

ТЕХНОЛОГИЯ 7

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ





Azərbaycan Respublikasının Dövlət Himni

*Musiqisi Üzeyir Hacıbəylinin,
sözləri Əhməd Cavadındır.*

Azərbaycan! Azərbaycan!
Ey qəhrəman övladın şanlı Vətəni!
Səndən ötrü can verməyə cümlə hazırız!
Səndən ötrü qan tökməyə cümlə qadیرiz!
Üçrəngli bayrağınla məsud yaşa!
Minlərlə can qurban oldu!
Sinən hər bə meydan oldu!
Hüququndan keçən əsgər,
Hərə bir qəhrəman oldu!

Sən olasan gülüstan,
Sənə hər an can qurban!
Sənə min bir məhəbbət
Sinəmdə tutmuş məkan!

Namusunu hifz etməyə,
Bayrağını yüksəltməyə
Cümlə gənclər müştəqdir!
Şanlı Vətən! Şanlı Vətən!
Azərbaycan! Azərbaycan!

НАТИК АХУНДОВ, ГУМЕИР АХМЕДОВ,
ФАРИДА ШАРИФОВА, ХУРАМАН САЛИМОВА

ТЕХНОЛОГИЯ 7

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

*учебника по предмету Технология
для 7-го класса общеобразовательных школ*

Замечания и предложения, связанные с этим изданием,
просим отправлять на электронные адреса:
aspoligraf.ltd@gmail.com и derslik@edu.gov.az
Заранее благодарим за сотрудничество!



БАКУ–2018

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	3
Таблица реализации содержательных стандартов.....	11
Таблица годового планирования по предмету «Технология» для VII класса.....	13

Культура быта

1. Культура поведения и общения в общественных местах	26
2. Определение расходов семьи. Расходы на питание	29
3. Технология ухода за домашней птицей.....	32

Технология обработки древесины

4. Спецификации изделий с элементами конструирования	35
5. Основные физические и механические свойства древесины	38
6. Сведения о технологических машинах и механизмах.....	41
7. Устройство и принцип работы токарного станка	44
8. Соединение древесины шипами	47

Простые ремонтные работы

9. Ремонт ученической парты и домашнего стола	50
10. Ремонт стульев	53
11. Технология изготовления рамки для форточки	56

Электротехнические работы

12. Устройство и принцип работы электрического чайника	59
13. Устройство и принцип работы электрического утюга.....	62
14. Устройство и принцип работы фена	65
15. Технология заточки кухонного ножа	68

Технология обработки металла

16. Устройство и принцип работы сверлильного станка	70
17. Технология рубки металла.....	72
18. Резьбовые соединения деталей	74

Технология обработки пищевых продуктов

19. Технология механической обработки рыбы	77
20. Тепловая обработка рыбы. Блюда из рыбы.....	80
21. Технология механической обработки мяса птицы.....	82
22. Технология механической обработки мяса.....	84
23. Технология приготовления жидких блюд	86

Технология обработки ткани

24. Ткани искусственных и синтетических волокон.....	88
25. Швейные операции, выполняемые вручную	90
26. Технология вышивания	92
Словарь	94
Использованная литература.....	95

ВСТУПЛЕНИЕ

Уважаемые учителя!

В современную эпоху предметный куррикулум по технологии служит развитию технологического мышления учащихся общеобразовательных школ, формированию у них технологических способностей, овладению ими необходимыми знаниями для продолжения образования на последующих ступенях.

В Предметных куррикулах для общеобразовательных школ Азербайджанской Республики цель предмета по технологии представлена таким образом: «Цель предмета «Технология» заключается в том, чтобы обеспечить подготовку учащихся к самостоятельной жизни в новых социально-экономических условиях и овладение массовыми и перспективными профессиями, а также усвоение учащимися общетрудовых навыков и умений, в том числе умения легко адаптироваться к различным условиям путем применения творческого мышления и осуществления активной деятельности».

При подготовке учебного комплекта по предмету «Технология» для VII класса общеобразовательных школ основной целью были реализация личностной ориентированности и направленности на результаты, облегчение работы обучающего и обучаемого.

Как известно, начиная с 2005 года, в Азербайджанской Республике претворяется в жизнь Программа развития по организации образования детей, нуждающихся в особой заботе (с ограниченными возможностями). Учитывая это, считаем необходимым дать в методическом пособии пояснения по некоторым важным в инклюзивном образовании вопросам.

Инклюзивное образование предусматривает оказание психологической поддержки, проявление внимания, создание условий, обеспечивающих направленное на результаты обучение для каждого учащегося. В действительности, каждый учащийся требует индивидуального подхода. В каждом классе есть дети, имеющие в той или иной степени такую проблему. В таком случае, учителя могут воспользоваться адаптационными и модификационными стратегиями.

Адаптация – это представление задания учащемуся, нуждающемуся в специальном обучении, в более наглядной форме. Представленные в учебнике творческие задания в основном должны быть выполнены в классе. В случае, если выполнение задания остается незаконченным, учащийся может закончить его дома при помощи родителей.

Модификация – это упрощение содержания задания. Если в классе имеется ребенок-аутист (замкнутый в себе), то, учитывая ограниченность его внимания, учитель должен упростить для него задания.

Следует отметить, что в методическом пособии для учителя на основе стандартов по VII классу проанализированы этапы уроков, даны стандарты оценивания по уровням, таблицы реализации содержательных стандартов и интеграции, образец годового планирования.

Представленные в методическом пособии все модели уроков отражают структуру уроков, проводимых по новому интерактивному обучению. В разработанных на основе содержательных стандартов по предмету «Технология» моделях уроков в центре внимания – развитие умственной, информативно-коммуникативной, психомоторной деятельности учащихся, а также овладение ими необходимыми навыками. Путем творческого подхода к представленным урокам учитель может сделать эти уроки значительно содержательными и интересными. Самое главное – это создание условий для самостоятельного приобретения знаний учащимися, оставаться верным принципу: «учить учиться».

Как известно, методы, применяемые в ходе интерактивного обучения, играют важную роль в построении стратегии обучения и претворении в жизнь принципов

образования. В представленных в данном пособии уроках использованы существующие в педагогической литературе следующие методы обучения: мозговая атака, ЗХЗУ, кластер (разветвление), обсуждение, диаграмма Венна и др.

В представленных в пособии моделях уроков в качестве формы работы широко использована работа в малых группах. В этом отношении для оценивания знаний и способностей учащихся по каждой теме считаем целесообразным включить в методическое пособие для учителя образец методической таблицы.

Таблица критериев оценивания групповой деятельности

№ группы	Совместная деятельность, правильное распределение работы	Поведение, в ходе исследования наладить общение, радоваться успехам товарищей	Всеобщность темы и достижение цели	Проявление активности при исследовании, умение слушать, задавать вопросы, вносить дополнения	Точное выражение мысли во время исследования, ясная, четкая речь, умение убеждать товарищей, делать выводы	Общий балл
I						
II						
III						
IV						

В настоящее время в нашей республике успешно применяется новая система оценивания достижений учащихся. В деле усвоения содержательных стандартов используются различные виды оценивания. Все эти виды оценивания применяются с целью внесения ясности в соответствующие вопросы.

Оценивание первоначального уровня (диагностическое оценивание) определяет уровень знаний, которыми учащийся уже владеет, и помогает учителю в правильной организации обучения. Обладают ли учащиеся в определенной степени элементарными знаниями и способностями? Какую часть пройденного материала знают учащиеся?

Учащийся, которому указано правильное направление в процессе обучения, не теряет времени на повторение пройденного материала, а также получает возможность ознакомиться со всеми учебными материалами и осмысления их содержания.

Вопросы, предусмотренные для оценивания первоначального уровня, должны быть скоординированы и отрегулированы таким образом, чтобы некоторые из них помогли в определении знаний, которыми учащийся уже владеет, а остальные помогли бы в выявлении учащихся, которые, предположительно, усвоили новый учебный материал.

Мониторинг продвижений учащегося (формативное оценивание) способствует правильному регулированию процесса преподавания; ищутся ответы на вопрос: – Могут ли учащиеся добиться достаточного продвижения в усвоении стандартов? Посредством такого мониторинга учитель может регулировать процесс преподавания, обеспечивать продвижение всех учащихся, а также выявлять потребности отстающих учащихся и оказывать им дополнительную помощь. В этом отношении результаты фактической деятельности учащихся превращаются в реальные индикаторы для учителя.

Мониторинги могут проводиться путем наблюдения за степенью усвоения конкретных понятий, проверки домашних заданий или применения более формального вида оценивания. Независимо от формы проведения мониторингов, они должны носить регулярный характер. Кроме того, более обобщенный мониторинг – **суммативное оценивание** достижений учащихся по усвоению стандартов должен проводиться не менее одного раза в каждые шесть недель.

Этот мониторинг проводится с целью выяснения соответствия достижений учащихся существующим стандартам. Сведения, собранные в ходе этого мониторинга, играют важную роль в регулировании процесса преподавания.

Итоговое оценивание (суммативное) определяет степень достижения учащимися целей, предусмотренных в конкретном стандарте или группе стандартов и отвечает на следующие вопросы: «Знает ли и понимает ли ученик материал? Может ли он применить свои знания? Достиг ли он необходимого уровня для продвижения вперед?» Этот вид оценивания может проводиться в том же порядке в конце изучаемой темы, раздела или же в конце учебного года.

Если по установленному критерию характерно большее число видов деятельности, в таком случае результаты деятельности учащихся оцениваются по уровням 4-5. При этом следует определить, какому уровню и по какому критерию соответствует конкретная деятельность.

Если речь идет о Малом Суммативном Оценивании или по какой-то причине учитель хочет оценивать деятельность отметками, то, согласно принятой балловой системе, будет целесообразно использовать 5 уровней критериев. В таком случае, путем оценивания показателей по каждому уровню соответствующим баллом можно облегчить процесс формирования оценки.

Стандарты оценивания, наряду с проверкой уровня реализации содержательных стандартов, также определяют степень произошедших изменений.

Эти стандарты определяют основные критерии для оценивания качества образования, описывают качество методов и средств оценивания, используемых для взаимного расценивания достижений учащихся и возможностей образования, гарантируют законность процесса оценивания.

В проведении всех видов оценивания соблюдаются следующие принципы:

- целесообразность;
- взаимное оценивание достижений и возможностей образования;
- обеспечение соответствия качеству и надежности собранной информации;
- прозрачность, справедливость, взаимопонимание и сотрудничество при оценивании;
- обеспечение развивающей роли результатов оценивания в учебной деятельности.

Ниже даются содержательные стандарты и соответствующие им стандарты оценивания для VII класса.

Содержательные стандарты	Стандарты оценивания
1.1. Демонстрирует понимание особенностей технологий обработки.	Тех.VII. 1.1.1.С.О.1. Схема оценивания по демонстрации понимания особенностей технологий обработки.
1.1.1. Пользуясь машинами, устройствами и станками, поясняет технологии обработки.	1.1.1.О.4. Пользуясь машинами, устройствами и станками, правильно поясняет технологии обработки.
	1.1.1.О.3. Свободно поясняет функции машин, устройств и станков.
	1.1.1.О.2. Выбирает машины, устройства и станки в соответствии с технологией обработки.
	1.1.1.О.1. В простой форме объясняет мысли об использовании машин, устройств и станков.
1.2. Выполняет работы по подготовке к процессу обработки.	Тех.VII. 1.2.С.О.2. Схема оценивания по выполнению работ по подготовке к процессу обработки.
1.2.1. Пользуясь машинами, устройствами и станками, организует рабочее место для изготовления изделия.	1.2.1.О.4. Пользуясь машинами, устройствами и станками, правильно организует рабочее место в соответствии с изготавливаемым изделием.
	1.2.1.О.3. Пользуясь машинами, устройствами и станками, определяет последовательность для правильной организации рабочего места в соответствии с изготавливаемым изделием.

Содержательные стандарты	Стандарты оценивания
	1.2.1.О.2. Выбирает машины, устройства и станки в соответствии с изготавливаемым изделием.
	1.2.1.О.1. Определяет соответствующие машины, устройства и станки в соответствии с изготавливаемым изделием.
1.2.2. Пользуясь машинами, устройствами и станками, определяет последовательность изготовления изделия.	1.2.2.О.4. Пользуясь машинами, устройствами и станками, правильно определяет последовательность работы в соответствии с изготавливаемым изделием.
	1.2.2.О.3. Пользуясь машинами, устройствами и станками, поясняет значимость последовательности работы в соответствии с изготавливаемым изделием.
	1.2.2.О.2. Пользуясь машинами, устройствами и станками, различает последовательность работы в соответствии с изготавливаемым изделием.
	1.2.2.О.1. Пользуясь машинами, устройствами и станками, перечисляет последовательность работы в соответствии с изготавливаемым изделием.
1.2.3. Пользуясь машинами, устройствами и станками, выбирает соответствующую для изготовления изделия технологию обработки.	1.2.3.О.4. Пользуясь машинами, устройствами и станками, правильно выбирает технологию обработки для изготовления изделия.
	1.2.3.О.3. Пользуясь машинами, устройствами и станками, правильно определяет технологию обработки для изготовления изделия.
	1.2.3.О.2. Пользуясь машинами, устройствами и станками, различает технологии обработки для изготовления изделия.
	1.2.3.О.1. Пользуясь машинами, устройствами и станками, перечисляет соответствующие технологии обработки для изготовления изделия.
1.3. Изготавливает различные изделия из заданных материалов (древесина, металл, пластмасса, ткань, продукты).	Тех.VII. 1.3.С.О.3. Схема оценивания по изготовлению различных изделий из заданных материалов (древесина, металл, пластмасса, ткань, продукты).
1.3.1. Из заданного материала изготавливает изделие, состоящее из одной сложной детали.	1.3.1.О.4. Из заданных материалов правильно готовит изделие, состоящее из одной сложной детали.
	1.3.1.О.3. Определяет средства и технологии для изготовления из заданных материалов изделия, состоящего из одной сложной детали.

Содержательные стандарты	Стандарты оценивания
	1.3.1.О.2. Определяет последовательность работы для изготовления из заданных материалов изделия, состоящего из одной сложной детали.
	1.3.1.О.1. Определяет инструменты для изготовления из заданных материалов изделия, состоящего из одной сложной детали.
1.3.2. Демонстрирует оформительские способности при изготовлении изделия, состоящего из одной сложной детали.	1.3.2.О.4. Демонстрирует правильные оформительские способности при изготовлении изделия, состоящего из одной сложной детали.
	1.3.2.О.3. Выбирает форму оформления в соответствии с материалом изготавливаемого изделия, состоящего из одной сложной детали.
	1.3.2.О.2. Различает формы оформления при изготовлении изделия, состоящего из одной сложной детали.
	1.3.2.О.1. Перечисляет формы оформления при изготовлении изделия, состоящего из одной сложной детали.
1.3.3. Демонстрирует способности к совместной деятельности при изготовлении различных изделий в составе группы.	1.3.3.О.4. Демонстрирует правильные способности к совместной деятельности при изготовлении различных изделий в составе группы.
	1.3.3.О.3. С ответственностью исполняет работы при изготовлении различных изделий в составе группы.
	1.3.3.О.2. Правильно определяет распределение работы при изготовлении различных изделий в составе группы.
	1.3.3.О.1. Поясняет значимость совместной деятельности при изготовлении различных изделий в составе группы.
1.3.4. Соблюдает правила безопасности и санитарии-гигиены в соответствии с характером работы в процессе изготовления изделий.	1.3.4.О.4. Правильно соблюдает правила безопасности и санитарии-гигиены в соответствии с характером работы в процессе изготовления изделий.
	1.3.4.О.3. Поясняет важность и значение соблюдения правил безопасности и санитарии-гигиены в процессе изготовления изделий.
	1.3.4.О.2. Перечисляет и поясняет разницу между правилами безопасности и санитарии-гигиены в соответствии с характером работы в процессе изготовления изделий.
	1.3.4.О.1. Перечисляет правила безопасности и санитарии-гигиены в соответствии с характером работы в процессе изготовления изделий.

Содержательные стандарты	Стандарты оценивания
1.4. Демонстрирует трудовые навыки в соответствии с условиями и естественными возможностями (выращивание, уход, заготовка, обработка).	Тех.VII. 1.4.С.О.4. Схема оценивания по демонстрации трудовых навыков, в соответствии с условиями и естественными возможностями (выращивание, уход, заготовка, обработка).
1.4.1. Демонстрирует знания и умения по уходу за домашними птицами.	1.4.1.О.4. Демонстрирует знания и умения по уходу за домашними птицами в соответствии с климатическими условиями места жительства.
	1.4.1.О.3. Поясняет поэтапно технологии ухода за домашними птицами в соответствии с климатическими условиями места жительства.
	1.4.1.О.2. Поясняет в простой форме последовательность технологии ухода за домашними птицами.
	1.4.1.О.1. Перечисляет технологию ухода за домашними птицами.
2.1. Демонстрирует владение знаниями о технологических машинах, приборах и средствах.	Тех.VII. 2.1.С.О.5. Схема оценивания по демонстрации владения знаниями о технологических машинах, приборах и средствах.
2.1.1. Поясняет принцип работы и классифицирует машины, устройства и станки.	2.1.1.О.4. Правильно поясняет классификацию по принципу работы машин, устройств и станков.
	2.1.1.О.3. Поясняет назначение машин, устройств и станков по принципу работы.
	2.1.1.О.2. Классифицирует машины, устройства и станки по принципу работы.
	2.1.1.О.1. Перечисляет принцип работы машин, устройств и станков.
2.1.2. Объясняет принцип работы электротехнического оборудования.	2.1.2.О.4. Правильно поясняет принцип работы электротехнического оборудования.
	2.1.2.О.3. Классифицирует электротехническое оборудование по принципу работы.
	2.1.2.О.2. Различает принцип работы электротехнического оборудования.
	2.1.2.О.1. Перечисляет принцип работы электротехнического оборудования.

Содержательные стандарты	Стандарты оценивания
2.2. Демонстрирует способности по использованию технологических машин, приборов и средств.	Тех.VII. 2.2.С.О.6. Схема оценивания по демонстрации способностей использования технологических машин, приборов и средств.
2.2.1. Управляет машинами, устройствами и станками.	2.2.1.О.4. Свободно управляет машинами, устройствами и станками в соответствии с их назначением.
	2.2.1.О.3. Соблюдает правила безопасности и гигиены при использовании машин, устройств и станков.
	2.2.1.О.2. Выбирает машины, устройства и станки в соответствии с изготавливаемым изделием.
	2.2.1.О.1. Различает машины, устройства и станки по назначению.
2.2.2. Подключает электрическое оборудование к сети, обслуживает их.	2.2.2.О.4. Свободно подключает электротехническое оборудование к сети, качественно обслуживает их.
	2.2.2.О.3. Соблюдает правила безопасности, санитарии и гигиены при подключении электротехнического оборудования к сети и ухода за ними.
	2.2.2.О.2. Соблюдает правильную последовательность при подключении электротехнического оборудования к сети и при уходе за ними.
	2.2.2.О.1. Объясняет правила пользования электротехническим оборудованием.
3.1. Демонстрирует владение знаниями и способностями, необходимыми в быту.	Тех.VII. 3.1.С.О.7. Схема оценивания по демонстрации владения знаниями и способностями, необходимыми в быту.
3.1.1. Поясняет правила культурного поведения и общения на улице и в транспорте.	3.1.1.О.4. Поясняет правила культурного поведения и общения на улице и в транспорте (здороваться, отвечать на обращение, предлагать помощь, выслушивать собеседника до конца, благодарить собеседника, попрощаться).
	3.1.1.О.3. Поясняет в простой форме сущность правил культурного поведения на улице и в транспорте (здороваться, отвечать на обращение, предлагать помощь, выслушивать собеседника до конца, благодарить собеседника, попрощаться).
	3.1.1.О.2. Различает правила культурного поведения и общения на улице и в транспорте (здороваться, отвечать на обращение, предлагать помощь, выслушивать собеседника до конца, благодарить собеседника, попрощаться).

Содержательные стандарты	Стандарты оценивания
	3.1.1.О.1. Перечисляет правила культурного поведения и общения на улице и в транспорте (здороваться, отвечать на обращение, предлагать помощь, выслушивать собеседника до конца, благодарить собеседника, попрощаться).
3.1.2. Выполняет простые ремонтные работы дома и в школе.	3.1.2.О.4. Правильно выполняет простые ремонтные работы дома и в школе.
	3.1.2.О.3. Правильно соблюдает правила безопасности и гигиены при выполнении простых ремонтных работ дома и в школе.
	3.1.2.О.2. На основе наблюдений выполняет простые ремонтные работы дома и в школе.
	3.1.2.О.1. Выбирает подходящие инструменты для выполнения простых ремонтных работ дома и в школе.
3.2. Демонстрирует знания и способности по управлению семьей и семейным бюджетом.	Тех.VII. 3.2.С.О.8. Схема оценивания по демонстрации знаний и способностей по управлению семьей и ее бюджетом.
3.2.1. Излагает свои мысли об определении потребностей семьи в соответствии с бюджетом.	3.2.1.О.4. Правильно излагает свои мысли об определении потребностей семьи в соответствии с бюджетом.
	3.2.1.О.3. Поясняет значение определения потребностей семьи в соответствии с бюджетом.
	3.2.1.О.2. Излагает в простой форме мысли об определении семейного бюджета.
	3.2.1.О.1. Перечисляет некоторые потребности семьи в соответствии с бюджетом.
4.1. Поясняет техническую спецификацию изделий.	Тех.VII. 4.1.С.О.9. Схема оценивания по пояснению технической спецификации изделий.
4.1.1. Поясняет спецификацию изделий с элементами конструирования.	4.1.1.О.4. Правильно поясняет специфические особенности изделий с элементами конструирования.
	4.1.1.О.3. Поясняет на примерах специфические особенности изделий с элементами конструирования.
	4.1.1.О.2. Описывает детали изделий с элементами конструирования.
	4.1.1.О.1. Перечисляет некоторые специфические особенности изделий с элементами конструирования.
4.2. Демонстрирует способности по технической документации изделия и его деталей.	Тех.VII. 4.2.С.О.10. Схема оценивания демонстрации способностей по технологической документации изделия и его деталей.
4.2.1. Чертит и читает графическое изображение, чертеж, технологическую карту определённых частей изделий с элементами конструирования.	4.2.1.О.4. Правильно чертит и читает графическое изображение, чертёж, технологическую карту изделий с элементами конструирования.
	4.2.1.О.3. Правильно чертит графическое изображение, чертеж, технологическую карту изделий с элементами конструирования.
	4.2.1.О.2. Чертит графическое изображение, чертежи определённых частей изделия с элементами конструирования.
	4.2.1.О.1. Рисует графическое изображение определённых частей изделий с элементами конструирования.

