

Narva Keeltelütseum

Tööõpetuse ainekava

8. klass

70 tundi, 2 tundi nädalas

Käsitöö ja kodundus

Narva 2011

Цели обучения

Целями трудового обучения рукоделию в 8 классе являются:

- поддержание порядка дома и в школе
- понимание необходимости здорового питания
- знание и использование различных продуктов, различных способов тепловой обработки
- приобретение навыков работы с бытовой техникой
- безопасная работа
- соблюдение требований личной гигиены
- умение работать индивидуально и в группе
- понимание необходимости ручного труда
- знание и использование различных материалов, простых способов их обработки
- знакомство с современными технологиями обработки материалов
- возможность реализовать свои идеи
- творческий подход к выполнению заданий
- знакомство и сохранение культурных традиций

Результаты обучения

1. ученик знает:

- правила безопасности при работе с посудомоечной машиной, кофеваркой
- санитарно-гигиенические требования при кулинарной обработке продуктов
- правила ухода за бытовой техникой
- принципы сбалансированного питания
- виды мясных продуктов, их питательную ценность
- технологию приготовления мясных и рыбных блюд
- способы первичной обработки мяса, рыбы
- способы тепловой обработки: жаренье, тушение, запекание, гриль
- признаки недоброкачественного мяса, рыбы
- признаки порчи продуктов
- признаки пищевых отравлений
- приправы, пряности
- правила сервировки стола к ужину
- виды праздничных столов
- правила поведения в кафе, ресторане, на приемах
- особенности генеральной уборки помещений
- технические средства уборки, правила их использования
- последовательность мытья окон
- средства для мытья окон, полов, стен
- принцип работы пылесосов, эргономичные приемы работы
- принципы организации мероприятий
- возможности экономии в особых случаях
- обычаи и традиции эстонских мастериц
- особенности рельефного и ажурного вязания, возможности применения
- приемы перемещения петель
- условные знаки элементов вязания
- последовательность вязания носка, части носка
- правила ухода за шерстяными вязаными изделиями

- особенности филейного вязания крючком
- условные обозначения элементов вязания
- химические волокна, способы их получения
- искусственные и синтетические ткани, их свойства и влияние на здоровье человека
- символы на этикетке по уходу за тканями
- назначение прижимных лапок швейной машины
- название распространенных журналов мод в Эстонии
- правила снятия выкроек
- правила снятия мерок с фигуры человека
- способы определения размера мужской, женской и детской одежды
- последовательность изготовления поясного и плечевого швейного изделия
- названия линий чертежа
- терминологию швейных работ
- особенности вышивки гладью, используемые в вышивке швы
- приемы вышивки, способы закрепления нитей
- правила ухода за вышитыми изделиями
- последовательность выполнения проектной работы

2. ученик умеет:

- определять свежесть продуктов
- выполнять калькуляцию блюд
- готовить мясные блюда
- пользоваться бытовой техникой
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при кулинарной обработке продуктов
- сервировать стол к ужину
- соблюдать рецептуру
- вести себя за столом
- пользоваться столовыми приборами
- выполнять рельефное и ажурное вязание спицами
- рассчитывать количество петель в вязании
- читать схему вязания, вязать по схеме
- вязать в технике «Филе»
- прибавлять и убавлять клетки в вязании
- различать искусственные и синтетические ткани по внешним признакам
- определять размер одежды
- выполнять эскиз будущего изделия
- снимать выкройку из журнала мод
- соблюдать технологию изготовления швейного узла
- читать информацию на этикетке одежды
- подбирать нужные цвета, оттенки
- вышивать гладью с вливанием тонов
- оформлять готовое изделие
- экономно расходовать материалы
- находить идею для творческого проекта, планировать свою деятельность самостоятельно
- работать по плану
- оформлять проектную работу
- представлять и обосновывать свое мнение

Содержание обучения

Тема 1. Ведение домашнего хозяйства (12 ч.)

