**Тема: Активизация познавательной деятельности учащихся на уроках технологии с использованием ИКТ.**

Век компьютерных технологий набирает обороты и уже, пожалуй, нет ни одной области человеческой деятельности, где она не нашла бы свое применение. Педагогические технологии не остались в стороне от всеобщего процесса компьютеризации.

Обучение с использованием средств ИКТ позволяет создать условия для формирования таких социально значимых качеств личности как активность, самостоятельность, креативность, способность к адаптации в условиях информационного общества, для развития коммуникативных способностей и формирования информационной культуры личности.

Сегодня необходимо, чтобы каждый учитель по любой школьной дисциплине мог подготовить и провести урок с использованием ИКТ, так как теперь учителю представилась возможность сделать урок более ярким и увлекательным.

СЛАЙД№1

**ЦЕЛЬ:  Активизировать познавательную деятельность обучающихся на уроках технологии с использованием ИКТ.**

**ЗАДАЧИ:**

1. **Активизировать самостоятельную учебную работу обучающихся.**
2. **Стимулировать к более глубокому изучению дополнительной литературы и одновременно приобретению умения самостоятельно добывать знания, анализировать и оформлять проекты.**

 Информационно-коммуникационные технологии на уроках образовательной области «Технология» уместно применять при изучении отдельных тем и разделов программы технологии трудового обучения. Это обуславливается следующими факторами:

1. Данная образовательная область предусматривает, прежде всего, формирование и совершенствование практических умений, навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем, в способах художественной обработки материалов, моделирования и пошива одежды. Соответственно, большее количество времени должно уделяться практической деятельности учащихся на уроке.

2. Недостаточное количество наглядных пособий, нехватка инструментов и материалов для уроков технологии. С их помощью невозможно достичь всех целей, поставленных учителем на уроке.

**1. Развитие мышления учащихся на уроках технологии посредством ИКТ**

Для работы на уроке учителю и ученикам достаточно уметь работать в пакете программ Microsoft Office.

На уроке, как правило, практикуются выступления учителя или учеников с использованием компьютера, проектора, звуковых колонок, в последнее время к ним добавилась интерактивная доска. Чаще всего для выступления используют Microsoft PowerPoint в качестве программной оболочки, в которой создается мультимедийная презентация. В зависимости от выступления преподаватель или учащийся могут включать в свою презентацию (мультимедийный проект) текстовые или графические фрагменты, анимацию, видеофильмы, а также музыкальное или голосовое сопровождение. Презентация может быть построена таким образом, чтобы наиболее оптимально решать поставленные на уроке задачи .

Для решения обучающей задачи, например, на уроке «Бутерброды и горячие напитки» 5 класс. (Приложение 1) используется презентация, делающая рассказ учителя более насыщенным, иллюстративным. Презентация позволяет учителю не просто читать лекцию, но вести беседу с учащимися, задавая вопросы по теме и тем самым, заставляя учащихся актуализировать знания, полученные ранее по другим предметам, высказывать предположения (Как вы думаете, какой из этих напитков самый распространенный, самый древний?), анализировать получаемую информацию (многообразие сортов чая, видов кофе), сравнивать (чем отличаются сорта и виды чая, кофе), обобщать (Лабораторная работа. Определение свойств разных видов и сортов чая), делать выводы (какие химические элементы входят в состав горячих напитков и каким образом они влияют на свойства этих напитков, какими свойствами обладает напиток), тем самым, развивая мышление учащихся, активизируя их познавательную деятельность. Беседа активизирует учащихся, развивает их память и речь, делает открытыми знания учащихся, имеет большую воспитательную силу, является хорошим диагностическим средством.

Эксперты уж давно заметили по результатам многочисленных экспериментов отчетливую сильную связь между методом, с помощью которого учащийся осваивал материал, и способностью вспомнить (восстановить) этот материал в памяти. Например, только четверть услышанного материала остается в памяти. Если учащийся имеет возможность воспринимать этот материал зрительно, то доля материала, оставшегося в памяти, повышается до одной трети. При комбинированном воздействии (через зрение и слух) доля усвоенного материала достигает половины, а если вовлечь учащегося в активные действия в процессе изучения, то доля усвоенного может составить 75%.

**Медиапрезентации рассчитаны на любой тип восприятия информации. На одном слайде может находиться наиболее запоминающаяся информация для каждой категории людей (визуалов, аудиалов, кинестетиков и дискретов).**

Сформировать глубокие познавательные интересы к предмету у всех учащихся невозможно и, наверное, не нужно. Важно, чтобы всем ученикам на каждом уроке технологии было интересно. Тогда у многих из них первоначальная заинтересованность предметом перерастет в глубокий и стойкий интерес к науке.

В этом плане особое место принадлежит такому эффективному педагогическому средству, как занимательность. Оно состоит в том, что учитель, используя свойства предметов и явлений, вызывает у учащихся чувство удивления, обостряет их внимание и, воздействуя на эмоции учеников, способствует созданию у них положительного настроя к учению и готовности к активной мыслительной деятельности независимо от их знаний, способностей и интересов. Занимательность - внешний фактор, который не в состоянии обеспечить полного успеха деятельности. Но она может снять равнодушие, а это в работе по активизации мыслительной деятельности факт немаловажный.

Занимательный материал должен соответствовать возрастным особенностям учащихся, уровню их интеллектуального развития. **Для учеников элементом занимательности может являться не только разгадывание кроссворда, головоломки, ребуса - они хороши при объяснении нового материала, при повторении, в конце урока, чтобы снять усталость, но и чтение или прослушивание фрагментов из художественной литературы, легенд, сказаний, фантастических рассказов об известных вещах, людях, событиях.** Элемент занимательности позволяет активизировать мыслительную деятельность ученика, подготовить его к изучению нового материала, повторить ранее изученную тему или блок тем на уроке.

