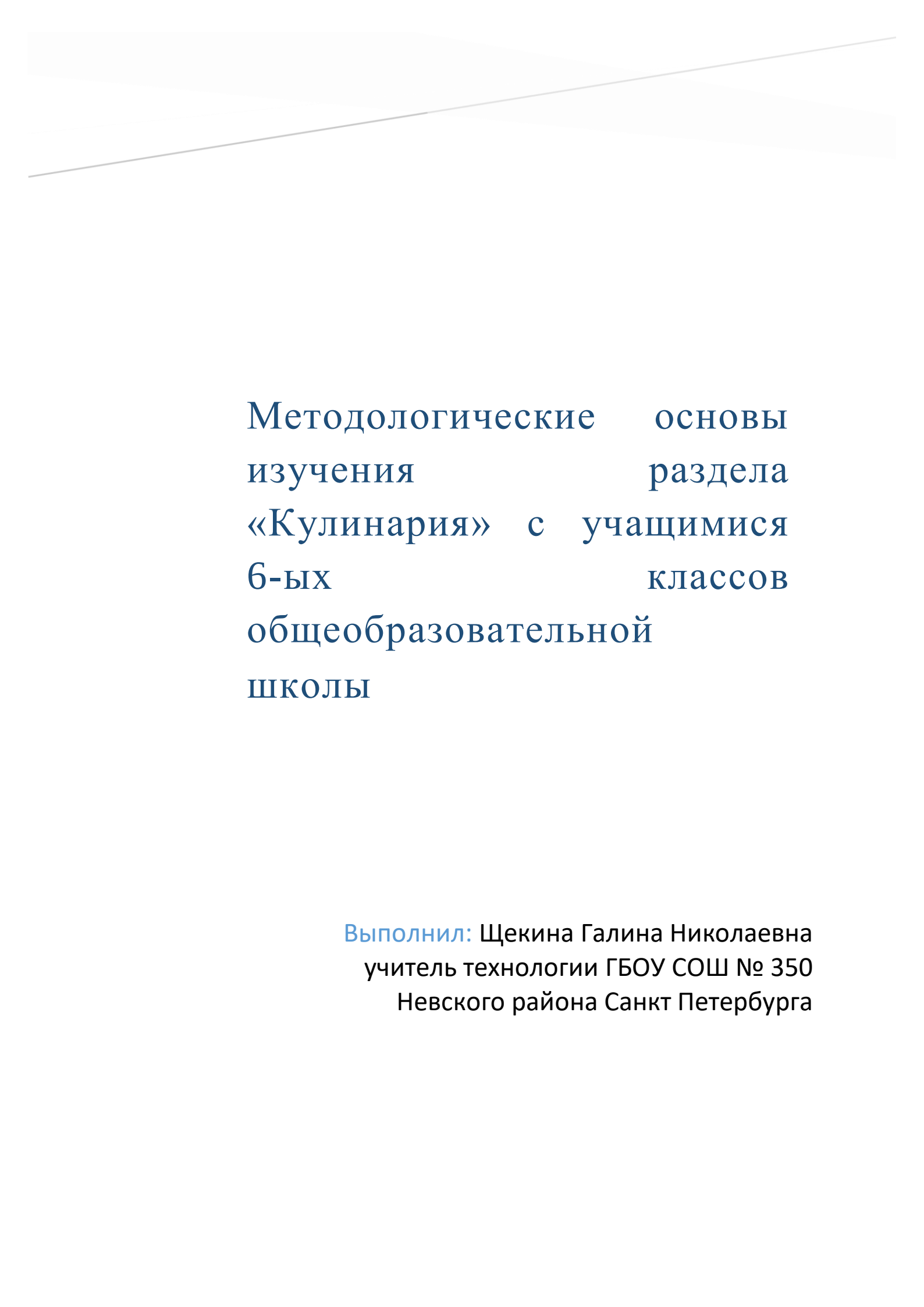




Методологические основы изучения раздела «Кулинария» с учащимися 6-ых классов общеобразовательной школы

Выполнил: Щекина Галина Николаевна
учитель технологии ГБОУ СОШ № 350
Невского района Санкт Петербурга

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Методологические основы изучения раздела «Кулинария» с учащимися 6-ых классов общеобразовательной школы.....	
1.1. Место, роль и значение темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» раздела «Кулинария» в программе.....	
1.2. Календарно-тематический план изучения раздела «Кулинария» с учащимися 6-ых классов общеобразовательной школы.....	
1.3. Технологическая карта урока по теме «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов».....	
Глава 2. Дидактическое обеспечение преподавания раздела «Кулинария» в 6-ом классе.....	
2.1. Выбор объекта труда. Обоснование выбора.....	
2.2. Разработка технологической документации на изготовление ...	
2.3. Разработка карточек-заданий для контроля и повторения учебного материала.....	
2.4. Подготовка учебно-наглядных пособий и технических средств обучения к уроку.....	
Глава 3. Анализ учебно-материальной базы преподавания раздела «Кулинария» в 6-ом классе.....	
3.1. Планировка мастерской по кулинарии с расстановкой оборудования.....	
3.2. Организация рабочего места учителя.....	
3.3. Организация рабочего места учащегося.....	
3.4. Санитарно-гигиенические требования и режим работы в учебных мастерских.....	
Глава 4. Методические рекомендации для учителей технологии по изучению темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов».....	
Заключение.....	
Список использованной литературы.....	

Введение

Внедрение федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) общего образования второго поколения – новый шаг в образовании. Характерной особенностью данного стандарта является его системно - деятельностный характер, ставящий основной целью развитие личности школьников. Система образования отказывается от обычного представления итогов обучения в виде знаний, умений и навыков, формулировки стандарта ориентируют на реальные виды деятельности, которыми школьники обязаны овладеть к концу обучения [2, 5].

Концептуальная мысль разработки нового стандарта содержания по предмету «Технология» заключалась в развитии многофункциональной технологической грамотности (компетентности) учеников, инвариантной различным видам творческой деятельности. Функциональная технологическая грамотность выражается в возможности школьников выполнять работы по известным технологиям ручного и механизированного труда, в темпе осваивать различные технологические средства и приспособляться к различным видам деятельности. Содержание стандарта нацелено на подготовку учащихся к осмысленному выбору профессиональной карьеры в условиях рыночной экономики. Главным назначением образовательной области «Технология» в системе общего образования считается формирование технологического мировоззрения и технологической культуры, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств у учащихся. Помимо всего этого, "Технология"— главная практикоориентированная область знаний в общеобразовательной школе, знакомящая с разными сферами общественного производства и в большей степени содействующая нравственно-трудовому становлению и воспитанию растущего поколения; это область познаний, способная сформировать у школьников умения видеть, ставить и решать злободневные задачи, стоящие перед людьми постиндустриального общества. В рамках "Технологии" происходит знакомство с миром профессий, исполняется профориентация подростков на работу в разнообразных сферах общественного производства. Наиболее важной особенностью данного курса считается обеспечение преемственности перехода от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности. Образовательная

область «Технология» считается важным компонентом общего образования обучающихся, предоставляя им возможность использовать на практике знания основ наук. В основной школе предмет «Технология» осваивается с пятого по восьмой класс данной ступени обучения.

