

Введение

Данная книга содержит подробные разработки уроков по курсу «Технология» для 5 класса общеобразовательной школы и ориентирована в первую очередь на педагогов, работающих по учебно-методическому комплексу:

- *Сасова И.А., Марченко А.В.* Технология. 5–8 классы (М.: Вентана-Граф).
- Технология. 5 класс. Тетрадь для творческих работ. Вариант для девочек / Под ред. И.А. Сасовой (М.: Вентана-Граф).

Благодаря своей универсальности пособие также может быть использовано в качестве дополнительного материала учителями, работающими с учебниками других авторов.

Объем разработок — 66 уроков в год (I четверть — 16 уроков, II четверть — 14 уроков, III четверть — 20 уроков, IV четверть — 16 уроков). Уроки объединены попарно — по два учебных часа (90 минут) один раз в неделю.

Цель книги — вооружить педагога, работающего со школьниками, материалами для проведения познавательных и увлекательных уроков, содержание которых было бы впоследствии действительно востребовано учащимися — в повседневной жизни, во время подготовки классных и школьных праздников, а позднее — и в самостоятельной семейной жизни. Не зря курс технологии в средних и старших классах общеобразовательной школы носит неофициальное название «домоводство». То есть главной учебной задачей остается формирование прочных знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями учебного процесса и научно-технического прогресса, правилами эстетики труда и окружающей жизни.

Главные рабочие направления уроков технологии в 5 классе условно подразделяют все занятия на две основные части — работу

с пищевыми продуктами и работу с тканью. В качестве эпизодических занятий можно назвать работу с бумагой, синтетическими материалами, уборку кабинета.

Введение новых тем на уроках связано с возрастом учащихся, а также с кардинальным изменением среды, в которой у них проходят уроки указанной дисциплины: занятия, связанные с приготовлением пищи и изготовлением крупных швейных изделий, требуют специальных рабочих аудиторий с соответствующим набором орудий труда и оформлением.

По сравнению с предыдущими классами резко возрастают требования к санитарно-гигиеническому контролю, выполнению правил техники безопасности (ТБ). В годовом перечне уроков имеют место и теоретические занятия — введение школьников в тематику года и четверти, оформление записей, с помощью которых затем проводится изготовление того или иного продукта труда (кулинарное блюдо, швейное изделие). Но главными являются практические занятия, в ходе которых ученицы сначала непосредственно наблюдают за технологией подготовки к созданию кулинарных и швейных изделий, а затем и сами участвуют в их создании. Эти практические занятия обязательно должны проводиться в специальных аудиториях.

Кухня. Уроки, связанные с приготовлением пищи, проходят в специально оборудованных помещениях, предназначенных *только* для проведения этих занятий и находящихся под постоянным медицинским контролем. Обязательное условие для такого помещения — подведение холодной и горячей воды, которая необходима для мытья продуктов, посуды и для соблюдения правил гигиены школьницами. С первого занятия педагог требует от учащихся запомнить и неуклонно выполнять основное правило: *нельзя приступать к процессу приготовления пищи, не вымыв предварительно руки с мылом!* Это условие распространяется и на этап предварительной подготовки продуктов: их разборку, очистку, мытье.

Для термической обработки продуктов (варка, жарение, запекание, тушение) необходимы нагревательные приборы — газовые, электрические плиты, электро- и СВЧ-печи. Исправность приборов, как и вся электрическая сеть кабинета, также должна контролироваться соответствующим специалистом.

Для обработки продуктов в аудитории обычно ставят несколько столов, которые предназначены для разных работ:

- для первичной обработки сырых продуктов;
- для обработки готовых продуктов;
- для оформления готовых продуктов;
- для дегустации готовых продуктов.

Важное условие — гигиеничное покрытие этих столов, которое должно хорошо обрабатываться сантехническими средствами (мыло, сода).