- 1.1 Кухня. Оборудование кухни. Современная бытовая техника. Посудомоечная машина. Кофеварка. Организация труда. Безопасность на кухне. Санитарно-гигиенические требования при кулинарной обработке продуктов.
- 1.2 Приготовление пищи. Профессии сферы обслуживания. Калькуляция блюд. Меню. Способы тепловой обработки продуктов. Воздействие тепловой обработки на пищевые продукты. Мясные и рыбные блюда. Соусы и гарниры к мясу, рыбе. Технология приготовления блюд. Приправы. Пряности. Хранение продуктов. Причины порчи. Пищевые отравления. Практическая работа: Приготовление мясных блюд.
- 1.3 Этикет. Сервировка стола к ужину. Праздничные столы. Выбор посуды и украшений для стола. Правила поведения на приемах, за праздничным столом, в кафе, ресторане.
- 1.4 Поддержание порядка в доме. Дизайн помещения. Текстиль в интерьере. Генеральная уборка квартиры. Технические средства для уборки. Пылесосы. Мытье окон.
- 1.5 Экономика домашнего хозяйства. Организация праздника. Планирование расходов в особых случаях. Информация для потребителя. Реклама.

Тема 2. Вязание спицами (10 ч.)

- 2.1 Организация работ. Техника безопасности при работе со спицами.
- 2.2 Народное творчество. Техника «Виккель».
- 2.3 Рельефное и ажурное вязание на спицах. Особенности вязания.
- 2.4 Дизайн. Цветосочетание.
- 2.5 Технология вязания носка. Части носка.
- 2.6 Практическая работа. Рельефное вязание.

Тема 3. Вязание крючком (6 ч.)

- 3.1 Организация работ. Техника безопасности при работе крючком.
- 3.2 Инструменты и материалы для вязания. Крючок. Пряжа.
- 3.3 Филейное вязание. Особенности техники. Элементы вязания. Схема вязания. Чтение схемы.
- 3.4 Народное творчество. Эстонские кружева. Прошва.
- 3.5 Практическая работа. Вязание в технике «Филе».

Тема 4. Шитье (10 ч.)

- 4.1 Организация работ. Техника безопасности в кабинете труда.
- 4.2 Материаловедение. Химические волокна. Текстильная и легкая промышленность. Профессии в текстильной и легкой промышленности. Свойства искусственных и синтетических тканей. Ассортимент тканей.
- 4.3 Машиноведение. Приспособления малой механизации. Возможности бытовой швейной машины.
- 4.4 Технология шитья. Снятие мерок. Определение размера одежды. Использование журналов мод при изготовлении одежды. Снятие выкройки с листа выкроек. Технология изготовления поясного и плечевого швейного изделия.
- 4.5 Практическая работа. Изготовление простого швейного изделия.

Тема 5. Вышивка (8 ч.)

- 5.1 Организация работ. Техника безопасности при работе с ножницами, иглами.
- 5.2 Вышивка. Цветная и художественная гладь. Особенности техники. Инструменты и материалы для вышивания.

- 5.3 Народное творчество. Национальная вышивка «Муху». Этнография как источник вдохновения.
- 5.4 Дизайн. Цветовое сочетание.
- 5.5 Практическая работа: вышивка гладью.

Тема 6. Учебный проект (16 ч.)

- 6.1 Выбор темы. Цели проекта
- 6.2 Подготовка к проекту. Дизайн. Инструменты и материалы. Планирование.
- 6.3 Практическая работа. Творческий проект.
- 6.4 Защита проекта

Тема 7. Технология (8 ч.)

Понятия:

Домоводство. *Личная гигиена, санитарные требования, поддержание порядка в кухне, оборудование кухни, посудомоечная машина, кофеварка, уход за техникой, кухонный инвентарь, техника безопасности;*
рецепт, калькуляция блюд;
сбалансированное питание, мясные продукты, виды мяса, разделочные куски, виды рыбы; признаки доброкачественности, причины порчи, пищевые отравления, распространенные заболевания;

тепловая обработка, жаренье, запекание, гриль, специи, пряности;
сервировка стола к ужину, праздничный стол, меню, организация праздника, специальные чистящие средства, технические средства для уборки помещения, эргономичные приемы работы;
семейный бюджет, расходы в особых случаях, экономия средств, информация для потребителя, реклама

Вязание спицами. *Спицы, номер спиц, пряжа, соответствие пряжи и спиц, «Виккель», рельеф, ажур, узор, раппорт;*
расчет количества петель в вязании, плотность вязания, жгут, шишечка, коса, накид, перемещение петель, схема вязания, условные знаки;
части носка, частичное вязание, убавление и прибавление петель

Вязание крючком. *Соответствие пряжи и крючка, рабочая нить;*
прошва, счетный узор, счетная схема, раппорт, клетка вязания, прибавление и убавление клеток в вязании, сетка, образование сетки