Таблица реализации содержательных стандартов

Стандарт	Тема	№ темы	№ страницы темы	№ страницы пособия
3.1.1.	Культура поведения и общения в общественных местах	1	6	26
3.2.1.	Определение расходов семьи. Расходы на питание	2	10	29
1.4.1.	Технология ухода за домашней птицей	3	14	32
4.1.1.; 4.2.1.	Спецификация изделий с элементами конструирования	4	17	35
1.3.2.	Основные физико-механические свойства древесины	5	20	38
2.1.1.	Сведения о технологических машинах и механизмах	6	23	41
2.1.2.; 2.2.1.	Устройство и принцип работы токарного станка	7	26	44
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.3.2.; 1.3.3.; 4.1.1.; 4.2.1.	Соединение древесины шипами	8	30	47
3.1.2.	Ремонт ученической парты и домашнего стола	9	33	50
3.1.2.	Ремонт стульев	10	38	53
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.3.1.; 1.3.3.; 1.3.4.; 2.1.1.; 2.2.1.; 4.1.1.; 4.2.1.	Технология изготовления рамки для форточки	11	42	56
1.3.4.; 2.1.1.; 2.1.2.; 2.2.2.	Устройство и принцип работы электрического чайника	12	45	59
1.3.4.; 2.1.2.; 2.2.1.; 2.2.2.;	Устройство и принцип работы электрического утюга	13	48	62
1.3.4.; 2.1.1.; 2.1.2.; 2.2.2.	Устройство и принцип работы фена	14	52	65

Стандарт	Тема	№ темы	№ стра- ницы темы	№ стра- ницы пособия
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.3.; 1.3.4.	Технология заточки кухонного ножа	15	55	68
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.3.4.; 2.1.1.; 2.2.2.	Устройство и принцип работы свер- лильного станка	16	58	70
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.3.; 1.3.4.	Технология рубки металла	17	61	72
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.3.; 1.3.1.; 1.3.3.; 1.3.4.	Резьбовые соединения деталей	18	65	74
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.3.4.	Технология механической обработки рыбы	19	68	77
1.2.3.; 1.3.1.; 1.3.2.; 1.3.3.	Тепловая обработка рыбы. Блюда из рыбы	20	71	80
1.2.2.; 1.2.3.; 1.3.1.; 1.3.3.	Технология механической кулинарной обработки мяса птицы	21	74	82
1.1.1.; 1.2.2.; 1.3.4.	Технология механической обработки мяса	22	78	84
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.3.	Технология приготовления жидких блюд	23	81	86
1.1.1.; 1.2.2.	Ткани из искусственных и синтетичес- ких волокон	24	85	88
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.3.; 1.3.1.; 1.3.2.; 1.3.3.; 1.3.4.	Швейные операции, выполняемые вручную	25	89	90
1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.3.; 1.3.1.; 1.3.2.; 1.3.3.; 2.1.1.	Технология вышивания	26	92	92

Таблица годового планирования по предмету «Технология» для VII класса										
№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы	
1.							Диагностическое оценивание			1
2.	3.1.1.	Поясняет правила культурного поведения на улице и в общественном транспорте.	Культура поведения и общения в общественных местах	Культура быта	П.-м. 3.2.1.; 3.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, ролевые игры; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, видеозаписи с улицы и общественного транспорта, карточки с различными ситуациями на остановках.	Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся рекомендуется использовать такие критерии оценивания, как пояснение правил поведения на улице, пояснение правил поведения в общественном транспорте, пояснение правил поведения на остановке, пояснение важности соблюдения правил дорожного движения.	1	
3.	3.2.1.	Высказывает мнение об определении потребности семьи в соответствии с бюджетом.	Определение расходов семьи. Расходы на питание		П.-м. 3.2.1.; 3.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, кластер, проблемная ситуация, формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, различные чеки (за электричество, газ, воду), калькулятор.	Определение расходов семьи, объяснение важности рационального питания, знание правил рациональных покупок.	1	

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
4.	1.4.1.	Демонстрирует знания и умения относящегося технологии выращивания домашних птиц.	Технология ухода за домашней птицей	Культура быта	П.м. 1.2.1.; Био. 2.1.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями домашних птиц, курятника, видов кормов, яиц, изделия из перьев и пуха.	Демонстрация знаний и умений относительно выращивания домашних птиц, перечисление продуктов, которые дают домашние птицы, знание правил правильного кормления домашних птиц, знание болезней домашних птиц и методов их предупреждения.	1
5.	4.1.1.; 4.2.1.	1. Объясняет спецификацию изделий с элементами конструирования. 2. Демонстрирует умение составления технической документации для изделий с элементами конструирования.	Спецификация изделий с элементами конструирования	Технология обработки древесины	И.-и. 2.1.1.; 2.1.2.; 2.2.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ, кластер; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, приборы технической документации, чертежи деталей.	Объяснение спецификации изделий с элементами конструирования, умение составления технической документации, сотрудничество.	1
6.	Малое Суммативное Оценивание								1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
7	1.3.2.	Демонстрирует оформительские способности при изготовлении изделия, состоящего из одной сложной детали.	Основные физические и механические свойства древесины	Технология обработки древесины	П.м. 2.3.1.; Физ. 2.1.4.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, кластер, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, куски различных пород древесины, калькулятор.	Умение определения плотности и влажности древесины, знание основных физических и механических свойств древесины, сотрудничество.	1
8.	2.1.1.	Объясняет принцип работы и классифицирует машины, механизмы и станки.	Сведения о технологических машинах и механизмах		Р-я. 1.2.4.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, разветвление; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями технологических машин и механизмов.	Объяснение принципа работы и классификация машин, механизмов и станков, объяснение принципа работы электротехнического оборудования, управление машинами и станками.	1
9.	2.1.2.	Объясняет принцип работы токарного станка.	Устройство и принцип работы токарного станка		Физ. 3.2.1.; 3.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями токарного станка, его основных частей, различные стамески.	Объяснение принципа работы токарного станка, управление токарным станком, сотрудничество.	1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Ча-сы
10.	1.1.1.; 4.1.1.; 4.2.1.	1. Объясняет технологию соединения древесины шипами. 2. Поясняет спецификацию ящика. 3. Чертит и читает графическое изображение и чертёж ящика.	Соединение древесины шипами	Технология обработки древесины	П.-м. 4.1.1.; 4.2.1. Р.-я. 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.4.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями изделий с шиповыми соединениями.	Объяснение технологии соединения, организация рабочего места, определение последовательности соединения, изготовление изделия, состоящего из одной сложной детали, демонстрация оформительских способностей, сотрудничество – соблюдение санитарно – гигиенических правил и правил безопасности.	1
11.								Малое Суммативное Оценивание	1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
12.	3.1.2.	Выполняет простые ремонтные работы дома и в школе.	Ремонт ученической парты и домашнего стола	Простые ремонтные работы	Из.-и. 2.2.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, диаграмма Венна; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями ученических и домашних столов, изображений различных половиков, инструментов, используемых для ремонта мебели.	Выполнение простых ремонтных работ дома и в школе, знание инструментов для ремонта мебели, умение пользоваться инструментами для ремонта мебели, сотрудничество.	1
13.	3.1.2.	Выполняет простые ремонтные работы дома и в школе.	Ремонт стульев		Из.-и. 2.2.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, 3ХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями ученического и домашнего стульев, их дефектами, инструментами для ремонта стульев.	Выполнение простых ремонтных работ дома и в школе, умение пользоваться ручными инструментами, сотрудничество.	1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
14.	1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.3.1.; 1.3.3.; 1.3.4.; 2.1.1.; 2.2.1.; 4.1.1.; 4.2.1.	1. Объясняет технологию изготовления рамки для форточек. 2. Организует рабочее место для изготовления форточек. 3. Определяет последовательность изготовления рамки для форточек. 4. Собирает форточку из данных деталей. 5. Демонстрирует навыки сотрудничества. 6. Соблюдает правила безопасности при изготовлении рамки для форточек. 7. Классифицирует и перечисляет инструменты для изготовления рамки. 8. Использует ручные инструменты. 9. Поясняет спецификацию рамки для форточек с элементами конструирования. 10. Составляет технологическую карту для изготовления рамки для форточек.	Технология изготовления рамки для форточки	Простые ремонтные работы	П.-м. 4.1.1.; 4.2.1. Р.-я. 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.4.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, проблемная ситуация; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями рамок для форточек, линейка, карандаш, угольник, мелкозубчатая ножовка, стамеска, напильник.	Объяснение технологии изготовления, организация рабочего места, определение последовательности изготовления, сборка изделия, соблюдение правил безопасности, классификация и перечисление инструментов, умение пользоваться инструментами, составление технологической карты, сотрудничество.	1
15.	Большое Суммативное Оценивание для I полугодия								1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
16.	1.3.4.; 2.1.1.; 2.1.2.; 2.2.2.	1. Соблюдает правила безопасности и гигиены при работе с электрическим чайником. 2. Классифицирует электрические чайники. 3. Объясняет принцип работы электрического чайника 4. Подключает электрический чайник к сети, ухаживает за ним.	Устройство и принцип работы электрического чайника	Электротехнические работы	Физ. 3.2.1.; 3.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, разные виды электрических чайников.	Перечисление видов электрических чайников, объяснение принципа работы электрического чайника, умение пользоваться электрическим чайником, умение ухаживания за электрическим чайником, соблюдение правил безопасности и гигиены при использовании электрического чайника.	1
17.	1.3.4.; 2.1.2.; 2.2.1.; 2.2.2.	1. Соблюдает правила безопасности и гигиены при работе с электрическим утюгом. 2. Объясняет принцип работы электрического утюга. 3. Умеет пользоваться электрическим утюгом. 4. Подключает электрический утюг к сети, ухаживает за ним.	Устройство и принцип работы электрического утюга		Физ. 3.2.1.; 3.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, электрический утюг, слайды со схемами строения электрического утюга.	Объяснение принципа работы электрического утюга, умение пользоваться электрическим утюгом, умение подключения электрического утюга к сети и уход за ним, соблюдение правил безопасности и гигиены при работе с электрическим утюгом.	1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
18.	1.3.4.; 2.1.1.; 2.1.2.; 2.2.2.	1. Соблюдает правила безопасности при использовании электрического фена. 2. Классифицирует электрические сушильные аппараты. 3. Объясняет принцип работы электрического фена. 4. Подключает электрический фен к сети, соблюдает правила использования.	Устройство и принцип работы фена	Электротехнические работы	Физ. 3.2.1.; 3.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями электрических фенов, их насадок, схем с их устройством.	При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как перечисление видов электрических фенов, объяснение принципа работы электрического фена, умение подключения электрического фена к сети и уход за ним, соблюдение правил безопасности при использовании электрического фена.	1
19.	1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.3.; 1.3.4.	1. Объясняет технологию заточки кухонного ножа с использованием точильного станка. 2. Организует рабочее место для заточки кухонного ножа. 3. Определяет последовательность заточки ножа. 4. Выбирает подходящую технологию для заточки кухонного ножа. 5. Соблюдает правила безопасно при заточке кухонного ножа.	Технология заточки кухонного ножа		Физ. 3.2.1.; 3.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями точильного станка, кухонных ножей.	Объяснение заточки кухонного ножа с использованием точильного станка, организация рабочего места для заточки, определение последовательности заточки, выбор подходящей технологии заточки, соблюдение правил безопасного труда при заточке кухонного ножа.	1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии/оценивания	Ча-сы
20.	1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.3.4.; 2.1.1.	1. Объясняет технологию сверления на сверлильном станке. 2. Организует рабочее место для сверления на сверлильном станке. 3. Определяет последовательность сверления на сверлильном станке. 4. Соблюдает правила безопасности при работе на сверлильном станке. 5. Объясняет принцип работы сверлильного станка.	Устройство и принцип работы сверлильного станка	Технология обработки металла	Физ. 3.2.1.; 3.2.2. П.-м. 1.1.1.; 4.1.1.; 4.2.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями сверлильного станка, различных видов сверл и заготовок, молоток, клин.	Объяснение технологии сверления, организация рабочего места, определение последовательности сверления, соблюдение правил безопасности, объяснение принципа работы станка, управление станком, подключение станка к сети.	1
21.	Малое Суммативное Оценивание								1
22.	1.1.1.	Объясняет технологию рубки металла.	Технология рубки металла	Технология обработки металла	Физ. 3.2.1.; 3.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, 3ХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, карандаш, зубило, молоток, различные металлические заготовки, тиски, наковальню.	Объяснение технологии рубки металла, организация рабочего места, определение последовательности рубки, выбор подходящей технологии рубки, соблюдение правил безопасности.	1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
23.	1.1.1.; 1.3.4.; 4.1.1.; 4.2.1.	1. Объясняет технологию нарезания резьбы. 2. Демонстрирует навыки сотрудничества при групповой работе. 3. Излагает спецификацию изделий с резьбовыми соединениями. 4. Чертит и читает графическое изображение, чертёж, технологическую карту изделий с резьбовыми соединениями.	Резьбовые соединения деталей	Технология обработки металлов	П-м. 4.1.1.; 4.2.1. Р-я. 1.2.1.; 1.2.2.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, проблемная ситуация; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, плашку, плашкордержатель, метчик, вороток (или слайды с их изображением), различные гайки, болты, винты.	Объяснение технологии нарезания, организация рабочего места, определение последовательности нарезки, выбор подходящей технологии, нарезание резьбы, сотрудничество, соблюдение правил безопасности.	1
24.	1.1.1.; 1.2.2.; 1.3.4.	1. Объясняет технологию механической обработки рыбы. 2. Определяет последовательность механической обработки рыбы. 3. Соблюдает правила безопасной работы и санитарии при механической обработке рыбы.	Технология механической обработки рыбы		П-м. 4.1.1.; 4.2.1. Гео. 2.1.7.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, инструменты и приспособления для механической обработки рыбы.	Объяснение технологии обработки, организация рабочего места, определение последовательности обработки, соблюдение правил безопасности и гигиены.	1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
25.	1.2.3.; 1.3.1.; 1.3.2.; 1.3.3.	1. Выбирает подходящую технологию тепловой обработки рыбы. 2. Излагает технологию приготовления разных блюд из рыбы. 3. Демонстрирует оформительские способности при изготовлении блюд из рыбы. 4. Демонстрирует умения совместной деятельности.	Тепловая обработка рыбы. Блюда из рыбы	Технология обработки продуктов питания	П-м. 4.1.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, проблемная ситуация; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображением свежей и несвежей рыбы, видеозаписи различных методов тепловой обработки рыбы.	Объяснение технологии тепловой обработки, организация рабочего места, выбор подходящей технологии обработки, соблюдение санитарно-гигиенических правил.	1
26.	1.2.2.; 1.2.3.; 1.3.1.; 1.3.3.	1. Определяет последовательность разделки мяса курицы. 2. Выбирает для разделки мяса курицы соответствующую технологию обработки. 3. Разделяет мясо курицы на части. 4. Демонстрирует умения совместной деятельности.	Технология механической кулинарной обработки мяса птицы	Технология обработки продуктов питания	П-м. 4.2.1.; 4.1.1.; Р-я. 1.2.4.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, кластер; формы работы в больших и малых группах.	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображением тушек птиц, инструменты для механической кулинарной обработки птицы, изображения различных этапов обработки птицы.	Объяснение технологии обработки, организация рабочего места, выбор подходящей технологии обработки, определение последовательности обработки, соблюдение правил безопасности и гигиены.	1
27.	Малое Суммативное Оценивание								1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы
28.	1.1.1.; 1.2.2.; 1.3.4.	1. Объясняет технологию механической обработки мяса. 2. Выбирает подходящую технологию для обработки мяса. 3. Соблюдает правила безопасности и гигиены при механической обработке мяса.	Технология механической обработки мяса	Технология	П-м. 4.2.1.; 4.1.1.; Р-я. 1.2.4.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, кластер; формы работы в больших и малых группах	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями туш различного скота, слайды с изображениями различного мяса (различающиеся по возрасту скота, цвету), схема кулинарной разделки бараньей туши.	Объяснение технологии обработки, организации рабочего места, выбора подходящей технологии, соблюдение правил безопасности и гигиены.	1
29.	1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.2.3.	1. Объясняет технологию приготовления жидких блюд. 2. Выражает своё мнение об организации рабочего места для приготовления жидких блюд. 3. Определяет последовательность приготовления жидких блюд. 4. Выбирает подходящую технологию приготовления жидких блюд.	Технология приготовления жидких блюд	Технология	П-м. 4.1.1.; 4.2.1.; Р-я. 1.2.4.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, формы работы в больших и малых группах	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, слайды с изображениями различных супов, продуктов для приготовления жидких блюд.	Объяснение технологии приготовления супов, организация рабочего места, соблюдение правил безопасности и гигиены.	1
30.	1.1.1.; 1.2.2.	1. Объясняет технологию производства искусственного и синтетического волокна. 2. Перечисляет последовательность изготовления химических волокон.	Ткани из искусственных и синтетических волокон	Технология обработки тканей	П-м. 4.1.1.; 4.2.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, проблемная ситуация, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, куски материалов из синтетических и искусственных волокон, слайды с изображением процесса производства химических волокон, слайды с изображениями одежды, сшитой из искусственных и синтетических тканей.	Объяснение технологии производства, перечисление последовательности изготовления.	1

№	Стандарт	Цель обучения	Тема	Един. обучения	Интеграция	Стратегии: формы работы, методы работы	Ресурсы	Критерии оценивания	Часы	
31.	1.1.1.; 1.2.1.; 1.2.2.; 1.3.1.; 1.3.2.; 1.3.4.	1. Объясняет технологию швейных операций, выполняемых вручную. 2. Организует рабочее место для швейных операций, выполняемых вручную. 3. Определяет последовательность выполнения швейных операций, выполняемых вручную. 4. Из данных материалов изготавливает изделия с сложными деталями. 5. Демонстрирует оформительские умения при выполнении швейных операций. 6. Соблюдает правила безопасности при выполнении швейных операций.	Швейные операции, выполняемые вручную	Технология обработки тканей	П-м. 4.2.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение, проблемная ситуация, ЗХЗУ; формы работы в больших и малых группах	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, нитки, иголки, куски материала, ножницы	Объяснение технологии швейных операций, организация рабочего места, определение последовательности подшивания, выбор подходящей технологии подшивания, соблюдение правил безопасности при подшивании.	1	
32.	1.1.1.; 1.2.2.; 2.1.1.	1. Объясняет технологию вышивания. 2. Определяет последовательность вышивки. 3. Перечисляет инструменты для вышивки.	Технология вышивания		П-м. 4.2.1.	Рекомендуются такие методы работы, как мозговой штурм, обсуждение; формы работы в больших и малых группах	Можно использовать такие ресурсы, как учебник, рабочие листы, нитки и иголки для вышивания, пяльцы, слайды с изображениями различных видов вышивок	Объяснение технологии вышивания, организация рабочего места, определение последовательности вышивания, выбор подходящей технологии вышивания, соблюдение правил безопасности, перечисление инструментов для вышивания.	1	
33.	Малое Суммативное Оценивание								1	
34.	Большое Суммативное Оценивание для II полугодия								1	

КУЛЬТУРА БЫТА

1-ая тема. Культура поведения и общения в общественных местах

ЦЕЛЬ УРОКА: Поясняет правила культурного поведения на улице и общественном транспорте (3.1.1.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ролевые игры.

Из ресурсов можно использовать учебник, видеозаписи с улицы и общественного транспорта, картинки с различными ситуациями на остановках, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Что подразумевается под выражением «общественные места»?

2. Какие правила поведения вы соблюдаете на улице?

3. Как вы относитесь к тем, кто не соблюдает эти правила?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

КУЛЬТУРА БЫТА

1-ая тема

КУЛЬТУРА ПОВЕДЕНИЯ И ОБЩЕНИЯ В ОБЩЕСТВЕННЫХ МЕСТАХ

Каждый учащийся должен знать и соблюдать правила культурного поведения и общения в общественных местах. Соблюдать эти правила – долг каждого.



А каковы эти правила?

Правила поведения и общения на улице:

• Перед тем как выйти из дома, посмотри на себя в зеркало и убедись в том, что всё в порядке в твоём внешнем облике.

• Идя по тротуару, старайся придерживаться правой стороны. Чтобы не мешать другим, сумку носи в правой руке.

• На узком тротуаре уступи место старшим по возрасту.

• Помни! На улице мальчик должен находиться слева от девочки. Если идут трое – мальчик и две девочки – мальчик идет в центре, а если два мальчика и девочка, то в центре идет девочка. Идти цепью четыре человека и более нельзя, чтобы не мешать движению других людей. В этом случае нужно разбиться на группы по два или три человека.

• На улице нельзя громко разговаривать, смеяться, вести себя шумно, посылать реплики в адрес проходящих мимо людей, бросать на землю мусор (обертки от конфет, мороженого и т.д.).

• На улице старайся не размахивать руками, чтобы кого-то не задеть. Если же так случилось, нужно попросить прощения. Ни в коем случае нельзя создавать конфликт, нужно научиться прощать других. Если от столкновения выпали какие-то вещи, помоги их собрать, независимо от того, кто виноват.

• Повстречая на улице своих знакомых, здоровайся с ними первым. При этом, здороваясь со старшими, первым руку не протягивай: подожди, пока это сделают они. Подавая руку, обязательно сними перчатку. Если кто-то не ответил на твоё приветствие, не обижайся – человек мог задуматься о чём-то своём.

• Если нужно с кем-то поговорить, стоит отойти в сторону, чтобы не мешать другим прохожим.

• В случае необходимости что-то узнать у прохожих, нужно извиниться за то, что ты их остановил и попросить помочь указать, как лучше добраться до нужного тебе учреждения. Независимо от оказанной тебе услуги, нужно поблагодарить за помощь.

• Если ты на улице во время дождя под зонтиком, тогда надо следить за тем, чтобы не задеть чужую голову или очки.

• Если заметил в костюме прохожего какой-то беспорядок, доброжелательно и тихо скажи ему об этом.

6

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Как надо вести себя на улице и в общественном транспорте?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Каждой группе раздается рабочий лист с заданием.

На рабочих листах могут быть следующие задания:

– Создайте сценку неправильного поведения на улице.

- Создайте сценку неправильного поведения в общественном транспорте.
- Создайте сценку неправильного поведения при входе и выходе из общественного транспорта.
- Создайте сценку неправильного поведения на остановке.

• Культурный человек не позволяет себе возвращаться и смотреть вслед прохожим.

• Если тебе нужно обратить внимание товарища или подруги на кого-либо, никогда не показывай пальцем – сделай это взглядом или поворотом головы.

• Если рядом с тобой поскользнулся или упал прохожий, помоги ему подняться и собрать упавшие вещи.

• Переходи улицу, соблюдая правила дорожного движения.

• Стоящий на остановке автомобиль, автобус обходи только сзади.

• Переходи дорогу на зелёный сигнал светофора! Никогда не перебегай дорогу перед движущимся транспортом.

• Итак, ты на остановке. Но ты должен знать, что остановки автобуса отличаются друг от друга и по месту расположения, и по правилам безопасности, которые должны выполнить пешеходы.

Правила поведения на остановке:

• Если ты стоишь на остановке и ожидаешь общественный транспорт, отойди подальше от края тротуара. Потому что общественный транспорт иногда заходит и он может задеть тебя или даже сбить.

• Еще одно правило: не играй на остановке, не возись, не бегай и не толкайся. Во время беготни и возни ты можешь случайно сам выбежать на проезжую часть или толкнуть на неё товарища. А это очень опасно!

• Ни в коем случае не выходи на дорогу, чтобы посмотреть – не едет ли автобус. Помни, опасно выходить на проезжую часть вне зоны пешеходного перехода!

• Но вот общественный транспорт подошёл к остановке. Если он едет не по нужному тебе маршруту, спокойно отойди в сторону. Не мешай пешеходам, которым нужно это транспортное средство.

• Если к остановке подошло нужное тебе транспортное средство – садись в него только тогда, когда оно полностью остановится.

Правила этикета при входе в общественный транспорт:

• Прежде чем войти в автобус с одной дверцей, нужно пропустить тех, кто выходит из него.

• В автобусах с двумя дверцами входить следует через передние, а выходить – через задние двери.

• В автобусах с тремя дверцами входить следует через передние, а выходить – через средние и задние двери.

• Не суетись и не старайся оттолкнуть других пассажиров, чтобы первому войти в транспортное средство. При входе в транспорт надо пропускать вперёд пожилых людей, женщин и мужчин с маленькими детьми, инвалидов.

• Если ты изъявляешь желание помочь кому-то при посадке в общественный транспорт, то обязательно попроси на это разрешения.

• Согласно этикету, при входе в общественный транспорт необходимо снимать с плеч рюкзаки и объёмные (например, спортивные) сумки, чтобы не беспокоить других пассажиров.

• Не старайся запрыгнуть в общественный транспорт в последнее мгновение, когда двери уже начали закрываться. Водитель перед

Б

7

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

Каждая группа выступает с придуманной сценкой. После каждого выступления учащиеся вместе обсуждают, насколько противоречит такое поведение правилам культурного общения и как правильно надо вести себя.



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Какие правила надо соблюдать во время движения по тротуару?
2. Как нужно себя вести при столкновении по дороге с другими людьми?
3. Чего нельзя делать на улице?
4. Как надо поступать в случае необходимости что-то узнать у прохожих?
5. Какие правила дорожного движения надо соблюдать при переходе улицы?
6. Каковы правила поведения на остановке?
7. Как надо вести себя при входе в общественный транспорт?

8. Кому следует уступать место в общественном транспорте?
9. Как надо вести себя в общественном транспорте?
10. Какие правила нужно соблюдать при выходе из общественного транспорта?

- Если ты едешь в общественном транспорте со своим другом, и тебе не терпится поговорить, можете пообщаться, но только вполголоса.
- Не забывай! Недопустимо даже вполголоса разговаривать на личные темы с другом в общественном транспорте.

- Даже в переполненном салоне общественного транспорта старайся соблюдать правила хорошего тона: не облокачивайся на других пассажиров, не толкай их при выходе, не наступай людям на ноги.

Правила этикета при выходе из общественного транспорта:

- Но вот общественный транспорт подошёл к твоей остановке. К выходу лучше готовиться заранее: надо спросить у других пассажиров – выходят ли они на твоей остановке. Подойди ближе к дверям, но не спускайся на ступеньки – тебя могут защемить открывающиеся двери.

- Если после выхода из общественного транспорта тебе надо перейти на другую сторону улицы, обязательно дойди до пешеходного перехода. Не забывай – дорогу можно переходить только по нему!

?

Вопросы для самопроверки

1. Как правильно двигаться по тротуару?
2. Как нужно себя вести при столкновении с другими людьми?
3. Чего нельзя делать на улице?
4. Как надо поступать в случае необходимости что-то узнать у прохожих?
5. Какие правила дорожного движения надо соблюдать при переходе улицы?
6. Каковы правила поведения на остановке?
7. Какие правила надо соблюдать при входе в общественный транспорт?
8. Кому надо уступать место в общественном транспорте?
9. Как надо вести себя в общественном транспорте?
10. Какие правила надо соблюдать при выходе из общественного транспорта?

Б

В



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и общает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на правила этикета в общественном транспорте и на улице.

На этапе творческого применения можно поручить учащимся посредством ролевой игры создать сценку в соответствии с изученными правилами поведения.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати.

9

При оценивании ответов учащихся рекомендуется использовать такие критерии оценивания, как пояснение правил поведения на улице, пояснение правил поведения в общественном транспорте, пояснение правил поведения на остановке, пояснение важности соблюдения правил дорожного движения.

2-ая тема. Определение расходов семьи. Расходы на питание

ЦЕЛЬ УРОКА: Высказывает мнение об определении потребности семьи в соответствии с бюджетом (3.2.1.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, кластер.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, различные чеки (за электричество, газ, воду), калькулятор.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Что такое семейный бюджет?

2. Из чего формируется бюджет семьи?

3. Какие расходы бывают в семье?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

2-ая тема

ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАСХОДОВ СЕМЬИ. РАСХОДЫ НА ПИТАНИЕ

A



Как можно определить расходы семьи?

Расходы семьи можно разделить на две основные группы: постоянные и переменные.

Постоянные расходы – это расходы, которые можно осуществить или запланировать на какой-либо период, в течение которого они не меняются. К ним относят покупку основных продуктов питания, плату за квартиру, подписку на периодические издания и т.п.

Переменные расходы включают в себя периодические (циклические и сезонные) и непредвиденные расходы.

К **циклическим расходам** относится покупка предметов различного срока пользования. Например, покупка мебели, верхней одежды, бытовой техники, расходы на материалы для ремонта квартиры и т.д.

Сезонные расходы связаны с определенными сезонными явлениями, например, заготовка на зиму ягод и овощей, закупка саженцев и удобрений для садового участка и т.п.

Непредвиденные расходы включают в себя расходы, часто связанные с критическими ситуациями, – болезнь, попадание в катастрофическую ситуацию, юбилей, приглашение на свадьбу и помолвку и др.

Денежные расходы семьи принято делить на три основные группы: личное потребление; налоги и другие обязательные платежи; денежные накопления и сбережения.

Рассмотрим подробнее **обязательные платежи**. В них входят: налоги (в частности, подоходный); взносы в общественные и кооперативные организации, например, в жилищно-строительный кооператив; погашение банковских ссуд и кредитов; оплата услуг детского сада и коммунальных услуг (квартиры, отопления, газа, воды, электроэнергии, телефона, Интернета и т.д.); транспортные расходы; плата за образование или за дополнительные услуги платного образования (кружки, секции).

Плата за отопление. Тепловая энергия в быту в основном идет на отопление помещения и другие бытовые нужды. Однако значительную часть тепловой энергии мы теряем.

