “Бабайлар һөнәре” проектлары өстендә эш, презентацияләр һ.б. энә шундыйлардан.

Замана бүген шәхеснең индивидуаль булуын, дәрәс, мәгънәле, бай яшәвен тели. Хөкүмәтебез үз эшләрен ачуучыларга, башлаучыларга төрле юллар белән ярдәм итә. Шуңа да карамастан, гади һөнәр ияләре, авыл хужалыгында эшләргә теләүче яшьләр саны кимегәннән кими бара. “Һөнәргә яшьтән өйрән” программасы башлангыч класслардан укучыларны һөнәргә өйрәтү, хезмәтнең кеше тормышындагы әһәмиятен төшендерү, һәр төрле һөнәр иясенең дә мактауга лаек икәннән аңлату максатыннан төзелде.

Тәкъдим ителә торган программа татар балалар фольклоры, әдәби әсәрләр, үткәннәрен чагылдырган музей материаллары, эти – әни һәм буыннар арасындагы бәйләнеш аша балаларда гади хезмәт кешесенә, нәсел, гаилә әгъзалары һөнәрләренә ихтирам-хөрмәт хисләре тәрбияләүне, укучыларны алга таба һөнәр сайлаганда югалып калмыйча, үзенә ошаган, үзе булдыра алган һөнәрен сайлауга әзерләүне күздә тотта. Бу бурычны хәл итүдә ана теле, уку,технология, әйләнә - тирә һ.б. фәннәр зур роль уйный. Эшчәнлектә балаларның мөстәкыйль фикер йөртүен, буш вакытларын дәрәс үткәрүләрен, аларның кызыксынучанлыгын, эзләнүчән, иттибарлылыгын үстерүдә һәм аңа житәкчелек итүдә мөмкинлек туа. Укучылар эзләнү проектлары, ижади биремнәр үтәп, яңа материалны аңлап кулланырга, уйлап табарга, бер-берсенә ярдәм итәргә, кызыксынуларын һәм мөмкинлекләрен билгеләргә өйрәнәләр. Әлеге программа үзенә актуальлеге,

яналыгы, тормышчанлыгы белән аерылып тора. Ул һөнәрләр турында белемнәрне арттыру, эзләнүчәнлекне, интеллектлылыкны үстерү, ижади сәләтне ачуны да үз эченә ала.

Программаның максаты һәм бурычлары:

1. езмәтнең тормышта кеше өчен әһәмиятен төшендерү, һәртөрле файдалы эшнен мактауга лаек икәнен аңлату.

2. Яшь үзенчәлекләрен исәпкә алып, балаларның мөстәкыйльлеген үстерү, шәхеснең төрле яклап камилләшүе өчен шартлар тудыру, конкурентлыкка сәләтле белемле, эхлаклы шәхес тәрбияләү.

3. Балаларның ижади активлыгын, ижади сәләтен күрү, ачу, аларны үстерү юлларын табу.

4. Предметара бәйләнешләр булдырып, фикерләү сәләтләрен үстерү, алынган белем – мәгълүматларны камилләштерү, киңәйтү, бер системага салу.

5. Балаларны күзәтергә, эзләнәргә, фикерләргә, шул фикерне ачык итеп әйтә белергә, проект эшендә кулланьрга өйрәтү.

6. Һөнәр сайлауга әзерләү һәм хезмәт кешесенә, өлкәннәр, әти – әниләр хезмәтенә хөрмәт тәрбияләү.

7. Танып – белү, образлы һәм логик фикерләү сәләтен үстерү, сөйләмнәрен баету.

8. Өйрәнелә торган материалны анализлау, тарихи момент һәм фактларны аңлата һәм исбатлый белү. Акыл эшчәнлеген үстерү.

Программаның нигезенә салынган төп педагогик принциплар:

* белем һәм тәрбия бирүнең бердәмлеге;

* күргәзмәлелек;

* баланың үз кызыксынуларына таянып өйрәтү;

* өйрәнү процессында һәр баланың үз мөмкинлегеннән чыгып катнашуы;

* гуманлылык.

Эшчәнлекнең формалары:

- әңгәмәләр;
- рольле уеннар;
- хәрәкәтле уеннар;
- халкыбызның жырлы – биюле уеннары;
- сәхнәләштерелгән әкиятләр;
- китап укучылар конференциясе;
- анкеталар;
- тестлар;
- бәйрәмнәр;
- экскурсияләр;
- очрашулар.

Өлеге программа түбәндәге универсаль уку эшчәнлекләрен гамәлгә ашыруны күз алдында тотат:

Шәхси эшчәнлек баланың тормыш кыйммәтләрен, эхлакый һәм мораль нормаларны аңлавын һәм кабул итүен, аның әйләнә-тирәсендәге барлык нәрсәгә шәхси карашы формалашуны аңлауга юнәлгән.

Регулятив эшчәнлек танып-белү процессы белән идарә итәргә булыша. Алар гыйлем туплау мәсьәләсен кабул итү күнекмәсен, билгеле бер эшчәнлекне оештыруны планлаштыру, тикшерү, үзгәрешләр кертүне, үтәлгән эшнен уңышлылыгына бәя бирүне үз эченә ала.

Танып-белү эшчәнлеге тиешле мәгълүматны эзләү һәм анализлауны, хәл итү ысулларын һәм алымнарын модельләштерүне һәм куллануны тәмин итә.