Например, на уроке по теме «Бутерброды и горячие напитки» (Приложение 1) элементом занимательности служат легенды об открытиях человеком данных напитков, реализованные на слайдах презентации в виде рисунков, фото, текста и музыкального оформления – это новый материал на уроке. На уроке «Бытовая швейная машина. История создания швейной машины» - видеоролики об истории создания швейной машины и возможностях современных швейных машин. На уроке «Натуральные растительные волокна» - увлекательный рассказ о тканях и ткачах. (Приложение 2) В 7, 8 классах по теме «Прически, уход за волосами» - совершается путешествие в музей причесок различных эпох. В 8, 9 классах по теме «Мода, стили, силуэты» - учащиеся получают дополнительную занимательную информацию о развитии представлений людей о моде, о различных силуэтах, которые были модными в разные эпохи. Есть возможность познакомить учащихся с деятельностью великих кутюрье, таких как Шанель, Диор и т.д., побывать на показе мод известных Домов Моды. Визуально наблюдать за последовательностью действий стилистов и визажистов при создании прически, стрижки или выполнении макияжа. Занимательность присутствует и в  теме «Кружево», «Вышивка» (8 класс), где учащиеся знакомятся с историей развития рукоделия, основными орнаментальными элементами, применяемыми в народном декоративно-прикладном творчестве с помощью виртуальной экскурсии по залам Музея этнографии или Русского музея в Санкт-Петербурге, проходящей в режиме on-line или выполненной преподавателем или ученицей как творческий проект презентацией.

**Эмоциональные переживания вызывают приемы удивления.**

Необычность приводимого факта, парадоксальность опыта, демонстрируемого на уроке, грандиозность цифр — все это неизменно вызывает глубокие эмоциональные переживания у школьников. Например, сообщение о том, что чай как напиток был известен еще 3000 лет до нашей эры, а в России появился в 17 веке; кофе прописывали лекари как лекарство от «хандры и плохого настроения», шоколад получил свое имя от всемогущего ацтекского бога Чокоатль и его пили, в плитках шоколад появился в продаже 1659 году, «Чёрный как ночь, горячий, как огонь, чистый, как ангел, сладкий, как поцелуй любви» - эти слова являются яркой характеристикой свойств кофе. Шелковое волокно производят куколки невзрачной на вид бабочки под названием Тутовый шелкопряд, сырьем для многих современных тканей служит газ, уголь и древесина и т.д.

**В роли приема, входящего в методы формирования интересов к учению, выступают занимательные аналогии, например, при рассмотрении разнообразия видов чая проводятся аналогии между формой листочков чайного дерева и веками человека, что делает легенду о возникновении чайного дерева еще более занимательной.** При изучении силуэтов одежды учащиеся находят связь между названием силуэта и геометрической фигурой, при изучении стилей по ассоциациям пытаются определить основные черты того или иного стиля в одежде.

Одним из приемов активизации деятельности является сопоставление научных и житейских толкований отдельных явлений, свойств. Например, при определении свойств горячих напитков и связи этих свойств с веществами, содержащимися в чае, кофе и какао и их влияние на организм человека.

**Для создания эмоциональных ситуаций в ходе уроков большое значение имеет художественность, яркость, эмоциональность речи учителя.** Однако, элементы занимательности на уроке, усиленные звуком, графикой, видеоинформацией, используемой в презентации, воздействуют на учащегося намного сильнее, чем только слово учителя, вызывая неподдельный интерес к изучаемой теме и желание узнать больше по данному вопросу, в дальнейшем формируя устойчивую мотивацию изучения данного предмета.

**Разнообразие занимательных форм обучения на уроках (игры-упражнения, состязания, конкурсы, сигнальные карточки, живое, образное описание событий, эпизода, рассказ-задача, игры-путешествия, шарады, загадки, курьёзы, шутки, конкурс на быстрое отыскание ошибок и т.д.)** создаёт положительный эмоциональный фон деятельности, располагает к выполнению тех заданий, которые считаются трудными и даже непреодолимыми.

Все формы обучения, перечисленные выше можно реализовать с помощью ИКТ, отразить в презентации. Занимательность + иллюстративность особым образом окрашивают материал, делают процесс овладения знаниями более привлекательным, дают пищу переживаниям. Рамки использования занимательности на уроке весьма подвижны.

Наибольшее применение занимательность находит в закреплении и повторении учебного материала, в совершенствовании умений и навыков с учётом основных пробелов в знаниях и умениях учащихся. Примером служат нестандартные уроки, конкурсы, путешествия.

Презентация позволяет реализовать метод кратковременных фронтально-групповых лабораторных работ, которые одновременно выполняются всеми учащимися класса в группах под руководством учителя. При этом на слайдах может находиться план выполнения работы, бланк отчета о проделанной работе и форме вывода, видеосюжет, иллюстрирующий опыт или эксперимент. Фронтальные опыты, учат школьников наблюдать и анализировать явления, способствуют развитию мышления. Активизация мыслительной деятельности достигается соответственно постановкой вопросов, в которых следует обращать внимание на существенные стороны изучаемого вопроса.

Исходя из вышесказанного, можно сделать следующий вывод: использование презентации на уроке есть применение наглядного метода иллюстраций во взаимосвязи с другими методами, позволяющими развивать мышление учащихся и активизировать их познавательную деятельность. Иллюстрации особенно необходимы тогда, когда объекты не доступны непосредственному наблюдению, а слово учителя оказывается недостаточным, чтобы дать представление об изучаемом объекте или явлении. Информация, размещенная на слайде и появляющаяся в нужные моменты объяснения, проведения опытов, экспериментов, доказательств и т.д. заставляет учащихся пройти через все этапы мышления, использовать различные мыслительные операции.

По сравнению с традиционной формой ведения урока, заставляющей учителя постоянно обращаться к мелу и доске, использование таких презентаций высвобождает большое количество времени, которое можно употребить для дополнительного объяснения материала.

Однако чрезмерное увлечение мультимедийными технологиями без соответствующей методической подготовки может приводить к педагогическим ошибкам, снижающим эффективность их применения.

Презентации могут быть использованы при объяснении нового материала, при повторении пройденного материала и при организации текущего контроля знаний (презентации-опросы). Презентации-опросы содержат вопросы-задачи, адресованные ученикам, в них могут быть включены материалы, отображающие ключевые эксперименты пройденной темы или демонстрирующие изученное физическое явление. Вопрос к ученику содержится в заголовке слайда, комментарии и пояснения к рисункам даются учителем по ходу презентации. Подобные презентации-опросы могут быть рассчитаны на фронтальный устный опрос учащихся или фронтальный индивидуальный письменный опрос (контрольная работа, письменная проверочная работ, самостоятельная работа).

Несомненно, использование медиапрезентаций оптимизируют деятельность учителя, упрощают подготовку преподавателя к уроку в будущем. Возможность распечатать необходимые слайды решает проблему тиражирования дидактического раздаточного материала к уроку.

Презентации позволяют учителю использовать различные формы обучения и виды деятельности на уроке для развития различных видов мышления ученика.

Помимо данного программного продукта на уроке с целью активизации познавательной деятельности учащихся можно использовать и другие средства ИКТ.