Аналогичным образом подразделяются доски, на которых происходят обработка и подготовка продуктов. Доски могут быть как деревянными, так и пластмассовыми, главное — они не должны иметь дефектов: щербин, заусенцев. Доски также имеют специальные пометки, указывающие на вид продуктов, для которых они предназначены («Для хлеба», «Для сырых овощей» и т. д.).

Дифференцированное использование досок в обязательном порядке сохраняется в течение всего срока обучения:

- для нарезания хлеба;
- для нарезания гастрономических бутербродных изделий;
- для нарезания сырых овощей;
- для нарезания вареных овощей;
- для приготовления и разделывания теста.

Для разделывания и обработки сельди должна использоваться специальная доска, что связано с присущим этому продукту запахом. Эта доска требует особо тщательной обработки и мытья большим количеством воды после использования.

Для протирания столов требуются кусочки хлопчатобумажной ткани, выстиранные и проглаженные, соответствующая посуда для каждого занятия, полотенца для подхватывания горячей посуды. Матерчатые принадлежности не должны иметь никаких дополнительных украшений вроде кисточек или бахромы, которые являются дополнительным фактором риска во время занятий — бахрома может зацепиться за ручки посуды или мебель, воспламениться от огня. При этом педагог или ученица рискуют получить травму.

Перед началом занятия педагог проверяет соответствие аудитории всем санитарно-гигиеническим нормам. По окончании все отходы собирают и выносят, тару из-под них моют. Мытье посуды и все работы, связанные с завершением занятия, можно производить в одноразовых перчатках.

Гигиена. В ходе кулинарных работ вопросы гигиены учениц и гигиенической обработки продуктов должны быть в зоне особенно пристального внимания педагога. Перечислим главные требования:

- девочки должны приносить на занятия специальную одежду — фартуки и косынки (в некоторых учебных заведениях спецодежду выдает педагог на занятиях, что также не возбраняется);

- к процессу приготовления пищи категорически не разрешается допускать учениц, которые имеют признаки заболевания или чувствуют какое-либо недомогание: педагог обязан перед началом занятия поинтересоваться состоянием здоровья школьниц;
- перед началом работы с продуктами учащиеся тщательно моют руки с применением мыла и щетки для ногтей; для гарантированной санитарной обработки рук каждый может принести из дома свои мыло и полотенце; на занятиях также могут использоваться бумажные одноразовые полотенца или салфетки;
- поскольку учащиеся при приготовлении пищи имеют дело с колющими и режущими предметами, а также сталкиваются с использованием открытого огня, в аудитории обязательно должна быть аптечка с антисептическими и перевязочными материалами для оказания первой помощи; основную же помощь в экстренных случаях обычно оказывает медицинский работник школы;
- учитель внимательно следит за соблюдением правил гигиены, куда входят: а) обязательное использование в работе свежих продуктов; б) обработка продуктов и посуды кипятком; в) минимальное использование бьющейся посуды;
- для дегустации блюда следует готовить лишь его минимальное количество — так, чтобы все приготовленное могли съесть участники одной бригады; если остаются какие-то излишки, их надо выбросить.

К числу правил безопасности на уроках по кулинарии относится контроль педагога за правильным использованием газовых и электрических приборов.

Проверяя правильность подготовки учениц к уроку, учитель может запретить участвовать в работе тем школьницам, чьи фартуки и косынки не держатся на завязках и пуговицах, а застегнуты булавками.

Швейная мастерская. В соответствии с направленностью занятий, проводимых в швейной мастерской, она должна быть оборудована особой мебелью: столами для раскройки, техникой — швейными машинами разных уровней, специальным освещением. В кабинете можно установить гладильную доску, большое зеркало, доску для записи текстов и схем, оборудование для демонстрации наглядных блоков.

В отличие от кабинета по кулинарии, где нельзя разводить цветы и ставить их на окна, подоконники швейной мастерской могут быть украшены комнатными растениями, окна — декора-

тивными шторами, стены — выставками готовых изделий, лучших работ учащихся, витринами с образцами разнообразных поделок. Особое место должны занять плакаты с правилами техники безопасности во время работы на уроке.