Коммуникатив эшчәнлек хезмәттәшлекне оештыруга һәм гамәлгә ашыруга юнәлтелгән. Ул партнерны тыңлый һәм аңлай белүдән, мәгълүматны тулы һәм төгәл кабул итә һәм тапшыра, үзенең эш-хәрәкәтене партнер эш-хәрәкәте белән чагыштыра белүне үз эченә ала.

Көтелгән нәтижәләр

Укучылар белергә тиеш:

-һөнәрләр турында күп мәгълүмат;
-әби-бабай, эти-әниләрнең һөнәрләрен, аларның нәрсә белән шөгыльләнгәнлекләрен;

-профессияләренең үзенчәлекләрен, аларның жәмгыятькә кирәклеген;

-үзләренең нинди һөнәрләргә сәләтлелекләрен;

-һөнәри бәйрәмнәр һәм аларның кыскача тарихын;

-һөнәр буенча проект эшләре;

Укучылар булдыра алырга тиеш:

-коммуникатив компетентлык;

-акыллы, игелекле, ярдәмчел, яхшы күңелле, хезмәт сөючән;

-әхлаклы, гадел; зирәк, тапкыр; тату, дус; житез, өлгер, кыю; физик яктан сәламәт;

-мөстәкыйль;

-тема буенча кирәкле материалларны эзләп табу һәм сайлап алу, аның модельләре белән эшләргә сәләтлелек;

-практик шөгыль өчен реквизит әзерләүдә катнашу;

-өйрәнгән материалны публика алдында күрсәтү кагыйдәләрен, кирәк вакытта туплаган белемнәрне куллану күнекмәсе;

-төрле социаль рольне үтәү, контроль һәм үзконтрольгә сәләтлелек.

Эшчәнлек нәтижәләренә бәя бирү

Белем һәм күнекмәләренә бәяләү әлеге программа үтәлү чорында тормышка ашырыла. Чөнки һәр бала үз эшенә тиешле вакытта тиешле бәяне алырга хокуклы. Бәяләү төрле формада булырга мөмкин. Укучылар белән бәйгеләр уздыру, кичә-бәйрәмнәр үткөрү отышлы санала. Алар барышында төрле номинацияләр билгеләргә, сәләтләннән, мөмкинлегеннән чыгып, һәр баланың эшен игътибар үзәгендә тотарга була. Төсле шарлар, флажоклар, медальоннар, төрле формадагы геометрик фигуралар рәвешендә алынган бәяләр кече яшьтәге мәктәп укучылары өчен ыңгайлы санала. Шулай ук мондый чараларны эти-әни, әби-бабай, өлкән сыйныф укучылары катнашында үткөрү дә отышлы. Төркемнәрдә эшләгәндә дә укучылар тиешле бәяне ала алалар.

Программа шулай ук үзбәягә дә урын бирә. Кече яшьтәге мәктәп укучысына үзен коллективта табу, иптәшләре арасында үз урынын билгеләү һәм күрсәтү буенча үзбәянең роле зур. Үзбәя оялчан, үз эченә бикләнгән укучыны да “уятырга” сәләтле.

Тәкъдим ителгән программа үзенең күпкырлылыгы белән үзенчәлекле. Ул танып-белү юнәлешендә тәкъдим ителә, ләкин татар балалар фольклорын өйрәнүне, жыр-бию, актерлык сәләтен үстерүне дә, гомуми белем һәм күнекмәләр үзләштерүне дә күздә тоталар.

Программа атнага 1 сәгать, елга 1 нче сыйныфта – 33, 2-4 нче сыйныфларда 34сәгать исәбеннән төзүдә.

Программа эчтәлегә (1 класс)

Программа 4 бүлектән тора. Һәр бүлек үз эчендә темаларга бүленә

1 бүлек. *Кереш дәрес.* Балалар фольклоры, аның ыңгайы, килеп чыгышы турында төшенчә бирү, халкыбызның хезмәт сөючәнлегә, һөнәрләре – 1 сәг.

2 бүлек. *Бишек җырлары*ның идея – эчтәлегә, төзелешкә, аларның эшкә өндәүдәге роле, дөньяны танып-белүдәге ыңгайы, һөнәр ияләрен атаулары, уен функцияләре – 4 сәг.

3 бүлек. *Уеннар.* Бармак уеннары, зиян сынаш уеннары. Укучыларның акыл-зиян үсешен, танып-белүен, хәтерен үстерүдәге ыңгайы, ижади-логик фикерләү, куллану сәләтләрен арттыруы. Телдәге кимчелекләрне бетерү, дөрес фикер йөртүгә, уйлаган

фикерен тулысынча эйтеп бетерергә өйрәтү. Хәрәкәтле уеннар, жырлы-биюле уеннар, сюжетлы уеннар. Укучыларның үз-үзләрэнә ышанычын арттыру, физик яктан нык булып үсүләрэн тәмин итү, сөйләм үстерү. Эш -хәрәкәтләр ярдәмендә башкарылган сөйләмнең хәтердә ныграк калуы. – 25 сәг.

4 бүлек. Проект эше. “Без уйныйбыз, безнең яшь чак, шәп чак” проекты.