За основу данной работы взята рабочая программа для 6 класса, разработанная на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте. Для того чтобы научиться готовить вкусную и полезную пищу необходимо усвоить навыки кулинарного искусства и овладеть технологиями приготовления пищи. Кулинария — это искусство. Кулинарами можно не только родиться, но и стать им. Целью программы раздела «Кулинария» является обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией изготовления всевозможных блюд. Все эти обстоятельства определили выбор темы курсовой работы «Разработка методики изучения раздела «Кулинария» с учащимися 6 – х классов общеобразовательной школы».

Целью выполнения данной работы является разработка методики обучения учащихся шестых классов к разделу «Кулинария».

Задачи работы:

- 1) Анализ психолого-педагогической и специальной литературы по методике обучения к разделу «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» учащихся 6-х классов общеобразовательной школы.
- 2) Определить место, роль и значение темы в программе.
- 3) Разработать календарно-тематический план.
- 4) Подготовить план-конспект урока по теме «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» учащихся 6-х классов общеобразовательной школы.
- 5) Выбрать объект труда и разработать технологическую документацию на его изготовление.
- 6) Разработать карточки-задания и наглядные пособия к уроку.
- 7) Проанализировать учебно-материальную базу изучения раздела «Кулинария» с учащимися 6-х классов.
- 8) Предложить методические рекомендации для учителя технологии по изучению темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов».

Глава 1. Методические основы изучения раздела «Кулинария» с учащимися 6 классов

1.1. Место, роль и значение темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» раздела «Кулинария» в программе

Предмет «Технология» считается важным компонентом общего образования школьников. Его содержание дает школьникам возможность без каких либо противоречий войти в мир техники и технологий, той среды, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности [3, 4].

Изучение предмета «Технологии» в основной школе обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Демонстрация познавательных интересов и созидательной активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение стремления обучаться и выполнять работу на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество собственной работы.
4. Овладение установками, общепризнанными мерками и правилами научной организации интеллектуального и физиологического труда.
5. Самооценка собственных интеллектуальных и физических способностей для труда в всевозможных сферах с позиций грядущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание надобности общественно полезного труда как условия неопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к оптимальному ведению бытового хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответственного общепризнанным меркам здорового вида жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на базе данных алгоритмов.
4. Выражение неординарного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение разнообразных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или же в письменной форме результатов собственной деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или же социальную значимость.
9. Выбор разнообразных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, охватывая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование добавочной информации при проектировании и разработки объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация общей познавательно-трудовой деятельности с другими ее членами.
12. Объективная оценка собственного вклада в решение общих коллективных задач.
13. Анализ своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения моральных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе притязаниям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в производимых технологических процессах.
15. Соблюдение общепризнанных мер и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1. Разумное применение учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.

2. Оценка технологических качеств материалов и областей их применения.
3. Ориентация в существующих и возможных технических средствах и технологиях изготовления объектов труда.
4. Владение алгоритмами и способами решения технических и технологических задач.
5. Распознавание видов инструментов, приспособлений и оснащения и их технологических возможностей.
6. Владение способами чтения и методами графического представления технической и технологической информации.
7. Применение общенаучных познаний в процессе реализации рациональной технологической деятельности.
8. Владение методами научной организации труда, формами деятельности, отвечающими культуре труда и технологической культуре производства.
9. Применение составляющих прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

1. Планирование технологического процесса и процесса труда.
2. Организация рабочего пространства с учетом притязаний эргономичности и научной организации труда.
3. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии.
4. Проведение важных экспериментов и изучений при подборе материалов и проектировании объекта труда.
5. Подбор инструментов и оснащения с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
6. Планирование очередности операций при создании технологической карты.
7. Выполнение технологических операций с соблюдением поставленных общепризнанных мерок, стандартов и ограничений.
8. Определение свойств сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
9. Приготовление кулинарных блюд из исходных продуктов с учетом требований здорового вида жизни.
10. Формирование бережного отношения к сохранению собственного здоровья.
11. Составление рациона для школьника, отвечающего требованию сбережения здоровья.
12. Заготовка продуктов для длительного хранения с наибольшим сохранением их пищевой ценности.

13. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
14. Соблюдение общетрудовой и технологической дисциплины.
15. Контроль промежуточных и конечных итогов труда по установленным аспектам и показателям с внедрением контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.
16. Выявление допущенных промахов в процессе труда и обоснование способов их правки.
17. Документирование итогов труда и проектной деятельности.
18. Калькуляция себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1. Оценка собственных возможностей и готовности к труду в определенной предметной деятельности.
2. Избрание профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы.
3. Выказывания готовности к трудовой деятельности в сфере материального производства.
4. Согласование собственных потребностей и требований с другими членами познавательно-трудовой деятельности.
5. Сознание ответственности за качество итогов своего труда.
6. Экономно и бережно расходовать время и сырье.

В эстетической сфере:

1. Дизайнерское конструирование изделия.
2. Применение разнообразных технологий декоративно-прикладного искусства в создании изделий.
3. Способность найти свой стиль одежды с учетом особенности своей индивидуальности.
4. Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
5. Создание художественного облика и реализация его в материале.
6. Развитие пространственного художественного воображения.
7. Развитие композиционного мышления.
8. Развитие ощущения цвета, гармонии и контраста.
9. Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.
10. Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.
11. Применение методов художественного проектирования одежды.
12. Эстетическое оформление кулинарных блюд и сервировка стола.
13. Следование правилам этикета.

В коммуникативной сфере:

1. Умение проявлять свои лидерские качества, а так же быть и рядовым членом коллектива.
2. Формирование рабочей группы с учетом общих интересов и возможностей будущих членов этого коллектива;
3. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.
4. Способность к коллективному решению творческих задач.
5. Способность беспристрастно и дружелюбно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
6. Способность поддержать своего товарища в трудную.
7. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.
2. Достижение нужной точности движений и ритма при выполнении всевозможных технологических операций.
3. Развитие глазомера.
4. Развитие осязания, вкуса, обоняния [2, 13].

Место раздела «Кулинария» в учебном процессе считается необходимым аспектом в отношении трудового и эстетического воспитания.

При изучении темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» раздела «Кулинария» учащимися достигаются образовательные цели, это, прежде всего, формирование и развитие умений и навыков приготовления блюда из мясных продуктов; развитие познавательного интереса к предмету, развитие универсальные учебные навыков. Воспитывается культура поведения при фронтальной, индивидуальной работе, работе в паре.

Функциональные формы и методы обучения содействуют активизации учебного процесса в целом, повышают самостоятельность и творческий процесс обучения, делают лучше усвоение свежего материала школьников по приемам приготовления блюд из мясных продуктов, развивают у учащихся эстетического вкуса, воспитание устойчивого позитивного отношения к труду и формирование ответственности, добросовестного отношения к своему делу, чувства коллективизма, бережного отношения к инструментам, оборудованию и рабочей одежде.