В связи с тем, что школьницы в ходе занятий встречаются с потенциально опасными предметами (ножницы, иглы, электроприборы), важным является их ознакомление с правилами техники безопасности на уроках (ТБ). Данные правила будут подробно перечислены ниже, в описаниях занятий, где потребуются их неукоснительное выполнение.

Бригадный метод. Новым способом работы на уроке технологии является использование бригадного метода. Подобная форма является удобной для занятий по кулинарии. Педагог формирует из коллектива группы по 4—6 человек, каждой бригаде присваивается порядковый номер.

Во время занятия по кулинарии за каждой бригадой обычно закрепляются рабочее место (стол, газовая конфорка, плитка) и набор посуды.

Группа выбирает себе руководителя — бригадира. Обычно эту роль ученица выполняет и в остальные годы обучения. Педагог поясняет задачи бригадира на уроках: распределение обязанностей во время занятия и контроль за правильностью их выполнения. График распределения обязанностей составляется по карточке педагога, схему которой записывает бригадир.

Пример составления карточки на одну бригаду

Фамилия, имя	Дата	Вид работы и оценка					Одобрение/ замечание
		Дежурство		Обработка продуктов		Оформ- ление и пода- ча блюд	
		Подго- товка стола	Мытье посуды	пер- вичная	тепло- вая		
Иванова Оля							
Ильина Таня							

Бригадир должен распределить виды работ так, чтобы все члены бригады в течение учебного года обязательно побывали в ролях и поваров, и официантов, и посудомоек, то есть чтобы каждой из девочек непременно пришлось участвовать во всех заявленных в карточке видах основных работ: подготовке продуктов, их приготовлении и подаче к столу. Бригадир следит за правильностью техники приготовления продуктов и за выполнением каждой ученицей ее обязанностей.

Для выполнения санитарно-гигиенических норм в каждой бригаде необходимо выбрать санитара, чтобы он следил за мытьем рук и контролировал выполнение ряда других правил, например:

- нельзя пробовать тесто или фарш, облизывая пальцы;
- чтобы проверить, достаточно ли соли или сахара положено в блюдо, надо каждый раз отливать или откладывать порцию в отдельную посуду (тарелка, блюдец) и пробовать ее отдельной ложкой, после чего ложку мыть с мылом или содой.

Учитель вправе менять количество учениц на отдельных видах работ, например во время первичной обработки продуктов или в конце урока, при мытье посуды. Для контроля учитель может проводить наблюдение за отдельными ученицами, работающими в разных бригадах, или отмечать работу девочек в какой-то одной бригаде. Если учитель контролирует деятельность отдельных учениц, он может оценивать их на протяжении всего урока. В этом случае в зачет принимаются следующие показатели:

- выполнение санитарно-гигиенических требований и техники безопасности;
- организационные моменты работы;
- правильность и точность выполнения отдельных этапов.

При анализе работы всей бригады учитель рассматривает степень ее организованности, распределение обязанностей и их выполнение, уровень коллективизма, общий итог занятия.

Важной является последняя графа учетной карточки, в которой бригадир отмечает плюсы и минусы каждого члена бригады, оценивая точность выполнения технологических требований, соблюдение санитарных норм и техники безопасности, старательность. Карточки уроков остаются на у учителя, служа своеобразным статистическим материалом, демонстрирующим динамику самостоятельной работы школьников.

В начале занятия бригады получают карточки, где перечислены все виды деятельности и список нужных кухонных принадлежностей.

После того как все принадлежности приготовлены, учитель вручает карточку для следующего этапа работы — со списком операций во время приготовления блюда. Подобная карточка называется инструкционно-технологической.

Когда блюдо готово, бригады получают новые карточки — с перечнем посуды для сервировки стола.

И наконец, если существует такая необходимость, покидая аудиторию-кухню, бригады должны подготовить оборудование для класса, который придет заниматься после них.