“Уйный-уйный өйрәнәбез” фольклор бәйрәме

1 класс

| № | Бүлек | Тематик бүленеш | Эш төрләре | Сәгать саны | | | Эшчән-лекнең төре |
|------|---------------------------|--|--|-------------|---------|-----------|--|
| | | | | гом ум и | теор ия | прак тика | |
| 1 | <u>I.Кереш дәрес</u> | Балалар фольклоры, аның әһмияте, килеп чыгышы | Балалар фольклоры турында төшенчә бирү, әһмиятен аңлату, балалар бакчасында өйрәнгәннәрне искә төшерү | 1 | 1 | | Әңгәмә |
| 2,3 | <u>II.Бишек жырлары ы</u> | Бишек жырлары | Бишек жырлары турында сөйләшү, үзенчәлекләр аңлату. Эти- әниләр ярдәме белән бишек жырларын туплау, кайберләрен өйрәнү, эшкә өндәүче, һөнәр ияләрен атаган бишек жырларын аеру | 2 | 1 | 1 | Эзләнү, әңгәмә |
| 4 | | “Үс – үс ” иттерү” “Бала биетү” | Кечкенә әсәрләрен яттан өйрәнү, һөнәр атамаларын табып, дөрес әйтергә өйрәнү, истә калдыру, эчтәлеген, мәгънәләрен аңлату | 1 | | 1 | Әңгәмә, уен |
| 5 | | “Мин кечкенә вакытта...” | Рольгә кереп, “бәби” карау, аны төрү, киендерү буенча ярышлар | 1 | | 1 | Ярыш - рольле уен |
| 6 | <u>III.Уенна р</u> | Бармак уеннары | Берничә варианттагы уеннарны өйрәнәп, бармакларга исемнәр кушу, эшләр йөкләү, рольгә кереп уйнау, эш кораллары турында сөйләшү, эш кораллары турында табышмаклар туплау | 1 | | 1 | Әңгәмә- рольле уен, төркемнәрдә эш: 1) әниләр куллана торган эш кораллары, 2) әтиләр эшли торган кораллар турында табышмаклар туплау |
| 7-8 | | Зиһен сынаш уеннары: “Ашханә”, “Почта”, | Уеннарны өйрәнү, уйнау, ашханә һәм почтада эшләүчеләрнең нинди һөнәр ияләре булуларын ачыклау, атамаларын истә калдыру, бу һөнәрләр турында төшенчә бирү, әлегә темаларга сюжетлы рәсемнәр эзләү | 2 | 1 | 1 | Әңгәмә, уен, эзләнү |
| 9-11 | | Хәрәкәтле уеннар “Карга килә – казан аса...” уены “Самавыр” уены “Жиләк жыйм, | Ризык әзерләүгә, аны пешерүгә бәйле уеннарны өйрәнү, пешекче һөнәре турында әңгәмә, бәрәңге ризыгын пешерүнең төрле юлларын эзләү. “Мин әнигә булышам” - рәсем ясау | 3 | 1 | 2 | Әңгәмә, рольле уен, эзләнү |

| | | | | | | | |
|-----------|--|--|---|---|---|---|--|
| | | как коям...” уены | | | | | |
| 12 | | “Энә, жәп төен” уены | Уенны өйрәнү, уйнап карау, тегүче һөнәре турында әңгәмә, сәдәф тагарга өйрәнү | 1 | | 1 | Әңгәмә, рольле уен, практик эш |
| 13, 14 | | “Итче белән сарыклар” уены “Буяу сатыш” уены “Чүлмәк сатыш” | Сатучы һөнәрен күрсәткән уеннарны өйрәнү, төркемнәргә бүленеп уйнап карау, фотога төшү, кибертәге сатучылар эше белән танышу өчен экскурсиягә бару | 3 | | 3 | Рольле уен, әңгәмә, экскурсия, |
| 15 | | “Курчак” уены | Төркемнәргә бүленеп уйнау, һәр рольгә ижади якин килү. Тәрбияче, укытучы һөнәрләре турында сөйләшү. “Минем укытучым (тәрбиячем)”- рәсем ясау | 1 | | 1 | Уен, әңгәмә, практик эш |
| 16, 17 | | “Яшелчәләр” уены “Кәбестә” уены | Әниләр белән берлектә уен өчен киемнәр әзерләү. Бакчачы һөнәре белән танышу. “Жәй көне бакчада” – хикәя төзеп сөйләү | 2 | | 2 | Презентац ия, практик эш |
| 18- 20 | | “Бүрәнә өстендә көрәш” уены “Кәшәкә”, “Шар сугу” уеннары “Атака” уены | Спорт белән бәйлә уеннарны өйрәнәп, спортчы һөнәре турында фикер алышу. 2013 нче елда Казанда үтәчәк Универсиада турында сөйләшү, видеоязма карау,тест эшләү | 3 | 1 | 2 | Уен, әңгәмә.тес т |
| 21- 26 | | Жырлы – биюле уеннар “Күрсәт әле, Габдулла” уены “Ак калач” уены “Дуслар, тары чәчтек без” (2 вариантта) уены “Каравылчы” уены “Кунаклар” уены “Кәрия - Зәкәрия” уены | Видеоязмадан авыл хужалыгындагы һөнәрләргә атаучы жырлы-биюле уеннарны карап өйрәнү, уйнау, атамаларны истә калдыру, игенче, ипи пешерүче, каравылчы, жырчы, биюче һөнәрләре турында сөйләшү, видеосюжетлар карау. Бу һөнәр ияләре белән бәйлә рәсемнәргә туплау, буклет ясау | 5 | 1 | 4 | Әңгәмә, презентац ия, рольле уен, эзләнү |
| 27- 29 | | Сюжетлы уеннар “Хат ташучы” уены “Укытучылы ” уены (3 вариантта) “Көтүче” уены | Уеннарның тәртибе белән танышу, кагыйдәләргә төгәл үтәп уйнауга ирешү, хат ташучы, укытучы, көтүче һөнәрләре турында сөйләшү, эти – әниләр белән берлектә жәй көне көтү көткәндә төшкән фотоларны туплап “Мин нәни көтүче” исемле газета ясау | 3 | 1 | 2 | Эзләнү, әңгәмә, уен |
| 30- 31 | | “Очты- очты” уены | Уеннарны өйрәнү, уйнап карау,бу уеннарга бәйлә һөнәргә эзләнү табу, | 1 | | 1 | Күзәтү, әңгәмә, |