Чтобы сэкономить тепловую энергию в быту, нужно:

- 1) изготовить окна и двери из высококачественного материала с малой теплопроводностью;
- 2) рационально расставить мебель; она не должна препятствовать циркуляции теплого воздуха от батарей;
- 3) содержать отопительные батареи открытыми.

Плата за газ зависит от способа его доставки (в баллонах или по газопроводным трубам). В частных домах, отапливаемых газом, расчет зависит от площади отапливаемого помещения.

10

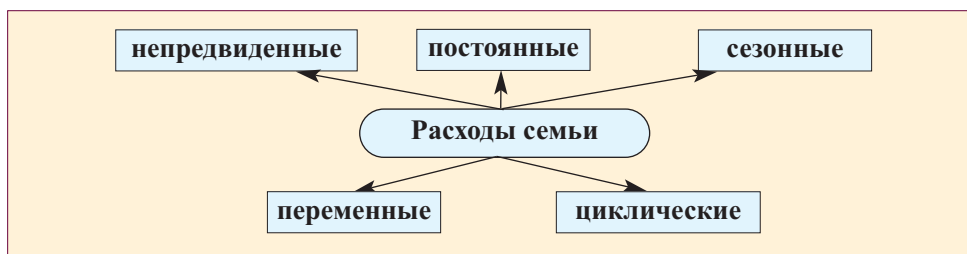
ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Как можно распределять семейный бюджет?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника.

Пользуясь методом кластера, учитель пишет на доске «Расходы семьи». Ученики начинают перечислять расходы.



Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие задания:

– Объясните, что такое кредит и каковы условия его получения.

– Что относится к коммунальным платежам? Вычислите по чеку, сколько составит плата за электричество за месяц.

– Пользуясь методом кластера, напишите основные ошибки, которые мы допускаем в нашем питании.

– Какие правила надо соблюдать, чтобы рационально делать покупки?

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться

Плата за воду составляет значительную часть бюджета. Оплата за телефон, кабельное телевидение, Интернет производится по одинаковому для всех тарифу. Лицу, уплачивающему за все коммунальные услуги, выдается квитанция.

Счета можно оплачивать по банковским карточкам в банкоматах, или не выходя из дома по онлайн.

Пища – одна из основных потребностей человека, основа его здоровья, работоспособности и долголетия. В последнее время все чаще говорят о рациональном (разумном) питании. Рациональное питание обеспечивает нормальное функционирование организма, возобновляет энергетические затраты, необходимые для поддержания жизни и трудовой деятельности, реализует жизненные процессы организма. Вредные пищевые продукты, напротив, снижают защитные силы организма, ведут к преждевременному старению и могут стать причиной многих заболеваний.

Здоровый режим питания и правильный рацион – это также предмет домашней экономики. Ведь от них зависит здоровье, а значит, и трудоспособность членов семьи. Расходы на питание составляют значительную часть (примерно 50%) семейного бюджета. Питание должно быть сбалансированным, рациональным, т.е. отвечать определенным требованиям. Говоря об определенных требованиях, здесь имеется в виду: регулярность, разнообразие, необходимое количество и качество.

Расходы на питание зависят от принятого режима питания, т.е. установленного во времени, структуре, объеме и калорийности порядка приема пищи. Наиболее рациональным медики считают трех- или четырехразовое питание. При этом завтрак составляет 25-30% от общей энергетической ценности всего рациона, обед – 50%, ужин – 20-25%.

На режим питания оказывают влияние материальная обеспеченность семьи, наличие продуктов, питания, национальные кухонные традиции, уровень культуры питания.

Культура питания – это умеренность в еде, разнообразие пищи, сбалансированный рацион, экономический расчет в покупке продуктов питания.

Рациональное ведение домашнего хозяйства – это прежде всего качество продуктов, покупка продуктов за выгодные цены.

Почти все ученики помогают родителям делать покупки в магазине или на рынке. А для детей среднего возраста делать покупки основных продуктов питания (хлеба, молока) – это работа, выполняемая ими с большим желанием. Чтобы рационально делать покупки, необходимо соблюдать несколько простых правил:

- Следует заранее планировать покупки. Лучше всего составить список необходимых продуктов и иметь его при себе.
- Нужно тщательно рассчитывать деньги, соотносить все покупки со своими финансовыми возможностями и физиологическими потребностями.

11

выполнением их работы, при надобности помогать им. Представитель каждой группы делает в отдельности презентацию, а потом они высказывают мнения о работах друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Какие вы знаете расходы семьи?
2. Что такое постоянные расходы?
3. Что относится к коммунальным платежам?
4. Что такое кредит?
5. Каким должно быть питание?
6. Чем измеряется питательная ценность продуктов?
7. Какое питание считается рациональным?
8. Как можно сэкономить при покупке продуктов?
9. Как осуществляется планирование расходов на продукты питания?
10. Какие правила необходимо соблюдать при рациональной покупке?

Не следует питательную ценность продуктов связывать с их ценой. Многие думают, что, якобы чем дороже продукт, тем полезнее. Но это не так. Ценность продуктов определяется содержанием в них жиров, белков, углеводов, минеральных солей и витаминов. Энергетическая ценность (калорийность) продуктов питания измеряется калориями. Например, в 1 г масла имеется в среднем 9,3 калории, в то же время в 1 г белка или углевода – 4,1 калории.

Следует помнить, что у человека, занимающегося физическим трудом, потребность в пище выше, чем у человека умственного труда. Каждая семья должна планировать свои расходы на питание. При этом надо учитывать состав семьи, энергетические затраты отдельных ее членов, потребность в продуктах питания (на день, неделю, месяц, год), способы их приобретения и заготовки, хранения и приготовления пищи, возможность производства продуктов питания на приусадебном участке.

► *Обязательные платежи, подоходный налог, кредит, рациональное питание, режим питания, культура питания, калорийность пищи, питательная ценность продуктов.*



Вопросы для самопроверки

1. Какие вы знаете расходы семьи?
2. Что такое обязательные платежи?
3. Что относится к коммунальным платежам?
4. Что такое кредит?
5. Каким должно быть питание?
6. Чем измеряется питательная ценность продуктов?
7. Какое питание вы считаете рациональным?
8. Как можно сэкономить при покупке продуктов?
9. Как осуществляется планирование расходов на продукты питания?
10. Какие правила необходимо соблюдать при рациональной покупке?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1. Составь список расходов своей семьи за месяц, год. Попробуй разделить их на постоянные, циклические, сезонные и непредвиденные.
2. Как можно сэкономить тепловую и электрическую энергию в быту?
3. Вычисли затраты на питание своей семьи на неделю.
4. Определи пути снижения затрат на питание.

13



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает их ответы. Он еще раз обращает внимание учащихся на основные расходы семьи, на важность рационального питания, на правила ведения книги домашнего учета.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как определение расходов семьи, объяснение важности рационального питания, перечисление правил рациональной покупки продуктов.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике. И поручает каждому ученику разделить семейные расходы на постоянные, циклические и сезонные.

3-я тема. Технология ухода за домашней птицей

ЦЕЛЬ УРОКА: Демонстрирует знания и умения относительно технологии выращивания домашних птиц (1.4.1.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, 3ХЗУ.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, слайды с изображениями домашних птиц, курятника, видов кормов, яиц, изделий из перьев и пуха.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Каких домашних животных вы знаете?
2. Какие птицы относятся к домашним?
3. Какими должны быть условия ухода и содержания домашних птиц?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

Далее, можно предложить учащимся заполнить таблицу (3ХЗУ). Что вы знаете о домашних птицах, а что бы хотели узнать?

3-я тема

ТЕХНОЛОГИЯ УХОДА ЗА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЕЙ

Многие владельцы частных домов и приусадебных участков занимаются разведением и уходом за домашними птицами (курицы, индейки, гусь, утки). Практически в каждом дворе у жителей, живущих в пригородной и особенно сельской местности, встречается домашняя птица.

В жизни человека с каждым днем увеличивается потребность в птичьей продукции. Эта отрасль сельского хозяйства дает человеку яйца и мясо, перья, пух и помет. Среди домашних птиц содержание, уход и разведение курицы является легкодоступным и более прибыльным.

В куриных яйцах содержится много, минеральных веществ и незаменимых химических элементов. Витамин D и железа в яйцах содержится больше, чем в коровьем молоке. Содержащийся в яйцах фосфор усиливает функционирование мозга человека.

Мясо курицы обладает высокой питательной ценностью. Оно содержит много, по сравнению с другими сортами мяса, фосфора, калия, белков и других питательных веществ. Качество мяса зависит от вида, породы, возраста, пола птицы, условий кормления и содержания. Наиболее полезно мясо молодых курочек, так как оно насыщено витаминами и минералами.

В изготовлении подушек, одеял и т.п. широко используются куриные перья и пух. После специальной обработки куриные перья превращают в пыль, которую используют в качестве белковой добавки в корм скоту и птице.

Птичий помет, при производстве которого не используется добавочное технологическое вмешательство, является наиболее популярным природным и высоко эффективным удобрением. В том числе помет птицы по сравнению с другими является экологически чистым и недорогим удобрением.



А как ухаживают за домашней птицей?

Домашнюю птицу, например, кур содержат в курятнике (рис.1).

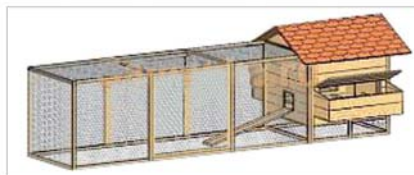


Рис.1. Курятник

14

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Как выращивают домашнюю птицу?

Знаю	Хочу знать	Узнал



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие задания:

- Что дает человеку домашняя птица?
- Каким должен быть курятник?

При постройке курятника надо учитывать наличие жердей*, насеста, на которых куры ночуют, и гнезд для откладки яиц. В качестве насеста можно использовать деревянные бруски сечением 4х5 см. Верхнюю часть бруса целесообразно сделать округлой, это позволяет курам легко его обхватывать. Надо следить за чистотой гнезд. Для того, чтобы куры хорошо неслись, гнезда должны быть сооружены в затененных местах. Удобно сделать дверь в курятнике из двух половинок: нижнюю часть двери можно использовать для выпуска кур в загон, а верхнюю можно использовать при проветривании помещения.

При наличии возможности, загон лучше делать просторным. В просторном загоне будет успевать расти травка, которую куры с удовольствием щиплют. Загон должен быть огорожен по периметру сеткой. Для того чтобы хищные птицы не нападали на цыплят, его целесообразно огородить и сверху.

Если нет возможности для постройки курятника, тогда подойдет любое сухое и теплое помещение. В помещении должны быть обязательно свет и система вентиляции*.

Площадь курятника целесообразно брать из расчета: на один квадратный метр не более четырех кур.

Так как куры являются зерноядными, они требуют больше питательных кормов, чем другие домашние птицы. В случае отсутствия специального корма, их можно содержать на вольном выпасе, где они самостоятельно кормятся семенами, сорняками и червями. При вольном выпасе курей, снижается их яйценоскость.

Обычно курей кормят зерном пшеницы, кукурузы, ячменя, овса и горохом. Хорошо добавлять к ним нарезанную зелень капусты, клевера, свеклы, лука, мякоть моркови, тыквы, картофеля и т.п. Для хорошей продуктивности в рацион нужно включать белковые корма: кухонные отходы, творог, вареные яйца, мясную и рыбную муку. В качестве минеральной подкормки курам дают толченую скорлупу, костную муку, в малом количестве соль и мел.

Кормят курей два раза в день: мягкими кормами кормят утром, зерном – вечером.

В курятнике поилки нужно разместить несколько выше. Для того, чтобы куры не заразились разными инфекционными болезнями, кормушка, поилка и вода должны быть чистыми.

Учитывая гигиенические цели, на пол курятника насыпают опилки, солому, стружки или тирсу. Смешанные с пометом, они являются ценным удобрением.

Условия содержания и порода играют большую роль в размножении кур. В хороших условиях они размножаются круглый год. Куры несут яйца при хорошей освещенности курятника. Поэтому зимой

* Жердь, насест – деревянный брусок с малой толщиной

* Вентиляция – система приборов для проветривания помещения

15

– Как правильно ухаживать за курами?

– Какие болезни встречаются у кур и как с ними бороться?

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им.

Каждый представитель группы отдельно делает презентацию, потом они обмениваются своими мнениями о работах. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Что дает человеку домашняя птица?
2. Почему люди отдают предпочтение разведению кур?
3. Какими достоинствами обладают яйца?
4. Чем отличается мясо птицы от других видов мяса?
5. Для чего используют перья и пух птицы?
6. Каким должен быть курятник?
7. Чем и как кормят кур?

8. От чего зависит яйценоскость кур?

9. Какие болезни птиц известны?

в курятнике обязательно нужна подсветка. При недостаточной освещенности и отсутствии подсветки куры прекращают нестись. Яйценоскость и качество яиц зависят от кормления. Надежным показателем качества яиц является их вкус.

Необходимо создавать условия, чтобы каждая несущаяся курица раз в году высидела яйца и выводила цыплят.

Курица насиживает 21 день. Основной едой вылупившихся цыплят являются творог, толченая скорлупа, яйцо, картофель. Зерновыми кормами их кормят позже. Товарный вес цыплята набирают только с четырех-пяти месяцев. Самый продуктивный период кур-несушек является 1–4 года.

Куры часто болеют разными болезнями. Лучшая гарантия против заболеваний – это правильное кормление и содержание птицы. Чаще встречаются незаразные заболевания, которые полностью зависят от условий содержания и кормления птицы. К ним относятся воспаление желудочно-кишечного тракта, авитаминоз*, насморк и др. Нельзя скормить кур недоброкачественными кормами и грязной водой. К недоброкачественным кормам можно отнести заплесневевшие, затгнившие и закишие корма. Если в кормах не хватает витаминов, тогда у кур появляется авитаминоз. При недостаточности витамина А курица начинает нестись реже, а потом вообще прекращает яйцекладку, у нее заболевают глаза. Поэтому, для предотвращения этих заболеваний, всегда надо добавлять к кормам зеленую траву, морковь, рыбий жир. Кроме этого, регулярно надо выпускать птицу для облучения солнцем.

Своевременно нужно дезинфицировать** курятник и инвентарь.

▶ Домашняя птица, диетический продукт, питательная ценность, жердь, насест, авитаминоз.

? Вопросы для самопроверки

1. Что дает человеку домашняя птица?
2. Почему люди отдают предпочтение разведению кур?
3. Какими ценностями обладают яйца?
4. Чем отличается мясо птицы от других видов мяса?
5. Для чего используют перья птицы?
6. Каким должен быть курятник?
7. Чем и как кормят курицу?
8. От чего зависит яйценоскость курицы?
9. Какие болезни птиц известны?

*Авитаминоз – заболевание, вызываемое недостатком витаминов в пище

**Дезинфекция – обеззараживание или уничтожение болезнетворных микробов при помощи специальных средств

16



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на пользу, приносимую людям домашними птицами, на продукты, получаемые от них, на важность правильного ухода за домашними птицами.

Он выясняет причины того, почему куры прекращают яйцекладку, отмечает важность регулярного выведения птиц на солнце, также раскрывает причины глазных болезней у кур.

Учащимся предлагается заполнить третий столбец таблицы (3Х3У).

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как демонстрация знаний и умений относительно выращивания домашних птиц, перечисление продуктов, которые дают домашние птицы, знание правил правильного кормления домашних птиц, перечисление болезней домашних птиц и методов их предупреждения.

4-ая тема. Спецификация изделий с элементами конструирования

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет спецификацию изделий с элементами конструирования (4.1.1.). 2. Демонстрирует умение составления технической документации для изделий с элементами конструирования (4.2.1.).

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ДРЕВЕСИНЫ

4-ая тема

СПЕЦИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЙ С ЭЛЕМЕНТАМИ КОНСТРУИРОВАНИЯ

Конструировать – это планировать, сооружать, строить с выполнением расчетов. Изделия (приборы, машина, одежда, мебель, детские игрушки, зубные щетки, кухонная посуда, санитарно-техническое оборудование и т.д.) являются результатом процесса конструирования.

Конструирование – творческий процесс, направленный на создание какого-либо изделия, сооружения, вещи.

Над разработкой новых конструкций трудятся целые группы специалистов. В наши дни претворение в жизнь новых технических идей, изобретений является результатом усилий одного человека или целого коллектива изобретателей.

Любое изделие в процессе изготовления проходит определенные стадии. Родившись в голове конструктора, на следующих этапах оно превращается в словесное описание, рисунок, схему, чертеж и т.д. Все эти текстовые и изобразительные (графические) документы, содержащие полную информацию о будущем изделии, носят общее название **конструкторской документации**.

Конструкторская документация является базой сведений, необходимых для разработки изделия, его изготовления, контроля и эксплуатации.

К конструкторским документам относят: чертеж детали (рис. 1), сборочный чертеж, чертеж общего вида со спецификацией, а также инструкции и схемы.

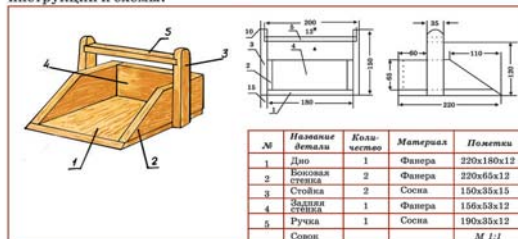


Рис. 1. Сборочный чертеж и спецификация совка

Чертеж детали содержит изображение детали, размеры и другие данные, которые нужны для ее изготовления.

17



Рекомендуется применение таких методов работы, как обсуждение, ЗХЗУ, зигзаг, кластер (разветвление).

Из ресурсов можно использовать образцы технологической документации, чертежи деталей, учебник, рабочие листы.

У учащихся из курса 5-го и 6-го классов уже есть представление о чертежах, спецификации, эскизе. Поэтому учитель может предложить учащимся заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ. Для этого учитель обращается к классу с таким вопросом: – Что вы знаете о технической документации и что бы вы хотели узнать?

Ответы учащихся отмечаются в таблице.

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какова спецификация изделий с элементами конструирования?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы. На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

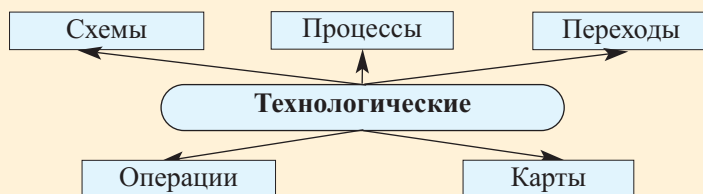
– Используя метод кластера, напишите, что относится к конструкторской документации.



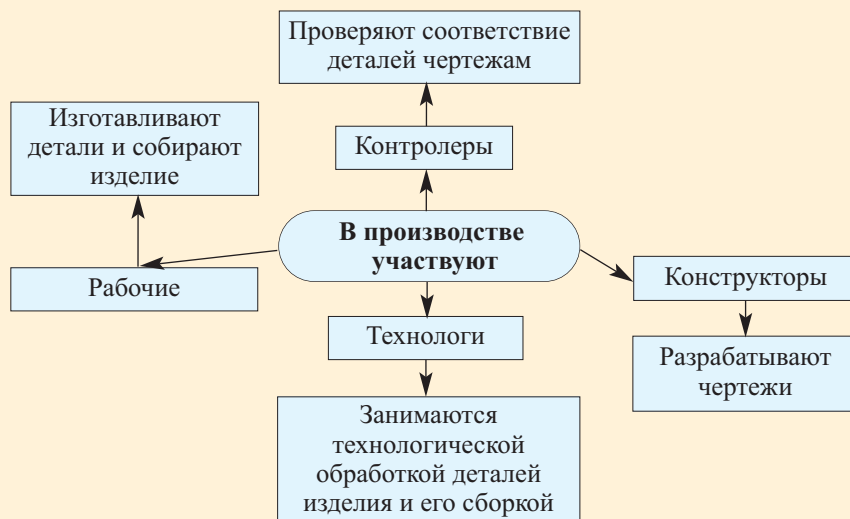
– Что отражает чертеж детали? В каких случаях выполняют сборочный чертеж?
– Что такое чертеж общего вида, схема, инструкция? Для чего используют технический рисунок?

– Что такое технологический процесс, технологическая операция, технологический переход, технологическая карта?

Можно воспользоваться методом кластера, например:



– Методом разветвления перечислите специалистов, принимающих участие в производстве изделия.



Разработку **сборочного чертежа** выполняют тогда, когда изделие состоит из нескольких соединенных деталей. В сборочном чертеже показывают способы соединения между собой деталей изделия и их последовательность. Все детали, входящие в изделие, перечисляют в спецификации. На сборочном чертеже проставляют номера позиций всех деталей в соответствии с номерами, указанными в спецификации.

Чертеж общего вида – это документ отображает конструкцию изделия, взаимодействие его основных составных частей и поясняет принцип работы изделия. К нему необходимо добавить и спецификацию.

Инструкция содержит указания по изготовлению изделия, его сборке, регулировке и контролю.

Схема в виде условных изображений показывает составные части изделия и взаимодействие между ними.

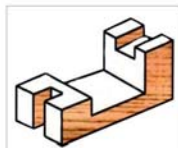


Рис. 2. Технический рисунок

При проектировании очень трудно сразу выполнить чертеж изделия и детали. Для удобства и наглядности проектирования используют **технический рисунок** – такое изображение предмета, когда видны сразу три его стороны. Технический рисунок выполняют от руки с соблюдением пропорций между частями предмета на глаз (рис. 2).

Все изделия и заготовки получают при выполнении определённых технологических процессов.

Технологический процесс – это часть производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по изменению и (или) определению состояния предмета труда. К предметам труда относят заготовки и изделия.

Технологическая операция – это часть технологического процесса, выполняемая непрерывно на одном рабочем месте, над одним или несколькими одновременно обрабатываемыми или собираемыми изделиями, одним или несколькими рабочими.

Технологическая операция состоит из различных технологических переходов.

Технологическим переходом называют законченную часть технологической операции, выполняемую с одним и теми же средствами технологического оснащения.

Кроме конструкторской документации изделия, существует и технологическая документация. **Технологическая документация** отображает в себе графические и текстовые документы. Эти документы

18

определяют технологию изготовления изделия. К технологическим документам относятся технологическая карта, маршрутная карта и операционная карта.

Технологическая карта – это документ, отображающий полный процесс изготовления деталей с указанием технологических операций, материалов. Другими словами, технологическая карта – это форма технологической документации, в которой записан весь процесс обработки изделия, указаны операции и их составные части, материалы, производственное оборудование и технологические режимы, необходимые для изготовления изделия.

Маршрутная карта – это основной технологический документ, разрабатываемый на всех стадиях составления рабочей документации. Содержит в себе описание технологического процесса изготовления (ремонта) изделия по всем операциям в определенной последовательности с указанием оборудования, оснастки, материалов, трудовых затрат и т.п.

Операционная карта – перечень переходов, установок и применяемых инструментов.

В производстве изделия обычно принимают участие много специалистов: конструктор разрабатывает чертежи, технолог – технологию обработки деталей изделия и его сборки, рабочие различных специальностей изготавливают детали и собирают изделие. Контролеры проверяют соответствие деталей чертежам. Для одинакового понимания и чтения чертежа всеми специалистами, он должен быть составлен по общепринятым правилам.

► **Конструирующие, чертеж детали, сборочный чертеж, чертеж общего вида, спецификация, инструкция, технический рисунок, технологический процесс, технологическая операция, технологический переход, технологическая карта, маршрутная карта, операционная карта.**

?

Вопросы для самопроверки

1. Что значит конструировать?
2. Что получают в процессе конструирования?
3. Что такое конструкторская документация?
4. Что такое чертёж?
5. Когда выполняют сборочный чертёж?
6. Что такое чертёж общего вида?
7. Что такое технологический процесс?
8. Что такое технологическая операция?
9. Что называют технологическим переходом?
10. Что относится к технологическим документам?

19

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Что значит конструировать?
2. Что получают в процессе конструирования?
3. Что такое конструкторская документация?
4. Что такое чертёж?
5. Когда выполняют сборочный чертёж?
6. Что такое чертёж общего вида?
7. Что относится к технологической документации?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Далее можно предложить заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение спецификации изделий с элементами конструирования, умение составления технической документации, сотрудничество.

5-ая тема. Основные физические и механические свойства древесины

ЦЕЛЬ УРОКА: Демонстрирует оформительские способности при изготовлении изделия, состоящего из одной сложной детали (1.3.2.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, карусель, обсуждение, кластер, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, куски различных пород древесины, калькулятор.

Учитель может предложить учащимся заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ:

– Что вы знаете о древесине и что бы вы хотели узнать?

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Каковы основные физические и механические свойства древесины?

5-ая тема

ОСНОВНЫЕ ФИЗИЧЕСКИЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ДРЕВСИНЫ

Древесина издавна используется для производства разного рода конструкции – от мебели до крупных жилых построек и морских судов. Любой конструкционный материал, в том числе и древесина, обладает определенными свойствами – физическими и механическими.

К физическим свойствам материала относят такие, как плотность, влажность, цвет, запах и т.п., к механическим – свойства, связанные с реакцией на воздействие внешних сил, такие как твердость, прочность, упругость.

Надо отметить, что, в зависимости от породы, древесина бывает легкой и тяжелой. Если выразим другими словами, существуют менее и более плотные виды древесины.

Плотность называют массу древесины, содержащуюся в единице объема. Например, один кубический сантиметр древесины сосны имеет массу 0,5 г, значит, ее плотность равна 0,5 г/см³.

Малую плотность имеет древесина липы, ели, сосны, тополя. И, напротив, дуб, береза, ясень, клен, яблоня и груша отличаются большой плотностью.

Влажность древесины измеряется количеством содержащейся в ней влаги. При сушке часть влаги испаряется. Влажность древесины можно определить, взвесив образец до и после сушки, после чего разность, т.е. массу испаренной влаги, разделить на массу высушенного образца и умножить на 100%.

Твердость древесины – это способность сопротивляться проникновению в нее других тел. По величине отпечатка (лунки) на поверхности древесины вдавливаемого в нее предмета судят о ее твердости. Чем меньше лунка, тем тверже древесина. В твердую древесину трудно вбить гвоздь, ее труднее строгать рубанком, пилить, выдалбливать и сверлить.