Для того чтобы было удобнее выполнять требования, указанные в карточке, в бригадах назначают дежурных. В их обязанности входят:

- а) подготовка рабочего места для всей группы;
- б) получение у педагога продуктов согласно инструкционно-технологической карточке;
- в) проверка наличия посуды и инвентаря, оставленного предыдущим классом;
- г) сервировка стола для дегустации блюд;
- д) мытье посуды и, если требуется, поверхности плиты, мойки;
- е) сдача посуды и оборудования следующему классу.

Для контроля учитель может завести специальную тетрадь, в которой дежурный предыдущего класса оставляет свою подпись в том, что сдает весь подотчетный инвентарь, а дежурный следующего класса его принимает.

По завершении занятия дежурный возвращает учителю все рабочие карточки, которые были выданы на бригаду в течение урока.

Бригадный метод может иметь место и во время занятий по шитью. В качестве основных приемов, позволяющих реализовать этот метод на практике, можно рекомендовать следующие:

- а) одна ученица проверяет выполнение заданий нескольких учениц;
- б) вся бригада изучает и обсуждает работу одной ученицы.

Интервьюирование. Новой формой проверки качества знаний учениц может стать интервьюирование, которое проводят сами девочки, разбившись на пары. Школьницы задают друг другу вопросы по теме занятия. При этом педагог может оценивать не только ответы, но и талантливо сформулированные вопросы.

Наглядность. В течение каждого занятия целесообразно неоднократно использовать принцип наглядности, который способен украсить практически каждый этап урока. Так, при знакомстве с оборудованием кухни учитель может провести первую «экскурсию», используя схему-график, плакаты или компьютерную презентацию. Аналогичным образом целесообразно знакомить учащихся с такими темами, как «Санитарно-гигиенические правила», «Оборудование пищевых цехов», «Кухонная посуда», «Чайные сервизы – состав, оформление», «Столовые сервизы – состав, назначение предметов», «Продукты – многообразие, сорта, кало-

рийность», «Содержание витаминов в продуктах», «Оформление блюд» и др.

Перед началом работы учитель может показать реальный результат труда, продемонстрировав выполненное другими школьниками изделие, например сшитую вещь.

Профориентация. В 5 классе общеобразовательная школа начинает процесс подготовки учащихся к самостоятельной трудовой деятельности, реализуя задачу профессиональной ориентации школьников. Формы работы по профориентации школьников могут быть достаточно разнообразными, но одной из самых эффективных из них остается использование уроков труда. Когда практическая деятельность школьников во время урока органично связана с рассказами педагога об окружающей действительности и работе профессионалов-творцов, учитель может для реализации поставленной цели опираться на комплекс подобных знаний. Решению профориентационных задач способствуют умело подобранные наглядные пособия, а также сочетание психологической подготовки учащихся с учебным производительным трудом.

Разделы и темы программ по трудовому воспитанию позволяют усиливать привлекательность сфер деятельности, где преобладает женский «обслуживающий» труд, который является объектом трудовых занятий в школе. К подобным направлениям относятся текстильная, швейная, пищевая промышленность, общественное питание и торговля, здравоохранение в области санитарии и гигиены, бытовое обслуживание.

Содержание данного предмета и правильная профориентационная деятельность педагога дают учащимся возможность индивидуально развивать собственные задатки, повышая интерес к определенным видам и направлениям деятельности людей в народном хозяйстве.

Главным в профориентационной работе с учащимися 5 класса являются воспитание у них уважительного отношения к труду, выработка личной ответственности за выполнение трудовых поручений, а также привычки самоконтроля при реализации необходимых требований: санитарно-гигиенических, техники безопасности, организации труда, технологических, эстетических, коммуникационных.

Запись текстов. Для закрепления знаний, приобретаемых на уроке труда, ученицы делают записи в специальной тетради. В нее вписываются тема и план-конспект предстоящего урока, состоящий из 4–5 пунктов, где излагаются основные этапы работы. Он дублируется текстом инструкционной карты, которую

изучают школьники перед приготовлением пищи или сервировкой стола.