В ходе изучения данной темы раздела «Кулинария», реализовывается ознакомление учащихся с разновидностями мяса и мясных продуктов, признаками доброкачественности, правилами приготовления блюда из

мясных продуктов с соблюдением технологии приготовления и безопасности труда. При освоении темы урока предусматривается выполнение практических заданий учащимися. Это, прежде всего, изучение стандартных навыков и приемов, которые обеспечивают безопасный и производительный труд. При этом список приемов, рекомендованных программой, наставник может дополнять и изменять, отталкиваясь от технологий, характерных для приготовления того или иного блюда. Все учебные вопросы осваиваются теоретически с дальнейшим закреплением при выполнении практической работы, поэтому для проведения занятий требуется определенное материально-техническое обеспечение нужное для проведения урока.

Планируемые результаты при изучении данной темы:

Предметные:

Знать разновидности мяса и мясных продуктов, признаки доброкачественности, уметь готовить блюда из мясных продуктов с соблюдением технологии приготовления и безопасности труда.

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

- умение работать с новой информацией по теме (отбирать, выделять, обобщать);
- соблюдение норм и правил культуры труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности.

1.2. Календарно-тематический план изучения раздела «Кулинария» с учащимися 6-ых классов общеобразовательной школы

№ занятия	Дата		Тема	Содержание		Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС)		
	план	фактически		теоретические сведения	практические работы	Предметные результаты	УУД	Личностные результаты
			Кулинария					
9 - 10	01.10		Технология первичной обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и продуктов из нее. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения	Определение срока годности рыбных консервов	Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находить и	<u>1.Познавательные:</u> работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.	Самооценка на основе критериев успешной деятельности

				рыбной продукции		представлять информацию о блюдах из рыбы.	3. <u>Коммуникативные</u> : уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, _речевая деятельность, навыки сотрудничества	
11 - 12	08.1 0		Технология приготовле ния блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд.	Технология варки, жарки рыбы, технология тушения рыбы, технология приготовления изделий из котлетной массы, подача готовых блюд, требования к качеству готовых блюд.	Приготовл ение блюда из рыбы, сервировка стола	Определять качество термической обработки рыбных блюд. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы.	1. <u>Познавательные</u> : работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. 2. <u>Регулятивные</u> : Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. 3. <u>Коммуникативные</u> : уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, _речевая деятельность, навыки сотрудничества	Составл ять план и последо вательн ость действи й
13 - 14	15.1 0		Нерыбные продукты моря. Технология	Пищевая ценность морепродуктов. Содержание в	Приготовл ение блюд из морепроду	Определять качество морепродуктов. Планировать последовательность	1. <u>Познавательные</u> : работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания,	Развитие трудолю бия и ответств

			приготовление блюд из морепродуктов.	них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды морепродуктов. Условия и сроки хранения морепродуктов.	ктов.	технологических операций по приготовлению морепродуктов. Находить и представлять информацию о блюдах из них.	осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. <u>3.Коммуникативные:</u> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества	енности за результаты своей деятельности; выражение желаний учиться
15 - 16	22.10		Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса.	Составление технологической карты приготовления блюда из мясных продуктов. Приготовление пиццы.	Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и мясопродуктов.	<u>1.Познавательные:</u> работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желаний

				Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса.			поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. <u>3.Коммуникативные:</u> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, _речевая деятельность, навыки сотрудничества	учиться
17 - 18	29. 10		Технология приготовления блюд из мяса. Приготовление блюда из мяса.	Технология варки, жарки, тушения и запекания мяса. Технология приготовления изделий из рубленого мяса. Гарниры к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд.	Приготовление блюд из мяса	Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Определять качества мясных блюд.	<u>1.Познавательные:</u> работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. <u>3.Коммуникативные:</u> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, _речевая деятельность, навыки сотрудничества	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желаний учиться
19 -	12.		Технология	Виды домашней	Определят	Определять качество	<u>1.Познавательные:</u> работа с информацией,	Развитие

20	11		приготовление блюд из птицы. Приготовление блюда из птицы. и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление	ь качество птицы	птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы	работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. <u>3.Коммуникативные:</u> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, _речевая деятельность, навыки сотрудничества	трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться
----	----	--	--	-------------------------	---	---	---

				готовых блюд и подача их к столу				
21 - 22	19. 11		Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и	Приготовление щей	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Находить и представлять информацию о различных супах	<u>1.Познавательные:</u> работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. <u>3.Коммуникативные:</u> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества	Самооценка на основе критериев успешной деятельности

				подача к столу				
23 - 24	19. 11		Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Составление меню к обеду.	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	Сервировка стола к обеду	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	<u>1.Познавательные:</u> работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу. <u>3.Коммуникативные:</u> уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться
25 - 26	29. 11		Проектное задание-1 «Приготовление воскресного семейного обеда» Разработка нескольких вариантов	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).		Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного семейного обеда».	<u>1.Познавательные:</u> работа с информацией, работа с учебными моделями, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме. <u>2.Регулятивные:</u> Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение

			изделия и выбор наилучшего .				реализации, в том числе во внутреннем плане. 3. <u>Коммуникативные</u> : уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, _навыки сотрудничества	желания учиться
--	--	--	---------------------------------------	--	--	--	---	--------------------

1.3. Технологическая карта урока по теме «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов»

Конспект урока по ФГОС второго поколения.

Технология. Технологическая карта урока

Предмет: технология

Класс: 6

Учебник (УМК): В.Д. Симоненко, Н.В.Синица «Технология» 6 класс, изд. «Вентана – Граф», 2013.

Тема урока: Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов.

Форма: проектная технология в системе личностно – ориентированного обучения.

Тема	Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов.
------	--

Цели	<i>Образовательные:</i> Способствовать формированию и развитию умений и навыков приготовления блюда из мясных продуктов; развивать познавательный интерес обучающихся к предмету, развивать универсальные учебные навыки; воспитывать аккуратность внимательность во время работы. Сформировать навыки по организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Воспитывать культуру поведения при фронтальной, индивидуальной работе, работе в паре. <i>Формировать УУД:</i> - <i>Личностные УУД:</i> научаться анализировать, сравнивать, обобщать, использовать фантазии, воображения при выполнении учебных действий; действие смыслообразование; формирование желания выполнять учебные действия. - <i>Регулятивные УУД:</i> организовывать свое рабочее место под руководством учителя; определять цель и составлять план выполнения задания; развивать практические навыки и умения при решении повседневных проблем связанных с технологией - <i>Коммуникативные УУД:</i> участвовать в диалоге, на уроке и в жизненных ситуациях; сотрудничать с одноклассниками в поиске и сборе информации; принимать решения и реализовывать их; точно выражать свои мысли. - <i>Познавательные УУД:</i> научаться использовать знаково-символические средства; самостоятельно создавать способы решения проблем творческого характера
Планируемые результаты	<i>Предметные:</i> Знать разновидности мяса и мясных продуктов, признаки доброкачественности, уметь готовить блюда из мясных продуктов с соблюдением технологии приготовления и безопасности труда. <i>Личностные:</i> - проявление познавательных интересов и активности; - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; - готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. <i>Метапредметные:</i> - умение работать с новой информацией по теме (отбирать, выделять, обобщать); - соблюдение норм и правил культуры труда; - оценивание своей познавательно-трудовой деятельности.