Прочность древесины – способность, не разрушаясь, выдерживать определенные нагрузки. Высокой прочностью обладает древесина дуба, клена, березы, низкой – осины, липы, ели. При нагрузке на изделия из древесины ее волокна растягиваются, сжимаются или изгибаются (например, ножки стула сжимаются под тяжестью сидящего, ложки изгибаются под действием массы ложника). Поэтому различают прочность на *растяжение*, на *сжатие* и на *изгиб*. Если действующие удельные нагрузки превысят допустимые, т.е. те, которые древесина может выдержать, то изделие разрушится. *Допустимая прочность* для каждой породы древесины различна.

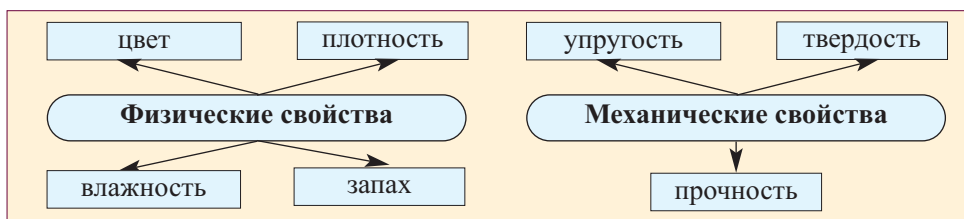
Упругость древесины – это способность восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия внешних сил. В этом создает убеждение упругость лыж, линейки, лука для стрельбы.

20

Знаю	Хочу знать	Узнал



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Далее методом кластера можно отметить на доске основные физические и механические свойства древесины.



Цвет древесины определяется породой дерева. Древесина имеет приятный натуральный цвет. Часто стараются сохранить в изделиях цвет, оставляя их неокрашенными, либо лакируя прозрачными лаками.

Запах может служить признаком породы древесины: например, древесина хвойных пород имеет смолистый аромат, осина же отличается специфическим едким запахом.

Для изготовления большинства деревянных изделий требуется сухая древесина (8-15% влажности), поскольку детали из нее не коробятся, легче поддаются обработке, окрашиванию и долго служат. Влажность свежесрубленной древесины – около 60–80%. Чтобы получить древесину с влажностью 8-15%, ее сушат.

Сушка древесины бывает **естественной** (атмосферной) и **искусственной** (камерной). Для естественной сушки пиломатериалы укладывают в штабель на открытом продуваемом месте или под навесом. Для лучшего проветривания их прокладывают брусками или досками в поперечном направлении (рис. 1).



Рис. 1. Сушка пиломатериалов в штабелях



Рис. 2. Сушка пиломатериалов в сушильной камере

Искусственную сушку производят в сушильных камерах (рис. 2), где древесина обдувается горячим воздухом и быстро испаряет свою влагу.

Сушка древесины в сушильных камерах более быстрая и качественная. С помощью вентиляторов создается сильный поток горячего воздуха. Продолжительность сушки в камерах – несколько суток.

Работой сушильных камер управляют операторы сушильных установок. Они следят за температурой в камере, ее загрузкой, измеряют влажность древесины.

В результате высушивания древесины происходит ее усушка (уменьшение размеров), отличающаяся неравномерностью вдоль и поперек волокон. Поэтому пиломатериалы после высушивания частично изменяют свою форму – *коробятся*. На рисунке 3 представлены различные виды коробления древесины.

21

Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

– Как измеряется плотность и влажность древесины? (Можно дать учащимся образцы древесины или значения массы, объема, значения влажности до и после сушки и предложить им определить значение плотности и влажности древесины.)

– Что такое твердость и прочность древесины? Как их определяют?

– Что такое упругость древесины?

– Что можно определить по цвету и запаху дерева?

– Для чего сушат древесину?

Заполните таблицу.

Знаю	Хочу знать	Узнал
Виды сушки	Где проводят	Преимущества
Естественная сушка	На открытом воздухе	Не требует дополнительных затрат

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им.

Представитель каждой группы делает в отдельности презентацию, а потом они высказывают свои мнения о работах друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

Чтобы не происходило нежелательного коробления пиломатериалов, их высушивают в штабелях с прокладками в сжатом состоянии (рис. 4).

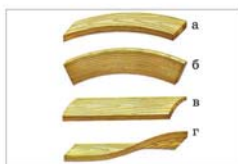


Рис. 3. Виды коробления досок:
а, б – продольное, в – поперечное,
г – винтовое

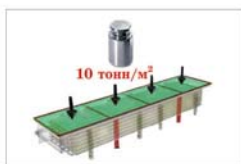


Рис. 4. Сушка пиломатериалов
в сжатом состоянии

► **Физические и механические свойства древесины; плотность, влажность, твердость, прочность, упругость, допустимая прочность древесины; усушка, коробление древесины.**

? Вопросы для самопроверки

1. Перечисли физические и механические свойства древесины.
2. Что такое плотность, влажность, прочность, твердость, упругость?
3. Для чего необходимо сушить древесину?
4. В чем преимущества камерного способа сушки?
5. Как можно определить влажность древесины?
6. Как можно определить свойства древесины?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Определение плотности древесины

Ресурсы: Несколько образцов разной древесины, линейка, мерная лента.

Определи плотность древесины по объему и массе образца.

1. Прономеруй выданные учителем образцы древесины, измерь их и вычисли объем, перемножив длину, ширину и высоту. Полученные данные занеси в таблицу:

№	Древесина	Объем, см ³ (V)	Масса, г (m)	Плотность, г/см ³

2. Взвесь образцы и запиши массу каждого в отдельности.
3. Определи плотность древесины для каждого образца: $\rho = \frac{m}{V}$ (г/см³)

22



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы и задания:

1. Перечисли физические и механические свойства древесины.
2. Что такое плотность, влажность, прочность, твердость, упругость?
3. Для чего необходимо сушить древесину?
4. В чем преимущество камерного способа сушки?
5. Как можно определить влажность древесины?
6. Как можно определить свойства древесины?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на основные физические и механические свойства древесины, отмечает важность древесины как ценного сырья и напоминает учащимся, что очень важно бережно относиться к лесу.

Далее можно предложить учащимся заполнить третий столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как умение определять плотность и влажность древесины, перечисление основных физических и механических свойств древесины, сотрудничество.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

6-ая тема. Сведения о технологических машинах и механизмах

ЦЕЛЬ УРОКА: Объясняет принцип работы и классифицирует машины, механизмы и станки (2.1.1.).

6-ая тема

СВЕДЕНИЯ О ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ МАШИНАХ И МЕХАНИЗМАХ

В развитии технического прогресса огромную роль сыграли великие изобретения: паровая машина, электрический генератор, двигатель внутреннего сгорания, автомобиль, самолет, деревообрабатывающие и другие станки, радио, телевидение, компьютер и т.д.

В своей деятельности человек использует разные машины. Главная цель в их использовании – это облегчение человеческого труда. Машины бывают **рабочие, энергетические и информационные**. К **энергетическим машинам** относят генераторы электрической энергии; к **информационным** – электронно-вычислительные.

В свою очередь, **рабочие машины** делят: на технологические машины, или машины-орудия; транспортные; транспортирующие и бытовые. **Технологическая машина** – это механическое устройство, выполняющее работу по преобразованию энергии, материалов и информации. Примером технологической машины является токарный станок для обработки древесины, основное назначение которого – изготовление деталей из древесины посредством точения. К **транспортным машинам**, служащим для перевозки людей и грузов, относят автомобили, самолёты, locomotives; к **транспортирующим** – насосы, краны^{*}, транспортеры^{**} и другие. **Бытовые машины** (пылесосы, стиральные и посудомоечные машины, соковыжималки, миксеры и т.д.) облегчают труд людей, экономят время, помогают поддерживать чистоту в квартире, создают условия для отдыха. Рабочие машины состоят из четырех основных частей: двигателя, передаточных механизмов, рабочих органов и механизма управления.

Механизм управления выполняет необходимые технологические операции или сообщает движение заготовке и инструменту. В сверлильном и токарном станках без включения патрона и сверла механизм управления – это шпиндель^{***} (рис. 1, а), в прокатном стане – валки (рис. 1, б).



Рис. 1. а – шпиндель токарного станка; б – валки в прокатном стане; в – электродвигатель

* Кран – механизм, поднимающий груз

** Транспортер – специальное устройство для перемещения груза

*** Шпиндель – вал, изготовленный из стали. В правом конце имеет резьбу для закрепления зажимных патронов

23



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, разветвление.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, слайды с изображениями технологических машин и механизмов, калькулятор.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Какие современные технологии вы знаете?

2. Какие транспортные технологии вы знаете?

3. Какие технологии мы используем в быту?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Что вы понимаете под названиями технологические машины и механизмы?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы. На рабочих листах могут быть следующие задания:

– Методом разветвления классифицируйте машины.

Ответы учащихся будут выглядеть следующим образом:

Миксер, стиральная машина, пылесос, бытовые, транспортирующие, рабочие машины, информационные, электронно-вычислительные машины, насосы, краны, транспортные, технологические, энергетические машины, генераторы, автомобили, самолеты, локомотивы, токарный станок.

– Из каких частей состоит любая рабочая машина? Объясните функцию каждой из них.

– Что такое механизмы? Заполните таблицу.

Виды механизмов	Применение
ременная	в станках
зубная	в дрелях
цепная	в велосипеде
винтовая	в зажимах
зубчато-реечная	в станках

Ученикам можно задать нижеследующие вопросы и задание:

– Для чего нужны механизмы передачи и преобразования движения? По какой формуле вычисляют передаточное отношение?

– Вычислите частоту вращения ведущего шкива (n_1), если $D_1=40$ мм, $n_2=60$ об/мин, $D_2=70$ мм.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

Двигатель – это устройство, преобразующее электрическую энергию в механическую (рис. 1, в).

Для передачи движения от электродвигателя к рабочему (исполнительному) органу служит передаточный механизм. Ременная передача используется как передаточный механизм в сверлильном и токарном станках (рис. 2, а). Для передачи движения или изменения его характера используют механизмы передачи и преобразования движения. Для передачи вращательного движения на сравнительно большое расстояние используют ременную передачу, состоящую из двух шкивов* и надетого на них плоского ремня.

В любой машине, а также в некоторых приспособлениях и инструментах движение передается от одних деталей к другим. Для передачи и преобразования движения используют передаточные механизмы.

Они имеют много разновидностей. Например, зубная передача в ручной и электрической дрелях (рис. 2, б); цепная передача в велосипеде (рис. 2, в); винтовой механизм в зажимах столярного верстака (рис. 2, г), зубчато-реечная в станках (рис. 2, д).

Б



Рис. 2. Передаточные механизмы: а – ременная передача; б – зубная передача; в – цепная передача; г – винтовая передача; д – зубчато-реечная передача

* Шкив – колесо, приводящее в движение приводной ремень

Представитель каждой группы делает в отдельности презентацию, а потом они высказывают свои мнения о работах друг друга.

Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Какова роль машин и механизмов в развитии технического прогресса?
2. На какие виды делят рабочие машины?
3. Из каких частей состоит технологическая машина?
4. Что представляет собой винтовой зажим столярного верстака? Это механизм, деталь или машина? Какой вид движения используется в нем?

Если диаметры шкивов неодинаковы, то в процессе передачи движения изменится частота вращения ведомого шкива. Число, которое показывает, во сколько раз она увеличилась или уменьшилась, называется **передаточным отношением**.

Отношение диаметра ведомого шкива к диаметру ведущего называют **передаточным числом** и обозначают латинской буквой i . Расчет производят по следующей формуле:

$$i = \frac{n_1}{n_2} = \frac{D_2}{D_1}$$

где n_1 – число вращения ведущего шкива, об/мин; n_2 – число вращения ведомого шкива, об/мин; D_2 – диаметр ведомого шкива, мм; D_1 – диаметр ведущего шкива, мм.

Например, зная диаметр ведущего шкива (D_1) – 50 мм, число вращения ведомого шкива (n_2) – 100 об/мин, число вращения ведущего шкива (n_1) – 80 об/мин, мы можем рассчитать диаметр ведомого шкива (D_2):

$$D_2 = \frac{n_1 \cdot D_1}{n_2} = \frac{80 \text{ об/мин} \cdot 50 \text{ мм}}{100 \text{ об/мин}} = 40 \text{ мм}$$



Технологическая машина, рабочий орган, двигатель, передаточный механизм, передаточное отношение, ведомый и ведущий шкивы, передаточное число.



Вопросы для самопроверки

1. Какова роль машин и механизмов в развитии технического прогресса?
2. На какие виды делят рабочие машины? Приведи примеры технологических машин, установленных в мастерских твоей школы.
3. Из каких основных частей состоит технологическая машина?
4. Что представляет собой винтовой зажим столярного верстака, это механизм, деталь или машина? Какой вид движения используется в нем?
5. Приведи примеры отличия механизмов передачи и преобразования движения.



ЗАДАНИЕ

Диаметр ведущего шкива $D_1 = 100$ мм, частота вращения $n_1 = 1500$ об/мин. Каким должен быть диаметр ведомого шкива D_2 , чтобы он вращался с частотой $n_2 = 500$ об/мин?

25

Б

В

Г



5. Приведите примеры отличия механизмов передачи и преобразования движения.

Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на виды машин, на их устройство и роль в жизни человека.

Он даёт подробную информацию о механических системах, предусмотренных для передачи и преобразования движения, о передаточных механизмах, перечисляет виды передачи.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение принципа работы и классификация машин, механизмов и станков, вычисление диаметра ведомого шкива, сотрудничество.

7-ая тема. Устройство и принцип работы токарного станка

ЦЕЛЬ УРОКА: Объясняет принцип работы токарного станка (2.1.2).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, слайды с изображениями токарного станка, его основных частей, различные стамески.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Какова технология изготовления вручную цилиндрических и конических деталей?

2. Какими инструментами пользуются при ручном изготовлении деталей?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Из чего состоит устройство и принцип работы токарного станка?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие задания:

- Для чего предназначен токарный станок?
- Что такое точение?
- Перечислите части токарного станка.
- Какие приспособления используют для крепления заготовок?

7-ая тема

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ТОКАРНОГО СТАНКА

В VI классе вы ознакомились с изготовлением цилиндрических и конических деталей ручными инструментами. Надо отметить, что изготовление цилиндрических деталей вручную – это трудоемкая и длительная работа. Тем более, трудно получить изделие хорошего качества. На токарном станке (рис. 1) быстрее и точнее можно изготовить деталь цилиндрической формы. Токарный станок предназначен для обработки заготовок из древесины путем точения.

Точение – это обработка древесины резанием. С помощью точения из заготовки получают детали цилиндрической, конусообразной и шарообразной формы.

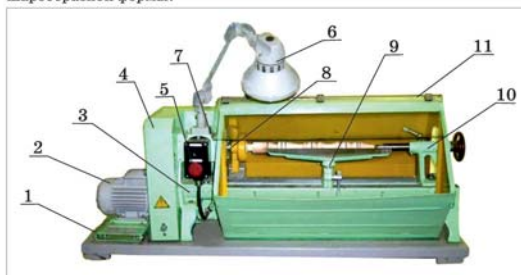


Рис. 1. Токарный станок по обработке древесины: 1 – основание; 2 – электродвигатель; 3 – станина; 4 – ограждение ременной передачи; 5 – магнитный пускатель; 6 – светильник; 7 – передняя бабка; 8 – шпиндель; 9 – подручник; 10 – задняя бабка; 11 – защитный экран

Токарный станок состоит из следующих основных частей: станина, передняя бабка с электродвигателем, задняя бабка и подручник.

Станина – массивное чугунное основание, на котором крепятся основные части станка. По направляющим станины перемещаются подручник (9) и задняя бабка (10). В свою очередь, станина с помощью двух ножек крепится к основанию станка.

– Объясните устройство станины и передней бабки. Объясните их назначение.

– Объясните устройство задней бабки и подручника. Каково их назначение?

– Какими режущими инструментами пользуются при токарных работах?

Перечислите правила безопасной работы на токарном станке.

Здесь можно создать интеграцию со стандартом 4.2.1. по предмету «Познание мира».



Правила безопасной работы на токарном станке

- Закрытие кожухом деталей ременной передачи станка должно быть проверено.
- Перед закреплением заготовки необходимо проверить, не имеет ли она трещин, особенно на торцах.
- Светильник должен быть установлен так, чтобы освещалась только деталь.
- До начала работы нужно убрать со станка все посторонние предметы, разложить инструменты на установленные места.
- При работе смотровой экран на станке должен быть опущен.
- Если на станке нет такого экрана, работать следует в защитных очках.
- Нельзя при включенном станке подправлять заготовку, измерять ее размеры.
- После включения станка нельзя тормозить руками заготовку, патрон или планшайбу.
- Нельзя оставлять работающий станок без присмотра.



Токарный станок, точение, передняя и задняя бабка, шпиндель, станина, подручник, приспособление для крепления заготовки, стамески.



Вопросы для самопроверки

1. Какие детали из древесины можно изготавливать на токарном станке?
2. Из каких основных частей состоит токарный станок?
3. Что такое станина?
4. Что такое шпиндель и какая передача используется для его вращения?
5. Какие приспособления используются для крепления заготовки?
6. Для чего служит задняя бабка?
7. Для чего используется подручник?
8. Какие режущие инструменты используются в токарных работах?
9. Какие стамески используются для вытачивания несложных деталей?
10. Какие правила безопасной работы надо соблюдать при работе на токарном станке?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1.	Определите максимальное расстояние между центрами передней и задней бабки. Определите и запишите в рабочей тетради наибольшую длину заготовки (l), которую можно закрепить в станке.	$l =$
2.	Установите расстояние от линии центра до станины. Запишите в рабочей тетради наибольший диаметр заготовки.	$d =$

29

Б

В

Г

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Какие детали из древесины можно изготавливать на токарном станке?

2. Из каких основных частей состоит токарный станок?
3. Что такое станина?
4. Что такое шпиндель и какая передача используется для его вращения?
5. Какие приспособления используются для крепления заготовки?
6. Для чего служит задняя бабка?
7. Для чего используется подручник?
8. Какие режущие инструменты используются в токарных работах?
9. Какие стамески используются для вытачивания несложных деталей?
10. Какие правила безопасной работы надо соблюдать при работе на токарном станке?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. В конце урока можно предложить учащимся коллективно заполнить таблицу.

Части токарного станка, инструменты	Назначение
Станина	Крепят основные части станка
Передняя бабка	Установлен шпиндель
Задняя бабка	Служит в качестве опоры при креплении правого края продолговатой заготовки
Подручник	Служит опорой для режущего инструмента
Полукруглая стамеска	Для чернового точения
Косая стамеска	Для чистового точения
Плоская, прямоугольная, скругленная, стамеска крючок	Для вытачивания несложных деталей

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение устройства и принципа работы токарного станка, управление токарным станком, сотрудничество.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

8-ая тема. Соединение древесины шипами

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию соединения древесины шипами (1.1.1.). 2. Поясняет спецификацию ящика (4.1.1.) 3. Чертит и читает графическое изображение и чертёж ящика (4.2.1.)

8-ая тема

СОЕДИНЕНИЕ ДРЕВЕСИНЫ ШИПАМИ

Обрати внимание вокруг себя: в школе, дома, на даче тебя окружает множество разнообразных изделий из древесины. Находящиеся вокруг тебя столы, стулья, табуретки, тужбочки, шкафы, полки, двери, оконные рамы и т.п., как правило, изготовлены из многих деталей, которые соединены между собой с помощью *гвоздей, шурупов, клея или шипов*. Каждое соединение имеет свои преимущества и недостатки.

Столярные изделия, состоящие из нескольких деталей, делят на две группы – неразъёмные, соединяющиеся посредством гвоздей и клея, и разъёмные при помощи шурупов, винтов. Кроме этих соединений деталей из древесины существует и шиповое соединение. Шиповое соединение деталей является более прочным. А это объясняется тем, что в этом соединении обеспечивается большая площадь соприкосновения деталей. В шиповых соединениях участвуют следующие основные элементы:

шип, гнездо и проушина (рис. 1). Шип – это выступ на конце (торце) заготовки, соответствующий размерам и профилю гнезда или проушины (рис. 1, а). Гнездо – это отверстие в заготовке, в которое вставляется шип. Гнездо должно соответствовать размерам и профилю шипа (рис. 1, б). Пропушина – это гнездо на торце заготовки, в которое вставляют шип. (рис. 1, в).

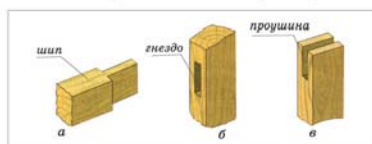


Рис. 1. Основные элементы шипового соединения

Ниже показаны основные элементы шипа и проушины (рис. 2).

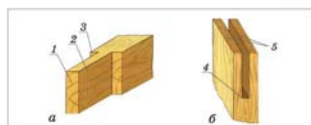


Рис. 2. Основные элементы шипа и проушины:
а – шип: 1 – торец шипа, 2 – запялечик, 3 – боковая грань;
б – проушина: 4 – дно проушины, 5 – щеки

30



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, слайды с изображениями изделий с шиповыми соединениями.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к учащимся с вопросом:

– Какими способами можно соединять древесину? Учитель может предложить учащимся заполнить первые два столбика в таблице ЗХЗУ.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какова технология соединения древесины шипами?

Знаю	Хочу знать	Узнал



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника.

Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие задания:

- Перечислите основные элементы шипового соединения и их назначение;
- Перечислите виды шиповых соединений;
- Начертите сборочный чертеж ящика для раздаточных материалов.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

Виды соединений	Преимущества	Недостатки
Гвоздями		
Шурупами		
Клеем		
Шипами		

В При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы и задания:

1. В каких изделиях из древесины используется соединение на гвоздях?
2. В каких изделиях из древесины применяется соединение с использованием шурупов?
3. Из каких элементов состоит шиповое соединение?
4. Перечисли основные виды шиповых соединений.
5. Какое из шиповых соединений является самым прочным?
6. Что входит в спецификацию сборочного чертежа?

В зависимости от толщины деталей применяют шиповые соединения следующих видов: открытое одинарное, открытое двойное, открытое тройное и прямое закрытое (рис. 3). Открытое тройное соединение шипов еще называют **угловое ящичное соединение**. Одинарные шипы применяют при толщине заготовок* до 40 мм, двойные шипы применяют при толщине заготовок от 40 до 80 мм, тройные шипы применяют при толщине заготовок свыше 80 мм.

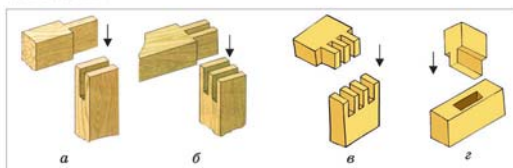


Рис. 3. Виды шиповых соединений: а – открытое одинарное, б – открытое двойное, в – открытое тройное, г – прямое закрытое

Чтобы шиповое соединение было прочным, необходимо выдерживать соотношение размеров его элементов. Толщина одинарного шипа (а) равна 0,4 толщины детали (S_0) (рис. 4). Толщину (S_2) щеки гнезда и проушины принимают из расчета симметричного расположения шипов: $S_2 = 0,5 (S_0 - a)$.

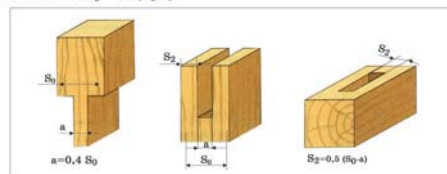


Рис. 4. Размеры шипа, проушины и гнезда

Изделия с шиповыми соединениями изготавливают по сборочным чертежам. Внизу показан сборочный чертёж ящика для раздаточных материалов (рис. 5).

* Заготовка – доска, ширина которой не превышает размера толщины более чем в 3-4 раза



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает их ответы.

Он еще раз напоминает учащимся сведения о съемных и неразъемных столярных изделиях, соединении шипами деталей из древесины, основных элементах соединения шипами, о сборочных чертежах предметов с такими соединениями.

Затем можно предложить заполнить последний столбик таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии соединения, организация рабочего места, определение последовательности соединения, изготовление изделия состоящего из одной сложной детали, де-



Рис. 5. Сборочный чертеж ящика

В спецификации указывают: название изделия, наименование деталей и их количество, материал изготовления, масштаб.

1 Правила техники безопасности

- Размеченную деталь прочно крепить в зажим верстака, для запиливания.
- Затачивать режущие кромки стамесок надо по мере необходимости.
- Использовать на всех стамесках деревянную или пластмассовую киянку с большой ударной поверхностью; ни в коем случае нельзя бить по стамеске стальным молотком или рукой.
- При долблении проушины и гнезда под деталь надо положить отрезок древесины.
- При подгонке шипового соединения пальцы левой руки должны находиться на напильнике.

► Шиповые соединения, шип, гнездо, проушина, открытое одинарное, открытое двойное, открытое тройное, угловое ящичное соединение, сборочный чертеж, спецификация.

? Вопросы для самопроверки

1. В каких изделиях из древесины используется соединение на гвоздях?
2. В каких изделиях из древесины применяется соединение с использованием шурупов?
3. Из каких элементов состоит шиповое соединение?
4. Перечисли основные виды шиповых соединений.
5. Какое из шиповых соединений является самым прочным и надежным?
6. Что входит в спецификацию сборочного чертежа?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Прочитай сборочный чертеж ящика для раздаточных материалов (рис. 5). Получи у учителя заготовки, проводи замеры и определи по формуле размеры шипов и проушин угловых ящичных соединений.

монстрация оформительских способностей, сотрудничество, соблюдение санитарно-гигиенических правил и правил безопасности.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

9-ая тема. Ремонт ученической парты и домашнего стола

ЦЕЛЬ УРОКА: Выполняет простые ремонтные работы дома и в школе (3.1.2.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, диаграмма Венна.

Из ресурсов можно использовать слайды с изображениями ученических и домашних столов, изображения различных поломок столов, инструменты, используемые для ремонта мебели, учебник, рабочие листы.

Учитель может продемонстрировать слайд с изображениями столов (различные парты и домашние столы) и обратиться к ученикам с вопросом: «В чем сходство и отличие этих столов?»

Далее на доске можно нарисовать диаграмму Венна и записывать в нее ответы учеников.



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

1. Объясните технологию ремонта ученической парты;
2. Из каких частей состоит домашний стол и какими способами крепятся его детали? Отметьте эти способы в таблице и укажите их достоинства и недостатки.

