**Кулинарные работы**

 Реализация государственных стандартов образования по технологии в практической работе общеобразовательных учреждений напрямую зависит от возможностей школы, местных социально-экономических условий. Решить проблему адаптации программ к условиям нашей школы позволяют такие качества, как мобильность и вариативность. В такой программе структура не является стабильным набором разделов и тем, а устанавливается учителем в зависимости от оснащения мастерских, наличия сырья. Для направления изучения предмета учитель на основе модульного принципа планирует уровни и блоки в рамках отведенного времени.

 В наше время сложность и насыщенность теоретического материала в разделе технологии кулинарных работ в 7классе резко возросли. Количество часов ограничено (8 часов). Поэтому построение уроков базируем на умениях и навыках, полученных на предыдущих занятиях, и как можно полнее используются знания уже известные детям. Большой акцент делается на самостоятельную работу с учениками, а изучение части теоретического материала выносится за пределы урока.

**Занятия по теме «Технология кулинарных работ»**

***Занятие №1.*  Приготовление первых блюд.**

 Изучение темы можно начать со знакомства с классификацией супов. Необходимо подчеркнуть в технологии приготовления прозрачных, заправочных и пюре-образных супов. С технологией приготовления овощных супов учащиеся познакомились еще в 4 классе, поэтому, задавая соответствующие вопросы, можно быстро повторить основные правила первичной обработки овощей, нарезку и правила варки, которые позволяют максимально сохранить витамины. Также полезно вспомнить правила безопасности при работе с ножом, плитами, горячими предметами.

 Изучение нового материала можно начать со знакомства с правилами первичной обработки мяса или рыбы (в зависимости от блюда, выбранного для практической работы). При изучении этого вопроса можно использовать таблицы серии «Работа с пищевыми продуктами». Затем познакомит учащихся с правилами варки бульонов. (Основные правила можно записать в тетрадь.) Подчеркнуть, что время варки бульона из мяса колеблется от 50-60 минут до 2-2.5 часов и зависит в большей степени от сорта мяса и возраста животного, чем от величины куска, так как мясо обладает очень низкой теплопроводностью. Рыба варится значительно быстрее. Обратите внимание учащихся на то, как определяется готовность мяса и какие требования предъявляют к готовому отваренному мясу или рыбе. Быстро сварить мясо можно в сковородке, однако бульон в этом случае получится мутный, с неприятным привкусом, который возникает вследствие гидролиза жира, и для приготовления супов малопригоден. Бульон содержит экстрактивные азотистые вещества, минеральные соли, жир.

 Выбирая блюдо для практической работы, необходимо учесть , что время приготовления супа, включая время, затраченное на приготовление бульона, не должно превышать 50-60 минут, поэтому приготовить на уроке заправочный суп на мясном бульоне вряд ли возможно. Однако если мясо предварительно обработать, сделав фрикадельки или нарезав его мелкими кусочками поперек волокон, время варки бульона сокращается до 20-30 минут, что позволит приготовить любой заправочный суп по выбору учителя или (по числу бригад) 4 различных супа: например, борщ, щи из свежей капусты, суп с фрикадельками, суп с макаронными изделиями. В последнем случае готовый бульон следует разделить на 4 части – по числу бригад. И после предварительного обсуждения по индивидуальным инструкционным картам поручить приготовить им свое блюдо.

 Завершается практическая работа сервировкой стола к обеду, дегустацией приготовленных блюд и их органолептической оценкой.

 После дегустации и уборки кабинета учащиеся обмениваются инструкционными картами и делают записи в тетради.