Для всех уроков, посвященных одной теме, отводится отдельная страница: в ее верхней части записывается тема работы, ниже — план-конспект, далее школьники выполняют схему и эскизы, необходимые для расшифровки записей — размещения приборов на столе, выкроек сшитых изделий. В тетради учащиеся также записывают перечень принадлежностей для следующего урока, ответы на домашние задания, при желании вклеивают нарядный иллюстративный или фотоматериал.

Еще удобнее пользоваться во время занятий специальной тетрадью, входящей в УМК «Технология. 5 класс». В ней имеются описания санитарно-гигиенических требований к занятиям, правила техники безопасности, контрольные вопросы для самостоятельной работы.

Структура уроков труда. Воспитательные задачи. В 5 классе перед учителем стоит задача по развитию круга интересов учеников и их интеллекта, поэтому во вступительном слове следует дать характеристику предмета, который будет выполняться школьниками, и предоставить дополнительную информацию. Например, педагог может заострить внимание учениц на том, что хлеб — наше национальное богатство, результат труда миллионов людей; рассказать о ценности хлеба в годы войны, о том, как спасали элитные семена пшеницы в осажденном Ленинграде; дать информацию о национальных особенностях хлебных изделий, их разнообразии, приемах приготовления и пр.

На уроках труда предполагается обогащение словаря детей, поскольку они встретятся с новыми для них рабочими терминами, связанными со спецификой ряда профессий, каждый из которых будет расшифровываться и поясняться.

Школьники могут сформулировать собственные вопросы для их изложения и обсуждения на уроках, анализа тех или иных моментов повседневной жизни. Например, во время изучения темы «Завтрак» ребята должны рассказать, каким чаще всего бывает их прием пищи в утреннее время, что составляет основу их завтрака, чем и почему праздничный завтрак отличается от завтрака повседневного, будничного, из чего он обычно состоит и т. д.

Чтобы умения, которые учащиеся приобрели во время уроков, совершенствовались во внеурочное время, педагог на заключительном этапе урока может дать творческое домашнее задание. Например, проанализировать, как употребляется хлеб у школьников дома, достаточно ли бережно к нему относятся. Целесообразно

но также на каждом уроке напоминать о том, что позднее, у себя дома, ученицы могут завершить работу по шитью, изготовить этот же предмет в качестве подарка, сварить или испечь удавшиеся блюда для повседневного или праздничного стола.

Перечислим главные этапы урока, которые, как правило, присутствуют в ходе каждого занятия. За основу взято одно парное занятие (90 минут):

- а) организационный момент — знакомство школьников с темой урока, ее запись на доске, проверка наличия нужных принадлежностей и инструментов и правильности их расположения на рабочем месте — 5 минут;
- б) запись в тетрадях темы и плана занятия и их обсуждение — 10–15 минут;
- в) вступительное слово учителя — сообщение о специфике работы на уроке (назначение предмета, материал, из которого он будет выполняться, особенности материала, правила техники безопасности) — 10–15 минут;
- г) информационно-познавательные сообщения — 20–25 минут;
- д) процесс выполнения работы (поэтапные пояснения и демонстрация последовательности выполнения задания, корректировка действий учащихся) — 40 минут;
- е) подведение итогов, уборка аудитории, выставление оценок — 5–10 минут.