| | | | | | | | |
|----|------------------------|--|--|---|--|---|--|
| | | “Убырлы себеркесе” уены | очучы һөнәре турында сөйләшү, “2011 ел – Космонавтика елы” буклеты белән танышып,тулыландыру | | | | эзләнү |
| 32 | <u>IV.Проект т эше</u> | “Без уйныйбыз, безнең яшь чак, шәп чак” проекты өстендә эш | Әти- әниләр белән берлектә гаиләдә, урамда, мәктәптә уйнаган уеннарның фотосурәтләрне туплап, презентацияләр ясау, һөнәрләр турында мәкаләләр табу | 2 | | 2 | Эзләнү, проект төзү, аны яклау, укучыларның эшләрен бәяләү |
| 33 | | “Уйный- уйный өйрәнәбез” фольклор бәйрәме | Ел давамында өйрәнгәннәрне искә төшереп, бәйрәмгә әзерләнү, проектларны тәкъдир итү | 2 | | 2 | Бәйрәм |

Программаның эчтәлегенә (2 класс)

I.Кереш дәрес. Әдәби әсәрләрдә һөнәр темасы чагылышы. Фольклор һәм әдәби әсәрләр озынлыгы. Халык аяз ижаты әсәрләренәң әдәби әсәргә жирлек тудыруы – 1 сәг.

II.Әкиятләрдә-һөнәр темасы Әдәби әсәр буларак әкиятләр, аларның төрләре. Татар халык әкиятләре, язучылар әкиятләре. Аарда тасвирланган һөнәрләргә табу, бу һөнәр ияләргәң нәрсә белән шөгыльләнгәннәргәң белү, тормышта әһәмияте, кирәклеге, файдасы. Ижади сәләтне үстерүдәге әһәмияте – 8 сәг.

III.Һөнәрләргәң чагылдырган хикәяләр Һөнәрләргәң күптөрлелеге, үзенчәлеге, хикәяләрдә чагылыш тапкан һөнәрләргәң кеше тормышында тоткан урыны. Әдәби әсәрләргәң сәнгатьле уку, ндларга өйрәнү -11 сәг.

IV.Шагыйрьләр- һөнәрләр турында Жырларда жырланган һөнәрләр. Укучыларда хөрмәт, ихтирам тәрбияләү-9 сәг.

V.Проект эше “Булдыклы әтәч” курчак театрын сәхнәләштереп күрсәтү – 5 сәг.

2 класс

| № | Бүлек | Тема | Эшнec эчтәлгә | Сәгатъ саны | | | Эшчән-лекнең төре |
|--------|---|---|--|-------------|--------|----------|---|
| | | | | гом уми | теория | практика | |
| 1 | <u>I. Кереш дәрес.</u> | “Һөнәрле үлмәс, Һөнәрсез көн күрмәс” | 1 нче сыйныфта үткәннәрне искә төшерү, максат, эшләнәсе эшләр белән танышу, төрле Һөнәрләр турында мәкаләләр туплауны давам итү, китапчыклар ясый башлау | 1 | 1 | | Эзләнү, системалаштыру |
| 2-4 | <u>II. Әкиятләр дәресе Һөнәр темасы</u> | Татар халык әкиятләре | Татар халык әкиятләре арасынан Һөнәрләр турындагысын эзләп табу, әкиятләрне йөгәрек уку, эчтәлекләре буенча фикер алышу, аларда сөйләнгән Һөнәрләрне табу, кеше тормышындагы эһәмиятләрне билгеләү, рольләр бүлешеп, уйнап карау (“Үги кыз”, “Өч кыз”, “Аю белән бабай”) | 3 | 1 | 2 | Эзләнү, сәнгатьле уку, әңгәмә, рольле уен |
| 5-7 | | А.Алиш әкиятләре | Алиш әкиятләре арасынан Һөнәр турындагыларын табу, сәнгатьле укырга өйрәнү, эчтәлекләре буенча әңгәмә кору, төркемнәргә бүленеп, әкиятләрдәге Һөнәрләрне рәсемдә чагылдыру (- “Ялкаулык хурлык”, “тырышлык зурлык” әкиятләре; - “Нечкәбил” әкиятендә бал кортларының тынгысыз хезмәте; - “Куян кызы” әкиятендә ветеринар Һөнәре.) | 3 | | 3 | Эзләнү, сәнгатьле уку, төркемнәрдә эш, тест |
| 8, 9 | | Игелекле Һөнәр ияләре | Райондашыбыз Г.Шакировның районыбыз ветеринарларына багышлап чыгарган “Ончәтмаска иде...” китабын тәкъдир итеп, аннан үзбездә авылда озак еллар ветеринар булып эшләгән кешеләрне табу, Мусиннар һәм Мухгалдиннар династияләре белән очрашу, авыл тормышында бик кирәкле булган әлеге Һөнәр белән яқыннан танышу өчен, ветпунктка экскурсиягә бару | 2 | | 2 | Очрашу, презентация, әңгәмә экскурсия |
| 10, 11 | <u>III. Һөнәрләрне чагылдырган хикәяләр</u> | А. Алиш хикәяләре - “Эшче абый” - “Уңышсыз рәсем” | Хикәяләрен уку, бергәләп анализлау, “Эшче абыйның эшендән гыйбарәт?”-эзләнү эшен, рәссам Һөнәре турында әңгәмә | 2 | | 2 | Йөгәрек уку, эзләнү, әңгәмә |
| 12 | | “Картиналар галереясе”ндә - кунакта | Республикабыз рәссамнары картиналарын табып, күргәзмә ясау, интернет ресурсларын файдаланып, картиналар галереясенә экскурсия http://izo-museum.ru/ | 1 | | 1 | Эзләнү, виртуаль экскурсия |
| 13, 14 | | Һөнәр белү - яхшыга | Әти-әниләр белән бергәләп проект эшенә эзәрлек: курчак театры өчен декорацияләр ясу | 2 | | 2 | Практик эш |
| 15 | | Ф.Әмирхан “Нәҗип” хикәясендә малайның Һөнәре | Курай уен коралы белән танышу, музыкант Һөнәре, “Татар халык уен кораллары”презентация, “Уен коралын таныйсыңмы?” уен-ярыш | 1 | | 1 | Презентация, уен-ярыш |
| 16 | | Һөнәр – гомер юлдашы | Ю. Әхмәтҗанов “Хезмәтем – жан рәхәте”китабын презентацияләү, өзеңләр уку, нинди Һөнәр турында сүз барганын ачыклау, авторның “Татар халык әңгәмәләре” китабын | 1 | 1 | | Презентация, әңгәмә, күргәзмә |