Основные понятия	Мясо, мясные продукты, доброкачественность мяса, пицца.
Оборудование	Кухонная и столовая посуда; -микроволновая печь, кухонный комбайн; -компьютер с мультимедийным проектором, экран;
Организация пространства	Фронтальная работа, работа в группах, индивидуальная работа

Содержание взаимодействия педагога и учащихся.

№ п/п	Этап урока	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Формируемые УУД
1.	Организационный этап. Мотивация к учебной деятельности	Организует обучающихся на начало урока. Проверяет готовность к уроку. Создает условия для возникновения у обучающихся внутренней потребности включения в учебную деятельность	Включаются в деятельность на личностно-значимом уровне	Личностные: самоорганизация. Регулятивные: способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке
2.	Актуализация знаний	Предлагает ответить на вопросы для проверки знаний.	Работа в группах, задают и отвечают на поставленные вопросы, производят взаимопроверку по учебнику и	Личностные: осознание своих возможностей. Регулятивные: умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе. Познавательные:

			взаимооценивают.	Умение анализировать, выделять и формулировать задачу; умение осознанно строить речевое высказывание
3.	Формулирование темы урока. Постановка учебных задач.	Организует работу для определения темы урока. Учитель в позиции консультанта побуждает обучающихся к выдвижению гипотез по принятию учебных задач.	Формулируют тему урока и соотносят её с темой предложенной учителем, конструируют учебные задачи урока.	Регулятивные: Определять цель учебной деятельности самостоятельно и с помощью учителя, искать средства ее осуществления. Познавательные: Анализировать и обобщать, делать выводы, строить логически обоснованные рассуждения. Коммуникативные: Работают индивидуально и в группе: находят общее решение; Формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
4.	«Открытие нового знания» Мясо, мясные продукты, определение доброкачественности мяса, блюда из мясных продуктов. - работа в тетрадях; - работа по учебнику.	Предъявляет требования к учебной деятельности обучающихся. Направляет деятельность обучающихся, консультирует, корректирует ход решения учебной задачи. Организует фиксацию нового знания.	Обучающиеся слушают учителя, отвечают на вопросы, делают сообщения по теме. Работают с учебником.	Познавательные УУД: извлекать необходимую информацию из прослушанных текстов; структурировать знания; Коммуникативные УУД: вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли. Предметные УУД: давать определения новым понятиям

5.	Первичное закрепление.	Консультирует, контролирует, наблюдает, направляет, корректирует.	Составляют технологическую карту приготовления блюда из мясных продуктов.	Личностные: осознание своих возможностей. Регулятивные: умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе. Познавательные: Умение анализировать
6.	Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону	Побуждает к выполнению самостоятельной работы, следит за ходом выполнения работы, контролирует и корректирует действия учеников.	Приготовление пиццы с учетом технологии приготовления, правил техники безопасности, санитарных норм.	Личностные: умение овладеть нормами и правилами научной организации труда; Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей и коллективной деятельности. Регулятивные: умение составлять план и последовательность действий, осуществлять контроль по результату. Познавательные: умение выделять необходимую информацию; умение ориентироваться в средствах и технологиях приготовления блюда из мясных продуктов; умение планировать свою трудовую деятельность; умение обосновывать показатели качества

				промежуточных операций.
7.	Рефлексия деятельности	Организует обучающихся на самооценку результатов своей деятельности и всего класса. Комментирует и объясняет допущенные ошибки. Сравнивает качество работы бригад. Предлагает ответить на вопросы.	Анализируют и оценивают свои достижения, определяют значимость полученных знаний и умений для себя.	Познавательные УУД выявлять допущенные ошибки и обосновывать способы их исправления обосновывать Личностные УУД: умение провести самооценку и организовать взаимооценку Коммуникативные УУД: вступать в диалог, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.

Глава 2. Дидактическое обеспечение преподавания раздела «Кулинария» в 6-ом классе

2.1. Выбор объекта труда. Обоснование выбора

Значение мяса в питании человека обусловлено его пищевой ценностью, которая первоначально связана с содержанием биологически полноценных и легкоусвояемых белков. Помимо этого, мясо - хороший источник витаминов группы В и многих минеральных веществ, например, железа в органически связанной форме. Свинина, например, считается поставщиком качественных жиров.

Благодаря наличию экстрактивных компонентов и их модификации при тепловой обработке, мясо отличается высокими вкусо-ароматическими чертами, что повышает его усвояемость организмом человека вследствие воздействия на секрецию пищеварительных соков[17, 56].

Оригинальный состав и свойства мяса в совокупности обеспечивают хорошую физическую и интеллектуальную деятельность человека при использовании в пищу мяса и мясных продуктов. Физиологически обоснованная норма потребления мяса и мясных продуктов по данным института питания АМН РФ должна составлять не менее 70 кг на одного человека в год.

Урок по теме «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» предоставляет возможность школьникам получить начальные и необходимые теоретические и практические знания по приготовлению блюд из мясных продуктов (пиццы). Для девочек это очень важно, так как все они в будущем станут мамами, женами и им придется заботиться не только о себе, но и о своей семье и, несомненно, радовать своих домочадцев вкусной, полезной и здоровой пищей.

2.2. Разработка технологической документации на изготовление

Ингредиенты:

- готовые замороженные коржи для пиццы - 2 шт.;
- ветчина;
- грибы маринованные (или жареные);
- маслины;
- сыр;

- помидоры;
- болгарский перец;
- майонез.

Процесс приготовления

1. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.
2. Маринованные грибы необходимо процедить, нарезать пластинами.
3. С маслин слить рассол и нарезать их колечками.
4. Помидоры нарезать полукольцами.
5. Болгарский перец нарезать кольцами.
6. Сыр натереть на крупной терке.
7. Выкладываем слоями на готовую основу начинку для пиццы: ветчину, грибы, маслины выкладываем в промежутках между ветчиной и грибами, посыпая все болгарским перцем, разложить помидоры, щедро посыпать сыром.
8. Установите мощность микроволновки 700Вт и время приготовления 3 минуты. После звонка прибора пицца готова.

2.3. Разработка тестовых заданий для контроля и повторения учебного материала

Выберите правильный ответ.

1. Сроки хранения мясных консервов?
 - а) 5 лет;
 - б) от 1 года до 3 лет в зависимости от вида консервов и тары;**
 - с) 2 года в зависимости от вида консервов и тары;
 - д) 1 год.
2. Пицца - ...
 - а) русское национальное блюдо;
 - б) японское национальное блюдо;
 - с) итальянское национальное блюдо;**
 - д) белорусское национальное блюдо.