С целью контроля знаний преподаватель может использовать различные открытые тестовые системы или оболочки для создания новых тестов по теме или изменения существующих. Подобные тестовые работы позволяют учащимся и учителю быстро оценить знания по теме. От преподавателей ПК выгодно отличают абсолютная объективность в оценке знаний, а также то, что машины не раздражаются, не подвержены влиянию настроения и самочувствия, не испытывает разочарования со слабыми учениками. Со стороны учащихся наблюдается повышение ответственности в подготовке к уроку, а также активизация познавательной деятельности учеников, так как при таком способе контроля знаний требуется не только знать основной материал, но и уметь рассуждать, делать умозаключения. При этом производятся все мыслительные операции.

2. Развитие мышления и творческих способностей в проектной деятельности с использованием ИКТ

Для учащегося наибольший эффект мультимедийные технологии дают при их использовании в следующих случаях:

1. Для более глубокого восприятия учебного материала;

2. В проектной деятельности;

3. В презентационной деятельности;

4. При создании мультимедийных докладов, рефератов, сочинений;

5. При работе в локальной и глобальной сети.

На уроках технологии учащиеся выполняют творческие проекты.

Согласно программе образовательной области «Технология» предусматривается выполнение учащимися каждый год не менее одного творческого проекта. Учителя привлекает в этом методе возможность развития активности, самостоятельности, творчества, индивидуальности учащихся.

**3. Развитие коммуникативных способностей**

Обучение с использованием средств ИКТ позволяет создать условия для формирования таких социально значимых качеств личности как активность, самостоятельность, креативность, способность к адаптации в условиях информационного общества, для развития коммуникативных способностей и формирования информационной культуры личности.

Изучение теоретической части многих тем образовательной области «Технология» предусматривает поиск дополнительных сведений. (Приложение 3) Во время поиска формируются коммуникационные умения и навыки самостоятельной работы с учебным материалом, с использованием средств ИКТ: искать информацию в библиотеке, в книге, в словаре, справочнике, в компьютерной базе данных, в электронном документе, в Интернете с использованием поисковых систем;

Таким образом, использование ИКТ на уроках «Технологии» развивает коммуникативные способности учащихся в двух направлениях одновременно:

1 направление – интерактивный диалог ученика с компьютером,

2 направление – диалог ученика с учеником или учителем.

Оба направления коммуникативных способностей развиваются в проектной деятельности учащихся. Остановимся на тех особенностях метода проектов, которые положительно влияют на формирование коммуникативных умений. Во-первых, возможность при выполнении проекта коллективной работы, способствующей развитию как традиционных коммуникативных умений и навыков, так и умений и навыков, связанных с использованием для организации общения ИКТ. Во-вторых, комплексность выполняемой работы. Выполнение проекта позволяет формировать не только отдельное коммуникативное умение, но целую группу, порой разнородных коммуникативных умений, связанных, прежде всего с широтой тем проектов и использованием огромного спектра инструментов для его выполнения. В-третьих, метод проектов позволяет возвращаться к действиям, которые ученики выполняли раньше, повторять и закреплять. Организовывается цикличность в формировании коммуникативных умений, те ученики, которые не освоили тот или иной вид умений на начальных стадиях обучения имеют возможность догнать более успешных.

4. Заключение

«Компьютеризация сама по себе не ведет автоматически ни к хорошему, ни к плохому образованию. Компьютеризация – это путь к другому образованию», - сказал один из специалистов в области информатизации образования. Таким образом, новые информационные технологии, применяющиеся методически грамотно, повышают познавательную активность учащихся, что, несомненно, приводит к повышению эффективности обучения

Результативность.

Использование информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) в учебном процессе способствует:

1. Развитию интереса учащихся к изучаемому предмету;

2. Стимулированию активности и самостоятельности учащихся при подготовке материалов, в работе с литературой, внеклассной работе;

3. Формированию навыков коллективной работы при обсуждении проблем;

4. Обеспечению объективного контроля знаний, качества усвоения материала учащимися.

Компьютеры служат подспорьем, позволяющим сэкономить время и сделать работу более эффективной: осуществить поиск информации, решить большее количество задач (и уменьшить домашнее задание), проанализировать результаты, воспользоваться графическими возможностями компьютера, способствуют развитию интереса учащихся к изучаемому предмету, стимулированию познавательной и творческой активности и самостоятельности учащихся, формированию коммуникативных навыков, обеспечению объективного контроля знаний, качества усвоения материала учащимися и т.д.

Информационно-коммуникационные технологии способны решать многие педагогические задачи, предоставляют совершенно новые возможности для творчества, приобретения и закрепления профессиональных навыков, позволяют реализовать новые формы и методы обучения. Мультимедийные уроки поднимают процесс на новый качественный уровень, благодаря чему у учащихся развивается исследовательский интерес. Они чувствуют себя способными и готовыми к коммуникации на основе полученных знаний и опыта. Современному ученику намного интереснее воспринимать информацию именно в такой форме, нежели при помощи устаревших схем и таблиц. Использование компьютера на уроке повышает эффективность усвоения материала.

**Дидактические материалы, применяемые на уроках «Технологии»**

**5 класс «Кулинария»**

Практическая работа

**«Приготовление бутербродов»**

Бутерброды с вареной колбасой

(10 бутербродов)

*Оборудование и материалы:* доски разделочные для нарезки хлеба и гастрономических продуктов, кухонные ножи, тарелки и блюда.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Продукты** | **Количество** | **Технология приготовления** |
| Белый хлеб  Сливочное масло  Вареная колбаса  (докторская или чайная)  Маринованные огурчики  Зелень | 400 г  60 г  300 г.  2 шт.  15 г. | 1. Хлеб нарезать на 10 ломтиков (толщиной 10-15 мм) и каждый намазать маслом. 2. Очистить колбасу от оболочки, нарезать кружочками и поместить на намазанные маслом ломтики хлеба. 3. Украсить бутерброды огурчиками, нарезанными кружочками, и веточками зелени. 4. Готовые бутерброды выложить на блюдо. |

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

Практическая работа

**«Замораживание зелени петрушки»**

*Оборудование и материалы:* дуршлаг, доска разделочная С.О., нож, миска, кухонное полотенце, полиэтиленовый пакет.

Технология приготовления

1. Зелень петрушки перебрать, тщательно промыть, положить в дуршлаг и дать стечь воде.
2. Расстелить полотенце, выложить зелень петрушки и просушить на воздухе.
3. Подготовить зелень мелко нашинковать, плотно уложить в полиэтиленовый пакет, завязать или запаять специальным приспособлением. В магазине можно приобрести специальные плотно закрывающиеся пакеты для замораживания продуктов.
4. Положить пакет с зеленью для хранения в морозильную камеру.