ПРОСТЫЕ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ

9-ая тема

РЕМОНТ УЧЕНИЧЕСКОЙ ПАРТЫ И ДОМАШНЕГО СТОЛА

При ремонте мебели должны соблюдаться требования, предъявляемые к ее размерам, устройству и покрытиям. Это особенно следует учитывать при ремонте ученических парт (рис. 1).



Рис. 1. Ученические парты



Как можно ремонтировать ученическую парту?

Наиболее частыми дефектами ученических парт являются повреждение рабочих поверхностей и кромок крышек, отрыв крышек от каркасов, изменение мест для портфелей при деформации. При креплении оторвавшихся крышек их следует устанавливать в прежнее положение. Разрушенные места под крепежную фурнитуру (втулки, шурупы) следует заделать вставками и пробками на клею. К деревянному каркасу крышку целесообразно дополнительно прикрепить сверху «на проход» двумя-четырьмя шурупами 5х50. Шурупы следует закручивать так, чтобы их головки проникли на 1-2 мм ниже плоскости крышки. Образовавшуюся пустоту следует заполнить специальным материалом.

При ремонте прозрачных лаковых покрытий с поверхности ученической парты удаляют пыль и загрязнения, а затем снимают с дефектных мест старое лаковое или эмалевое покрытие и наносят новое. Вместо нитролаков и нитроэмалей возможно применение паркетных лаков и эмалей, которые легче наносятся кистью, но требуют больше времени для высыхания.

В отремонтированных ученических партиках не должны быть острых углов и ребер, выступающих винтов и шурупов, создающих опасность ушибов, ущемлений и других травм.

Одним из основных элементов домашнего интерьера является стол (рис. 2). В домашних столах особое беспокойство вызывают соединения на верхних частях ножек.

Находясь под большим нажимом, они могут ослабиться и даже отвалиться.

33

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Как можно ремонтировать ученическую парту и домашний стол?

Методы соединения	Достоинства	Недостатки

Многие неисправности в домашних столах можно легко устранить при помощи ремонта.



А как можно отремонтировать домашний стол?



Рис. 2. Домашний стол

Большая часть столов, предназначенных для домашнего пользования, состоит из столешницы, прикрепленной к раме и представляющей собой прямоугольное основание из узких горизонтальных обвязок, наглухо соединенное с верхними сторонами ножек. В некоторых случаях рама соединяется с верхней частью, а ножки крепятся к раме болтами.

В столах более простой конструкции ножки крепятся непосредственно к нижней стороне верхней части разными способами. Такие способы соединений не очень надежны. Например, к соединениям, которые быстро могут потерять силу, относятся: соединения клеем с неизвестным содержанием; шипами и шпонками, которые могут сломаться; пластинками, шурупами или болтами, которые могут ослабиться.

Клеевые связи, утратившие сцепление, легко восстановить, нанеся новый слой клея. Однако, чтобы восстановить более серьезные разрывы между составными частями, может потребоваться разъединение соединений и последующая замена сломанных частей. Чтобы завершить ремонт и сделать его более качественным, можно укрепить соединение металлическими уголками (рис. 3).



Рис. 3. Металлические угловые пластинки

Для ремонта столов с подвижными частями требуются иные меры. Поврежденный механизм раздвижного стола можно исправить, прочистив и смазав его выдвижные части; если они сломались, согнулись или потерялись, потребуется их замена.

Отсоединение столешницы. Чтобы отремонтировать поврежденное соединение, нужно перевернуть стол и положить его на свернутую в несколько слоев ткань или на коврик. Потом снимается столешница. Если она прикреплена металлическими сжимающими пластинками, удалите шурупы и эти пластинки и отсоедините столешницу. Если она

34

Б

3. Объясните технологию отсоединения столешницы и перечислите виды соединения «рама – ножка».

4. Объясните технологию ремонта трещины в верхней части ножки стола и технологию крепления угла.

Здесь можно создать интеграцию со стандартом 2.2.1. по предмету «Изобразительное искусство».

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

Представитель каждой группы делает в отдельности презентацию, а потом они высказывают мнения о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Из каких частей состоит парта?
2. Какие дефекты встречаются в ученических партах?
3. Как ремонтируют прозрачные лаковые покрытия?
4. Какие лаки используют при лакировании ученических парт?
5. Из каких частей состоит домашний стол?
6. Какие соединения используют в домашних столах?
7. Как ремонтируются столы с подвижными частями?
8. Что надо делать при разборе стола?
9. Как можно ремонтировать трещину в верхней части ножки стола?
10. Из чего состоит технология крепления угла?

Технология крепления угла

Приложив металлическую угловую пластинку к ножке стола и, удерживая на месте против рамы, прикрепляется по одному шурупу с каждой стороны (рис. 8). Просверливается в ножке направляющее отверстие через центральное отверстие на пластинке. Снимаются шурупы, удерживающие пластинку, и сама пластинка. Ввертывается болт в ножку, обхватив его по центру плоскогубцами и проворачивая его, пока вся резьба на конце болта не войдет в ножку. Верните пластинку на место, вставив все шурупы, чтобы прикрепить пластинку к раме. Установите на шурупный болт контргайбу и крыльевую гайку, затяните его.

Мелкий или основательный ремонт мебели повышает срок его использования.

1 Правила техники безопасности

- Перед использованием надо удостовериться, что шарнир на конце винта вращается свободно.
- Чтобы избежать повреждения поверхности материала, надо использовать прокладки со струбцинами.
- Как только работа будет окончена, надо убирать зажимы.
- Содержите все движущиеся части в чистом и слегка смазанном состоянии.

▶ Дефект, фурнитура, столешница, шип, шпонка, встык, зажим, опоясывающий зажим.



Вопросы для самопроверки

1. Из каких частей состоит парт?
2. Какие дефекты встречаются в партах?
3. Как ремонтируют прозрачные лаковые покрытия столов?
4. Какие лаки используют при лакировании парт?
5. Из каких частей состоит домашний стол?
6. Какие соединения используются в домашних столах?
7. Как ремонтируются столы с подвижными частями?
8. Что надо делать при разборке стола?
9. Как можно ремонтировать трещину в верхней части ножки стола?
10. Из чего состоит технология крепления угла?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1. Осмотри требующие ремонта парты.
2. Составь план ремонта с указанием необходимых для этой цели ресурсов.
3. Выполни ремонт парт под руководством учителя.

Б

В

Г

37



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся.

Он еще раз обращает внимание учащихся на составные части столов, на способы их соединения и на технологию их ремонта.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати.

При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как

выполнение простых ремонтных работ дома и в школе, перечисление инструментов для ремонта мебели, умение пользоваться инструментами для ремонта мебели, сотрудничество.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

10-ая тема. Ремонт стульев

ЦЕЛЬ УРОКА: Выполняет простые ремонтные работы дома и в школе (3.1.2.).

10-ая тема

РЕМОНТ СТУЛЬЕВ

С учетом того, что металлические каркасы школьных парт и стульев ломаются редко, приходится ремонтировать фанерные части стульев, сиденье и спинку.



Как можно ремонтировать школьный стул?

Для того чтобы починить старый школьный стул своими силами, советы по ремонту вам пригодятся как нельзя кстати!

Оценка повреждений: Сначала надо оценить степень повреждения фанерной части стула (рис. 1).



Рис. 1. Школьные стулья

Если стул обрисован или просто исцарапан, вопрос решается обычной шлифовкой. Намного сложнее отремонтировать, если фанера расслаивается из-за механических повреждений и влаги. В таком случае ремонт продлит жизнь стула лишь на несколько месяцев, после чего фанерные заусеницы начнут рвать одежду школьников, и ее ремонт обойдется куда дороже замены фанерной дощечки. Самая важная часть школьного стула – та, куда направлены ноги школьника. Сколами на сиденье можно пренебречь, а в самом крайнем случае – подклеить.

Шлифовка. Шлифовать лучше шлифмашинкой. Шлифовка руками возможна, только если вы ремонтируете не более 2-3 стульев. Обратите внимание, что шлифовать лучше равномерно всю площадь, а не только ту, которая попорчена в процессе эксплуатации. В процессе шлифовки необходимо полностью или частично снять старый лак.

После шлифовки, используя маленькие куски фанеры, необходимо заделать щели и сколы, если такие имеются.

В качестве клея необходимо использовать эпоксидный* клей, если нет возможности – выбрать обычный ПВА* клей.

Лакирование. Школьная мебель покрывается нитроцеллюлозным лаком. Лак светлый и впитывается в поверхность почти сразу. При комнатной температуре сохнет быстро, до двух часов. Покрывать стул

* Эпоксид, ПВА – используемые виды клеев для заклеивания деталей из древесины



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать учебник, слайды с изображениями ученического и домашнего стульев, их дефектами, инструментами для ремонта стульев, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам со словами:

– «Вы практически ежедневно проводите в школе несколько часов и сидите за партами на ученических стульях. Будет ли вам комфортно, если на данной ученической мебели будут какие-либо дефекты или поломки? А что вы знаете об ученическом и домашнем стуле? С какими дефектами и поломками этих стульев вы встречались?»

На доске чертится таблица ЗХЗУ.

Знаю	Хочу знать	Узнал

Учащимся предлагается заполнить первые два столбца таблицы.

Как можно отремонтировать ученические и домашние стулья?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

1. Как проводится оценка повреждений ученического стула?
2. Объясните технологию шлифования и лакировки ученического стула.
3. Объясните технологию ремонта деревянных элементов домашнего стула;
4. Какова технология перетяжки сиденья домашнего стула?

Здесь можно создать интеграцию со стандартом 2.2.1. по предмету «Изобразительное искусство».

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им. Представитель каждой группы делает в отдельности презентацию, а потом они высказывают мнения о работах друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



Рис. 3 Рис. 4 Рис. 5 Рис. 6
Далее можно приступать к нанесению нового покрытия. В зависимости от интерьера, это может быть новый мебельный лак или краска. Лак надо наносить в два слоя (рис. 5).

Пока лак сохнет, надо заниматься сиденьем (рис. 6). Перетяжка стульев потребует наличия куска поролона, размер которого должен соответствовать размеру сиденья стула, куска обивочной ткани поправившейся расцветки и степлера* для мебели.

Старую обивку снимаем и удаляем поролон. По обетшальной обивке делаем выкройку из новой ткани (рис. 7).

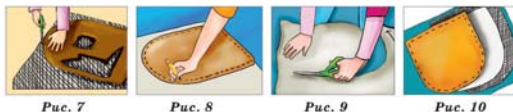


Рис. 7 Рис. 8 Рис. 9 Рис. 10
Используя фанеру сиденья как лекало, вырезаем поролоновую прокладку толщиной 2 см с припуском в 1,5-2 см. Работу с поролоном, который нам необходим для придания сиденью объема и удобства, проводим острым ножом или ножницами (рис. 8,9).

Подушку из поролона наклеиваем на фанеру, используя для этого двухсторонний скотч (рис. 10).

Подготовленная для обивки ткань очень плотно натягивается на сиденье – подушка из поролона должна быть сильно стянута. После этого обивка закрепляется на сиденье при помощи мебельного степлера. Следует крепить скобы близко друг к другу, чтобы обивка смотрелась аккуратно. При помощи иглы и нити все складочки сиденья зашиваются вручную (рис. 11).

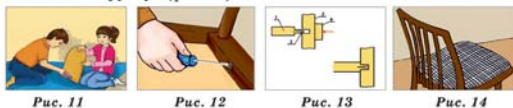


Рис. 11 Рис. 12 Рис. 13 Рис. 14
* Степлер для мебели – механический инструмент, закрепляющий ткань к дереву посредством металлических заклёпок

40



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Из каких частей состоит ученический стул?
2. Какие повреждения встречаются в ученических стульях?
3. В каких случаях используют шлифовку?
4. Что надо делать после шлифовки фанеры?
5. Каким лаком покрывают школьную мебель?

6. Для чего используют разбавитель лака?
 7. На какие основные составляющие делится процесс ремонта домашнего стула?
 8. С помощью какого инструмента обивка закрепляется на сиденье стула?
 9. Как можно отремонтировать расшатываемые части стульев?
- Учащимся предлагается заполнить последний столбец таблицы (ЗХЗУ).

Самый быстрый и приятный этап – сборка. Готовый каркас и сиденье соединяются при помощи шурупов и маленьких гвоздей (рис. 12).

Надо отметить, что со временем мебель изнашивается, перекладины и ножки столов, стульев, табуретов расшатываются и даже раскалываются. Несложный ремонт стульев можно выполнить и с помощью клея и деревянных клиньев.

Если расшаталась перекладина стула или табурета, ее вынимают, делают надрез в торце и забивают в него небольшой деревянный клин так, чтобы он немного выступал. Затем смазывают отверстие клеем, вставляют в него перекладину с клином и забивают ее до конца, подложив под бок молотка деревянный брусок, чтобы не испортить мебель (рис. 13).

Готовый после ремонта стул создаст хорошее настроение у владельцев и вызовет восхищение гостей (рис. 14).

 *Заусеницы, разбавитель, поролон, степлер для мебели, двусторонний скотч, клин, обивочная ленточка.*

?

Вопросы для самопроверки

1. Из каких частей состоит школьный стул?
2. Какие повреждения встречаются в школьных стульях?
3. В каких случаях используют шлифовку?
4. Что надо делать после шлифовки фанеры?
5. Каким лаком покрывают школьную мебель?
6. Для чего используют разбавитель лака?
7. На какие основные составляющие делится процесс ремонта домашнего стула?
8. Почему надо шлифовать деревянные элементы стула?
9. Для чего предназначен поролон?
10. С помощью какого инструмента обивка закрепляется на сиденье стула?
11. Как можно отремонтировать расшатываемые части стула?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1. Осмотри требующие ремонта школьные стулья.
2. Составь план ремонта с указанием необходимых для этой цели ресурсов.
3. Выполни ремонт школьных стульев под руководством учителя.



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся.

Он еще раз обращает внимание учащихся на основные виды поломок, встречающихся в учебных и домашних стульях, на методы их устранения.

Учитель рассказывает об оценке повреждений, о способах шлифовки, лакирования, помогает определению назначения клеев, используемых при ремонте.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как выполнение простых ремонтных работ дома и в школе, умение пользоваться ручными инструментами, сотрудничество.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

11-ая тема. Технология изготовления рамки для форточки

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию изготовления рамки для форточки (1.1.1.). 2. Организует рабочее место для изготовления форточки (1.2.1.). 3. Определяет последовательность изготовления рамки для форточки (1.2.2.). 4. Собирает форточку из данных деталей (1.3.1.). 5. Демонстрирует навыки сотрудничества (1.3.3.). 6. Соблюдает правила безопасности при изготовлении рамки для форточки (1.3.4.). 7. Классифицирует и перечисляет инструменты для изготовления рамки (2.1.1.). 8. Использует ручные инструменты (2.2.1.). 9. Поясняет спецификацию рамки для форточки с элементами конструирования (4.1.1.) 10. Составляет технологическую карту для изготовления рамки для форточки (4.2.1.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение.

Из ресурсов можно использовать слайды с изображениями рамок для форточек, линейку, карандаш, угольник, мелкозубчатую ножовку, стамеску, напильник, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Почему вставляется сетка в рамку?

2. А как ставится сетка?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Как можно изготовить деревянную рамку для форточки?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

– Заполните таблицу:

11-ая тема

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАМКИ ДЛЯ ФОРТОЧКИ

Используя шиповое соединение, можно изготовить деревянную рамку с сеткой для форточки.

A



Как можно изготовить деревянную рамку для форточки?

Если рассмотрим деревянную рамку для форточки (рис.1), то увидим, что она сделана из четырех брусков: два бруска с шипами, а другие два с проушинами.

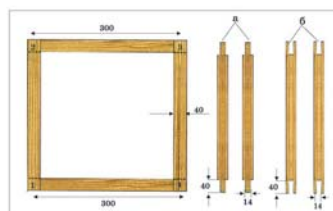


Рис. 1. Рамка с сеткой для форточки:
а – бруски с шипами; б – бруски с проушинами

Б

Внизу показана технологическая карта изготовления шипов и проушин:

Технологическая карта изготовления рамки с сеткой для форточки

Содержание работы	Эскиз и графическое изображение	Инструменты и приспособления
1	2	3
Подобрать брусок сечением 40х40 и отпилить четыре бруска длиной 300 мм		Линейка, карандаш, угольник, мелкозубчатая ножовка, столярный верстак
Рассчитать размеры шипа на двух брусках и разметать с двух концов. Пометить выпиливаемые части		Линейка, карандаш, рейсмус, угольник, столярный верстак

Методы соединения брусков	Достоинства	Недостатки

- Какими способами можно соединить бруски для рамки? Как вы думаете, какое соединение будет надежнее?
- Перечислите последовательность изготовления рамки для форточки.

Запилить шипы и отпилить «щечки»		Столярный верстак, мелкозубая ножовка
Разметить на других двух брусках проушины с двух концов, пометить удаляемую часть проушины		Столярный верстак, рейсмус, линейка, угольник, карандаш
Запилить проушины		Мелкозубая ножовка, столярный верстак
Выдолбить и зачистить проушину		Долото, киянка, столярный верстак, стамеска, подкладная доска
Зачистить и пригнать шипы и проушины, собрать рамку для форточки, без клея. Пометить соединяемые шипы и проушины		Стамеска, напильник, карандаш, линейка, киянка, бруски, угольник, шлифовальная бумага
Разобрать рамку, шипы и проушины покрыть клеем. Собрать рамку. Сжать шиповые соединения струбцинами и выдержать 24 часа		Кисть, линейка, клей ПВА, струбцины, шлифовальная бумага
Зачистить склеенную рамку и закрепить сетку		Шлифовальная бумага, напильник, сетка, кнопки

Б

– Перечислите инструменты и приспособления для изготовления рамки для форточки. Объясните их назначение.

– В каких случаях используются шиповые соединения?

– В каких брусках выпиливают шипы?

– В каких брусках открываются проушины?

– Перечислите правила безопасности при изготовлении изделий с шиповыми соединениями.

– Какие правила надо соблюдать при сборке изделий, имеющих шиповые соединения?

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

При сборке изделий из древесины, имеющих шиповые соединения, нужно соблюдать ряд правил:

- Шипы размечают в коротких брусках, проушины – в длинных. Когда запиливают шип, пила должна находиться снаружи от риски.
- При запиливании проушины пила должна находиться с внутренней стороны риски.
- Долбление выполняют только тогда, когда заготовка прочно закреплена на тисках.
- Шип должен входить в проушину при несильном ударе киянкой или нажатии рукой, в этом случае соединение будет прочным.
- Перед склеиванием изделие собирают, проверяют совпадение номеров на соответствующих деталях, а затем разбирают для склеивания.
- Все четыре угла склеенной рамки необходимо через подкладные доски (кусочки фанеры) сжать струбцинами.



Правила безопасной работы при изготовлении и сборке изделий с шиповым соединением:

1. Прочно и надежно закрепляй заготовку в зажиме верстака.
2. Работая стамеской, направляй ее вперед лезвием от себя.
3. Не работай стамеской на коленях или удерживая заготовку в руке! Закрепляй изделие в зажиме верстака.



Шиповое соединение, шип, проушина, щечка, долото, стамеска, мелкозубая ножовка, киянка, струбцина, столярный верстак.



Вопросы для самопроверки

1. Какие соединения называют шиповыми?
2. Где применяют шиповые соединения?
3. Как нужно изготовить рамку для форточек?
4. Как и чем запиливают шипы и проушины?
5. Какими инструментами вырубает проушины?
6. Чем и как подгоняют шипы и проушины?

Б

В



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Какое соединение называют шиповым?
2. Где применяют шиповые соединения?
3. Как изготовить рамку для форточек?
4. Как и чем запиливают шипы и проушины?
5. Какими инструментами вырубает проушины?
6. Чем и как подгоняют шипы и проушины?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на технологию изготовления рамки для форточек, на правила, которые надо соблюдать при сборке изделий, имеющих шиповые соединения, на правила безопасной работы.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии изготовления, организация рабочего места, определение последовательности изготовления, сборка изделия, соблюдение правил безопасности, классификация и перечисление инструментов, умение пользоваться инструментами, составление технологической карты, сотрудничество.

12-ая тема. Устройство и принцип работы электрического чайника

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Соблюдает правила безопасности и гигиены при работе с электрическим чайником (1.3.4.). 2. Классифицирует электрические чайники (2.1.1.). 3. Объясняет принцип работы электрического чайника (2.1.2.). 4. Подключает электрический чайник к сети, ухаживает за ним (2.2.2.).

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

12-ая тема

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ЧАЙНИКА

Почти в каждом доме имеется электрический чайник.



Что мы должны знать об электрическом чайнике?

Электрический чайник – прибор для нагревания питьевой воды, работающий на электричестве.

Корпусы первых чайников изготавливались из меди, затем из хромированной стали, а еще позже – из алюминия.



Рис. 1. Электрический чайник: а – алюминиевый; б – пластмассовый

Внутри электрического чайника расположен нагревательный элемент.

Большинство современных электрочайников изготавливаются из пластмассы (рис. 1, б), что позволяет избежать ожогов при прикосновении к закипевшему чайнику, а также помогает дольше удерживать высокую температуру воды в нём, по сравнению с чайниками из металла. Кроме того, они имеют автоматический выключатель на основе биметаллической пластины, прозрачное окошко для контроля уровня воды и контактную подставку, позволяющую легко и быстро отключить чайник от питающего провода.

С начала создания и по сей день электрические чайники не утратили своего назначения, а именно, нагрев воды за счет трансформации электрической энергии в тепловую. Если сравнивать старые и новые электрические чайники, то помимо прямого назначения, они всегда являлись предметом интерьера, вспомнить даже первые электрические самовары, и пластмассовые чайники сегодня.

Устройство электрического чайника довольно простое. Электрочайник состоит из корпуса, нагревательного элемента, автоматического выключателя и подставки с электрошнуром* (рис. 2).

Принцип работы электрического чайника довольно простой.

* Электрошнур – изолированный электрический провод



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать разные виды электрических чайников, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросом:

– «Что вы знаете об электрических чайниках и что бы вы хотели узнать?» – и может предложить заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ.

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Каково устройство и принцип работы электрического чайника?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

– Из какого материала изготавливались корпуса первых чайников?

– Объясните устройство электрического чайника.

– Объясните принцип работы автоматического выключателя электрического чайника.

– Почему накипь, образующаяся в чайнике, должна быть удалена?

– Почему образуется накипь и как ее можно удалить?

– Перечислите правила безопасности и санитарии при использовании электрического чайника.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно.

Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

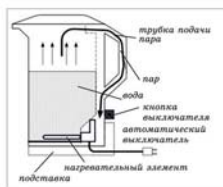


Рис. 2. Устройство электрического чайника

При нажатии на кнопку выключателя замыкается цепь, и через нагревательный элемент идет электрический ток. Нагревательный элемент преобразует электрическую энергию в тепловую. А это объясняется тем, что в нагревательном элементе начинают двигаться электроны. Сталкиваясь с атомами нагревательного элемента, они отдают им часть своей кинетической энергии в виде теплоты. Теплота передается налитой в чайник воде за счет теплопроводности. После того как вода закипит, пар поступает к автоматическому выключателю через ручку чайника или трубку в корпусе.

Пар нагревает биметаллическую пластину в выключателе, при нагревании она изгибается и чайник отключается. Вода после кипячения долго сохраняет тепло, чему способствует жаропрочный, теплосберегающий корпус из пластмассы. Воду в электрочайник обязательно необходимо наливать по уровню. На корпусе чайника есть метки: МИН (минимум) и МАХ (максимум). Если воды в чайнике будет больше чем МАХ, то она при кипении будет выплескиваться из него. А если воды будет меньше МИН, то вы можете перегреть нагревательный элемент, который выйдет из строя.

Перед тем как включить электрочайник, необходимо убедиться, что крышка чайника плотно закрыта. Иначе пар будет выходить через неплотно закрытую крышку и биметаллическая* пластина на выключателе не изогнется и не отключит электрочайник. В данном случае вода выкипит, что приведет к перегоранию нагревательного элемента и повреждению корпуса чайника.

Электрические чайники выпускают с нагревательным элементом в виде диска и в виде спирали. Желательно покупать чайник, где нагревательный элемент в виде диска. Вода в электрочайнике с данным нагревательным элементом быстрее нагревается, т.е. поверхность соприкосновения у нее с нагревательным элементом больше, чем у чайников со спиральным нагревательным элементом. Желательно покупать чайник, у которого нагревательный элемент выполнен из нержавеющей стали. Она не так сильно подвержена образованию накипи.



Как удалить накипь из электрического чайника?

Для того, чтобы продлить срок службы электрочайника, необходимо тщательно за ним ухаживать, в частности, своевременно очищать от накипи.

Накипь образуется из-за присутствия в воде большого количества солей. Со временем накипь покрывает внутреннюю поверхность чайника и нагревательную спираль. Из-за этого увеличивается время нагревания воды, ухудшается вкус готового чая. Кроме того, слой накипи может привести к тому, что автоматическая система отключения электрочайника перестанет работать.

При очистке внутренней поверхности и спирали чайника от накипи можно воспользоваться химическими средствами. Но стоит они неде-

*Биметалл – материал, состоящий из двух и более слоев различных металлов или сплавов



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Для чего предназначен электрический чайник?

2. Из каких материалов делали корпус электрического чайника раньше?

3. Почему электрочайники делают из пластмассы?
4. Каково устройство электрического чайника?
5. Какую роль играет нагревательный элемент в работе электрического чайника?
6. Как чайник отключается при закипании воды?

шево и не всегда дают нужный эффект. Поэтому многие пользуются домашними средствами, находящимися под рукой.

Самый простой способ – это воспользоваться уксусом. По этому методу в чайник с водой добавляется уксус и ставится на кипячение. После этого чайник хорошо промывается. Этот процесс повторяется 3-4 раза. После того, как чайник прокипятится в последний раз и хорошо его промоем, его можно будет использовать. Но есть и более простые народные рецепты и другие методы, которые могут устранить накипь.

Рецепт такой очистки очень прост, нужно взять любой газированный напиток и прокипятить его в чайнике, после чего дать ему остыть и тщательно промыть его. Если с первого раза это не помогло, повторить еще раз.