Выберите правильные ответы.

3. Субпродукты это:
 - а) шкура животных;
 - б) почки животных;**
 - в) рога животных;
 - г) мозги животных.**

4. Доброкачественность мяса можно определить по:

- a) запаху;**
- b) вкусу;
- c) цвету;**
- d) консистенции.**

Продолжите фразу.

5. Главные показатели свежести мяса - это.....
(запах, цвет и консистенция)

6. Установите правильную последовательность первичной обработки мяса.

- a) Особенно загрязненные места и клейма срезают.
- b) Размороженное мясо обмывают холодной водой, а жирные участки - теплой.
- c) Кости, сухожилия, пленки можно использовать для приготовления бульона.
- d) После обмывания, мясо зачищают – удаляют излишний жир, пленки, сухожилия.
- e) Мороженое мясо размораживают на воздухе при комнатной температуре.
- f) Для получения котлетной массы, мясо дважды пропускают через мясорубку.
- g) Порционные куски отбивают специальным молотком.
- h) Мясо следует нарезать поперек волокон.

Ответ: e; b; a; d; c; h; g; f

7. Установите соответствие.

Вид мяса	Характеристика мяса
1 - Говядина	А - Мясо бледно – розового цвета различных оттенков, нежной консистенции с прослойкой жира.
2 - Телятина	Б - Имеет красный цвет с различными оттенками. Окраска мяса зависит от возраста животного: чем старше, тем мясо будет темнее.
3 - Свинина	В - Цвет мяса от светло до темно – красного, отличается специфическим запахом.

4 - Баранина	Г - Имеет светло – розовый цвет, нежную консистенцию, запах – сладко – кислый.
--------------	--

Ответ: 1 – Б; 2 – Г; 3 – А; 4 – В

8. Вставьте пропущенное слово.

Профессиональное название начинок для пиццы -(**топпинг**)

9. Установите соответствие между понятием и его определением.

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка мяса в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка мяса в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

Ответ: 1Г; 2В; 3Б; 4Д; 5А

10. Гигиена - это

- а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
- б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;**
- с) практическое осуществление гигиенических норм и правил.

2.4. Подготовка учебно-наглядных пособий и технических средств обучения к уроку

В учебном процессе весомое значение отводится техническим средствам обучения. Ключевая задача их использования – увеличить эффективность обучения и улучшить учебный процесс. Это выдвигает новые требования к подготовке учителя-предметника, ставит перед ним новые проблемы, заставляет осваивать новую технику и создавать новые методики преподавания, базирующиеся на применении прогрессивной информационной среды обучения.

Технические средства обучения (ТСО) – совокупность технических устройств с дидактическим обеспечением, используемых в учебно-воспитательном процессе для предъявления и обработки информации с целью его оптимизации.

Для первого урока, открытия нового знания, потребуется ноутбук для демонстрации презентации к уроку, игровой фильм с демонстрацией способа приготовления пиццы, фильм для физкультминутки (см. приложение 1).

Глава 3. Анализ учебно-материальной базы преподавания раздела «Кулинария» в 6-ом классе

3.1. Планировка мастерской по кулинарии с расстановкой оборудования

В представленном кабинете проводятся занятия по технологии для учащихся 5 - 8 классов. Кабинет технологии считается учебным центром организации трудового обучения и внеклассной работы с учениками по этому предмету.

1 – стол учителя с размещением персонального компьютера и принтера;

2 – стул учителя;

3 – парты двухместные;

4 – стул ученический;

5 – доска настенная;

6 – стол обеденный;

7 – электрическая плита;

8 – тумба для посуды;

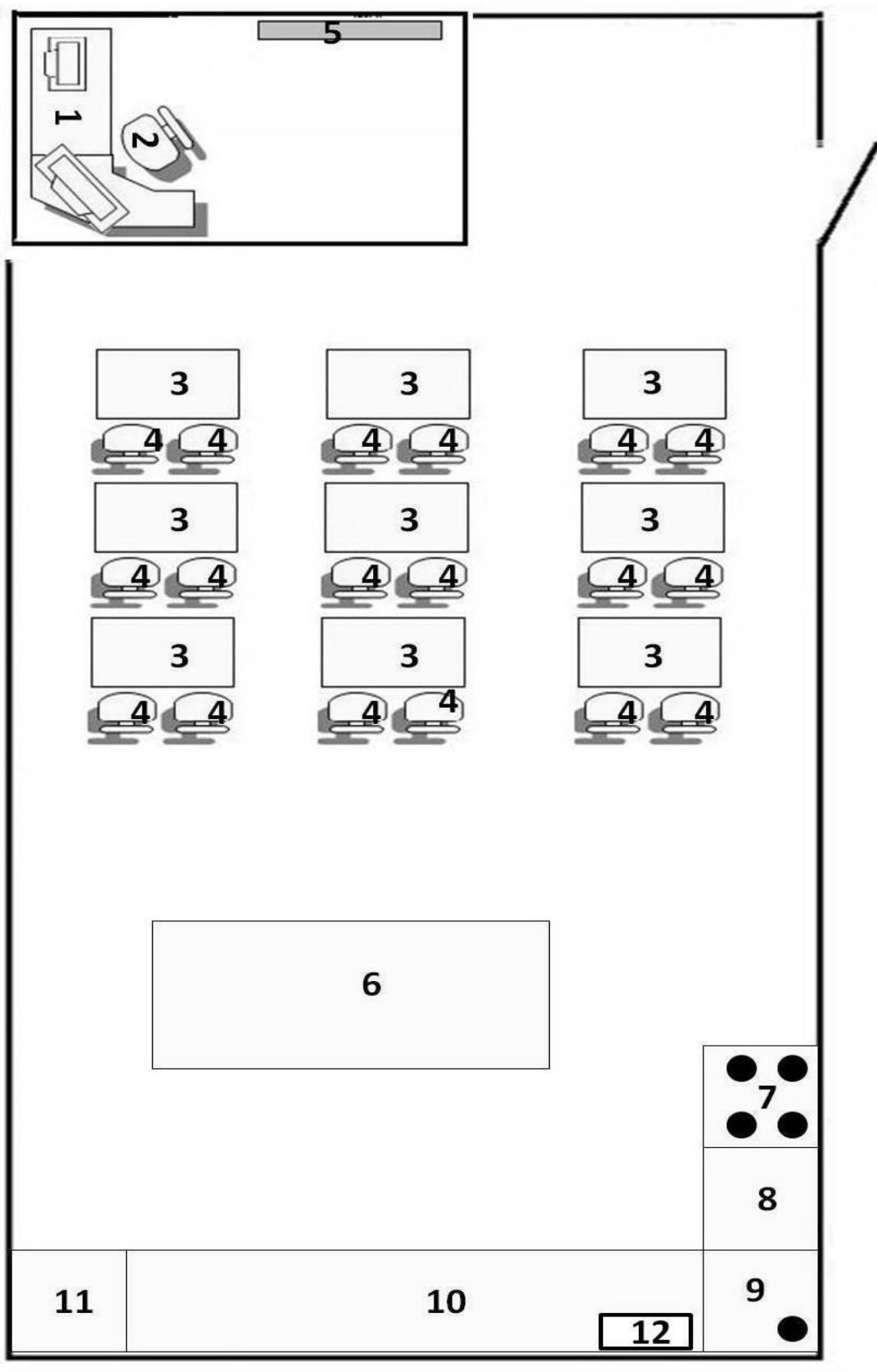
9 – мойка;

10 – производственный стол;

11 - холодильник;

12 - микроволновая печь.

