

# ОБЩЕРОССИЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ 2011 ГОД

## Методика и педагогическая практика

*Ильина Алла Александровна*

*Муниципальное общеобразовательное учреждение*

*Азовская средняя общеобразовательная школа*

*Ямало-Ненецкий автономный округ, Шурышкарский район, с.Азовы*

### ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ ШКОЛЬНИКОВ ДЛЯ УЧАСТИЯ В ПРЕДМЕТНОЙ ОЛИМПИАДЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Данная программа предложена с целью повышения качества технологической подготовки девочек к олимпиадам, а также для выявления и поощрения наиболее умелых, способных учащихся, привлечения школьников к выполнению общественно значимых и практически ценных проектных заданий.

Олимпиада проводится в виде:

- Проверки теоретических знаний, а также практических умений и навыков
- Конкурса проектов

Проверка теоретических знаний выполняется в течение 30-40 минут. Участники отмечают в предложенном тесте правильные ответы (любым знаком), при этом исправления не допускаются.

Практические задания участники выполняют в виде описания, расчетов, составления планов изготовления, инструкционных карт, графических схем выполнения разверток, раскладок, эскизов. Олимпиадная работа выполняется в течение 2 часов 40 минут.

Конкурс проектов состоит из сравнительного анализа проектов, оценки их содержания, исполнения и качества защиты.

В ходе защиты проекта должны быть освещены:

- Практическая значимость;
- Целесообразность выбора проектной работы;
- Краткое содержание;
- Все этапы реализации проекта

При этом оценивается умение логически выстраивать защиту, аргументы, давать оценку, делать выводы.

### **Требования, предъявляемые к школьникам:**

**Выпускники должны знать** (письменно или устно охарактеризовать, объяснять на примерах):

- Роль техники и технологии в развитии цивилизации, социальные и экологические последствия становления промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- Принципы работы, назначение и устройство основных технологических машин и механизмов, электробытовых приборов;
- Свойства наиболее распространенных конструкционных и текстильных материалов;
- Традиционные и новейшие технологии обработки различных материалов;
- Значение питания для здоровья человека, состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы);
- Способы передачи и использования, экономии электроэнергии;
- Возможности и области применения компьютера в современном производстве, сфере обслуживания;
- Роль проектирования в преобразовательной деятельности, основные этапы выполнения проектов;
- Основные элементы предпринимательской деятельности;

- Требования к выбору профессии и соответствия им личностных возможностей и способностей.

#### **Выпускники должны уметь:**

- Рационально организовывать свое рабочее место, соблюдать правила техники безопасности;
- Выполнять разработку несложных проектов, конструировать простые изделия с учетом требований дизайна;
- Читать схемы, чертежи, эскизы;
- Составлять или выбирать технологическую последовательность изготовления изделия в зависимости от предъявленных к нему технико – технологических требований и существующих условий;
- Выполнять основные технологические операции и осуществлять подбор материалов, заготовок, фурнитуры, инструмента, приспособлений, орудий труда
- Собирать изделие и контролировать его качество;
- Выполнять не менее одного вида художественной обработки материалов с учетом региональных условий и традиций;
- Управлять простыми электротехническими установками, диагностировать их исправность;
- Осуществлять анализ экономической деятельности (производственной и семейной), проявлять предпринимательскую инициативу.

## Планирование программы

№	Тема	количество часов
1	Введение	1
2	Общие понятия об обмене веществ, роль витаминов в обмене веществ. Виды бутербродов, горячих напитков, кулинарное использование яиц.	1
3	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды салатов. Понятие о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.	2
4	Санитарные условия первичной обработки мяса. Значение и место блюд из мяса. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Состав пресного теста и способы его приготовления. Расчет количества и стоимости продуктов, составление меню.	2
5	Экологические проблемы природы, общества, человека. Негативные последствия трудовой деятельности человека.	1
6	Элементы материаловедения	1
7	Конструирование и моделирование рабочей одежды (фартук)	3
8	Конструирование и моделирование поясных швейных изделий	3
9	Конструирование и моделирование( плечевых изделий)	3
10	Технология изготовления (рабочей одежды)	3
11	Технология изготовления (поясных швейных изделий)	3
12	Технология изготовления (плечевых швейных изделий)	3
13	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды.	1
14	Элементы машиноведения	1
15	Художественная обработка материалов .	1
16	Виды информации. Средства обработки и хранения информации. Информационные технологии в образовании	2
17	Основы предпринимательства.	1
18	Профессиональное самоопределение.	2
	Итого :	34