Программаның эчтәлегә (3 класс)

I. Кереш дәрес. Туган авылым тарихы. Авылыбызның үткәне белән танышу. Татар халкының гасырлар буена тупланып килгән мирасын, күңел бизәкләренен матурлыгын балаларга житкерү. – 1 сәг.

II. Борынгы заман һөнәрләре Исәнбай авылы кешеләре нинди һөнәрләргә үз иткәннәрен өйрәнү. Туган төбәктәге халык һөнәрчелегенең барлыкка килү тарихы, рухи кыйммәтә белән танышу. Төрле экспонатлар, кулъязмалар, фотолар, истәлекләр, матбугат материаллары туплау. Авыл кешеләре белән аралашу. Әби –бабайларның күңел байлыгын кушып эшләнгән эшләрен өйрәнү. Авыл кешеләренен кулдан тукуылган, чигелгән, тегелгән сөлге, тастымал, күлмәк, калфак, бәйләнгән тәрәзә челтәрләре, самовар япкычлары һ.б. туплау, алар турында өйрәнү. Бабайларыбыз нинди эш кораллары ясаганнар һәм аларны кайсы эшләрдә кулланганнар? Эш коралларын жыйнау.-14 сәг.

III. Хәзерге заман һөнәрләре Төрле тармакларда эшләүче авылыбыз уңаннары белән очрашу. Элекке һөнәрчелек белән бүгенге һөнәрчелекне чагыштыру; вакытлар һәм буыннар арасындагы бәйләнешне саклау. Һөнәр сайлауга эзерләү һәм хезмәт кешесенә хөрмәт тәрбияләү. – 8 сәг.

IV. Һөнәр белү артык түгел Изге эшләр, миһербанлы гамәлләр кылырга өндәү, житмеш төрле һөнәрнең кемгә дә артык булмавын төшендерү, проект эшенә эзерлек – сату өчен төрле әйберләр ясау технологиясен өйрәнү, аларны үз кулларың белән ясап карау. – 7 сәг.