Таким же образом можно заморозить зелень укропа или любую другую зелень.

Лабораторно-практическая работа

**«Определение доброкачественности яиц»**

*Оборудование и материалы:*

**Порядок выполнения**

*Способ №1*

Возьмите в руки яйцо, осмотрите его. Диетическое яйцо должно иметь чистую, целую, крепкую, блестящую скорлупу, на которой стоит штамп с указанием даты снесения яйца.

Возьмите яйцо между большим и средним пальцами правой руки, поднесите к включенной электролампочке или поместите его в специальный прибор для просвечивания – овоскоп:

* если яйцо хорошо просвечивается, то оно свежее;
* если при просвечивании желток и белок более темные, то это значит, что яйцо долго хранилось;
* иногда при просвечивании в яйце видны темные пятна – это скопления бактерий и плесени; такое яйцо не может использоваться для приготовления пищи.

*Способ №2*

Опустите яйцо в прозрачный стакан с соленой водой:

* несвежее яйцо остается на поверхности воды и не тонет;
* недостаточно свежее яйцо плавает чуть выше дна и тонет медленнее;
* свежее яйцо тонет быстро.

*Способ №3*

Разбейте яйцо на блюдце и посмотрите, в каком состоянии будут находиться белок и желток:

* если яйцо свежее, то белок будет прозрачным и плотным, желток сохраняет свою форму;
* у долго хранящихся яиц белок расплывается по тарелке, иногда бывает мутным;
* если содержимое яйца имеет резкий неприятный запах и прожилки крови, то такое яйцо испортилось и его нельзя употреблять в пищу.

Оформите выполненную работу в виде таблицы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продукта | Показатели оценки качества | | | | Вывод |
| Характер скорлупы | Структура яйца при просвечивании | Положение при опускании в воду | Состояние  белка и желтка |
| Яйцо куриное пищевое |  |  |  |  |  |

Практическая работа

**«Определение в ткани направления нитей основы и утка»**

*Оборудование и материалы:* образцы тканей с кромкой и без кромки, ножницы, лупа, клей, пинцет или толстая игла.

Порядок выполнения работы

1. Возьмите образец ткани с кромкой и определите в нем направление нитей основы и утка.
2. Растягивая образец ткани в долевом и поперечном направлении, поочередно определите, в каком направлении ткань растягивается больше.
3. Резко растягивая образец ткани (с хлопком) по направлению нитей основы и утка, определите, в каком направлении звук будет звонким, а в каком – глухим.
4. Выньте из ткани по одной долевой и поперечной нити, рассмотрите их в лупу, сравните нити по толщине и гладкости.
5. Возьмите образец ткани без кромки и по изученным признакам самостоятельно определите в нем направление нитей основы и утка.
6. Приклейте изученный образец ткани в тетради, расположив его в соответствии со стрелкой, указывающей направление нитей основы.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - --

Практическая работа

**«Определение лицевой изнаночной сторон ткани»**

*Оборудование и материалы:*

Оформите в тетради таблицу, подберите и наклейте образцы тканей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образцы тканей | Признаки лицевой и изнаночной поверхности | |
| Лицевая сторона | Изнаночная сторона |
| Ткань с печатным рисунком  Гладкоокрашенная ткань  Ворсовая ткань  Ткань с гладкой  поверхностью  Пестротканая ткань | Четкий и яркий рисунок  Гладкая поверхность  Поверхность с длинным ворсом  Поверхность с блеском  Четкий и яркий рисунок, гладкая поверхность | Нечеткий и бледный риунок  Поверхность с узелками и ворсинками  Поверхность гладкая ил с коротким ворсом  Матовая поверхность  Четкий и яркий рисунок, поверхность с узелками и ворсинками |

Практическая работа

**«Формирование навыка выполнения машинных строчек»**

*Оборудование и материалы:* швейная машина, руководство по эксплуатации, нитки катушечные хлопчатобумажные №40, лоскут ткани 20х20 см.

Порядок выполнения работы

1. Заранее подготовьте лоскут ткани: отутюжьте, и нанесите рисунок строчек.
2. Заправьте верхнюю и нижнюю нить в машину.
3. Прострочите заготовленный лоскут ткани по рисунку.
4. Закрепите строчки.

------------------------------------------------------------------------------------------------

Практическая работа

**«Выполнение ручных строчек прямыми стежками»**

*Оборудование и материалы*: карандаш, линейка, ножницы, нитки, булавки, лоскуты ткани размером 10х10 см в количестве 8 шт., 10х7 см – 1шт., пуговица с двумя отверстиями и пуговица с четырьмя отверстиями.

**Задание:** необходимо изготовить образцы строчек, выполненных прямыми стежками.

Образец №1 – сметочная строчка.

Образец №2 - наметочная строчка.

Образец №3 – заметочная строчка.

Образец №4 – выметочная строчка.

Образец №5 – пришивание пуговиц.

Выполненные образцы подклеить в альбом и подписать названия.

Практическая работа

**«Выполнение образцов машинных швов»**

*Оборудование и материалы*: лоскуты ткани размером 10х10см в количестве 10 штук, игла, булавки, нитки, ножницы, швейная машина.

**Задание:** необходимо выполнить образцы швов.

Образец №1 – стачной шов вразутюжку.

Образец №2 – стачной шов взаутюжку.

Образец №3 - шов вподгибку с открытым срезом.

Образец №4 - шов вподгибку с закрытым срезом.

Образец №5 - накладной шов с открытыми срезами.

Образец №6 – накладной шов с закрытым срезом.

Выполненные образцы швов нужно подклеить в альбом и подписать названия.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - --

***А теперь отдохнем и поиграем***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Т | А | Н | А | Ь | Л | О | С | А | Ф |
| Е | Ф | Р | И | Т | Ю | Р | Р | А | М |
| М | К | Ч | И | О | К | К | А | Л | Ь |
| С | А | А | В | Л | Н | К | А | Р | Л |
| И | С | М | А | О | О | О | К | О | А |
| Р | Т | Ы | Н | Т | Т | М | А | Н | М |
| А | Р | В | И | Е | О | П | М | Ы | Х |
| Х | Ю | Г | Р | Е | Ч | К | А | Ч | А |
| У | Л | К | О | Л | Е | Б | Ш | Е | Р |
| С | Я | П | Р | О | С | О | У | Я | К |

Слова можно читать в любом направлении, кроме диагонального.