## Содержание программы:

### 1. Введение (1)

### 2. Общие понятия об обмене веществ, роль витаминов в обмене веществ. Виды бутербродов, горячих напитков, кулинарное использование яиц (1 час)

Санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила санитарной гигиены при обработке пищевых продуктов. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Общие сведения о процессе пищеварения, роль витаминов в обмене веществ. Вред курения. Виды бутербродов, горячих напитков. Способы определения свежести яиц.

### 3. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды салатов. Понятие о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов.(2)

Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Понятие о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбы. Способы определения готовности рыбы.

### 4. Санитарные условия первичной обработки мяса. Значение и место блюд из мяса. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Состав пресного теста и способы его приготовления. Расчет количества и стоимости продуктов, составление меню. Санитарные условия первичной обработки мяса. Значение и место блюд из мяса. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Состав пресного теста и способы его приготовления. Расчет количества и стоимости продуктов, составление меню.(2)

Значение и место блюд из мяса, птицы, субпродуктов в питании человека. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Способы определения готовности мяса. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из пресного теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными разрыхлителями. Требования к качеству и оформлению готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами.

#### **5. Экологические проблемы природы, общества, человека.**

##### **Негативные последствия трудовой деятельности человека.(1)**

Способы разрешения экологических проблем. Саморегуляция экологической системы. Способы очистки сточных вод.

#### **6. Элементы материаловедения.(1)**

Классификация текстильных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Свойства тканей. Получение нитей из волокон. Понятие о раппорте переплетения. Зависимость свойств ткани от переплетения.

#### **7. Конструирование и моделирование рабочей одежды (фартук)(3)**

Фартуки в национальном костюме. Правила снятия мерок. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4. Особенности моделирования.

#### **8. Конструирование и моделирование поясных швейных изделий(3)**

Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Мерки, необходимые для построения основы прямой юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4. Подготовка выкройки к раскрою.

#### **9. Конструирование и моделирование( плечевых изделий) (3)**

Виды женского платья. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа платья, ночной сорочки. Последовательность построения Основы чертежа в масштабе 1:4. Особенности моделирования плечевых изделий. Подготовка выкройки к раскрою.

### **10.Технология изготовления (рабочей одежды) (3)**

Конструкция машинного шва. Подготовка ткани к раскрою. Обработка накладных карманов и бретелей. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Влажно – тепловая обработка.

### **11.Технология изготовления (поясных швейных изделий)(3)**

Способы раскладки выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Примерка юбки. Выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание юбки. Обработка нижнего среза юбки. Художественная отделка изделия . ВТО изделия.

### **12.Технология изготовления (плечевых швейных изделий) (3)**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Раскладка выкройки на ткань с направленным рисунком. Обработка деталей кроя. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой.

### **13.Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды (1)**

Правила ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью; способы удаления пятен с одежды; ремонт одежды заплатами машинным и ручным способами.

### **14.Элементы машиноведения (1)**

Виды машин , применяемых в швейной промышленности. Правила подготовки машин к работе. Регулировка качества машинной строчки. Установка машинной иглы. Наладка и уход за швейной машиной.

### **15.Художественная обработка материалов (1)**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Применение вышивки в современном костюме и народном. Изделия , связанные крючком, в современной моде. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Значение аппликаций.

## **16. Виды информации. Средства обработки и хранения информации.**

### **Информационные технологии в образовании.(2)**

Традиционные средства: пишущая машинка, набор чертежных инструментов, графопостроители, средства фото – и магнитной записи, фото пленка, магнитная пленка, дискеты, CD-ром. Обучение информационным технологиям автоматизации делопроизводства.

### **17. Основы предпринимательства.(1)**

История предпринимательства в России. Среда, цели, функции предпринимательства. Определение целесообразности организации производства в конкретных географических условиях.