Несмотря на то что в программе наибольшие блоки занятий отведены на деятельность по пошиву и кулинарии, автор пособия взял на себя смелость предложить варианты изготовления других изделий. Например, школьникам предлагается изготовить как утилитарные вещи, которые могут быть использованы в повседневной практике (плетеный пояс, карнавальная маска), так и мелкие подарочные поделки, способные увлечь и заинтересовать школьников процессом изготовления, активизировать коммуникативные умения. К подобным поделкам-подаркам относятся сувенир-оберег, изготовление декоративного цветка в преддверии Международного женского дня и поделки брелок для ключей. Подобные работы призваны продемонстрировать школьницам простейшие методики изготовления предметов в разных техниках — плетения, вышивания лентами, а также усилить привлекательность трудовых занятий своим разнообразием. Возможно, эти работы смогут заинтересовать учениц, и они продолжат заниматься рукоделием самостоятельно. Данные виды деятельности вполне могут быть отнесены к разделу «шитье», так как подразумевают обращение к тканям, ниткам, тесьме, лентам.

С другой стороны, в данном пособии опущен раздел «Лоскутное шитье» (пэчворк), изучению которого отведено несколько занятий в III четверти. Сделано это из-за сложности выполнения изделий, которые предлагаются в учебнике. Для каждого из них требуется большое количество ткани, выполнение сложных прострочек на машине и т. д. Возможно, вместо этого целесообразнее было бы осуществление ученицами других видов деятельности, например изготовления праздничной выпечки, соответствующей праздникам III четверти.

Комментарий к тематическому планированию

Можно предложить примерно следующее распределение часов между различными видами деятельности на уроках труда в 5 классе:

- работа по приготовлению пищи — 30 часов;
- работа по шитью (с тканью и нитками) — 30 часов;
- работа по уборке кабинета — 6 часов.

Как видно из комментария, самыми большими разделами получились те, которые связаны с приготовлением пищи и пошивом вещей, поскольку ребята переходят к созданию настоящих предметов, которые сами будут впоследствии использовать в домашнем и школьном обиходе. Кроме того, школьницы знакомятся с техникой, необходимой для обеспечения процессов варки и шитья, ее освоение требует достаточно длительного времени. Ученицы изучают технику пошива фартука, шапочки, ночной рубашки. Эти предметы относятся к так называемым крупным изделиям, поэтому для них требуется увеличенное количество часов.

Тематическое планирование учебного материала

I четверть

1–2. Вводное занятие. Вступительная беседа о назначении и содержании уроков технологии в 5 классе

Тематика уроков I четверти. Знакомство с кабинетом труда по кулинарии: оборудование, целевое назначение.

Правила техники безопасности во время занятий кулинарией. Личная гигиена учащихся на уроках труда. Бригадный метод работы. Тетради и альбомы для записи.

Принадлежности для сервировки. Стол, приборы, посуда, предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку. Правила и техника сервирования, санитарно-гигиенические требования.

3–4. Кулинария. Завтрак, состав блюд. Простейшие правила приготовления завтрака

Оборудование кухни. Стол, приборы, посуда, предметы сервировки. Беседа о завтраке – цель, количественный и качественный состав, наименование блюд. Приготовление яиц, заваривание чая. Охрана труда. Уход за посудой и кухонным инвентарем.

5–6. Кулинария. Хлеб – всему голова. Многообразие блюд из хлеба

Знакомство с разновидностями хлебных изделий – национальная специфика, назначение. Хлеб с маслом, посыпанный сахаром, «мочушки», подсушенный хлеб – сухарики для бульона, поджаренный хлеб – гренки «бедный рыцарь».

Освоение навыков работы с кухонным оборудованием (доски разделочные и для хлеба). Кухонные ножи, правила безопасности при работе с остро наточенным ножом. Нарезание хлеба, способы нарезания – овалы, прямоугольники, треугольники.

Разные качества хлеба. Приемы работы с крошащимся хлебом.

7–8. Кулинария. Блюда из запеченного хлеба с наполнителями. Способы приготовления

Сочетание хлеба с овощами и фруктами. Шарлотка – хлеб, который перемежается яблоками (сахар, яйца, мед, варенье).

Нарезание продуктов разными способами. Запекание в духовке. Оформительские моменты. Пицца – происхождение, состав.