V. Проект эше. “Ярминкәгә рәхим итегез!” – 3 сәг.

3 класс

| № | Бүлек | Тема | Эшнен эчтөлөгө | Сөгаты саны | | | Эшчән- лекнен төрө |
|----------|--|---|---|----------------|------------|--------------|--|
| | | | | гом ум и | теор ия | прак тика | |
| 1 | <u>I. Кереш дәрес.</u> | Туган авылым тарихы. | Авылыбызның үткәне белән танышу, Исәнбай урта мәктәбенен “Туган якны өйрөнү музее” на экскурсия. | 1 | 1 | | Әңгәмә, Экскурсия |
| 2- 4 | <u>II. Борын- гы заман һөнәрлә- ре</u> | Туган авылым һөнәрчеләре турында материаллар жыйнау | Исәнбай авылы кешеләре нинди һөнәрләрне үз иткәннәрен өйрөнү Төрле экспонатлар, кульязмалар, фотолар, истәлекләр, матбугат материаллары туплау. Авыл кешеләре белән аралашу | 3 | 1 | 2 | Әңгәмә, эзләнү- тикшеренү |
| 5- 7 | | Әбиләребез һөнәрләре | Әби –бабайларның күнел байлыгын кушып эшләнгән эшләрен өйрөнү. Авыл кешеләренен кулдан тукуылган, чигелгән, тегелгән сөлге, тастымал, күлмәк, калфак, бәйләнгән тәрәзә чөлтәрләре, самовар яккычлары һ.б. туплау, алар турында өйрөнү. Тупланган материалларны эзлекле тәртипкә китерү, әбиләребез шөгыльләнгән һөнәрләрне сайлап алып, төркемләү, буклет ясый башлау | 3 | | 3 | Эзләнү- тикшеренү, презентация Практик эш |
| 8- 9 | | Алтын куллы бабаларыбыз | Буклет ясауны дәвам итү, жыйналган материалларны эзгә салу | 2 | | 2 | Эзләнү, әңгәмә, Практик эш |
| 10 | | Кулдан ясалган эш кораллары. | Бабайларыбыз нинди эш кораллары ясаганнар һәм аларны кайсы эшләрдә кулланганнар? Эш коралларын жыйнау. | 1 | | 1 | Әңгәмә. эзләнү |
| 11 | | “Бизәкләре бигрәк чын кебек” | Агачтан чокып, бизәкләп төрле әйберләр ясаучы Хәтәм бабайга кунакка бару, остаханәсе белән танышу | 1 | | 1 | Экскурсия |
| 12 | | Кулдан ясалган борынгы бизәнү әйберләре | Музей материалларын файдаланып, элекке вакытта безнең авылыбыз хатын-кызлары тагып йөргән бизәнү әйберләрен өйрөнү | 1 | | 1 | Эзләнү- презентация |
| 13 14 | | Остаханә - осталар иле. | Беләзек, чулпы, калфак, чигү үрнәкләре буенча бизәнү әйберләрен эти-әниләр белән берлектә ясап карау, тест эшләү | 2 | | 2 | Практик эш, тест |
| 15 | | “Хезмәт сөйгән халык, дан-хөрмәткә лаек” | Кул эшенә оста әби-бабайлар белән очрашу, аларның фикерәрен тыңлау, эшләгән эшәрен карау | 1 | | 1 | Бәйрәм - очрашу |
| 16 | | Әнием сайлаган һөнәр | Әниләрнең ни өчен шушы һөнәрне сайлавын тикшерү, өйрөнү, фикерләрен язып алу | 1 | | 1 | Эзләнү- тикшеренү |
| 17 18 | <u>III. Хәзерге заман һөнәрлә- ре</u> | Кешеләрне шатландыру- үзе бәхет | Татарга хас булган тырышлык, сәүдә эшенә хырыслык, һөнәрчелек,. Кече эшмәкәрлек турында өйрөнү . Кибеттә эшләүче, һәрдаим кешеләр белән аралашучы сатучы һөнәре белән танышу | 2 | 1 | 1 | экскурсия |
| 19 | | “Ир кешегә житмеш төрле һөнәр дә аз” | Әтиләрнең кайда, кем булып эшләүләрен өйрөнү. Ни өчен бу һөнәрне сайлауларын белү | 1 | | 1 | Эзләнү- тикшеренү |
| 20 | | “Минем әти- әнем | Кулдан эшләгән әкияткә | 1 | | 1 | Экскурсия |

Программаның эчтәлегә (4 класс)

I. Кереш дәрес. Ел дәвамында билгеләп үтелә торган һөнәри бәйрәмнәрне туплау, һәр айга туры килүче бәйрәмнәрне төркемләп “Һөнәри бәйрәмнәр календаре”н төзү, авылда яшәүче кешеләргә якынрак булган һөнәрләрне сайлап төркемләү. -3 сәг.

II. Август – сентябрьда билгеләп үтелүче бәйрәмнәр Шушы айларда билгеләп үтелә торган һөнәри бәйрәмнәр, бу һөнәр ияләре турында күбрәк мәгълүмат алу, алар белән очрашып, башкарган эшләре турында сөйләшү. – 6 сәг.

III. Октябрь аендагы һөнәри бәйрәмнәр. Укучыларга бик якын булган укытучы, шофер, авыл хужалыгы хезмәткәрләре эше белән танышу, аларның хезмәтенә хөрмәт, ихтирам тәрбияләү, хәзерге заманда яшыләр сайларга яратмый торган профессияләренң уңай якларын күрсәтү. – 6 сәг.

IV. Ноябрь - декабрьда һөнәри бәйрәмнәр. Һөнәрләр турында мәгълүмат туплауны давам итү, укучыларда кызыксыну уяту максатыннан төрле эш формалары кулланылу (экскурсия, презентация, жанлы әңгәмә) – 7 сәг.

V. Февраль- март аенда һөнәри бәйрәмнәр Кеше сәламәтлеге сагында торучы табиблар хезмәте, аның нечкәлекләре белән танышу, эти-этикләр белән берлектә кроссворд төзү, котлау ачыккалары ясау. Мәдәният хезмәткәрләре эше, бурычлары белән танышу, аларның нинди сыйфатларга ия булырга тиешлекләрен белү, мәдәният хезмәткәре Ә. Низамова белән очрашу. - 3 сәг.

VI. Апрель, май аендагы һөнәри бәйрәмнәр. Космонавт һөнәренң тарихы. “2011 нче ел- космонавтика елы”. Авыл жирендә бүгенге көндә иң кирәкле һөнәрләрдән саналучы социаль өлкә хезмәткәре, өлкәннәргә булышу, игелеклелек. “Әгерҗе хәбәрләре” газетасы хезмәткәре М.Ягфарова, “Яңарыш” хезмәткәре – А.Бәдретдинова, Л.Йосыповаларның үз һөнәрләре белән таныштыруы. – 4 сәг.

VII. Проект эше “ Һөнәрле булу гәүһәрле булудан мең артык” кичә. Гаилә әгъзалары һөнәрләренә нигезләнеп, шулай ук “Гаилә көне” уңаеннан бәйрәм өчен сценарийга материаллар туплау, һөнәрләр турында ижади эшләренә анализлау, сценарий төзү, курс давамында алган белемнәрне системалаштырып, йомгаклау проект эше башкару, гомумиләштерү – йомгаклау тесты эшләү- 5 сәг.