1 Правила безопасности и санитарии

• Категорически запрещается оставлять без надзора включенный в электрическую сеть чайник (это может вызвать опасность возникновения пожара)!

• Нельзя пользоваться чайником в местах с повышенной влажностью. • Нельзя погружать корпус чайника, шнур питания или подставку в воду или другие жидкости – это может вызвать опасность поражения электрическим током!

• Нельзя пользоваться чайником с поврежденным шнуром питания, вилкой, устройством автоматического отключения!

• Категорически запрещается пользоваться чайником после его падения, если имеются видимые признаки повреждения!

• Категорически запрещается производить разборку и сборку чайника, предварительно не отключив его от сети!

• Категорически запрещается дотрагиваться до подставки, если от нее поднят корпус чайника, а вилка электросети подключена к розетке.

• При мойке чайника снаружи и изнутри нельзя использовать абразивные* средства.

• Нельзя погружать подставку чайника полностью в воду. Потому что там находится электрическая сеть.

▶ **Электрический чайник, нагревательный элемент, автоматический выключатель, подставка, кнопка электрического выключателя, накипь, биметаллическая пластинка.**

? Вопросы для самопроверки

1. Для чего предназначен электрический чайник?
2. Из каких материалов делали корпус чайника раньше?
3. Почему электрочайники делают из пластмассы?
4. Какое устройство имеет электрический чайник?
5. Какую роль играет нагревательный элемент?
6. Как чайник отключается при закипании воды?
7. Какими выпускают нагревательные элементы?
8. Как образуется накипь и к чему она может привести?
9. Какие способы устранения накипи вы знаете?
10. Какие правила безопасности и санитарии надо соблюдать, используя электрический чайник?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1. Наполни электрический чайник водой.
2. Включи чайник в электрическую сеть.
3. После кипячения воды отключи чайник от электрической сети.

*Абразивные средства – твердые материалы, используемые для обработки различных поверхностей

47

7. Какие бывают виды нагревательных элементов?

8. Как образуется накипь и к чему она может привести?

9. Какие способы устранения накипи вы знаете?

10. Какие правила безопасности и санитарии надо соблюдать, используя электрический чайник?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Предлагает заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогиче-

ческой печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как перечисление видов электрических чайников, объяснение принципа работы электрического чайника, умение пользоваться электрическим чайником, умение ухаживать за электрическим чайником, соблюдение правил безопасности и санитарии при использовании электрического чайника.

13-ая тема. Устройство и принцип работы электрического утюга

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Соблюдает правила безопасности и гигиены при работе с электрическим утюгом (1.3.4.). 2. Объясняет принцип работы электрического утюга (2.1.2.). 3. Умеет пользоваться электрическим утюгом (2.2.1.). 4. Подключает электрический утюг к сети, ухаживает за ним (2.2.2.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать электрический утюг, слайды со схемами строения электрического утюга, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросом:

– Что вы знаете об электрических утюгах и что бы вы хотели знать? Можно предложить заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ.

13-ая тема

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УТЮГА

А

Утюг – изобретение не новое, его придумали еще в далеком XVII веке.



Для чего предназначен утюг и из каких частей он состоит?

Утюг – элемент бытовой техники, предназначенный для разглаживания складок и заминов на одежде.

Электрический утюг был придуман в XX веке. С появлением электрической энергии началось массовое производство электрических утюгов (рис. 1). С развитием цифровых технологий утюг из обычного нагревательного прибора превратился в цифровой аппарат, напичканный электроникой.



Рис. 1. Электрический утюг: 1 – разбрызгиватель воды; 2 – крышка, закрывающая отверстия для заливки воды; 3 – рычажок, регулирующий постоянную подачу пара; 4 – кнопка для разбрызгивания воды; 5 – дополнительная подача пара; 6 – ручка утюга; 7 – оставка для защиты электрического шнура от перегибания; 8 – основа утюга; 9 – сигнальная лампочка; 10 – емкость для воды; 11 – рукоятка регулятора температуры глажки; 12 – включение режима самоочистки; 13 – отметка, показывающая уровень воды в резервуаре; 14 – подошва утюга.

Б



Из чего состоит принцип работы утюга?

Принцип работы утюга основывается на выделении тепловой энергии при прохождении электрического тока через нагревательный элемент. После нагревания утюг выполняет свою функцию.

Типичная принципиальная схема всем нам известного электрического утюга показана на рис. 2:

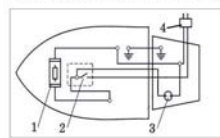


Рис. 2. Схема электрического утюга

Обыкновенный утюг имеет простейшую конструкцию – нагревательный элемент (1), электрический терморегулятор (2), сигнальная лампочка (3) и электрическая вилка (4). В качестве нагревательного элемента часто используется ТЭН. ТЭН – это спираль, которая помещена в специальный корпус, часто в виде трубы. Трубку делают из несгораемого материала – керамики или металла. При подаче напряжения на спираль, она сильно разогревается, тепловая энергия подается к основному металлическому корпусу утюга.

48

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Каково устройство и принцип работы электрического утюга?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

- Для чего предназначен утюг и из каких частей он состоит?
- Объясните принцип работы терморегулятора.

Электрический терморегулятор предназначен для автоматического поддержания температуры поверхности утюга в заданных пределах и регулируется ручкой (рис. 3 в). Суть регулирования заключается в подключении нагревательного элемента, когда температура ниже заданной, и отключении, когда она начинает превышать заданный уровень.

Рассмотрим более подробно работу терморегулятора (рис. 3, а), устанавливаемого в подавляющем большинстве моделей домашних утюгов. Основным компонентом терморегулятора является пластина из термозависимого материала (обычно используется биметалл). В этой пластине нужная температура настраивается вручную. Эта пластина находится в тепловом контакте с нагревательным элементом. Кроме этого, она управляет блоком контактов, замыкающих и размыкающих электрическую цепь нагревательного элемента.



Рис. 3. а – терморегулятор; б – схема регулирования температуры; в – ручка терморегулятора

Блок контактов в утюге состоит из двух упругих контактных пластин (4 и 5) (рис. 3, б).

К верхнему контакту прикреплен стержень, упирающийся в биметаллическую пластину (1). Один конец пластины прикреплен к подошве утюга, а второй конец пластины остается свободным.

Если утюг холодный, контактные пластины (4 и 5) замыкают цепь и через нагревательный элемент утюга (6) проходит электрический ток. При достижении заданной температуры подошвы утюга биметаллическая пластина (1) изгибается вверх, надавливает на стержень (3), который в свою очередь поднимает пластину (4). В итоге контакты (4 и 5) размыкаются, цепь разрывается, нагревательный элемент отключается и утюг остывает. При остывании утюга биметаллическая пластина (1) выпрямляется, замыкая контакты 4 и 5. Нагревательный элемент вновь включается в цепь и утюг нагревается.

Периодически этот процесс повторяется, а это позволяет поддерживать температуру подошвы утюга в пределах величины, задаваемой с помощью рукоятки (2) регулятора.



Б

– Перечислите правила безопасности при работе с электрическим утюгом.

– Как можно очистить подошву утюга от загрязнения?

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Для чего предназначен утюг?
2. Из каких частей состоит утюг?
3. Из чего состоит принцип работы утюга?
4. Какова функция терморегулятора?
5. Как регулируется температура утюга?
6. Каковы правила безопасности при работе с утюгом?
7. Как можно чистить подошву утюга?

Нагрейте утюг до максимальной температуры и протрите его солью. Накопившаяся грязь должна с легкостью удалиться.

- Желтый налет, появляющийся на подошве утюга из-за накипи от жесткой воды или налипающего крахмала, можно снять с помощью ваты или тряпочки, пропитанной уксусом. Для повышения эффекта очистительных свойств уксуса, в него можно добавить нашатырный спирт. Если подошва сильно загрязнена, лучше разогреть утюг и погладить им ткань, пропитанную этим раствором.

- Подошву утюга от накопившейся грязи можно очищать с помощью спичечного коробка. Для этого вырезают серную полоску из коробка и натирают ею подошву утюга. Для лучшего эффекта утюг целесообразно немного нагреть.

- Подошву утюга нельзя соскребать с помощью ножа или наждачной бумаги.

 *Электрический утюг, нагревательный элемент, электрический терморегулятор, сигнальная лампочка, электрическая вилка, ТЭН, биметаллическая пластинка, блок контактов, подошва утюга, рукоятка регулятора температуры, стержень, поднимающий пластинку.*



Вопросы для самопроверки

1. Для чего предназначен утюг?
2. Из каких частей состоит утюг?
3. Из чего состоит принцип работы утюга?
4. Какова функция терморегулятора?
5. Как регулируется температура утюга?
6. Каковы правила безопасности при работе утюгом?
7. Какими методами можно чистить подошву утюга?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1. Произведи разборку старого, неиспользуемого электрического утюга, обрати внимание на его внутренние части.
2. Рассмотрите терморегулятор и запиши в тетради названия его частей.
3. Примени утюг.
 - Ознакомься с общим устройством утюга.
 - Подготовь оборудование для глажки с утюгом.
 - Повтори правила техники безопасности при работе с утюгом.
 - Выполни работу с утюгом. Прогладь ровную ткань.
 - Проверь качество выполненной работы.

51



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся.

Учитель еще раз дает информацию об устройстве и принципе работы электрического утюга.

Говорит о терморегуляторе, о блоке контактов бытовых утюгов, о температуре глажения видов ткани.

Можно предложить заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической пе-

чати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение принципа работы электрического утюга, умение пользоваться электрическим утюгом, умение подключать электрический утюг к сети и уход за ним, соблюдение правил безопасности и гигиены при работе с электрическим утюгом.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

14-ая тема. Устройство и принцип работы фена

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Соблюдает правила безопасности при использовании бытового фена (1.3.4.). 2. Классифицирует электрические сушильные аппараты (2.1.1.). 3. Объясняет принцип работы бытового фена (2.1.2.). 4. Подключает бытовой фен к сети, ухаживает за ним (2.2.2.).

14-ая тема

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ФЕНА

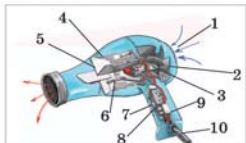
Фен был изобретен в конце XIX века.

В настоящее время существует много моделей электрических сушильных приборов. Каждый из них имеет свою форму и внутреннюю компоновку. В основном существует два вида электрического сушильного прибора: фены для укладки и сушки волос и строительные фены, используемые в строительных работах (рис. 1).



Рис. 1. Виды электрических сушильных приборов: а) бытовой фен для волос; б) строительный фен

Ниже вы видите общий вид внутреннего устройства фена для укладки и сушки волос (рис. 2).



Из чего состоит принцип работы фена?

Как видно из рисунка, фен выглядит как небольшой обресток трубы. Электронагревательный элемент и вентилятор располагаются внутри трубчатой конструкции. Для удобства его корпус оборудуют

Рассмотрим устройство и принцип работы электрического фена, используемого в каждом доме.



Для чего предназначен бытовой фен и из каких частей он состоит?

Бытовой фен – это электрический прибор, предназначенный для просушивания мокрых или влажных волос. В целом, в настоящее время существует множество моделей фенов. Внутреннее устройство всех этих внешне различных моделей мало отличается друг от друга.

Рис. 2. Устройство бытового фена: 1 – решетка воздухозаборника, 2 – вентилятор, 3 – электродвигатель, 4 – нагревательный элемент, 5 – термостойкий держатель, 6 – выключатель тепловой защиты (термостат), 7 – выключатель, 8 – контактная колодка, 9 – прижимная планка, 10 – трубочка для электрического шнура



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать слайды с изображениями бытовых фенов, их насадок, схем с их устройством, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к учащимся с вопросом:

– Что вы знаете о бытовых фенах и что бы вы хотели узнать?

Можно предложить заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ.

52

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Каково устройство и принцип работы бытового фена?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы. На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

– Сколько видов электрических сушильных приборов существует и какие общие черты имеются в их внутренней форме и структуре?

– Для чего предназначен фен и из каких частей он состоит?

– Объясните принцип работы бытового фена.

– Перечислите правила безопасности при использовании бытового фена.

– Объясните технологию чистки фильтра бытового фена.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

рукояткой с курком в виде пистолета. Всасываются воздушные потоки вентилятором через один из трубных срезов. Внутри воздух проходит мимо электрического нагревательного элемента, разогревается и выдувается через другой конец. Механизм нагревания выдуваемого из фена воздуха показан на рис. 3.

В нагревательном элементе фена энергия тока преобразуется в тепло. Как видно из рисунка, нагревательный элемент сделан из проволоки, свитой в спираль для увеличения площади ее поверхности, и размещен во внутренней части фена.

Основной принцип работы фенов состоит в ускорении испарения воды с поверхности мокрых и влажных волос.

Фен выдувает на волосы горячий воздух, ускоряющий испарение влаги. Воздух вокруг волос нагревается, образовавшаяся масса горячего воздуха легко засасывает содержащуюся в волосах влагу. Для направления в нужной форме воздушного потока на фен надеваются разные насадки.

Как правило, впускной срез закрывается сеткой с целью предотвратить попадание различных предметов внутрь корпуса.

На фене для укладки и высушивания волос производится мощный воздушный поток с температурой приблизительно 60 градусов. Чтобы исключить перегревание волос, фен оснащен защитой от перегрева.



Правила безопасной работы и уход за феном

- Чтобы не нарушалась изоляция, шнур фена должен быть гибким.
- Для того, чтобы исключить поражение током, ни в коем случае не сушите волосы во влажном помещении, особенно мокрыми руками.
- Приближать фен слишком близко к голове не стоит. Для волос это может быть слишком пагубно. Оптимальное расстояние должно быть не меньше 15-20 см от головы.
- Нужно использовать специальные насадки (диффузоры) для фена, которые как раз предназначены для различных видов операций по просушиванию, укладке и завивке волос.
- Нельзя слишком долго направлять струю горячего воздуха на один участок головы. Фен нужно постоянно перемещать, не задерживая его в одной точке дольше, чем на две секунды.

Внимание! Запрещается оставлять включенный фен без присмотра. Это может привести к пожару.

Современные фены не требуют особого ухода. Однако чистить их все-таки надо. Фен с засоренным фильтром будет перегреваться, плохо работать, может даже повредить волосы. Если вы пользуетесь феном ежедневно, прочищайте его фильтр хотя бы раз в три месяца.



Рис. 3. Нагревание воздуха на нагревательном элементе

Б

53



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Для чего предназначен фен?
2. Из каких частей состоит фен?
3. Из чего состоит принцип работы фена?
4. Какова функция терморегулятора?

5. Для чего предназначены насадки?
6. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с феном?
7. Как нужно чистить фен?

Потому что взвешенные в воздухе пылинки оседают на фильтре, расположенном между входным отверстием и спиралями. Если фильтр сильно засорен, вентилятору трудно прогонять через него воздух, вот почему мотор перегревается. Если при работе фена возникает запах паленых волос, значит, надо прочистить фильтр.

Чтобы прочистить фильтр, прежде всего надо отключить фен. У некоторых фенов фильтр находится прямо под задней решеткой и добраться до него проще простого. Удаляйте пыль, пух и волоски сухой мягкой щеткой (можно зубной) или пылесосом со щелевой насадкой. Прочно засевший мусор выдергивайте пинцетом.

Корпус и аксессуары фена можно протереть влажной тряпочкой.

 Бытовой фен, нагревательный элемент, решётка нагревательного элемента, термостойкий держатель, выключатель, выключатель тепловой защиты, контактная колодка, прижимная планка, трубочка для электрического шнура.

Вопросы для самопроверки

1. Для чего предназначен фен?
2. Из каких частей состоит бытовой фен?
3. Из чего состоит принцип работы бытового фена?
4. Какова функция терморегулятора?
5. Для чего предназначены насадки?
6. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе феном?
7. Как нужно чистить фен?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1. Разбери старый и непригодный к использованию бытовой фен, рассмотри его устройство и собери вновь.
2. Запиши в тетради названия частей фена.
3. Подключение фена в электрическую сеть и использование:
 - Подключи электрическую вилку фена в электрическую сеть.
 - Выключи фен, переместив переключатель режимов работы в положение нужного режима «1» или «2».
 - Фен можно использовать с насадкой или без неё.
 - По окончании работы отключи фен от электрической сети.

54



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся.

Учитель еще раз говорит об устройстве, принципе работы и важности бытового фена.

Можно предложить заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как перечисление видов бытовых фенов, объяснение принципа работы бытового фена, умение подключать фен к сети и уход за ним, соблюдение правил безопасности при использовании бытового фена.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

15-ая тема. Технология заточки кухонного ножа

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию заточки кухонного ножа с использованием точильного станка (1.1.1.). 2. Организует рабочее место для заточки кухонного ножа (1.2.1.). 3. Определяет последовательность заточки ножа (1.2.2.). 4. Выбирает подходящую технологию для заточки кухонного ножа (1.2.3.). 5. Соблюдает правило безопасности при заточке кухонного ножа (1.3.4.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, слайды с изображениями точильного станка, кухонных ножей.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Какими режущими инструментами вы пользуетесь на кухне?

2. Удобно ли работать с тупыми инструментами?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Как можно заточить кухонный нож?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы. На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

– Из каких частей состоит заточной станок? Какова особенность заточки режущих инструментов на электроточилах?

– Объясните технологию заточки кухонного ножа. Под каким углом затачивают кухонные ножи?

– Как снимают заусенцы на заточенном лезвии? Как получают острую режущую кромку лезвия?

– Перечислите правила безопасной работы при заточке кухонного ножа.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен

15-ая тема

ТЕХНОЛОГИЯ ЗАТОЧКИ КУХОННОГО НОЖА

При осмотре под лупой режущей кромки (лезвия) тупого кухонного ножа заметна его округленность. При длительном использовании ножа округленность увеличивается, и лезвие становится еще тупее. А тупым ножом трудно резать, он сминает волокна, не перерезает их. Поэтому необходима заточка лезвия ножа.



Как можно затачивать кухонный нож?

Заточку ножа выполняют на заточных (точильных) станках или вручную (рис. 1).



Рис. 1. а – ручной точильный станок; б – электрический точильный станок: 1 – точильный камень, 2 – упор

Основной частью ручного точильного станка является шлифовальный точильный камень, который насажен на вал. Этот камень вращается с помощью рукоятки (рис. 1, а). А в электроточильном станке камень вращается при помощи электродвигателя (рис. 2). Затачивая нож на электрических точильных станках, надо держать режущую часть впереди затачиваемой поверхности так, чтобы поток воздуха обдувал его. Посинение лезвия – это показатель потери твердости металла. Потому что при точении нож нагревается, тупеет и теряет свою функцию.

Надо учитывать то, что затачивая нож, нельзя держать лезвие в направлении против вращения камня. Это очень опасно. Поэтому надо внимательно присматриваться как выполняет заточку учитель.

Нельзя забывать, что заточку ножа в школьных мастерских производит только учитель!

Во время заточки ножа его надо держать двумя руками и плавно перемещать вдоль режущей кромки. Чтобы лезвие ножа не перегревалось, его надо периодически охлаждать в воде.

часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им.

Каждый представитель группы делает презентацию, потом они обмениваются своими мнениями о работах друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

Правила безопасности

- Перед началом работы нужно надевать защитные очки. Нельзя допускать заклинивания ножом вращающегося с большой скоростью шлифовального камня. При раскалывании вращающегося камня выбрасываемые куски летят с большой скоростью. Это очень опасно.
- При заточке ножа его нужно подводить к вращающемуся камню очень плавно и придерживать так, чтобы его не выбросило камнем.
- При заточке на торце вращающегося шлифовального камня надо остерегаться попадания ножа на зажимные шайбы.

 **Заточный станок, шлифовальный камень, заточка, доводка, правка лезвия, брусок, оселок.**

Вопросы для самопроверки

1. Почему трудно резать тупым ножом?
2. На чем выполняется заточка ножа?
3. Из каких частей состоит заточный станок?
4. Если при заточке лезвие посинело, – это признак чего?
5. Как надо держать затачиваемый нож?
6. Что надо делать для того, чтобы лезвие ножа не перегревалось?
7. Как снимаются заусенцы на лезвии ножа?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

1. Запиши последовательность операций при заточке кухонного ножа и дай учителю проверить свою запись.
2. Под контролем учителя выполни заточку ножа на ручном точильном станке.
3. Подбери необходимые плоские бруски и оселки для правки и доводки лезвия ножа.
4. Выполни правку и доводку лезвия ножа.

Б

В

Г



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Почему трудно резать тупым ножом?
2. На чем выполняют заточку ножа?
3. Из каких частей состоит заточный станок?
4. Если при заточке лезвие посинело – это признак чего?
5. Как надо держать затачиваемый нож?
6. Что надо делать, чтобы лезвие ножа не перегрелось?
7. Как снимают заусенцы на лезвии ножа?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на удобство работы с острыми режущими инструментами, на технологию их заточки, на важность соблюдения правил безопасности при заточке.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение заточки кухонного ножа с использованием точильного станка, организация рабочего места для заточки, определение последовательности заточки, выбор подходящей технологии заточки, соблюдение правил безопасного труда при заточке кухонного ножа.

Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

16-ая тема. Устройство и принцип работы сверлильного станка

- ЦЕЛЬ УРОКА:** 1. Объясняет технологию сверления на сверлильном станке (1.1.1).
2. Организует рабочее место для сверления на сверлильном станке (1.2.1).
3. Определяет последовательность сверления на сверлильном станке (1.2.2).
4. Соблюдает правила безопасности при работе на сверлильном станке (1.3.4).
5. Объясняет принцип работы сверлильного станка (2.1.1).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение.

Из ресурсов можно использовать слайды с изображениями сверлильного станка, различных видов сверл и заготовок, молоток, клин, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Как можно просверлить отверстие в заготовке?
2. Какие виды отверстий вы знаете?
3. Какие виды сверл вы знаете?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Каково устройство и принцип работы сверлильного станка?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

- Для чего предназначен сверлильный станок и из каких частей он состоит?
- Объясните принцип работы сверлильного станка.
- Как устанавливают сверло в патрон?
- Что надо делать по окончании сверления?
- Перечислите правила безопасности при сверлении.

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МЕТАЛЛА

16-ая тема

УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ СВЕРЛИЛЬНОГО СТАНКА

Сверлильный станок является одним из самых простых и распространенных металлорежущих станков. Он относится к технологическим машинам, предназначенным для обработки различных материалов.



Для выполнения каких операций предназначен сверлильный станок?

Сверлильный станок – это технологическая машина, предназначенная для точного сверления отверстий в металле, дереве и других материалах. Сфера применения этого станка довольно обширна – от производства до домашней мастерской.



Из каких частей состоит и как работает сверлильный станок?

В школьных учебных мастерских широко применяется сверлильный станок модели НС-12.



Рис. 1. а – устройство сверлильного станка НС-12; б – сверлильный патрон

Станок включают в сеть с помощью пусковой кнопки. Вращение от электродвигателя через ременную передачу, закрытую защитным кожухом, передается шпинделю станка. В нижней части шпинделя устанавливается сверлильный патрон (рис. 1.б). В сверлильном патроне закрепляется сверло. Подача сверла при сверлении осуществляется поворотом рукоятки. Обрабатываемые заготовки устанавливают и закрепляют в тисках или на зажимных приспособлениях (на кондукторе), на столе станка.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

Вставляют узкий конец клина в выбивное отверстие шпинделя и, слегка нажимая на широкий конец клина, вводят его в глубину отверстия. При этом клин нажимает на ланку хвостовика патрона и вытолкнет его из шпинделя. Патрон поддерживают левой рукой, чтобы он не упал на стол станка. Если хвостовик патрона держится в шпинделе очень туго, то допускается снимать патрон, слегка (рис. 3, б) ударяя по торцу клина молотком. В этом случае, чтобы не повредить патрон и поверхность стола, на стол станка кладут деревянную дощечку.

1 Правила безопасности

- Перед сверлением всегда проверяйте правильность установки инструмента.
- Чтобы сверло не испортило тиски или поверхность стола, под заготовку подкладывайте деревянные брусочки или дощечки.
- Обрабатываемые детали необходимо прочно закреплять на столе станка или в приспособлениях.
- Категорически запрещается удерживать детали руками.
- Запрещается перебрасывать ремни с одной ступени шкива на другую при работающем электродвигателе.
- Запрещается сдувать стружку со стола и выдувать из отверстия.
- Убирать со стола стружку следует только щетками, но не руками.
- При сверлении хрупких металлов необходимо пользоваться предохранительными очками.

 **Сверлильный станок, пусковые кнопки, станина, шпиндель, патрон, сверло, рукоятка, хвостовик патрона.**

? Вопросы для самопроверки

1. Из каких основных частей состоит сверлильный станок?
2. В каком порядке передается вращательное движение от электродвигателя шпинделю и сверлу?
3. Как включается сверлильный станок?
4. Как осуществляется подача сверла при сверлении?
5. Как устанавливают сверло на станке?
6. Какими способами можно закрепить заготовку на столе станка?
7. В какой последовательности выполняют операцию сверления?
8. Как снимают сверло и сверлильный патрон со станка?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Изучение устройства сверлильного станка

Порядок выполнения работы:

1. Изучи конструкцию сверлильного станка.
2. Расскажи о принципе его работы.
3. Закрепи сверло в патроне ручной дрели.

60



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Из каких основных частей состоит сверлильный станок?

2. В каком порядке передается вращательное движение от электродвигателя шпинделю и сверлу?

3. Как включается сверлильный станок?

4. Как осуществляется подача сверла при сверлении?

5. Как устанавливают сверло на станке?

6. Какими способами можно закрепить заготовку на столе станка?

7. В какой последовательности выполняют операцию сверления?

8. Как снимают сверло и сверлильный патрон со станка?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на устройство и принцип работы сверлильного станка, на правила безопасной работы на станке.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии сверления, организация рабочего места, определение последовательности сверления, соблюдение правил безопасности, объяснение принципа работы станка.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

17-ая тема. Технология рубки металла

ЦЕЛЬ УРОКА: Объясняет технологию рубки металла (1.1.1.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать зубило, молоток, различные металлические заготовки, тиски, наковальню, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к учащимся с вопросами:

– Как можно разделить на части различные металлические заготовки и какими инструментами при этом пользуются?

Можно предложить заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ.