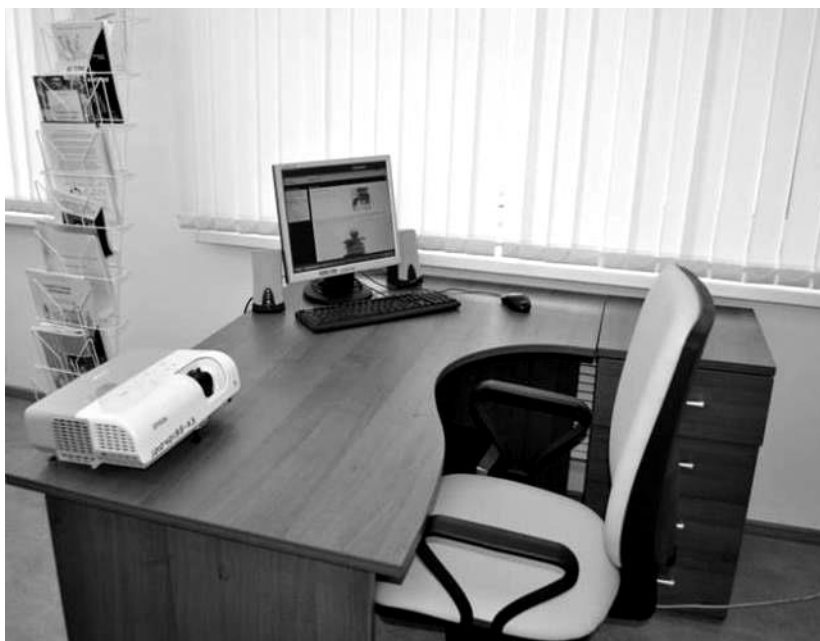
Схема планировки мастерской по кулинарии



3.2. Организация рабочего места учителя

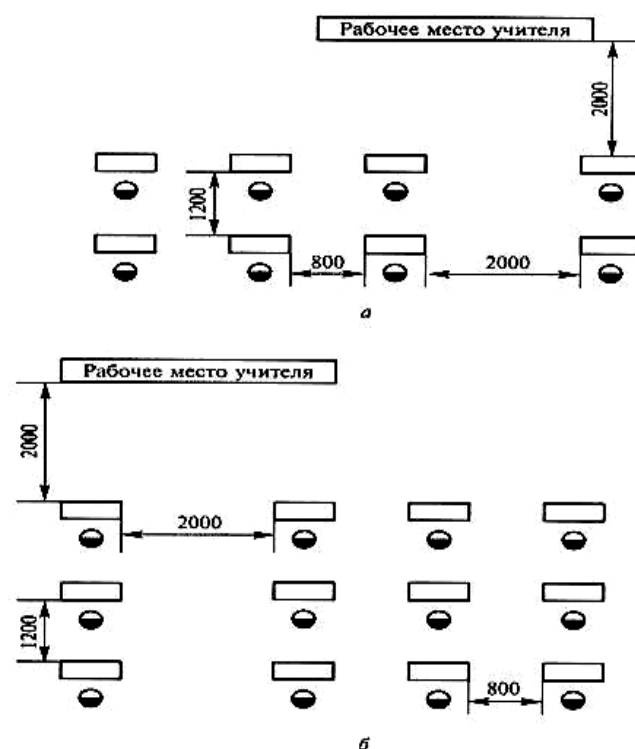
В соответствии с Трудовым кодексом РФ педагог имеет право на рабочее место, соответствующее условиям безопасности труда.

Пример организации рабочего места учителя.



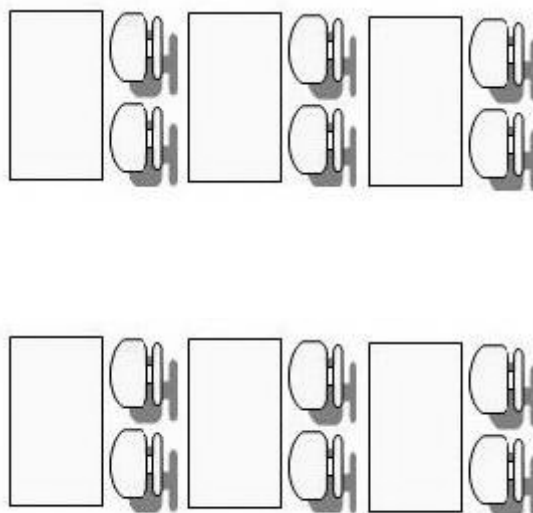
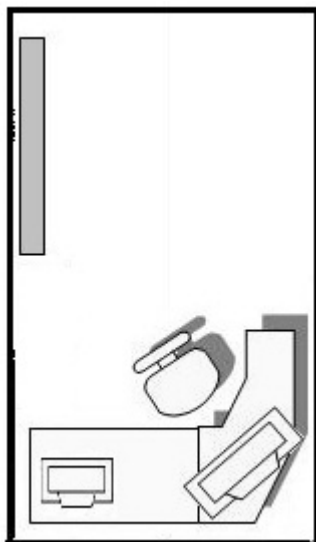
Варианты расстановки оборудования:

а— фронтальная расстановка;
б— линейная расстановка.

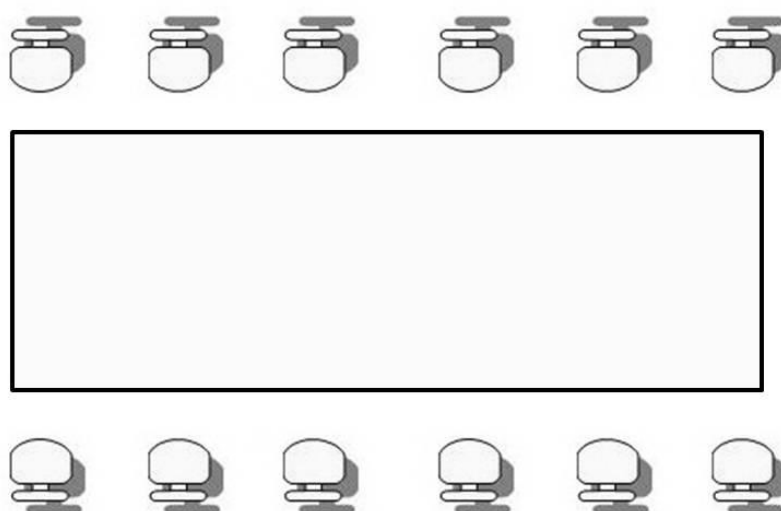
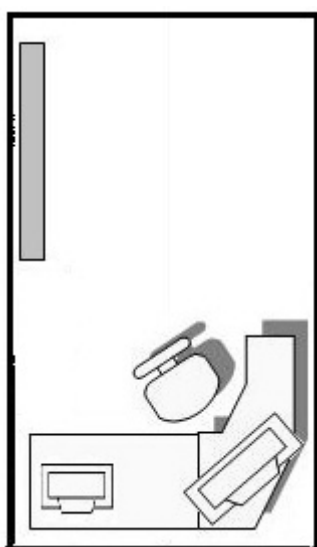


3.3. Организация рабочего места учащегося.