4 класс

| № | Бүлек | Тема | Эшнәң эчтәлегә | Сәгать саны | | | Эшчән-лекнәң төре |
|------|---|-----------------------------------|--|-------------|--------|-----------|--------------------------|
| | | | | гому ми | теория | прак тика | |
| 1-3 | <u>I. Кереш</u> | Кереш дәрес. Һөнәри бәйрәмнәр. | Ел дәвамында билгеләп үтелә торган һөнәри бәйрәмнәрне туплау, һәр айга туры килүче бәйрәмнәрне төркемләп “Һөнәри бәйрәмнәр календаре”н төзү, авылда яшәүчеләргә якынрак булганнарын сайлау | 3 | 1 | 2 | Эзләнү |
| 4 | <u>II. Август – сентябрьда билгеләп үтелүче бәйрәмнәр</u> | Төзүчеләр көне | Авылдагы кирпич заводына барып, төзү материалларыннан иң кирәклесе булган кирпич ясау технологиясе белән танышу, төзүчеләр белән очрашу, төзүче һөнәре турында мәгълүмат туплау | 1 | | 1 | Экскурсия, очрашу |
| 5, 6 | <u>III. Октябрь аендагы бәйрәмнәр</u> | Урман хужалыгы хезмәткәрләре көне | Урманнар, аларны саклау турында фикер алышу. Урманчы профессиясенәң әһәмияте, кирәклеге. “Урманчы нинди булырга тиеш?”- ижади эш | 2 | 1 | 1 | Әңгәмә, эзләнү, ижади эш |

| | | | | | | | |
|---------|---|---|--|---|---|---|--|
| 7 | | “Урман – ил байлыгы”-мини-проект | Урманчылар белән очрашу, агач утырту | 1 | | 1 | Практик эш |
| 8, 9 | | Нефть һәм газ сәнәгате хезмәткәрләре көне | Авылыбызның газ тармагында хезмәт куючылар белән очрашу. | 2 | 1 | 1 | Эзләнү эше “Мин һәм 04”(газ куркынычсызлыгы кагыйдәләре) |
| 10 - 12 | <u>III. Октябрь аендагы һөнәри бәйрәмнәр</u> | Укытучылар көне | Мәктәпбез укытучыларын бәйрәм белән котлап, ачыткылар ясау, газеталар чыгару, бәйрәм әзерләү | 3 | | 3 | Төркемнәрдә эш: 1) ачыткылар ясау; 2) газеталар чыгару. “Бәйрәм белән, укытучым!” – балалар иртәсе |
| 13, 14 | | Автомобиль йөртүчеләр көне | Шофер һөнәре турында сөйләшү, аның нечкәлекләре, юлда йөрү кагыйдәләрен өйрәнү, автомобиль йөртүчеләргә үзгәртеп карар төгел, башкалар икәнлеген өйрәнү дә җавап бирүен төшенү | 2 | 1 | 1 | Әңгәмә, Төркемнәрдә эш: “Юлда йөрсәң, булган өлгер, юл кагыйдәсен тыңла!” – компьютерда презентация ясау |
| 15 | | Авыл хуҗалыгы һәм азык-төлек хезмәткәрләре көне | Авыл хуҗалыгы тармаклары, анда эшләүчеләр белән танышу | 1 | | 1 | Экскурсия, әңгәмә |
| 16, 17 | <u>IV. Ноябрь – Декабрь да һөнәри бәйрәмнәр</u> | Игенчеләр һәм терлекчеләр көне | Авыл хуҗалыгының төп тармакларыннан булган игенчелек һәм терлекчелек һөнәрләрен тарихын белү. Бүгенге көндә әлеге һөнәрләргә ихтияҗ | 2 | 1 | 1 | Эзләнү-тикшеренү, тәҗдир итү. “Һөнәр утта янмый, суда батмый торган хәзинә”-иҗади эш |
| 18 | | Эчке эшләр органны хезмәткәрләре көне | Укытучыларны эчке эшләр органны хезмәткәрләренә эш, җәмгыяттә тоткан урыннары. Хезмәтләренә ышаныч белән таныштыру | 1 | 1 | | Әңгәмә |
| 19 | | Салым органны хезмәткәрләре көне | Һөнәрнең үзгәртүгә белән таныштыру, җәмгыяттә тоткан урыннарын билгеләү | 1 | 1 | | Әңгәмә, презентация |