9–10. Кулинария. Твой завтрак. Беседа о назначении завтрака, разнообразии его видов

Составление меню. Приготовление открытых бутербродов и какао. Бутерброды на поджаренном хлебе. Декоративное оформление бутербродов. Происхождение какао и состав напитка.

11–12. Кулинария. Горячий завтрак. Многообразие блюд из яиц

Приготовление натуральной яичницы, омлета. Гарнир к горячему блюду – овощи (свежие, отварные, консервированные), овощной салат. Оформление блюд.

13–14. Кулинария. Совершенствование умений по приготовлению завтрака

Приготовление отварного и жареного картофеля. Происхождение картофеля, многообразие картофельных блюд. Особенности кофе. Разнообразие кофейного сырья. Приготовление кофейного напитка, наполнители кофе.

15–16. Уборка кабинета

II четверть

17–18. Знакомство со швейным оборудованием и техникой. Правила и приемы работы на швейной машине. Техника безопасности во время швейных работ – ручных и машинных

Инструктаж по правилам обучения шитью. Бригадные формы работы. Элементы истории машиноведения. Подготовка машины к работе. Выполнение пробных строчек. Повторение рабочих швов.

Соединение деталей стачным швом. Бельевой запошивочный шов.

19–20. *Изготовление бытовой рабочей одежды – формы для кулинарных работ*

Обсуждение назначения разновидностей спецодежды. Материалы для спецодежды. Правила снятия мерок. Подготовка выкройки деталей фартука. Выкраивание деталей фартука. Сметывание и прострачивание основных швов фартука.

21–22. *Фартук (продолжение работы)*

Выкраивание деталей фартука (грудка, проймы, карман), их обтачивание. Обсуждение деталей декоративного оформления. Изготовление выкройки шапочки, сметывание и прострачивание основных швов. Общие детали оформления предметов. Понятие об ансамбле.

23–24. *Фартук и шапочка (завершение работы)*

Соединение деталей фартука. Выкраивание деталей оформления комплекта и их обработка. Декоративное оформление комплекта.

25–26. *Карнавальная маска. Декоративные и оформительские детали для новогоднего карнавала*

Беседа о понятии «карнавал», карнавальных традициях и обычаях. Разнообразие карнавальных масок. Составные части масок. Создание выкройки полумаски, ее вырезание, оформление, соединительные детали. Сочетание разных материалов в едином изделии.

27–28. *Праздничные блюда. Бутерброды с новогодним оформлением*

Беседа о праздничной специфике угощения – оформление стола, выбор посуды, перечень блюд. Оформительские детали праздничного новогоднего стола. «Веселая яичница».

29–30. *Уборка кабинета*

III четверть

31–32. *Меню зимнее и летнее. Специфика блюд. Плотный завтрак из растительной пищи*

Разновидности растительной пищи – крупы, ягоды и фрукты. Крупы и различные блюда из них, вареные и запеченные крупяные изделия (каша, биточки). Сладкие и витаминные подливы к крупяным блюдам.

33–34. *Шитье. Ночная рубашка. Раскрой, сметывание*

Беседа о правилах гигиены одежды, специфика ночной одежды. Выбор фасона ночной рубашки (пройма, горловина, рукав). Снятие мерок, создание эскиза выкройки. Вырезание выкройки из бумаги и ткани. Сметывание основных деталей рубашки.

35–36. *Ночная рубашка (продолжение работы)*

Стачивание основных деталей рубашки бельевым запошивочным швом. Подгиб и наметка низа рукавов и изделия. Знакомство с моделями воротника, выбор модели, выполнение выкройки. Выкраивание и сметывание деталей воротника. Обсуждение деталей оформления.

37–38. *Ночная рубашка (завершение работы)*

Заключительный этап работы над рубашкой. Завершение работы над воротником, его приметывание и пристрачивание к рубашке. Пришивание пуговиц, оформление петель. Декоративные детали.