1. Без чего не сваришь кисель? 2. Представитель бобовых. 3. Длинные трубки из высушенного пресного теста. 4. Панировочный материал. 5. «В ……., как жар горя…….» 6. Инвентарь для приготовления пищи. 7. Самая питательная крупа. 8. Главный «строительный» материал для организма. 9. Одна из круп для детского питания. 10. Исконно русский молочный продукт. 11. Какой способ лучше всего удаляет излишки соли из рыбы? 12. Разогретый жир для обжаривания полностью погруженного продукта. 13.Напиток. 14. Нерыбный продукт моря. 15. Из семян этого растения получают пшено.

Практическая работа

**«Чистка и смазка швейной машины»**

*Оборудование:*  швейная машина, отвертка, масленка с Машиным маслом, протирочный материал, щеточка, схема смазки.

Ход работы

1. Подготовить машину к чистке и смазке: поднять иглу в верхнее положение, поставить машину на свободный ход, снять катушку и вынуть шпульный колпачок.
2. Почистить машину,
   * Протереть рукав, маховое колесо, детали моталки, платформу и прочистить смазочные отверстия.
   * Снять фронтовую доску и протереть находящиеся за ней детали
   * Снять игольную пластинку, щеточкой прочистить рейку двигателя ткани и протереть челночный комплект. Поставить игольную пластину на место.
   * Осторожно откинуть головку машины, положив ее на бок. Протереть детали, расположенные под платформой, и прочистить смазочные отверстия.
3. Смазать машину
   * Смазать детали, находящиеся под платформой, через смазочные отверстия или непосредственно в местах соединения трущихся деталей.
   * Поставить головку машины на место и смазать детали, расположенные за фронтовой доской. Поставить фронтовую доску на место.
   * Отодвинуть щиток, находящийся на задней стороне стойки рукава машины, и смазать детали регулятора строчки.
   * Через смазочные отверстия смазать детали, имеющиеся в рукаве, детали моталки и фрикционный винт, а через втулки – игловодитель и стержень лапки.
   * Смазать челнок через отверстие в игольной пластинке.
   * Смазать привод ручной, ножной или электрический.
4. Подготовить машину к работе.
   * Поставить машину на рабочий ход и привести в движение маховое колесо, вращая его некоторое время, чтобы масло проникло глубже между деталями и смазало все их трущиеся поверхности
   * Протереть сухой хлопчатобумажной тканью рукав и платформу машину.
   * Сделать на ткани пробные строчки (сначала без ниток, а затем с нитками). На ткани и нитках не должно быть следов масла.

**Кроссворд**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 |  | 13 |  |  | 14 |  | 2 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  | 5 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  | 15 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20 |
| 16 |  | 17 |  | 18 |  | 7 |  | 19 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 9 |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 11 |  |  | 21 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |

*По горизонтали*

1. Волокно животного происхождения
2. Хлопчатобумажная ткань
3. Одежда, данная нам природой
4. Любимая еда в столовой
5. Столовый прибор
6. Ведение домашнего хозяйства
7. Устройство для намотки ниток
8. Столовая посуда
9. По совету кота Матроскина это должно лежать на языке
10. Раньше были папирус, береста, а теперь …………….
11. Деталь фартука
12. Это защищает одежду от загрязнения

*По вертикали*

1. Рабочий орган швейной машины
2. Блюдо из одного или нескольких продуктов, заправленных сметаной или майонезом
3. Одежда личинки тутового шелкопряда

7. Мелкие семена, из которых делают начинку для пирогов

11. Одно из состояний воды

13. Растительное волокно

14. Повар на теплоходе

15. Рубль – это …. копеек

16. Часть льна, из которой получают волокна

17. Узкая полоса по краю ткани

18. Женское имя

19. Самая узкая часть туловища

20. Одно из его названий - ……. – песок

21. Напиток

**Требования к раскрою**

1. Перед раскроем ткань следует хорошо отутюжить, правильно сложить и сколоть.
2. Детали выкройки следует раскладывать на ткани с учетом направления ее долевой нити, рисунка и обнаруженных дефектов.
3. Детали выкройки обводить тонко заточенным швейным мелом или заточенным карандашом.
4. Припуски на обработку срезов деталей должны соответствовать припускам, указанным на деталях выкройки.
5. Выкраивать детали точно по линиям припусков на швы.
6. При раскрое учитывать экономное расположение деталей выкройки на ткани, чтобы было меньше выпадов ткани.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

6 класс «Кулинария»

Практическая работа

**«Каша рисовая молочная» (на бригаду)**

*Оборудование и материалы:* кастрюля емкостью 1,5 л, весы, мерный стакан, столовые ложки и тарелки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Количество, г | Технология приготовления |
| Крупа рисовая  Вода  Молоко  Сахар  Масло сливочное  Соль | 250  300  500  30  75  По вкусу | 1. В кипящую воду всыпают подготов -  ленный рис и варят 20 минут, периодически помешивая.  2. Вливают горячее молоко, размешивают и продолжают варку при слабом кипении в течение 30 – 40 минут, добавив соль и сахар.  3. Готовую кашу кладут в тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. |

Практическая работа

**«Приготовление сырников» (на бригаду)**

*Оборудование и материалы:* сковорода, сито (мясорубка или блендер), миска, доска разделочная, ложка, нож, лопатка поварская, соусник, тарелки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Количество | Технология приготовления |
| Творог  Мука пшеничная  Яйца  Сахар Масло растительное  Ванилин  Соль  Сметана или варенье | 500 г  75 - 100 г  2 шт.  45 г  50 г  На кончике ножа  По вкусу  75 г | 1. Творог протирают и соединяют с яйцом, растертым сахаром, пшеничной мукой, ванилином и солью  2. Массу хорошо перемешивают и разделывают в виде биточков. Панируют в муке. До жаренья хранят в холодильнике, уложив на противень.  3. Обжаривают с двух сторон до образования золотистой корочки.  4. Сырники доводят до готовности в духовом шкафу (5 мин.)  5. Подают по 2 – 3 шт. на порцию со сметаной, вареньем, сладким соусом. Сметану, сладкий соус можно подать в соуснике. |