Шитье. *Материаловедение, химические волокна, производство химических волокон, искусственные ткани, синтетические ткани, свойства тканей, ассортимент тканей; текстильная и легкая промышленность, профессии: ткач, прядильщица, швея технология шитья, виды одежды, плечевая и поясная одежда, размер одежды, мерки, выкройка, линии чертежа, крой, детали кроя;*
машиноведение, прижимные лапки, машины специального назначения

Вышивка. *Тональная гладь, художественная гладь, тон, оттенок цвета, вливание тонов*
Учебный проект. *Цели проекта, тема проекта, обоснование, планирование работ, выбор средств, защита проекта*

Сквозные темы

Сквозная тема «**Обучение в течение всей жизни и планирование карьеры**» рассматривается в темах «Домоводство», «Шитье», где учащиеся знакомятся с профессиями повара, официанта, швеи с возможностями дальнейшего обучения.

Изучение тем «Материаловедение», «Экономика ведения домашнего хозяйства» направлено на формирование бережного отношения к природным ресурсам и помогает закрепить знания по теме **«Окружающая среда и устойчивое развитие»**.

При проведении практических занятий учащиеся учатся реализовывать свои идеи, планировать и организовывать свою работу, работать в группе, что перекликается с темой **«Гражданская инициатива и предприимчивость»**.

«Культурная идентичность» рассматривается в темах «Вышивка», «Вязание спицами», «Приготовление пищи». Знакомство с традициями и обычаями эстонских мастериц помогает проследить историю развития рукоделия в республике. Знакомство с традициями и обычаями питания позволяет увидеть особенности эстонской кухни.

«Информационное общество». При планировании своих работ, поиске идей учащиеся используют различные источники информации. Использование интернета позволяетзнакомиться с творчеством различных мастериц, дизайнеров, с кулинарными находками поваров в разных странах.

«Технология и инновация». Использование интернета позволяет быть в курсе новинок современных материалов и способов их обработки, а также развития современной бытовой техники.

«Здоровье и безопасность». На занятиях по кулинарии учащиеся знакомятся с правилами безопасности труда, изучают питательную ценность продуктов, рассматривают рецепты полезных блюд. Изучая тему «Материаловедение», знакомятся с природными материалами (шерсть, хлопок), их свойствами и влиянием на здоровье человека.

«Ценности и нравственность». При проведении практических работ формируется уважительное отношение к труду людей разных профессий. Работа в группе дает ценный опыт учитывания интересов друг друга, развития организационных умений и решения возможных конфликтов. Через рассмотрение тем этикета на уроках домоводства формируются практические умения в части поведения в разных ситуациях.

Оценивание

При оценивании учитывается:

- умение работать самостоятельно или в группе
- умение договариваться, учитывать интересы других
- умение представлять и обосновывать свое мнение
- своевременное выполнение заданий
- творческий подход
- достижение поставленной цели
- самооценка учащегося
- культура труда

Возможности интеграции с другими предметами

На уроках труда учащиеся используют математические знания и умения, производят необходимые вычисления и измерения.

В процессе работы учащиеся сталкиваются с различными природными и искусственными материалами, изучают их свойства, что перекликается с темами по природоведению, химии, биологии.

Выполняя эскизы будущих изделий, оформляя свои работы, учащиеся используют знания и умения, полученные на уроках искусства.

Рассматривая пирамиду питания, принципы здорового питания, рецепты полезных блюд на уроках по кулинарии учащиеся закрепляют знания предмета «Учение о человеке».

В рамках темы «Учебный проект» учащиеся имеют возможность выбирать темы из области рукоделия и домоводства, а также темы других предметов. Также могут участвовать в совместном проекте с учащимися других классов в общешкольных проектах.

Внеклассная и внешкольная деятельность по предмету

Внеклассными и внешкольными мероприятиями по предмету могут быть:

- учебная экскурсия на предприятия города или республики
- учебная экскурсия в Нарвский учебный центр
- посещение выставок и мероприятий Нарвского музея
- посещение выставок и мероприятий Нарвской художественной галереи
- участие в творческих мастерских
- участие в олимпиадах, конкурсах, выставках, мероприятиях, организованных городом, республикой
- встреча с представителями разных профессий

Учебная литература:

Л.Лаус, К. Лууре, К. Паппель Домоводство 5-6 кл. «Колибри», 1997