а. для выполнения теоретических заданий



б. для выполнения практических занятий



3.4. Санитарно-гигиенические требования и режим работы в учебных мастерских

Проблема соответствия учебно-материальной базы обучения технологии оптимальным гигиеническим условиям для работы школьников весьма злободневна. Многочисленными исследованиями ученых установлена прямая зависимость физического развития школьников от правильной организации работы учащихся на уроках технологии. Оно оказывает позитивное влияние на все стороны формирования подросткового организма: совершенствуется координация движений, укрепляется костная система, развиваются мышцы, улучшается обмен веществ вследствие большей эффективности работы дыхательной и сердечно-сосудистой систем.

Учебные мастерские следует размещать обособленно от классных комнат (на первом этаже в торцах зданий) с устройством звукопоглощающих капитальных стен и перекрытия второго этажа. Помещения учебных мастерских должны быть светлыми, теплыми и сухими. Недопустимо расположение мастерских в подвальных и полуподвальных помещениях. Размер и полезная площадь помещений учебных мастерских обязаны строго отвечать действующим типовым проектам зданий, учебных и учебно-производственных мастерских школ. В связи с особенностями педагогического процесса и большой физической активностью учащихся во время работы площадь рабочего места на одного ученика должна быть увеличена на 25 - 40% по сравнению с нормой площади рабочего места взрослого рабочего. Нормативная площадь на одного учащегося в кабинете обслуживающего труда составляет 4,5 м². Общая площадь помещения кабинета должна быть не менее 70 м² [17, 16].

Численность рабочих мест в мастерских ориентируется наполняемостью классов с учетом деления V—IX классов на подгруппы в соответствии с общепризнанными нормами: в городских школах с числом учащихся 25 и более человек, в сельских — 20 и более человек. В мастерской по кулинарии выделяется две зоны: "кухня-лаборатория" и зона для теоретической подготовки. В мастерской по технологии обработки пищевых продуктов должны быть выделены места для первичной, тепловой обработки продуктов и рабочие места бригады. В швейной мастерской обязательно наличие зеркальной стены для примерок. Расстояние между столами в ряду - 0,6 м, между рядами столов и боковыми стенами помещения - 0,5-0,7 м, от первых столов до передней стены - около 2,6-2,7 м. Наибольшая удаленность последнего места обучающегося от классной доски - 8,6 м. Классная доска должна располагаться на передней стене. Высота столов и стульев должна соответствовать ростовым группам учащихся. В зависимости от роста обучающихся столы и стулья должны маркироваться номером и цветом. В швейных мастерских необходимо оборудовать рабочие места для влажно-

тепловой обработки швейных изделий, для примерки, для обработки срезов. Рабочие места обучающихся должны быть оснащены емкостями для сбора отходов. Рабочее место педагога в швейной мастерской представляет собой демонстрационный стол длиной 2400 и стол учителя со стулом. В мастерской обязательно наличие бокового левостороннего освещения, может применяться комбинированное (верхнее и боковое) освещение. Для искусственного освещения следует использовать люминисцентные светильники типов: ЛС002х40, ЛПО28х40, ЛПО02-2Х40, ЛПО34-4Х36, ЦСП-5-2х40. Светильники должны быть установлены рядами вдоль мастерских параллельно окнам. Необходимо предусматривать раздельное (по рядам) включение светильников. Классная доска должна освещаться двумя установленными параллельно ей зеркальными светильниками типа ЛПО-30-40-122(125) ("кососвет"). Светильники должны размещаться выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской [17, 16]. В кабинете кулинарии должна быть подведена горячая и холодная вода к мойкам. Обязательно наличие аптечки. Помещение должно хорошо проветриваться, для этого обязательно наличие форточек. Полы в школьных мастерских должны быть гладкими и нескользкими. Стены и потолки должны быть окрашены масляной или вододисперсионной краской светлых тонов, краска не должна размываться при проведении влажной уборки помещения. Электропроводка в кабинете выполняется скрытым способом, на рабочие столы учащихся в швейных мастерских подается напряжение 220В и 42В переменного тока. В мастерских по обработке ткани должно быть предусмотрено заземление швейных машин. В мастерских по обработке пищевых продуктов должна быть установлена вентиляция. Решетка вентиляции должна находиться на расстоянии не менее 2,5 м от пола. Мастерская по кулинарии должна быть обеспечена защитным заземлением электроплит. Использование газовых плит не допускается. Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещения с применением не только моющих, но и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке (например, 0,5 - 1% раствор хлорной извести, хлорамина или гипохлорита кальция, 0,2% раствор сульфохлорантина, 3% раствор амфолана, 1% (по ДВ) раствор полисепта, 1% (по ДВ) раствор перамина, 3% (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством).

На занятиях по технологии необходимо чередовать различные по характеру задания. Нежелательно на уроке заниматься одним видом деятельности на протяжении всего времени самостоятельной работы. Длительность практической работы на уроках труда для обучающихся в 5 - 7 классах не должна превышать 65% времени занятий. Продолжительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для учащихся в 5-х классах - не более 10 минут, в 6-х - 12 минут, в 7-х - 16 минут. Между последним уроком обязательных занятий и началом внеурочных занятий

организуется перерыв продолжительностью в 45 минут.

Глава 4. Методические рекомендации для учителей технологии по изучению темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов»

При проведении урока по теме «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» в 6-х классах, педагог обязан систематизировать знания, полученные учащимися ранее, углубляя и расширяя их на дальнейших занятиях. Планируя работу занятий, учитель должен брать в расчет возможности мастерской и потенциал своих учеников. Выбор блюда для практической работы может меняться в зависимости от имеющегося в кабинете оборудования, заготовленного для работы сырья, желаний, умений и навыков подопечных. Необходимо обратить внимание на то, что учащиеся активнее воспринимают материал, если наглядные пособия меняются в процессе объяснения, а при одновременном показе различного вида наглядного материала внимание ученика рассеивается, что создает неблагоприятные условия для усвоения задания.