| | | | | | | | |
|---------------|--|--|--|---|---|---|--|
| 20 | | Хисапчылар көне | Хисапчы Һөнәре белән танышу, аларның нинди сыйфатларга ия булуы, нинди фәннәрне аеруча тирән белергә тиешлекләре | 1 | | 1 | Экскурсия. Жанлы әңгәмә |
| 21 | | Саклык банкы хезмәткәрләре көне | Саклык банкына экскурсиягә барып, банк хезмәткәре эше белән танышу | 1 | | 1 | Экскурсия, жанлы әңгәмә |
| 22 | | Юристлар көне | Юрист Һөнәре, аның мәгънәсе белән таныштыру | 1 | 1 | | Презентация |
| 23 24 | <u>V. Февраль - март аенда Һөнәри бәйрәмнәр</u> | Теш табиблары көне | Кеше сәламәтлеге сагында торучы табиблар хезмәте, аның нечкәлекләре, эти-әниләр белән берлектә кроссворд төзү, котлау открыткалары ясау. | 2 | 1 | 1 | Әңгәмә. эзләнү, төркөмнәрдә эш, кроссворд төзү |
| 25 | | Мәдәният хезмәткәрләре көне | Мәдәният хезмәткәрләре эше, бурычлары белән танышу, аларның нинди сыйфатларга ия булырга тиешлекләрен белү, мәдәният хезмәткәре Ә. Низамова белән очрашу, “Мин – мәдәният хезмәткәре”- кечкенә конкурс | 1 | | 1 | Әңгәмә, очрашу, конкурс |
| 26 | <u>VI. Аперель. май аендагы Һөнәри бәйрәмнәр</u> | Космонавтлар көне | Кем ул космонавт. Бу Һөнәрнең тарихы. “2011 нче ел- космонавтика елы”. | 1 | 1 | | Күргәзмә, әңгәмә |
| 27 | | Социаль өлкә хезмәткәрләре көне | Авыл жирендә бүгенге көндә иң кирәкле Һөнәрләрдән саналучы социаль өлкә хезмәткәре, өлкәннәргә булышу, игелеклелек | 1 | | 1 | “Мин – соц.хезмәткәр” проекты - өлкәннәргә ярдәм итү |
| 28 | | Матбугат һәм мәгълүмат чаралары хезмәткәрләре көне | “Әгерже хәбәрләре” газетасы хезмәткәре М.Ягъфарова, “Яңарыш” хезмәткәре – А.Бәдертдинова, Л.Йосыповаларның үз Һөнәрләре белән таныштыруы | 1 | | 1 | Очрашу, жанлы әңгәмә |
| 29 | | “Мин сайлаячак Һөнәр”- ижат эше | | 1 | | 1 | Ижат эше |
| 30 - 33 | <u>VII. Проект эше</u> | “ Һөнәрле булу гәүһәрле булудан мең артык” кичә | Гаилә әгъзалары Һөнәрләренә нигезләнеп, шулай ук “Гаилә көне” уңаеннан бәйрәм өчен сценарийга материаллар туплау, Һөнәрләр турында ижади эшләрне анализлау, сценарий төзү, курс давамында алган белемнәрен системалаштырып, йомгаклау проект эше башкару | 4 | 2 | 2 | Эзләнү, әңгәмә, ижади эш, проект эше |
| 34 | | Һөнәрле булу – зур байлык | Курсны йомгаклау тесты эшләү | 1 | | 1 | Тест |

Проект эше өчен темалар:

1 сыйныф:

“Без уйныйбыз, безнең яшь чак, шәп чак”
 “Уйный-уйный өйрәнәбез” фольклор бәйрәме
2 сыйныф:
 “Һөнәрләр турында мәкальләр”
 “Һөнәрле этәч” курчак театры
3 сыйныф:
 “Хезмәт сөйгән халык, дан-хөрмәتكә лаек”
 “Ярминкәгә рәхим итегез”
4 сыйныф:
 “Урман – ил байлыгы”
 “Һөнәрле булу гәүһәрле булудан мең артык”
 Кулланылган әдәбият:

| Укытучы өчен | Укучылар өчен |
|---|--|
| <p>1. <i>ФГОС Примерные программы начального образования. – «Просвещение», Москва, 2009.</i></p> <p>2. <i>ФГОС Планируемые результаты начального общего образования. – «Просвещение», Москва. 2009.</i></p> <p>3. « Ачык дәрес » гәжитләре. 2008-2009.</p> <p>4. Р.Ягъфәров «Ал кирәк, гөл кирәк». Уеннар китабы . “Мәгариф”. 1995.</p> <p>5. Р.Ф.Ягъфәров “Энже чәчтем – энже жыям” Балалар фольклоры, “Мәгариф” . 2000</p> <p>6. М.А.Вәлиуллин “Балачак илендә” “Идел – Пресс”, 2009.</p> <p>7. В.И.Малов <i>Научно – популярное издание. “Хочу всё знать»</i></p> <p>8. Ә.Н.Хужиев “ Тәрбия дәресләре” “Матбугат йорты”, 1998.</p> <p>9. Ә.Н.Хужиев “Тәрбия – мәңгелек фәлсәфә” “Мәгариф”, 2001.</p> <p>10. Р.Ф. Ягъфәров “Татар балалар фольклоры” “Раннур”. 1999.</p> <p>11. “Кем ул. Нәрсә ул.” 1 – 3 том. Казан. Татарстан китап нәшрияты, 1983, 1985, 1987.</p> | <p>1. “Татар халык әкиятләре”. – Татарстан китап нәшрияты. Казан . -1998.</p> <p>2. А.Алиш. “Әкиятләр. Хикәяләр”. - Татарстан китап нәшрияты. Казан . -1995.</p> <p>3. Ф. Яруллин. Сайланма әсәрләр. - Татарстан китап нәшрияты. Казан . – 2001</p> <p>4. “Күңел чишмәләре.” Жыентык . – Ижау. 1998.</p> <p>5. Ә Низамова. “Кояш исе”- Полиграфия – Нәшрият үзәге. Казан. 2008</p> <p>6. Р.Ягъфәров «Ал кирәк, гөл кирәк». Уеннар китабы . “Мәгариф”. 1995.</p> <p>7. Р.Ф. Ягъфәров “Татар балалар фольклоры” “Раннур”. 1999.</p> <p>8. Музей материаллары, төрле еллардагы кулъязмалар, стендлар, альбомнар</p> |

Әгерҗе районы МБГУ Исәнбай урта мәктәбе
 Симакова Г.И., башлангыч сыйныфлар укытучысы,
 Симаков Фаниль Фаизович технология укытучысы