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какова технология рубки металла?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы. На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

- Что такое рубка металла? В каких случаях проводят рубку металла?
- Из каких частей состоит зубило?
- Как выбирают углы заострения зубила при рубке металла? Объясните технологию работы с зубилом.
- Какие виды ударов бывают во время рубки металла?
- Перечислите правила безопасности во время рубки.

17-ая тема

ТЕХНОЛОГИЯ РУБКИ МЕТАЛЛА

Рубка металла – это технологическая операция, которая осуществляется с помощью зубила и молотка. Во время этой операции с заготовки удаляют слой металла или разрушают его на части.

С помощью рубки выполняются такие технологические операции, как резка металлических заготовок, удаление заусениц с разрезанием, вырубание пазов и канавок и т.д.



Чем и как можно рубить металл?

Основным рабочим инструментом для рубки является зубило (рис. 1).

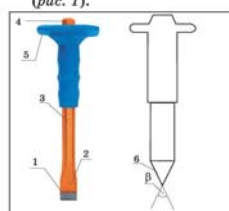


Рис. 1. Зубило

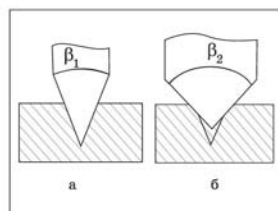


Рис. 2. Разные углы заострения клина: а – малый угол; б – большой угол

Зубило состоит из следующих частей: 1 – лезвие; 2 – рабочая часть; 3 – средняя часть; 4 – ударная часть; 5 – защитник; 6 – угол заострения.

В рубке основная работа выполняется с помощью клина. Рабочая часть зубила именно в этой форме (рис. 2).

Углы заострения выбираются в зависимости от видов и твердости обрабатываемых металлов: чем тверже металл, тем больше должен быть угол заострения. Для обработки стали рекомендуется угол в 60°, для цветных металлов – 35–40°.

Для рубки металла используют слесарные молотки массой 400–500 г. Они бывают с бойками двух типов: круглым и квадратным (рис. 3).

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

Правила безопасной работы при рубке металла:

1. Работай только исправным инструментом.
2. При рубке надевай защитные очки.
3. Надежно закрепляй заготовку в тисках.
4. В конце рубки ослабляй силу удара.
5. Во избежание ранения не проверяй качество рубки руками.
6. При рубке на плите или наковальне помни, что отрубленные кусочки металла отлетают в разные стороны. Пользуйся различными защитными экранами или сеткой.
7. По окончании работы убери рабочее место.

 *Рубка, зубило, угол заострения, наковальня, кистевой удар, локтевой удар, плечевой удар.*

Вопросы для самопроверки

1. Назови элементы зубила.
2. В чем сходство и различия между зубилом и слесарной ножовкой?
3. Каковы способы ручной рубки металла?
4. В каких случаях применяют кистевой удар?
5. В каких случаях применяют плечевой удар?
6. В каких случаях применяют локтевой удар?
7. Какие правила безопасности надо соблюдать при рубке металла?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Выполни задание:

Подготовь технологическую карту или схему рубки металла.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Какие существуют элементы зубила?
2. В чем сходство и различие между зубилом и слесарной ножовкой?
3. Какие способы ручной рубки металла вы знаете?
4. В каких случаях применяют кистевой удар?
5. В каких случаях применяют плечевой удар?
6. В каких случаях применяют локтевой удар?
7. Какие правила безопасности надо соблюдать при рубке металла?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Предлагает заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии рубки металла, организация рабочего места, определение последовательности рубки, выбор подходящей технологии рубки, соблюдение правил безопасности.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

18-ая тема. Резьбовые соединения деталей

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию нарезания резьбы (1.1.1.).
2. Демонстрирует навыки сотрудничества при групповой работе (1.3.3.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, проблемная ситуация.

Из ресурсов можно использовать плашку, плашкодержатель, метчик, вороток (или слайды с их изображениями), различные гайки, болты, винты, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Какие виды соединений вы знаете?
2. В чем преимущества и недостатки этих методов?

Можно предложить заполнить таблицу.

Виды соединений	Достоинства	Недостатки
Гвоздями		
Фальцевым швом		
Клеем		
Заклепками		

18-ая тема

РЕЗЬБОВЫЕ СОЕДИНЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

Перед тем как изучить резьбовые соединения, нужно ознакомиться с резьбой.



Что такое резьба?

Резьба – это канавка, нанесенная по винтовой линии на наружную или внутреннюю цилиндрическую поверхность. Резьба, нарезанная на цилиндрической поверхности, бывает двух видов: наружная резьба и внутренняя резьба (рис. 1). Наружная резьба нарезается на наружных, а внутренняя резьба нарезается на внутренних цилиндрических поверхностях.

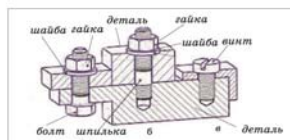


Рис. 1. Виды резьбы:

а – наружная; б – внутренняя

Рис. 2. Виды резьбовых соединений:

а – болтовое; б – шпильчное, в – винтовое

Резьбовые соединения деталей (рис. 2) встречаются в разных устройствах. Они очень просты, надежны, легко поддаются разборке и сборке. К основным элементам резьбовых соединений относятся болт, винт, шпилька, гайка и шайба (рис. 3).



Рис. 3. а – болт, б – шпилька, в – винт, г – шайба, д – гайка

Болт – это крепежная деталь, имеющая форму цилиндрического стержня, на одном конце которого имеется гайка, а на другом – резьба (рис. 3, а). На болт навинчивается шестигранная гайка.

Шпилька – это крепежная деталь, имеющая форму цилиндрического стержня, на обоих концах которого нарезана резьба (рис. 3, б). Один конец шпильки навинчивается в одну из соединяемых деталей, на другой конец шпильки навинчивается гайка. Длина навинчиваемого конца шпильки зависит от материала детали, в которую она вставляется.

Винт – это крепежная деталь, имеющая форму стержня (цилиндрического и конического), на одном конце которого имеется

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какова технология нарезания резьбы?



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы. На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

головка, а на другом резьба, с помощью которой он ввинчивается в одну из соединяемых деталей (рис. 2, а).

Шайба – это деталь в виде диска со сквозным отверстием. Ее подкладывают под гайку или головку болта для увеличения площади поверхности, на которую они опираются, для предохранения поверхностей соединяемых деталей от задирав, образуемых во время затягивания гайки (рис. 3, з).

Гайка – это деталь с отверстием и внутренней резьбой. Его применяют в болтовых и шпильчатых соединениях деталей (рис. 3 д). Различают по направлению витка правую и левую резьбу. При завинчивании гайки или винта с правой резьбой их вращают по часовой стрелке, с левой резьбой – против часовой стрелки (рис. 4). Если элементы даются в миллиметрах, т.е. в единицах метрической системы, то такая резьба называется метрической.

Обозначаются и наружная и внутренняя метрическая резьба буквой М и числом, показывающим наружный диаметр резьбы (например: М 8, М 16.)

На рисунке 5 показаны основные элементы резьбы.

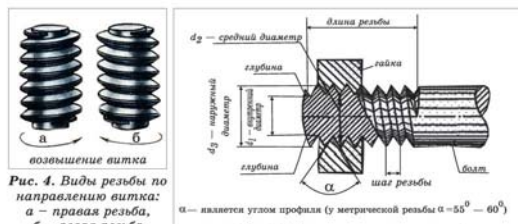


Рис. 4. Виды резьбы по направлению витка:
а – правая резьба,
б – левая резьба

Рис. 5. Основные элементы резьбы

Для нарезания наружной резьбы используют плашку с плашкодержателем (рис. 6, а).

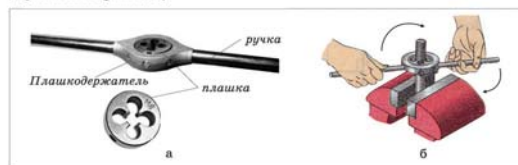


Рис. 6. Нарезание наружной резьбы с плашкой:
а) плашка; б) плашкодержатель

66

Б

– Что такое резьба? Каких видов бывают резьбовые соединения? В чем преимущество резьбового соединения?

– Что относится к основным элементам резьбового соединения? (Можно предложить заполнить таблицу.)

Название детали	Что из себя представляет	Назначение
Болт		
Винт		
Шпилька		
Гайка		
Шайба		

– Какие приспособления используют при нарезании внутренней и наружной резьбы? Объясните их устройство и принцип работы.

– Какая резьба называется метрической? Перечислите правила безопасности при нарезании резьбы.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно.

Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.

Пласска похожа на гайку со сквозными отверстиями, прорезающими резьбу и образующими лезвия с режущими кромками. Изготавливают пласски из закаленной инструментальной углеродистой легированной стали.

Пласску закрепляют в пласскодержателе (рис. 6, б) с рукоятками. При навинчивании пласски на нарезаемый стержень ее лезвия врезаются в поверхность и нарезают винтовую линию – резьбу. Образующиеся металлические стружки выходят в отверстия.

Для нарезания внутренней резьбы используют метчик с воротком (рис. 7.). Вороток – это приспособление, удерживающее метчик.



Рис. 7. Нарезание внутренней резьбы метчиком

Правила безопасной работы

- Запрещается работать неисправными инструментами!
- Нужно очищать инструменты от стружки щеткой-сметкой.
- Оберегайте руки от повреждения острыми кромками режущих инструментов.



Резьбовое соединение: болт, винт, шпилька, гайка; резьба наружная, внутренняя, правая, левая; элементы резьбы, пласска, пласскодержатель, метчик, вороток.



Вопросы для самопроверки

1. Приведи примеры по резьбовым соединениям.
2. Чем отличается болт от винта и шпильки?
3. Назови элементы резьбы.
4. Чем и как нарезают наружную резьбу?
5. Чем и как нарезают внутреннюю резьбу?
6. Для чего служат сквозные отверстия в пласске и канавки на метчике?
7. Из каких частей состоит метчик?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Подготовь технологическую карту нарезки резьбы.

Б

В

Г



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы и задания:

1. Приведите примеры резьбовых соединений.
2. Чем отличается болт от винта и шпильки?
3. Назовите элементы резьбы.
4. Чем и как нарезают наружную резьбу?
5. Чем и как нарезают внутреннюю резьбу?
6. Для чего служат сквозные отверстия в пласске и канавки на метчике?
7. Из каких частей состоит метчик?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на виды резьбовых соединений, на правила нарезания резьбы и правила безопасности при нарезании резьбы.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии нарезания, организация рабочего места, определение последовательности нарезки, выбор подходящей технологии, нарезание резьбы, сотрудничество, соблюдение правил безопасности.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

19-ая тема. Технология механической обработки рыбы

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию механической обработки рыбы (1.1.1.). 2. Определяет последовательность механической обработки рыбы (1.2.2.). 3. Соблюдает правила безопасной работы и санитарии-гигиены при механической обработке рыбы (1.3.4.).

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

19-ая тема

ТЕХНОЛОГИЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ РЫБЫ

Рыба является очень полезным и ценным продуктом. В ней содержатся белки, минеральные вещества, витамины и жиры. Нельзя забывать о том, что в рыбе очень много фосфора, который необходим нашему организму.

Так как рыба не является калорийной, ее можно считать диетическим продуктом. Надо отметить, что рыба хорошо усваивается организмом, имеет нежную мякоть, легко и быстро готовится.

Что такое механическая обработка рыбы и как она выполняется?

В продажу поступает кроме свежей и замороженная рыба. Поэтому перед механической обработкой замороженной рыбе надо дать оттаять. Оттаивают рыбу обычно в воздухе или в воде. Лучший способ – это помещение рыбы в посуду с холодной подсоленной водой.

Для механической обработки рыбы нужны следующие кухонные принадлежности: кухонный нож, рыбачистка, терка и разделочная доска, кухонные ножницы (рис. 1).



Рис. 1. Кухонные принадлежности для механической обработки рыбы



Рис. 2. Очистка рыбы от чешуи

68

С помощью рыбачистки (рис. 1, в) или обычной терки (рис. 1, г) можно очистить рыбу от чешуи. Если под рукой нет этих принадлежностей, тогда можно использовать кухонный нож (рис. 1, б).

При очищении рыбы от чешуи движения руки должны быть направлены от хвоста к голове рыбы (рис. 2).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, 3ХЗУ, кластер.

Из ресурсов можно использовать инструменты и приспособления для механической обработки рыбы, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

– Что вы знаете о рыбе как о продукте питания? Что вы еще хотели бы узнать?

Можно предложить заполнить первые два столбца таблицы 3ХЗУ.

А

Б

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какова технология механической обработки рыбы?



Учитель поручает учащимся прочитывать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

- Какие полезные вещества содержатся в рыбе?
- Как оттаивают рыбу?
- Какие инструменты и приспособления нужны для механической обработки рыбы?

- Какова последовательность очищения рыбы?

- Перечислите правила безопасности и санитарии при механической обработке рыбы.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. В каком виде рыба поступает в продажу?

Придержав хвостовую часть и передвигая нож от хвоста к голове, разрезается брюшко очищенной от чешуи рыбы (рис. 3).



Рис. 3. Разрезание брюшка рыбы



Рис. 4. Удаление внутренностей рыбы

Для того, чтобы не повредить желчный пузырь, с помощью ножа нужно осторожно удалить внутренности рыбы (рис. 4).

После удаления внутренностей целесообразно отделить хвостовую часть и голову рыбы (рис. 5).



Рис. 5. Отделение головы и хвостовой части рыбы



Рис. 6. Разрезание плавника рыбы



Рис. 7. Промывание рыбы

Потом вырезанием отделяется плавник. Взявшись за плавник одной рукой, легко можно выдернуть его резким движением от хвоста к голове (рис. 6).

Кухонными ножницами можно обрезать маленькие плавники. После всего этого промывают несколько раз рыбу в холодной проточной воде и придерживают до ухода воды в дуршлаг (рис. 7).

Обычно пластуют крупную рыбу. При разрезании рыбы пополам вдоль позвоночника, получается филе*. Тогда легко можно удалить позвоночную кость (рис. 8).

* Филе – очищенный от костей кусок мяса

2. По каким признакам можно определить свежесть рыбы?

3. По каким признакам можно определить, что рыба не доброкачественная?

4. Какие полезные вещества имеются в рыбе?

5. Как оттаивают замороженную рыбу?

6. Из каких стадий состоит механическая обработка рыбы?

7. В какой последовательности разделяют рыбу?
8. Какие инструменты и приспособления применяют для обработки рыбы?
9. Какие правила безопасности и санитарии необходимо соблюдать при механической обработке рыбы?



Рис. 8. Пластование рыбы



Рис. 9. Нарезание рыбы

Нарезают рыбу порционными* кусками. Для варки рыбу режут перпендикулярно разделочной доске (рис. 9, а).
А для обжаривания, чтобы куски получались более плоскими и широкими, рыбу режут под небольшим углом (рис. 9, б).

1 Правила безопасной работы и санитарии при обработке рыбы:

- При удалении плавников рыбы нужно быть осторожным. Твердые костяные лучи рыбы могут поранить руку.
- Чтобы при очищении рыбы от чешуи не поранить руку, придерживайте ее за хвост. Так она не выскользнет из пальцев.
- Работая кухонным ножом, нужно быть внимательным и осторожным.
- При ранении руки нужно тщательно промыть и дезинфицировать рану.
- Разделять рыбу нужно на специальной доске и на отдельном столе.
- До и после разделки надо промывать рыбу холодной проточной водой.
- Нужно выкинуть полученные рыбные отходы сразу после разделки.
- По окончании работы надо вымыть кухонный инвентарь моющими средствами.

► **Мороженая рыба, механическая обработка рыбы, пластование, филе.**

? Вопросы для самопроверки

1. В каком виде рыба поступает в продажу?
2. Какие полезные вещества содержатся в рыбе?
3. Как оттаивают мороженую рыбу?
4. Из каких этапов состоит механическая обработка рыбы?
5. В какой последовательности разделяют рыбу?
6. Какие инструменты и приспособления применяют для обработки рыбы?
7. Какие правила безопасности и санитарии необходимо соблюдать при механической обработке рыбы?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Выполни задание:

Подготовь технологическую схему последовательности механической обработки рыбы.

*Порция – определенная доля чего-либо, рассчитанная на одного человека

70



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает их ответы.

Учитель еще раз говорит об основных стадиях технологии механической обработки рыбы. Он дает информацию об основных признаках свежести и недоброкачества рыбы, которая поступает в продажу, об основных способах тепловой кухонной обработки, о пользе организму данного пищевого продукта, о технологии очищения и разделки по частям на каждого человека.

Можно предложить заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценива-

ния, как объяснение технологии обработки, организация рабочего места, определение последовательности обработки, соблюдение правил безопасности и санитарии.

20-ая тема. Тепловая обработка рыбы. Блюда из рыбы

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Выбирает подходящую технологию тепловой обработки рыбы (1.2.3.). 2. Готовит разные блюда из рыбы (1.3.1.) 3. Демонстрирует оформительские способности при изготовлении блюд из рыбы (1.3.2.) 4. Демонстрирует способности совместной деятельности (1.3.3.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение.

Из ресурсов можно использовать слайды с изображениями свежей и несвежей рыбы, видеозаписи различных методов тепловой обработки рыбы, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Какие блюда из рыбы вы знаете?

2. Какие из них являются горячими блюдами?

3. Какие способы приготовления блюд из рыбы вы знаете?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Из чего состоит технология тепловой обработки рыбы?

А

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Перед приготовлением блюд из рыбы целесообразно выбрать способ кулинарной обработки. Это позволит добиться хорошего вкуса и сохранить ценные пищевые вещества, содержащиеся в рыбе.

Рыба является скоропортящимся продуктом. Надо запомнить, что несвежую рыбу нельзя использовать в пищу, так как она может стать причиной отравления. Поэтому каждому человеку очень важно уметь определять свежесть рыбы.



Как можно определить свежесть рыбы?

Внешний вид рыбы говорит о многом, и поэтому надо обратить внимание на этот определяющий показатель.

- У свежей рыбы жабры красного цвета, от нее исходит характерный рыбный запах. Если рыба покрыта тонким слоем прозрачной слизи, брюшко не вздуто, чешуя гладкая, чистая, блестящая, глаза прозрачные, блестящие, выпуклые, упругие, значит, она свежая. У свежей рыбы мышечный слой твердый, плотно соединен с костями, отделяется от них с трудом. Мясо белое и эластичное. Опущенная в воду свежая рыба сразу же идет ко дну.

Б

- У испорченной рыбы жабры бледного или грязно-серого цвета, запах неприятный. Брюшко иногда вздуто, глаза ввалившиеся, мутные, чешуя без блеска, покрыта липкой слизью.

- Легко определить качество соленой или мороженой рыбы: ее надо проколоть горячей иглой – если рыба несвежая, появится гнилостный запах. Такую рыбу есть нельзя.

- Свежая рыба может быть парной или охлажденной. Парной называют свежеснувшую рыбу, не подвергавшуюся никакому охлаждению, имеющую температуру тела, равную температуре тела окружающего воздуха.

- Охлажденной называют свежеснувшую рыбу, температура тела которой понижена холодным воздухом или льдом до 0 градусов. Охлажденная рыба также представляет собой скоропортящийся продукт. Если рыба неприятно пахнет, то это тревожный сигнал о том, что рыба непригодна к употреблению.

В зависимости от способов тепловой обработки, рыбные блюда делят на **отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные**.

Для отваривания используют почти все породы рыб. Наиболее вкусны в отварном виде осетровые, кутум, сазан, ставрида, скумбрия и другие.

71



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздают рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

– Как можно определить свежесть рыбы?

– Заполните таблицу:

Способ тепловой обработки	Технология обработки	Способ тепловой обработки	Технология обработки
Варка		Обжаривание	
Тушение		Припускание	

– Объясните технологию запекания рыбы. Какие санитарно-гигиенические правила надо соблюдать при тепловой обработке рыбы?

Здесь можно создать интеграцию со стандартом 4.1.1. по предмету «Познание мира».

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности по-

Одним из наиболее распространенных способов приготовления блюд из рыбы является **тушение** (рис. 4).



Рис. 4. Тушение рыбы



Рис. 5. Запекание рыбы

Перед тушением лучше обжарить рыбу. В остальном этот способ приготовления похож на припускание. Тушить рыбу можно в соусе или с добавлением специй.

Запекать можно не только сырую, но и частично обработанную рыбу. При этом часто используют соусы и запекают рыбу сразу с гарниром.

Горячие рыбные блюда подают на стол теплыми. Рыбу и гарнир укладывают на тарелку или блюдо. В зависимости от видов блюда, соус подают отдельно или в той же тарелке.

▶ Тепловая обработка рыбы, блюда из рыбы, отваривание, припускание, жаренье, тушение, запекание.



Вопросы для самопроверки

1. В чем ценность рыбных блюд для человеческого организма?
2. Как можно определить доброкачественность рыбы?
3. При каком способе обработки рыбы сохраняется больше полезных веществ?
4. Какие способы тепловой обработки используют при приготовлении рыбных блюд?
5. Как отваривают рыбу?
6. Как жарят рыбу?
7. Из чего состоит тушение рыбы?
8. Как запекают рыбу?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Выполни работу:

Составь технологическую карту приготовления рыбы способом припускания.

73

могать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. В чем ценность рыбы для человеческого организма?
2. Как можно определить доброкачественность рыбы?
3. При каком способе обработки рыбы сохраняется больше полезных веществ?
4. Какие способы тепловой обработки используют при приготовлении рыбных блюд?
5. Как отваривают рыбу?
6. Как жарят рыбу?
7. Какова технология тушения рыбы?
8. Как запекают рыбу?

Б

В

Г



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на важность умения определения свежести рыбы, на разные виды тепловой обработки рыбы.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии тепловой обработки, организация рабочего места, выбор подходящей технологии обработки, соблюдение санитарно-гигиенических правил.

21-ая тема. Технология механической кулинарной обработки мяса птицы

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Определяет последовательность разделки мяса курицы (1.2.2.) 2. Выбирает для разделки мяса курицы соответствующую технологию обработки (1.2.3.) 3. Разделяет мясо курицы на части (1.3.1.) 4. Демонстрирует умения совместной деятельности (1.3.3.)



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать слайды с изображениями тушек птиц, инструментов для механической кулинарной обработки птицы, изображения различных этапов обработки птицы, учебник, рабочие листы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Что вы знаете о домашних птицах?

2. А что бы вы еще хотели узнать о кулинарной обработке мяса птицы?

Можно предложить заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ.

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Из чего состоит механическая кулинарная обработка птицы?

21-ая тема

ТЕХНОЛОГИЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ

Мясо домашней птицы (курица, индейка, утка, гусь) (рис.1) очень полезно, так как мышечная ткань мелковолокнистая, и поэтому оно готовится быстрее и легче переваривается.



Рис. 1. Мясо домашней птицы:

а – индюшатина; б – курятина; в – гусятина; г – утятина

Одним из самых качественных видов мяса является мясо индейки. По сравнению с другими видами мяса птицы, индюшатина богата витаминами А, Е, в ней очень мало содержание холестерина. Можно утверждать, что индюшатина является высококачественным продуктом диетического питания. Индюшатина богата такими микроэлементами, как фосфор, кальций, железо, натрий, сера, калий, магний, йод, марганец.

Индюшатина отличается великолепным вкусом. Потому что в ней имеется достаточное количество жиров, углеводов и белков. По вкусовым качествам индейка занимает свое место между мясом курицы и говядиной. Индейка характерна умеренной жирностью мяса, что способствует усвоению кальция, поступающего в организм из других продуктов. Так как в индейке много белка, она дает нам гораздо больше жизненной энергии, чем любое другое мясо. Нужно также знать, что индейка не менее богата фосфором, чем рыба.

Польза куриного мяса немного уступает мясу индейки. Однако по некоторым другим показателям куриное мясо является более полезным, чем индюшатина. В мясе курицы больше жира и калорий. Из всех видов птичьего мяса куриное мясо имеет самое большое содержание белков и может полностью обеспечить человека всеми незаменимыми аминокислотами. Кроме того, в курятине очень много микроэлементов: цинка, меди, магния.

74



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздают рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

- Чем отличается мясо индейки от мяса других домашних птиц?
- Заполните таблицу:

Этап обработки	Технология обработки
Оттаивание	
Опаливание	

Этап обработки	Технология обработки
Удаление головы, шеи, ножек и крыльев	
Потрошение	
Промывание	

Куриные полуфабрикаты очень удобны для приготовления порционных блюд. Используя схему, представленную на рисунке 7, можно разделить на части тушку курицы.

Последовательность разделки такова:

1. Отрезать нижнюю часть ног (А) и бедрашки (В);
2. Затем отрезают крылышки (С);
3. Следующая операция – разрезают грудную клетку, отделяют спинку и грудку F;
4. Спинку, разрезав поперек, делят на две части (Д и Е);
5. Грудку тоже разрезают вдоль на две половинки.

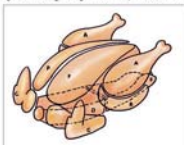


Рис. 7. Схема разделки тушки курицы

В супермаркетах можно купить не только потрошенную, но уже и разделанную птицу: грудки, крылышки, бедрашки и др. Их называют полуфабрикатами.

Из мяса курицы готовят множество блюд: варят, тушат, жарят. При варке кожу нужно снять и выбросить. Потому что она приводит к ожирению.

Правила безопасности

- При разделке птицы крепко держать рукоятку ножа.
- Использовать только хорошо заточенный нож.
- Нужно стараться, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими.
- Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх.
- Не пытаться поймать в воздухе падающий нож.
- Нужно помыть нож после разделки птицы.

Домашняя птица, механическая кулинарная обработка, мышечная ткань, мелковолокнистая ткань, оттаивание, опаливание, потрошение, полуфабрикаты

Вопросы для самопроверки

1. Почему мясо домашней птицы полезно?
2. Чем отличается мясо индопаштеты от мяса других домашних птиц?
3. Какие полезные вещества имеются в курятине?
4. Какие операции входят в механическую кулинарную обработку курицы?
5. Как оттаивают курицу?
6. Как опаливают курицу?
7. Как выполняют потрошение курицы?
8. Какова последовательность разделки тушки курицы?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Выполни задание:

Подготовь технологическую схему механической кулинарной обработки курицы.

Б

В

Г

– Что такое полуфабрикаты?