### **18. Профессиональное самоопределение.(2)**

Склонности, желания, интересы, физиологические и психологические ресурсы личности. Типичные ошибки при выборе профессии. Личный профессиональный план.



## Учебно – методическая и справочная литература

№	Название	Автор	год издания
1	Методика трудового обучения	В.П.Кузнецов Я.А.Рожнев	1981
2	Кладовая радости	А.П.Рогов	1982
3	Машинопись и основы делопроизводства	А.П.Корнеев А.М.Амелина	1991
4	Полезные советы девушкам	М. Стопард	1991
5	Косметика без секретов	С.Сикорская Е.Бельченко	1991
6	Справочник по трудовому обучению	Н.Е.Цейтлин А.П.Д.емидова	1983
7	Дидактический материал по трудоу обучению	Е.В.Старикова Г.А.Кочергина	1996
8	Методика трудового обучения	Л.В.Мельникова Л.В.Осипова Т.Б.Фридман	1985
9	Сельско - хозяйственный труд	Д.И.Трайтак Г.В.Пичугина	1996
10	У истоков мастерства	Ю.В.Максимов	1983
11	Рукоделие в начальных классах	А.М.Гукасова	1984
12	Трудовое и воспитание профессиональная ориентация учащихся школ крайнего севера	П.А.Жильцов	1988
13	Внеклассные занятия по труду	Н.Д.Белякова Н.Е.Цейтлин	1969

14	Обслуживающий труд	Н.К.Фомина	1972
15	Мода, вкус, красота	Н.М.Арщавская Л.С.Щербакова	1991
16	Цель одна – дорог много	И.П.Волков	1990
17	Методика обучения черчению	Е.А.Волков	1990
18	Графическая грамота	К.Школьник	1977
19	Творческие задачи по черчению	В.А.Гервер	1991
20	Сечения и разрезы	Н.Г.Преображенская	1986
21	Творчество на уроках черчения	В.А.Гервер	1998
22	Занимательное черчение	И.А.Воротников	1990
23	Рукоделие	М.Бобита	1997
24	Учись шить	Р.И.Егорова В.П.Монастырская	1987
25	Вязание на машинах	М.Я.Балашова	1987
26	Папье – Маше	Р.Гибсон	1997
27	Мягкие игрушки – мультяшки и зверюшки	Т.В.Городкова М.И.Нагибин	1997
28	Кружки художественной вышивки	Н.С.Сафонова О.С.Молотобарова	1983
29	365 веселых уроков труда	М.Левина	1999
30	Азбука цветов	И.В.Рошаль	1998
31	Игрушечки	Н.а.БЕРЛИНА	2000
32	Плетение ивового прута и бересты	Ф.Ф.Трапезников	1992
33	Первоклассная повариха	М.Максимова	1997
34	Эксклюзивные модные украшения своими руками	Ю.Нимайер	1997
35	Глина послушная	Г.Федотов	1997

36	Кройте и шейте сами	Л.М.Киямова	1992
37	Кружок конструирования и моделирования	Л.П.Чижикова	1990
38	Разноцветные плетеные украшения	М.Шорис	1999
39	Рукоделие	А.А.Грекулова	1992
40	Игрушки к празднику	Н.Белова	2005
41	Вышивка гладью	А.Ананьва	2005
42	Все об аранжировке цветов	Д.Г.Хесайон	1999
43	Модное платье	Т.Н.Екшурская	1992
44	Искусство красиво одеваться	Н.В.Ерзенкова	1999
45	Азбука шитья	Т.Н.Зарецкая	2000
46	История костюма	В.Брун	1996
47			
48	Азбука плетения	М.Кузьмина	2000
49	Парад моды	М.Ревзина	1992
50	Дружные спицы	М.Максимова	1998
51	Послушные узелки	М.Максимова	1997
52	Одежда для работы и отдыха	Д.Солария	1994
53	Аксессуары домашнего интерьера	Н.Ф.леминг	1994
54	Лоскутики	М.Максимова	1998
55	Магия лоскута	Н.Ф.леминг	1994
56	Быстрый крючок	М.Максимова	1999