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -- - - - - - - - - - --

Практическая работа

**«Макароны с сыром» (на бригаду)**

*Оборудование и материалы:* кастрюля емкостью 3 литра, терка, дуршлаг, весы, столовые ложки и плоские тарелки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Количество, г | Технология приготовления |
| Макароны  Сливочное масло  Соль  Сыр | 400  75  По вкусу  150 | 1. Макароны вводят в кипящую воду и варят до готовности.  2. Готовые макароны откидывают на дуршлаг, промывают горячей кипяченой водой, дают воде стечь.  3. Заправляют макароны маслом, раскладывают на порции и сверху посыпают натертым на терке сыром (сыр может подаваться отдельно) |

Практическая работа

**«Треска жареная с гарниром» (на бригаду)**

*Оборудование и материалы:* разделочные доски с маркировкой ОС и РС, поварские ножи, миски, сковороды, дуршлаг, лопатки 2 шт.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Количество, г | Технология приготовления |
| *Основное блюдо*  Рыба  Мука  Масло растительное  Масло сливочное  Сок лимона  *Гарнир*  Картофель | 750  35  90  30  15  1000 | 1. Разделывают рыбу на порционные  куски, посыпают солью, перцем, …сбрызгивают соком лимона.  2. Куски рыбы панируют в муке и жарят  с обеих сторон до появления румяной  корочки.  3. Доводят до готовности в жарочном  шкафу.  **Приготовление гарнира**  1. Очищенный сырой картофель  нарезают брусочками и заливают  холодной водой. Вынимают  картофель из воды, откидывают на  дуршлаг и дают стечь.  2. На хорошо разогретую сковороду с  маслом выкладывают картофель и  жарят до готовности, посолив по вкусу  **Оформление блюда**  На столовую тарелку выкладывают рыбу, поливают растопленным сливочным маслом, украшают ломтиками лимона, рядом выкладывают жареный картофель. |

Практическая работа

**«Приготовление салата из морской капусты» (на бригаду)**

*Оборудование и материалы*: терка, миска, салатник, столовая ложка

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Количество | Технология приготовления |
| Яйцо  Капуста морская консервированная  Майонез  Соль, перец | 6 шт  450 г  6 ст .л  По вкусу | 1. Натирают на крупной терке яйца, сваренные вкрутую. Добавляют морскую капусту. 2. Заправляют салат майонезом. 3. По желанию добавляют соль и перец 4. Готовый салат выкладывают в салатник и украшают |

Практическая работа

**«Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей»**

*Оборудование и материалы:* учебник, образцы хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей, лупа, толстая игла, спички.

Порядок выполнения работы

1. Рассмотрите образцы ткани, определите на вид фактуру поверхности каждого образца.
2. Сравните на ощупь мягкость образцов ткани.
3. Определите степень сминаемости образцов (сожмите в ладони образец ткани на 30 сек., а затем расправьте)

**Признаки волокон**

**Таблица №1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Признаки ткани | Ткань | | | |
| хлопчатобумажная | льняная | шерстяная | шелковая |
| Фактура поверхности | Шероховатая  матовая | Гладкая  блестящая | Шероховатая  матовая | Гладкая блестящая |
| Мягкость | Высокая | Низкая | Средняя | Высокая |
| Сминаемость | Средняя | Высокая | Малая | Малая |
| Вид обрыва нити | Ватка | Кисточка из прямых волокон | Кисточка из извитых волокон | Прямые волокна |
| Горение нити | Серый пепел, запах горелой бумаги | Серый пепел, запах горелой бумаги | Черный шарик, запах жженого пера, волоса | Черный шарик. Запах жженого пера |

**Исследование волокнистого состава хлопчатобумажных, льняных, шерстяных шелковых тканей**

**Таблица №2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Признак ткани | Номер образца ткани | | | |
| 1 (хлопок) | 2 (лен) | 3 (шерсть) | 4 (шелк) |
| Фактура поверхности  Мягкость  Сминаемость  Вид обрыва нити  Горение нити  Вид ткани |  |  |  |  |

1. Выдерните по две нити из каждого образца ткани. Одну из нитей подожгите с помощью спички (свечки). Пронаблюдайте результат горения.
2. Другую нить разорвите и рассмотрите вид ее обрыва.
3. Обобщите полученные данные. Определите по таблице №1 вид ткани каждого образца. Перенесите таблицу в тетрадь (альбом) и заполните ее. Приклейте образец ткани в соответствующий ему столбец таблицы №2.

Практическая работа

**«Регулирование качества машинной строчки»**

*Оборудование и материалы:* швейная машина, учебник, нитки, лоскутки ткани.

Порядок выполнения работы

1. Подберите иглу и нитки к сшиваемой ткани.
2. Подготовьте машину к работе. Заправьте нитки, контрастные по цвету к сшиваемой ткани. Нитку на шпульку намотайте от рабочей катушки.
3. После установки шпульки в шпульный колпачок потяните за выступающий конец нитки. Убедитесь в свободном вращении шпульки. Если шпулька вращается туго или неравномерно, то ее следует заменить.
4. Установите длину стежка 3-4 мм. Поставьте регулятор натяжения верхней нити в среднее положение. Проложите строчку по образцу ткани.
5. Внимательно рассмотрите полученную строчку. Определите, какая из нитей натянута сильнее – верхняя или нижняя.
6. Если на верхней стороне ткани видна нижняя нитка, уменьшите натяжение верхней нити, поворачивая регулировочный винт против часовой стрелки.
7. Если на нижней стороне ткани видна верхняя нитка, следует увеличить натяжение верхней нити, поворачивая регулировочный винт по часовой стрелке.
8. Если на верхней стороне ткани видна нижняя нитка, а на нижней стороне – верхняя, выньте из челнока шпульный колпачок и уменьшите натяжение нижней нити, поворачивая регулировочный винт шпульного колпачка против часовой стрелки. Снова установите шпульный колпачок на место и повторите настройку с пункта 4.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - --

Практическая работа

**«Приготовление каши гречневой с мясными консервами»**

*Посуда и инвентарь*: кастрюля, столовая ложка, консервный нож.

*Норма продуктов*: крупа гречневая 350 г, вода 3 стакана, соль по вкусу, масло сливочное 30 г, консервы мясные (тушенка) 400 г.

**Схема приготовления**

Крупа

Вода

Тушенка

Соль

Перебрать

Варить до готовности

Заправить маслом и подать к столу

За 7 -10 минут до готовности крупы добавить соль и тушенку

Практическая работа

**«Приготовление домашнего печенья»**

*Посуда и инвентарь:* ручная мясорубка, кухонный нож, сито, противень, миксер. Емкость для взбивания, столовая ложка.