– Перечислите последовательность разделки тушки птицы.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Почему мясо домашней птицы полезно? 2. Чем отличается мясо индопаштеты от мяса других домашних птиц? 3. Какие полезные вещества имеются в курятине? 4. Какие операции входят в механическую кулинарную обработку курицы? 5. Как оттаивают курицу? 6. Как опаливают курицу? 7. Как выполняют потрошение курицы? 8. Какова последовательность разделки тушки курицы?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Можно предложить заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии обработки, организация рабочего места, определение последовательности обработки, соблюдение правил безопасности и гигиены.

22-ая тема. Технология механической обработки мяса

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию механической обработки мяса (1.1.1.). 2. Выбирает подходящую технологию обработки мяса (1.2.2.). 3. Соблюдает правила безопасности и санитарии при механической обработке мяса (1.3.4.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, слайды с изображениями туш различного скота, слайды с изображениями различного мяса (различающиеся по возрасту скота, цвету), схема кулинарной разделки бараньей туши.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Какие виды крупного рогатого скота вы знаете?

2. Мясо какого скота больше всего используется в азербайджанской кухне?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какова технология механической обработки мяса?

22-ая тема

ТЕХНОЛОГИЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСА

Благодаря своим высоким пищевым и вкусовым качествам, мясо относится к самым ценным продуктам питания. Мясо – самый популярный и востребованный продукт в рационе питания человека. Пищевая ценность мяса определяется тем, что оно является носителем полноценного животного белка и жира. Некоторые содержащиеся в нем питательные вещества по своей пищевой ценности невозможно заменить потреблением другой пищи. Кроме полноценного животного белка и жира в мясе содержатся минеральные вещества, витамины и минеральные соли. Среди важных для организма минеральных веществ в состав мяса входят – железо, калий, магний, натрий, цинк, фосфор, йод и др. Вместе с мясом в организм поставляется широкий комплекс витаминов группы В: В₁, В₂, В₃, В₆, В₁₂.

В пищу используется как само мясо убойного скота, так и его **субпродукты**, из которых приготавливаются обычные и диетические блюда. Такие субпродукты, как язык и печень, не уступают мясу по вкусовым и питательным качествам, а по некоторым качествам даже превосходят его.



Как определить вид и качество мяса?

Мясо, полученное от убоя разных видов животных, имеет свои особенности – различный цвет и запах, мускульные и жировые ткани, строение костей и т.п. В основу деления мяса на виды положены следующие признаки: пол, возраст животного, степень упитанности, термическое состояние.

Самым широко потребляемым мясом являются **говядина** (мясо крупного рогатого скота) и **баранина**.

Говядину по возрасту животного делят на мясо говядье (старше 3 лет), мясо молодняка (от 3 месяцев до 3 лет) и телятину (от 2 недель до 3 месяцев). Мясо старых животных имеет темную окраску, цвет внутреннего жира желтый, строение грубое, плотное и крупнозернистое.

Мясо взрослых коров и быков характеризуется ярко-красным цветом, большим отложением подкожного и внутреннего жира белого или желтого цвета. **Мясо молодого животного** имеет розово-красную окраску, белый цвет жира, тонкозернистое строение и слабовыраженную мраморность.

Телятина имеет светло-розовый цвет, нежную консистенцию, отличается высокой усвояемостью. Лучшую телятину (молочную) получают от телят в возрасте от 2 до 10 недель, вскормленных молоком. Говядину используют для приготовления супов, борщей, а наиболее нежные части – для жарения вторых блюд.

Баранина имеет цвет от светло-красного с розовым оттенком у мяса молодых животных до кирпично-красного у мяса старых животных.

Жир баранины белого цвета. Лучшим является мясо молодого барашка в возрасте до одного года. Мясо старых животных грубое,

78



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах может быть записано следующее задание:

– Заполните таблицу:

Вид мяса	Характеристика (цвет мяса, цвет жира, строение мяса)
Говядина	
Мясо взрослых коров и волов	

Вид мяса	Характеристика
Телятина	
Баранина	

После размораживания мясо зачищают – удаляют излишний жир, тонкие пленки, сухожилия. Потом тщательно моют в проточной воде.



Рис. 2. Механическая обработка мяса

Промытое мясо нарезают поперек волокон (рис. 2, а). Порционные куски отбивают кухонным молотком (рис. 2, б).

Для получения мягкой котлетной массы мясо дважды пропускают через мясорубку, добавив к нему хлеб и жареный лук.

! Правила безопасной работы при механической обработке мяса

- Правильно организовывая рабочее место: соблюдай правила безопасного труда при пользовании ножом и мясорубкой.
- При пользовании мясорубкой проталкивай мясо специальным толкателем, чтобы не защемить пальцы.

► Механическая обработка, пищевая ценность, субпродукты, жировая ткань, соединительная ткань.

? Вопросы для самопроверки

1. Почему мясо считают ценным продуктом?
2. В чем заключается пищевая ценность мяса?
3. Какие виды мяса являются самыми широко употребляемыми?
4. По каким признакам отличают мясо?
5. Что входит в технологию механической обработки мяса?
6. На какие части разделяют тушу барашка?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Выполни задание:

Подготовь технологическую схему последовательности механической обработки мяса.

80

Б

В

Г

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Почему мясо считают ценным продуктом?
2. В чем заключается пищевая ценность мяса?
3. Какие виды мяса являются самыми широко употребляемыми?
4. По каким признакам отличают мясо?
5. Что входит в технологию механической обработки мяса?
6. На какие части разделяется туша барана?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на технологию механической обработки мяса, на правила безопасности при разделке мяса.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии обработки, организация рабочего места, выбор подходящей технологии обработки, соблюдение правил безопасной работы и гигиены.

23-я тема. Технология приготовления жидких блюд

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию приготовления жидких блюд (1.1.1.). 2. Выражает своё мнение об организации рабочего места для приготовления жидких блюд (1.2.1.). 3. Определяет последовательность приготовления жидких блюд (1.2.2.). 4. Выбирает подходящую технологию приготовления жидких блюд (1.2.3.)



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, кластер, проблемная ситуация.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, слайды с изображениями различных супов, продуктов для приготовления жидких блюд.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Как вы думаете, какие блюда называют «первыми?»

2. Какие «первые» блюда вы знаете?

3. Какие блюда азербайджанской национальной кухни можно отнести к «первым» блюдам?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какова технология приготовления жидких блюд?

23-я тема

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖИДКИХ БЛЮД

Тема здорового питания является самой обсуждаемой в последние годы. И по этой причине супы занимают более важное место в рационе человека. В некоторых странах открываются даже специализированные «супные» рестораны, где гостям предлагают около ста первых блюд.

Супы действительно очень полезны для организма. Они стимулируют пищеварение и дают нам множество необходимых веществ и витаминов. Куриные и овощные супы рекомендуются при различных заболеваниях. Они легко усваиваются и восстанавливают силы.



Что такое суп и какие виды супов существуют?

Суп – это жидкое блюдо, основу которого составляет бульон*.

Отличительной особенностью супа является в первую очередь, тот факт, что суп включает в себя не менее 50% жидкости, во вторую очередь, суп готовится методом варки продуктов в кипяченой воде.

Суп – первое горячее блюдо в ходе обеда. Поэтому в столовых за ним закрепилось название «первое». Однако суп – не основная часть обеда, так как пищевая ценность его невелика. Суп богат витаминами, поэтому в него добавляют различные овощи: морковь, репчатый лук, петрушку, сельдерей, зеленый лук и чеснок. Приятный вкус и аромат супам придают: черный и душистый перец, лавровый лист, куркума и др. специи.

Школьникам 7-11 лет достаточно 300-350 г (1,5 стакана) первого блюда, старшеклассникам – 400 г (приблизительно 2 стакана).

Различают супы по температуре – **холодные** и **горячие** и по способу приготовления – **прозрачные**, **заправочные**, **пюреобразные**.

Прозрачные супы – это жидкие супы на основе бульонов из мяса, курицы, рыбы. Они содержат большое количество экстрактивных веществ, которые возбуждают аппетит. Такие супы можно готовить без гарнира, т.е. без заправки, овощей, риса, вермишели и т.д., в качестве посуды хорошо использовать бульонную чашку. Для того, чтобы повысить питательную ценность прозрачных супов, в бульон иногда добавляют гарнир. Но его варят отдельно и в готовом виде закладывают в бульон непосредственно перед подачей к столу. В качестве гарнира можно использовать фрикадельки, отварной рис, вермишель, яйцо.

Заправочными называют супы, которые в конце варки заправляют мукой, овощами (луком, морковью, зеленью), крупами и

* Бульон – жидкий навар из мяса

81



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

– Что такое суп и в чем его польза?

– Перечислите общие принципы приготовления горячих супов.

Заполните таблицу:

Вид супа	Характеристика
Прозрачный	
Заправочный	
Пюреобразный	

– Методом кластера перечислите известные вам жидкие блюда азербайджанской национальной кухни и технологию их приготовления.



Рис. 5. Хамраши

Некоторые полезные советы при приготовлении супов:

При варке бульона нельзя допускать бурного кипения, иначе он получится мутным и приобретет неприятный привкус.

Лавровый лист кладут в суп или бульон в конце варки, в противном случае, блюдо приобретет горький вкус.

Добавлять в куриный бульон лавровый лист не советуется.

Для сохранения витамина С при варке супов необходимо:

Не допускать бурного кипения!

Не удалять с поверхности супа весь жир, так как он препятствует доступу воздуха в жидкость.

Не допускать повторного разогрева овощных супов (разрушается до 30% витамина С).

Закладывать овощи в готовый кипящий бульон и не допускать излишней варки супа. Нельзя варить суп долго.



Жидкие блюда, бульон, прозрачный суп, заправочный суп, пюреобразный суп, гарнир, фрикаделька, специи.



Вопросы для самопроверки

1. Что такой суп?
2. По каким параметрам различают супы?
3. Как готовят прозрачный суп?
4. Какие супы называются заправочными?
5. Чем отличаются пюреобразные супы от других?
6. Как готовят колodный суп?
7. Какими супами знаменита азербайджанская кухня?



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Выполни задание:

Составь технологическую схему технологии приготовления джюшбары.

84

– Каких правил надо придерживаться при приготовлении супов, для получения лучшего вкуса и сохранения при варке витамина С?

– Что составляет основу супов?

– Добавляется ли гарнир к заправочным супам?

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при необходимости помогать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друга друга. Учитель выслушивает презентации групп.



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на технологию приготовления жидких блюд, на их пользу и правила, которых надо придерживаться для получения лучшего вкуса жидких блюд.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии приготовления, организация рабочего места, определение последовательности приготовления, выбор подходящей технологии приготовления, демонстрация оформительских способностей, соблюдение правил безопасности и санитарии.

24-ая тема. Ткани из искусственных и синтетических волокон

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию производства искусственного и синтетического волокна (1.1.1.). 2. Перечисляет последовательность изготовления химических волокон (1.2.2.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, куски ткани из синтетических и искусственных волокон, слайды с изображением процесса производства химических волокон, слайды с изображениями одежды, сшитой из искусственных и синтетических тканей.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

– Что вы знаете о тканях из искусственных и синтетических волокон?

– Что бы вы еще хотели узнать? Можно предложить заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ.

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Как производят искусственные волокна?

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ТКАНИ

24-ая тема

ТКАНИ ИЗ ИСКУССТВЕННЫХ И СИНТЕТИЧЕСКИХ ВОЛОКОН

Многие изделия в гардеробе современного человека изготовлены из искусственного волокна. Сегодня почти все натуральные ткани (хлопок, лен, шерсть, шелк) содержат добавки, которые улучшают их свойства.

С развитием химии путем переработки разного по происхождению сырья получают химические текстильные волокна. По этому признаку они делятся на **искусственные** и **синтетические**.



Как производят искусственные волокна?

Сырьем для производства искусственных волокон служит целлюлоза, получаемая из древесины или отходов хлопка. Сырьем для производства синтетических волокон являются газы – продукты переработки каменного угля и нефти.

Производство химических волокон делится на три этапа: получение прядильного раствора, формование волокна, отделка волокна.

Получение прядильного раствора. Все химические волокна, кроме минеральных, производят из вязких растворов или расплавов, которые называют прядильными. Например, искусственные волокна получают из растворенной в щелочи целлюлозной массы, а синтетические волокна в результате химических реакций различных веществ.

Формование волокна. Вязкий прядильный раствор пропускают через фильеры – колпачки с мельчайшими отверстиями. Количество отверстий в фильере колеблется от 24 до 35 тыс. Струйки раствора, вытекая из фильер, затвердевают, образуя твердые тонкие нити. Далее нити из одной фильеры на прядильных машинах соединяются в одну общую нить, вытягиваются и наматываются на бобину*.

Отделка волокна. Полученные нити проходят промывку, сушку, крутку, термическую обработку (для закрепления крутки). Некоторые волокна отбеливают, красят и для придания мягкости обрабатывают раствором мыла.



Какие ткани получают из искусственных и синтетических волокон?

Искусственные ткани получают из вискозных волокон (рис. 1).



Рис. 1. а – вискозное волокно; б – ткань из вискозного волокна

* Бобина – катушка, на которую наматывается веревка, проволока, нить и т.п.

85



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздают рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие задания:

– Перечислите этапы производства химических волокон.

– Заполните таблицу:

Вид волокна	Сырье для получения	Внешний вид	Досто- инства	Недос- татки	Характери- стика горения
Вискозное волокно					

Вид волокна	Сырье для получения	Внешний вид	Досто- инства	Недос- татки	Характери- стика горения
Ацетатное и триацетатное					

Вид волокна	Сырье для получения	Внешний вид	Досто- инства	Недос- татки	Характери- стика горения
Полиамидные волокна Эластановое волокно					

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им.

От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Какова технология производства химических текстильных волокон?
2. Что является сырьем для производства химических волокон?
3. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей?
4. Какое сырьё используется для искусственных и синтетических волокон?
5. Какими свойствами обладают вискозные ткани?
6. Одежда из каких тканей преобладает в вашем гардеробе?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Можно предложить заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии производства, перечисление последовательности изготовления.

25-ая тема. Швейные операции, выполняемые вручную

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию швейных операций, выполняемых вручную (1.1.1.). 2. Организует рабочее место для швейных операций, выполняемых вручную (1.2.1.). 3. Определяет последовательность выполнения швейных операций, выполняемых вручную (1.2.2.). 4. Из данных материалов изготавливает изделие со сложными деталями (1.3.1.). 5. Демонстрирует оформительские умения при выполнении швейных операций (1.3.2.) 6. Соблюдает правила безопасности при выполнении швейных операций (1.3.4.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение, проблемная ситуация, ЗХЗУ.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, нитки, иголки, куски ткани, ножницы.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

– Что вы знаете о швейных работах?

– Что бы вы еще хотели узнать?

Можно предложить заполнить первые два столбца таблицы ЗХЗУ.

Знаю	Хочу знать	Узнал

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какие швейные операции выполняются вручную?

ШВЕЙНЫЕ ОПЕРАЦИИ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ВРУЧНУЮ

А



Какие швейные операции выполняются вручную?

Многие изделия (низ юбки, брюк, платья, рукава) подшиваются косыми, прямыми и крестообразными стежками. Поскольку эти стежки не должны быть заметны с лицевой стороны, их называют **потайными**. Для работы берут тонкие короткие иглы и нитки точно в цвет ткани или чуть темнее. Во время работы нитки туго не затягивают, чтобы шов не был некрасиво обозначен затяжками.

Подшивание – это прикрепление подогнутого края детали потайными стежками, не заметными с лицевой стороны.

Вначале край детали готовят к подшиванию. Для этого припуск на подгибку отворачивают на изнаночную сторону и заглаживают. Иногда срез предварительно отмечают. Если ткань тонкая и нитки осыпающиеся, срез подгибают дважды. Затем подгибку слегка приутюживают с изнаночной стороны и после этого приступают к подшиванию краёв стежками.

Во время подшивания изделие должно лежать на столе в таком положении, чтобы удобно было подгибать нижние края.

Прямыми стежками можно подшивать подогнутый край детали как с закрытым, так и с обметанным срезом. Край подгибки слегка отворачивают, так как строчка должна проходить между подгибкой и изделием. Строчку прокладывают справа налево. Нитка проходит на расстоянии 0,2-0,3 см от линии сгиба и примерно 0,5 см идет внутри подгибки, затем выводится наружу, захватывает 1-2 нитки основного слоя ткани на половину его толщины – так, чтобы стежки не были заметны с лицевой стороны, и снова вводится внутрь подгибки на 0,5 см (рис. 1.).

Подшивание косыми стежками. Косыми стежками также можно подшить подогнутый край детали, как в случае с закрытым, так и с обметанным срезом. Строчку прокладывают справа налево. Иглу вводят в ткань на расстоянии 0,1 см от подогнутого среза. Одним движением иглы прокалывают основную деталь на половину толщины ткани, а подогнутый срез – на всю толщину ткани (длина стежка 0,3-0,5 см). Затем вытягивают нить и второй стежок выполняют так же, отступив от первого на 0,2-0,3 см (рис. 2.).

Подшивание крестообразными стежками. Этим способом подшивают подогнутый край детали из толстой ткани.

Его не надо предварительно обметывать, так как, выполняя крестообразные стежки, одновременно и подопшьют и обметают край.

89



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие вопросы и задания:

- Что такое подшивание? Как готовят край детали к подшиванию?
- Заполните таблицу:

Вид стежка	Технология выполнения	Вид стежка	Технология выполнения
Прямой стежок		Крестообразные стежки	
Косой стежок		Стачивание беек	

- Объясните технологию выкраивания бейки.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Какими стежками можно подшить изделие?
2. Чем отличается подшивание прямыми стежками от подшивания крестообразными стежками?
3. Как выкроить косую бейку?
4. Как изготовить косую бейку, состоящую из двух частей?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Можно предложить заполнить последний столбец таблицы ЗХЗУ.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии швейных операций, организация рабочего места, определение последовательности подшивания, выбор подходящей технологии подшивания, соблюдение правил безопасности при подшивании.



Учитель дает свои рекомендации по выполнению практического задания, данного в учебнике.

26-ая тема. Технология вышивания

ЦЕЛЬ УРОКА: 1. Объясняет технологию вышивания (1.1.1.). 2. Определяет последовательность вышивки (1.2.2.). 3. Перечисляет инструменты для вышивки (2.1.1.).



Рекомендуется применение таких методов работы, как мозговой штурм, обсуждение.

Из ресурсов можно использовать учебник, рабочие листы, нитки и иголки для вышивания, пяльцы, слайды с изображениями различных видов вышивок.

Учитель, пользуясь методом мозгового штурма, может обратиться к ученикам с вопросами:

1. Как можно украсить одежду или предметы быта?

2. Какими материалами пользуются для вышивки?

3. Какие виды вышивок вам известны?

Ответы учащихся отмечаются на доске.

ВОПРОС ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Какова технология вышивки?

26-ая тема

ТЕХНОЛОГИЯ ВЫШИВАНИЯ

Вышивание – широко распространенное рукодельное искусство украшать самыми различными узорами всевозможные ткани и материалы, от самых грубых и плотных, как, например: сукно, холст, кожа, до тончайших материй – батиста, тюля и пр. Инструменты и материалы для вышивания: иглы, нитки, карандаш, наперсток, сантиметровая лента, пяльцы* и ножницы (рис. 1).

Вышивка, широко распространенный вид декоративно-прикладного искусства, в котором узор и изображение выполняются вручную (иглой, крючком) или посредством вышивальной машины.

Узоры вышиваются на различных тканях, коже, войлоке и других материалах льняными, хлопчатобумажными, шерстяными, шелковыми (чаще цветными) нитями, а также бисером, жемчугом, драгоценными камнями и т.д. Вышивка применяется для украшения одежды, предметов быта, для создания самостоятельных декоративных панно.



Рисунок 1. Инструменты и приспособления для вышивания

Б



Какова техника (технология) вышивания?

Техника вышивания начинается с приема закрепления нитки на ткани. Самым распространенным методом является метод «петля» (рис. 2).



Рис. 2. Закрепление рабочей нитки на ткани проведением в петлю

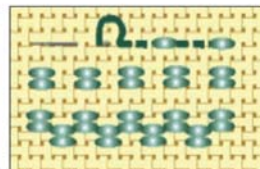


Рис. 3. Шов «вперед иголку»

* Пяльцы – приспособление для выполнения вышивания на большой площади.

92



Учитель поручает учащимся прочитать текст из учебника. Класс делится на группы. Для исследования учащимся раздаются рабочие листы.

На рабочих листах могут быть следующие задания:

- Объясните технологию закрепления нити на ткани.
- Заполните таблицу:

Вид шва	Разновидности	Техника вышивания	Направление иголки
«вперёд иголку»			

– Объясните технологию вышивания стебельчатым швом.

– Объясните технологию вышивания тамбурным швом.

Учитель держит в центре своего внимания учащихся, испытывающих затруднения в учебе, работающих в группе или самостоятельно. Учитель должен часто наблюдать за такими учениками, интересоваться выполнением их работы, при надобности помогать им. От каждой группы выступает один представитель, затем они высказывают мнение о работе друг друга. Учитель выслушивает презентации групп.



При организации учителем дискуссии, рекомендуется задать учащимся следующие вопросы:

1. Что такое вышивка?
2. Где применяется вышивка?
3. Какой способ закрепления нити удобно применять при вышивании четным количеством ниток?
4. Как закрепляют нити?
5. Какие виды швов вы знаете?
6. Как выполняется шов «вперёд иголку»?
7. Какие виды есть у шва «вперёд иголку»?



Учитель направляет внимание учащихся на исследовательский вопрос и обобщает ответы учащихся. Он еще раз обращает внимание учащихся на технологию вышивания различных швов, на важность соблюдения правил безопасности при вышивании.

Оценивание проводится в соответствии с правилами оценивания, опубликованными в педагогической печати. При оценивании ответов учащихся можно использовать такие критерии оценивания, как объяснение технологии вышивания, организация рабочего места, определение последовательности вышивания, выбор подходящей технологии вышивания, соблюдение правил безопасности, перечисление инструментов для вышивания.

Словарь

- Кронштейн** – подпорка, опора, крепящаяся к стене
- Замазка** – вещество для заделывания щелей, покрытия замазкой шероховатостей, трещин
- Механ изм** – внутреннее устройство машины, аппарата
- Втулка** – металлическая трубочка (затычка) для уменьшения трения внутри колес
- Фосфор** – легковоспламеняющийся и светящийся химический элемент
- Жёрдочка, насест** – деревянная перекладина в курятнике или клетке, на которую садятся куры и другие птицы
- Рацион** – порция пищи на определенный срок
- Корыто** – посуда для поения, корма скота, птиц
- Авитаминоз** – болезнь, вызванная недостатком витаминов в пище
- Дезинфекция** – уничтожение и обезвреживание посредством специальных лекарственных препаратов заразных микробов
- Кондуктор** – работник, следящий за порядком в вагонах, продающий и контролирующий билеты
- Локомотив** – машина (паровоз, тепловоз, электровоз), приводящая в движение вагоны на железной дороге
- Транспортер** – специальное устройство для транспортировки, перемещения автомобилей в гараже
- Шкив** – колесо, передающее движение приводному ремню или канату
- Планшайба** – приспособление для закрепления обрабатываемого изделия на токарных станках
- Конструкция** – строение, устройство сооружения, механизма
- Штопор** – устройство для приостановления движущихся частей механизма

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология: 6-7 кл. (Для мальчиков) / Под ред. В.Д.Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2002, 2005.
2. Технология: 6-7 кл. (Для девочек) / Под ред. В.Д.Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2004, 2005.
3. **Бешенков А.К.** Технология. Трудовое обучение: 5-7 кл. М: Дрофа, 1999.
4. **Карабанов И.А.** Технология обработки древесины: 5-9. М.: Просвещение, 2002.
5. **Коваленко В.И., Кулененок В.В.** Дидактические материалы по трудовому обучению: Технология обработки металлов: 5-7 кл. М.: Просвещение, 2001.
6. **Муравьев Е.М.** Технология обработки металлов: 5-9 кл. М.: Просвещение, 2002.
7. **Симоненко В.Д.** Основы семейной экономики. М. Вита-Пресс, 1999.
8. Технология: 6-7 кл. (Для девочек) / Под редакцией И.А.Сасовой. М.: Вентана-Граф, 2004, 2005.
9. Технология: 5-7 кл. (Для мальчиков) / Под редакцией И.А.Сасовой. М.: Вентана-Граф, 2005
10. Технология: 6-7 кл. Технический труд. / Под редакцией Ю.Л.Хотунцева, Е.С.Глозмана. Изд. Мнемозина. М.: 2011.
11. **Спиридонов И.Г., Буфетов Г.П., Копелевич В.Г.** Слесарное дело. Уч. пособие для учащихся 7-8 кл. М.: Просвещение, 1985.

BURAXILIŞ MƏLUMATI

TEKNOLOGİYA 7

*Ümumtəhsil məktəblərinin 7-ci sinfi üçün
Texnologiya fənni üzrə dərsliyin*

METODİK VƏSAİTİ (Rus dilində)

Tərtibçi heyət:

Müəlliflər

Natiq Lyutfiq oğlu Axundov
Hümeyir Hüseyn oğlu Əhmədov
Fəridə Siyavuş qızı Şərifova
Xuraman Rəcəb qızı Səlimova

Redaktor

Elşadə Əzizova

Bədii və texniki redaktor

Abdulla Ələkbərov

Dizaynerlər

Səadət Quluzadə

Üz qabığı

Təhmasib Mehdiyev

Korrektor

Pərvin Quliyeva

Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin qriff nömrəsi:
2018-148

© Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi – 2018

Müəlliflik hüquqları qorunur. Xüsusi icazə olmadan bu nəşri və yaxud onun hər hansı hissəsini yenidən çap etdirmək, surətini çıxarmaq, elektron informasiya vasitələri ilə yaymaq qanuna ziddir.

Hesab-nəşriyyat həcmi 6,1. Fiziki çap vərəqi 6,0. Formatı 70x100/16.

Səhifə sayı 96. Ofset kağızı. Məktəb qarnituru. Ofset çapı.

Tiraj 534. Pulsuz. Bakı–2018.

«Aspoliqraf LTD» MMC

Bakı, AZ 1052, F.Xoyski küç., 149

PULSUZ