В работе педагога необходимо использовать практические методы. Этими методами формируются практические умения и навыки, трудовой деятельности. Выполнение заданий в группе как правило происходит неравномерно, одни учащиеся выполняют работу быстрее, другие медленнее. В связи с этим нужно проводить и индивидуальную работу, дополнительно объясняя задание. При работе учащихся в группах необходимо осуществлять контроль над выполнением задания, в случае возникновения затруднений показать учащимся как выполняется та или иная операция. Учителю необходимо обращать внимание на то, чтобы при выполнении работы учащиеся следили за чистотой, делали работу аккуратно на всех этапах практической работы.

Для достижения поставленных целей при изучении данной темы можно применять разнообразные способы, такие, как:

- четкий и уверенный показ приемов работы – вызывает и закрепляет у учащихся интерес к данному материалу;
- поощрение за бережное отношение к оборудованию и материалам – способствуют воспитанию чувства хозяина;
- повышение оценки за эстетическое оформление блюда – способствует эстетическому воспитанию;
- четкая организация учебной работы – приучает к дисциплинированности;
- постановка в процессе обучения содержательных задач и проблем, когда у учащихся возникает потребность в

самостоятельном поиске решений, содействуют развитию у них познавательной активности;

- правильно раскрытая подопечными цель урока гарантирует сознательное усвоение ЗУН;
- вооружение школьников способами самоконтроля в процессе выполнения задания позволяет воспитывать умение саморегуляции своих действий.

Для достижения воспитательных целей на уроке, несомненно, важный момент – это личный пример педагога. Продуманные общественные обязанности учащихся – воспитывают чувство ответственности, а умелая организация соревнования бригад или отдельных учащихся – развивает их активность, творческое мышление.

Заключение

По результатам выполненной работы можно сделать следующие выводы:

1. В данной работе было определено место темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» раздела «Кулинария». При составлении календарно-тематического плана темы распределены в таком порядке, в каком указаны в программе.
2. Выбор объекта труда соответствует изучаемой теме и может вызвать интерес у учащихся, что будет способствовать к наиболее серьезному отношению к работе.
3. В ходе проделанной работы цель, которая была поставлена в начале, достигнута, то есть была разработана методика преподавания раздела «Кулинария» на примере темы: «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов».
4. Определено место, роль и значение темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» раздела «Кулинария» в программе. В ходе изучения данной темы раздела «Кулинария», реализуется ознакомление учащихся с разновидностями мяса и мясных продуктов, признаками доброкачественности, правилами приготовления блюда из мясных продуктов с соблюдением технологии приготовления и безопасности труда. Урок по теме «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов» предоставляет возможность школьникам получить начальные и необходимые теоретические и практические знания по приготовлению блюд из мясных продуктов (пиццы). Для девочек это очень важно, так как все они в будущем станут мамами, женами и им придется заботиться не только о себе, но и о своей семье и, несомненно, радовать своих домочадцев вкусной, полезной и здоровой пищей. Поэтому данная тема необходимо в изучении трудового воспитания.
5. Разработан календарно-тематический план изучения раздела «Кулинария» с учащимися 6-ых классов общеобразовательной школы.
6. Разработана технологическая карта урока. В ней подробно описана тема урока, цели, планируемые результаты, содержание взаимодействия педагога и учащихся.

7. Выбран объект труда и разработана технологическая документация на изготовление. Объектом труда является итальянское блюдо из мясопродуктов – пицца.
8. Разработаны тестовые задания для контроля и повторения материала и наглядные пособия для урока. В ходе проведения урока использовалась презентация к уроку, игровой фильм с демонстрацией этапов приготовления пиццы, фильм для физкультминутки, помогающие школьников в усвоении новых знаний.
9. Проанализирована учебно-материальная база для преподавания раздела «Кулинария» с учащимися 6 классов, произведена планировка мастерской по кулинарии с расстановкой оборудования, организация рабочего места учителя и учащихся, определены санитарно - гигиенические требования и режим работы в мастерских.
10. Предложены методические рекомендации для учителя технологии по изучению темы «Виды мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мясных продуктов».

В заключение, стоит отметить, что знания, приобретённые мной и их систематизация в курсовой работе полезны на бытовом уровне в повседневной жизни каждому человеку, а методические рекомендации, несомненно, заинтересуют начинающих учителей технологии при изучении раздела «Кулинария».

Список использованной литературы

1. Сеница, Н.В., Симоненко, В.Д. Технология ведения дома, учебник для учащихся 6 класса/ Н.В.Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2013. -192 с
2. Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов - М.: Просвещение, 2010. – 96 с - (стандарты второго поколения)
3. Хохлова, М.В., Самородский, П.С., Сеница, Н.В., Симоненко, В.Д. Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации / М.В. Хохлова, П.С.Самородский, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2010. – 204 с
4. Арифиллов, Ю.С. Кулинарное творчество на уроках технологии / Ю.С. Арифиллов. – М.: Просвещение, 2005. – 156 с
5. Горчакова - Сибирская, М.П. Инновации в профессиональном образовании: педагогические технологии / М.П. Горчакова-Сибирская. - Санкт-Петербург.: М.: Вестник, 2000. – 123 с
6. Шагаев, Д.А. Основы профессионального воспитания / Д.А. Шагаев. – М.: Просвещение, 2004. – с. 56.
7. Башенков, А.К., Бычков, А.В. Методика обучения технологии 5-9 классы / А.К. Башенков, А.В. Бычков. - М.: Дрофа, 2004. - 220 с
8. Иванова, В.В. Детская поваренная книга. Энциклопедия для детей / В.В. Иванова. - М.: Диамант, 2000. - 137 с
9. Кругликов, Г.И. Методика преподавания технологии с практикумом / Г.И. Кругликов. - М.: Академия, 2002. - 480с.
- 10.Кожина, О.А., Маркуцкая, С.Э. Обслуживающий труд / О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая. - М.: Дрофа, 2004. - 112с.
- 11.Коваленко, В.И., Кулененок, В.В. Объекты труда: 5,6,7 класс. Альбом инструкционных карт / В.И. Коваленко, В.В. Кулененок. - М.: Просвещение, 1993. - 84 с.
- 12.Симоненко, В.Д. Технологическое образование в школе: сущность, основные черты и пути развития / В.Д. Симоненко// Школа и производство, 1999. - №5 С. 2-5
- 13.Старикова, Е.В., Корчагина, Г.А. Кулинарные работы и обработка ткани 6 класс/ Е.В. Старикова, Г.А. Корчагина. - М.: Просвещение, 1996. -53 с.

- 14.Под редакцией Сасовой, И.А. Технология. Учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений.6 класс / И.А. Сасова. - М.: Вента – Граф, 2004. - 240с
- 15.Хотунцев, Ю.Л., Симоненко, В.Д. Технология. Трудовое обучение / Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко. - М.: Просвещение, 2001. - 240с.
- 16.Галямова, Э. М., Выгонов, В.В. Методика преподавания технологии / Э. М. Галямова, В.В. Выгонов. – М.: Академия, 2004. – 176 с
- 17.Сидоров, М.А., Корнеева, Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов / М.А. Сидоров, Р.П. Корнеева. - М.: Колос, 1996. – 137 с
- 18.ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 29 декабря 2010 г. № 189 Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»