39–40. *Блюда из теста. Понятие о разных видах теста. Песочное тесто*

Составные компоненты песочного теста. Особенности изделий из песочного теста. Температурный режим выпекания. Выпечка песочного печенья. Разные конфигурации при нарезке печенья. Использование формочек для фигурного печенья.

41–42. *Масленичное угощение*

Беседа о масленичных обычаях, традиционное масленичное угощение. Блинное тесто.

Добавки к блинам. Разные способы складывания блинов, оформление масленичных блюд.

43–44. *Крендельки «8 Марта», клюквенный морс*

Песочное тесто, фигурная выпечка из песочного теста. Повышение сдобности теста. Ароматизирующие компоненты теста. Фигурная символика выпечки.

Сервировка праздничного стола.

Беседа о необходимости витаминизации блюд в зимнее и весеннее время. Характеристика клюквы, ее ценность при нехватке витаминов. Недопустимость использования металлических предметов при обработке клюквы. Отжим сока, изготовление весеннего витаминного напитка.

45–46. *Поделка из тканевых полосок «Объемная роза»*

Подготовка материала для поделки (узкие ленты, тесьма, полоски ткани). Знакомство с техникой вышивания лентами. Создание каркаса-основы для поделки. Освоение техники вышивания лентами для выполнения объемного изделия.

Обсуждение цветовых решений поделки, ее внешних особенностей. Выполнение изделия в технике вышивания лентами. Детальное оформление поделки.

47–48. *Выпечка из сдобного теста «Жаворонки»*

Беседа о весенних народных традициях, природных изменениях и их отражении в народной культуре. Объемная выпечка из песочного теста. Состав теста. Обсуждение внешнего вида жаворонка. Художественное оформление выпечки. Температурный режим выпекания. Весенние песенки-заклички.

49–50. *Уборка кабинета*

Уборка кабинета перед весенними каникулами.

IV четверть

51–52. *Режим питания. Калорийность блюд. Сочетание молочной и растительной пищи*

Понятие о молочных продуктах, их разнообразии и свойствах. Свойства творога, характеристика и перечень блюд из творога, разные приемы приготовления. Творожники.

53–54. *Сочетание молочной и растительной пищи (продолжение). Песочное тесто с различными начинками*

Ватрушки из песочного теста с творожной и яблочной начинкой. Повторение правил изготовления песочного теста. Подготовка начинки. Правила оформления ватрушек.

55–56. *Плетеный пояс. Знакомство с понятием «макrame»*

Рассматривание и обсуждение разных поделок в технике «макrame» — узелкового плетения. Подготовка материала для плетения. Снятие мерок. Особенности нитей для плетения. Определение размера поделки. Аналогичные материалы — тесьма, бечевка, шнур, кромка.

Изучение начального этапа плетения. Освоение техники плетения.

57–58. *Плетеный пояс (завершение работы)*

Продолжение работы в технике «макrame». Закрепление нитей в конце плетения. Пришивание застежки к поясу. Варианты украшения пояса.

59–60. *Плетение. Брелок для ключей*

Изготовление объемной поделки в новой технике плетения. Начальная стадия плетения. Определение длины нитей для изделия. Начальная стадия плетения — закрепление нитей крест-накрест, перекрестное плетение. Определение плотности плетения.

61–62. *Плетение. Брелок для ключей (завершение работы)*

Определение длины изделия. Завершение работы, закрепление нитей. Создание петли для ключей. Соединение брелка и ключей.

63–64. Работа с нитками. Изготовление куклы-оберега

Беседа о понятии «оберег», его разновидностях, способах изготовления и материалах. Выбор колорита поделки. Изготовление необходимых деталей. Сборка поделки, ее многовариантность. Завершение работы над куклой-оберегом, подбор деталей для декоративной отделки.

65–66. Тематическая игра. Генеральная уборка кабинета перед каникулами. Творческое домашнее задание на предстоящие каникулы

Генеральная уборка кабинета. Творческое домашнее задание на предстоящие каникулы.

Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно
в интернет-магазине «Электронный универс»
(e-Univers.ru)