*Норма продуктов*: мука пшеничная 3 стакана, яйца 2 штуки, сливочное масло или маргарин 250 г, сахарный песок ¼ стакана, пищевая сода на кончике ножа, ванилин ½ пакетика, сахарная пудра для отделки.

**Схема приготовления**

Яйца

Сахарный песок

Сливочноемасло или маргарин

Пищевая сода, ванилин

Мука

Белок поставить в холодильник на 5-7 мин

Желток

Взбить в густую пену

Растереть

Соединить

Перемешать

Просеять

Пропустить через мясорубку

Сформовать небольшими лепешками

Посыпать сахарной пудрой

Выпекать 15-20 мин

Подать к столу

**-** - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

**Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Свойства* | | | | |
| *Прочность* | *Усадка* | *Гигроскопичность* | *Эластичность* | *Отстирываемость* |
| 1.Нейлон  2.Полиэстр  3.Лен  4.Шелк  5.Хлопок  6.Акрил  7.Вискоза  8.Ацетат  9.Шерсть  10.Эластан | 1.Шерсть  2.Хлопок  3.Лен  4.Шелк  5.Ацетат | 1.Хлопок  2.Лен  3.Шелк  4.Вискоза  5.Шерсть  6.Ацетат  7.Нейлон  8.Акрил  9.Полиэстер  10Эластан | 1.Эластан  2.Нейлон  3.Шерсть  4.Шелк  5.Полиэстер  6.Акрил  7.Вискоза  8.Хлопок | 1.Эластан  2.Полиэстер  3.Нейлон  4.Акрил  5.Шелк  6.Ацетат  7.Лен  8.Хлопок  9.Вискоза  10.Шерсть |

Практическая работа

**«Определение состава тканей и изучение их свойств»** (таблица 1)

*Инструменты и материалы*: рабочая коробка, образцы материалов из хлопка, льна, шерсти, натурального шелка, шелка из искусственных и синтетических волокон; блюдце с водой; спиртовка или свечка для поджигания нитей.

1. Изучите материал новой темы
2. Выберите 6 образцов из предложенных материалов.
3. Определите на ощупь степень гладкости и мягкости каждого образца.
4. Определите сминаемость образцов: зажмите каждый из них в кулаке, подержите так 30 сек, а затем раскройте ладонь.
5. Выньте две нити из каждого образца и намочите одну из них в блюдце с водой. Разорвите сначала сухую, а затем мокрую нить. Определите, меняется ли при этом их прочность.
6. Выньте нить из каждого образца и подожгите. Проанализируйте вид пламени, запах и оставшийся после горения пепел.
7. Заполните в рабочей тетради или в альбоме таблицу 2, отметив наличие того или иного свойства (пользуясь таблицей 1)

**«Определение состава тканей по их свойствам»** (таблица 2)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Свойства тканей* | *№ образца тканей* | | | | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
| Блеск  Гладкость  Мягкость  Сминаемость  Осыпаемость  Прочность в мокром состоянии  Горение |  |  |  |  |  |  |
| **Сырьевой состав ткани** |  |  |  |  |  |  |

1. Обобщив полученные данные, определите сырьевой состав каждого образца ткани.
2. Подумайте, какой по составу должна быть ткань для следующих изделий:
   * летнее платье;
   * шторы;
   * обивка для мебели;
   * ночная сорочка;
   * свитер для зимних видов спорта;
   * купальник;
   * зонтик;
   * плащ.

Практическая работа

**«Изучение символов по уходу за текстильными изделиями из химических волокон»**

*Материалы:* маркировочные ленты от одежды из искусственных и синтетических волокон, учебник, рабочая тетрадь

1. Изучите таблицу символов по уходу за изделиями.
2. Расшифруйте символы на маркировочных лентах (данные учителем)
3. Заполните таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Вид ткани* | *Стирка* | *Сушка в машине* | *Глажение* | *Химчистка* | *Отбеливание* | *Сушка на воздухе* |
| Вискоза |  |  |  |  |  |  |
| Ацетат |  |  |  |  |  |  |
| Полиэстер |  |  |  |  |  |  |

*(таблицу можно продолжить)*

**Карточки к теме «Машиноведение» «Неполадки в работе швейной машины»**

**Карточка №1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| Тугая строчка  ?  ? | ?  Игла вставлена не до упора  ? | ?  ?  Заменить шпульку |

**Карточка №2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  ?  Разрушение ткани | Машина обильно смазана маслом, загрязнены детали машины  ?  ? | ?  Ослабить зажимной винт иглодержателя, поднять иглу до упора, закрепить винт  ? |

**Карточка №3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  ?  Пропуск стежков | ?  Тупая игла  ? | Установить иглу правильно  ?  ? |

**Карточка №4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  ?  Тугая строчка | ?  Нижняя нить натянута слишком туго или верхняя слишком слабо  ? | Затянуть гайку регулятора длины стежка  ?  ? |

**Карточка №5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  Слабая строчка  ? | Игла установлена неправильно, не тем желобком  ?  ? | ?  ?  Заменить лапку |

**Карточка №6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  ?  Петляет снизу | ?  Неправильная заправка верхней нити  ? | Усилить натяжение верхней и нижней нитей  ?  ? |

**Карточка №7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  Петляет сверху  ? | ?  ?  Шпульный колпачок вставлен неправильно | Заменить иглу  ?  ? |

**Карточка №8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| Тугая строчка  ?  ? | ?  Неправильный подбор ниток и иглы к обрабатываемой ткани  ? | ?  ?  Произвести намотку ниток заново на шпульку |

**Карточка №9**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  ?  Слабая строчка | Лапка качается на стержне  ?  ? | ?  Установить иглу правильно длинным желобком со стороны нитенаправителя  ? |

**Карточка №10**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  ?  Петляет снизу | Кривая или тупая игла  ?  ? | ?  Заменить катушку  ? |

**Карточка №11**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  Грязная строчка  ? | Неправильная работа на швейной машине  ?  ? | ?  ?  Проверить последовательность заправки верхней нити |

**Карточка №12**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| Плохое продвижение ткани  ?  ? | ?  Верхняя нить натянута слабо или нижняя туго  ? | ?  ?  Закрепить иглу зажимным винтом иглодержателя |

**Карточка №13**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?    Дефект лапки  ? | Игла установлена выше или ниже нормы  ?  ? | ?  ?  Заменить катушку |

**Карточка №14**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  Разрушение ткани  ? | Верхняя и нижняя нити слабо натянуты  ?  ? | ?  ?  Нельзя тянуть ткань во время работы |

**Карточка №15**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  Петляет сверху  ? | Тугое или свободное вращение катушки на катушечном стержне  ?  ? | ?  ?  Заменить иглу |

**Карточка №16**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  ?  Обрыв верхней нити | ?  Неправильная заправка верхней нити    ? | Затянуть обе нити (усилить натяжение)  ?  ? |

**Карточка №17**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| ?  Грязная строчка  ? | Слишком большое натяжение верхней нити  ?    ? | ?  ?  Закрепить винт прижимной лапки |

**Карточка №18**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Неполадки** | **Причины** | **Способы устранения** |
| Тугая строчка  ?  ? | ?  ?    Дефекты намотки на шпульку | ?  Вставить шпульный колпачок правильно (до щелчка)  ? |

**Контрольные вопросы по теме «Кулинария» «Консервирование»**

|  |
| --- |
| **1 вариант** |
| 1. Что такое консервирование? 2. Какие правила ТБ надо соблюдать во время консервирования? 3. Как приготовить плоды и тару для варки варенья? 4. Что является консервантом при квашении? 5. Как называется «первая группа» продуктов по калорийности? Перечислите некоторые из них. 6. Роль белков в питании человека. |

|  |
| --- |
| **2 вариант** |
| 1. Как сохранить плоды и овощи от порчи? 2. Какие правила ТБ надо соблюдать при варке варенья? 3. Как приготовить цукаты? 4. Последовательность приготовления маринада. 5. Назовите «вторую группу» продуктов по калорийности, перечислите некоторые из них. 6. Роль минеральных веществ в питании человека. |

|  |
| --- |
| **3 вариант** |
| 1. Что относится к первичной обработке овощей, ягод и фруктов? 2. Перечислите тару и приспособления необходимые при консервировании. 3. Как приготовить смокву? 4. Признаки окончания брожения. 5. Назовите «третью группу» продуктов по калорийности, перечислите некоторые из них 6. Роль витаминов в питании человека |

|  |
| --- |
| **4 вариант** |
| 1. Перечислите ассортимент консервов с содержанием сахара 2. По каким признакам определяют готовность варенья? 3. Санитарно-гигиенические требования при домашнем консервировании 4. Какие пряности и пряные травы используют при приготовлении маринадов? 5. Назовите «четвертую группу» продуктов по калорийности, перечислите некоторые из них 6. Роль углеводов в питании человека |

|  |
| --- |
| **5 вариант** |
| 1. Что такое маринование? 2. Какие способы консервирование вы знаете? 3. Расскажите о приготовлении джема 4. Что является консервантом при солении? 5. Назовите «вторую группу» продуктов по калорийности, перечислите некоторые из них 6. Роль жиров в питании человека |

**Контрольные вопросы по теме «Кулинария» «Изделия из теста»**

|  |
| --- |
| **1 вариант** |
| 1. Почему надо ежедневно употреблять хлеб и хлебобулочные изделия? 2. Расскажите о правилах безопасной работы с жарочным шкафом 3. Ассортимент мучных изделий 4. Расскажите о дополнительном сырье для приготовления теста 5. Виды и причины дефектов песочного теста |

|  |
| --- |
| **2 вариант** |
| 1. Какие сорта хлеба и хлебобулочных изделий вы знаете? 2. Как подразделяется тесто в зависимости от консистенции и способа приготовления? 3. Расскажите об основном сырье для приготовления теста 4. Какова последовательность приготовления бисквитного теста? 5. Из каких продуктов приготавливают крем. Расскажите об одном из них. |

|  |
| --- |
| **3 вариант** |
| 1. Люди, каких профессий занимаются производством хлеба? 2. Как подразделяется тесто в зависимости от положенной сдобы и способу замеса? 3. Санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами 4. Каковы требования предъявляются к кондитерским изделиям из бисквитного теста, песочного? 5. Как приготовить тесто безопарным способом? |

|  |
| --- |
| **4 вариант** |
| 1. Какую посуду, инструменты и приспособления используют для замеса и разделки теста? 2. Какие изделия относятся к хлебобулочным и мучным кулинарным? 3. Каковы показатели качества муки и дрожжей? 4. Чем отличается песочное тесто от бисквитного? Какие продукты входят в состав песочного теста? 5. Как приготовить дрожжевое тесто опарным способом |

|  |
| --- |
| **5 вариант** |
| 1. Какие приспособления используют для выпечки пирогов и тортов? 2. Какие изделия относятся к мучным кондитерским? Назовите национальные мучные изделия. 3. Виды и причины дефектов бисквита 4. Как приготовить бездрожжевое тесто для блинов, хвороста? 5. Как приготовить глазурь, помадку? |

**ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИДАКТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА НА УРОКАХ**

В настоящее время на первый план выдвигается развивающая функция обучения, способствующая становлению личности школьника и обеспечивающая раскрытие его индивидуальных особенностей через дидактический материал.

         Наивысшие возможные образовательные результаты возникают только тогда, когда любые воздействия учителей, воспитателей, школы в целом совпадают с собственными усилиями школьника в  освоении учебной деятельности, с его активностью по «образовыванию» себя. Одна из важных задач школы  заключается в том, чтобы формировать восприятие ребенком  образовательного процесса не только как внешней по отношению к нему деятельности, но и как результата своей собственной деятельности, своей личной заботы, личной ответственности за сотворение, развитие себя, своей индивидуальности. Один из возможных путей содействия этому - вовлечение самих учащихся в оценку и контроль  своей учебной деятельности. Особое значение придаётся действию самоконтроля, так как именно оно характеризует учебную деятельность, как управляемый самим ребёнком произвольный процесс. Формирование самоконтроля как компонента учебной деятельности требует специальной организации.

В современной начальной школе происходит активное обновление целей, содержания и методов образования.

Дидактический материал на уроках не только увлекает, заставляет задуматься, но и развивает самостоятельность, инициативу и волю ребенка, приучает считаться с интересами товарищей. Увлеченные дидактическим материалом дети легче усваивают программный материал, приобретают определенные знания, умения и навыки.

В создании и использовании дидактического материала выделяют следующие принципы: значимость материала для ребенка; изоляция трудности; контроль ошибок; постепенное усложнение материала по дизайну и использованию; возможность косвенной подготовки к дальнейшему обучению; последовательное абстрагирование материала от простых первоначальных функций.

Дидактический материал, являясь средством предметной поддержки учебного процесса и наполняя практическим содержанием каждый шаг обучения, позволяет выдержать обязательное условие воспитательного процесса: педагогическая позиция должна быть деликатной, незаметной, возможно более скрытой от воспитанника .