***Задание №2.* Приготовление второго блюда из мяса.**

Тема органично связана с темой предыдущего урока и является его логическим продолжением, поэтому в начале урока можно повторить правила варки бульона (правила приготовления отварного мяса). Затем познакомить учащихся с химическим составом мяса, подчеркнуть роль полноценных белков животного происхождения в обмене веществ и обсудить способы тепловой обработки мяса. Используя таблицы «Приемы работы ножом и приспособлениями», «Мясные полуфабрикаты», обсудить, как следует размораживать мясо, проводить первичную обработку, нарезку и т.д. Органолептическая оценка сырого мяса должна предшествовать практической работе. Результаты органолептической оценки можно оформить в виде таблицы:

|  |  |
| --- | --- |
| Признаки | Мясо |
| Свежее | Испорченное |
| Цвет | Красный, темно-красный | Зеленоватый, сероватый |
| Запах | Свежее мясо | Гнилостный |
| Поверхность | Сухая или влажная | Скользкая |
| Консистенция | Упругая | Дряблая |

 Планируя практическую работу, необходимо выбирать такие блюда, которые достигают кулинарной готовности 30-40 минут. Этому требованию отвечают, пожалуй, только блюда, приготовленные из рубленого мяса. Ассортимент их достаточно широк: котлеты натуральные рубленые, шницели, биточки, люля-кебаб; из котлетной массы – котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели, рулеты, фрикадельки.

 Для приготовления котлетной массы используют мясорубку (механическую или с электроприводом). Поэтому, прежде чем приступить к работе, необходимо познакомить школьниц с устройством мясорубки, повторить правила техники безопасности. Затем по инструкционным картам приготовить 1-2 блюди по выбору учителя. Полуфабрикаты, приготовленные из котлетной массы, различаются, главным образом, наполнителями или вкусовыми добавками, поэтому, пропустив мясо через мясорубку, его можно разделить на порции по бригадам и предложить детям индивидуальные занятия: 1-я бригада готовит котлеты; 2-я - биточки; 3-я – шницель; 4-я – зразы. Во время тепловой обработки надо помнить о правилах работы с горячим жиром. Котлеты можно не жарить на сковороде, а запечь на противне в духовном шкафу. Тогда поверхность котлет следует смазать сметаной, а на противень влить 1/3 стакана воды.

 Поскольку с сервировкой стола к завтраку, обеду и ужину учащиеся уже знакомы, на этом занятии можно провести контрольную сервировку стола и, отметив и обсудив нарушения, выставить отметки. Во время дегустации обсудить требования, предъявляемые к готовым блюдам.

***Занятия №3.*  Приготовление второго блюда из рыбы.**

Изучение темы можно проводить по следующему плану:

* Особенности строения рыбы;
* Химический состав съедобной части рыбы;
* Пищевая ценность рыбы;
* Классификация промысловых рыб; живая, охлажденная, мороженая рыба, рыбное филе; качество рыбы; хранение;
* оттаивание мороженой рыбы;
* способы разделки рыбы;
* приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарения, фаршированной рыбы;
* способы тепловой обработки рыбы;
* требования, предъявляемые к готовым блюдам.

 Для проведения практической работы лучше использовать такую рыбу, как треска, навага, морской окунь, хек, ледяная т.д. Время тепловой обработки меньше, чем мяса, что позволяет значительно расширить ассортимент блюд для практической работы: рыба, отваренная с польским соусом, рыба жареная: основным способом, в тесте; рыба, запеченная в сметанном соусе, котлеты, кнели и т.д.

 Во время практической работы необходимо провести органолептическую оценку исходного сырья, результаты оформить в виде таблицы аналогично предыдущему уроку. Во время первичной обработки необходимо следить, чтобы учащиеся не поранили руки плавниками, ножами и рыбочистками. Показать, как чистить рыбу, сначала всему классу. А затем проконтролировать по бригадам. Рыба подается с гарниром, поэтому необходимо помочь детям распределить обязанности проверить, как соблюдаются правила первичной обработки, варки и жарения овощей. Проверить соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы. Проследить, чтобы все блюда из рыбы были доведены до кулинарной готовности. Завершается практическая работа сервировкой стола и дегустацией. Поскольку в курсе кулинарии это последняя дегустация, ее можно сделать зачетной по правилам сервировки стола и этикету. Во время дегустации оценивать готовые изделия в соответствии с требованиями, предъявляемыми к готовому блюду.

***Занятие № 4.* Консервирование фруктов и овощей.**

Это занятие завершает тему «Консервирование», начатую в 5 и 6 классах. Для того чтобы у учащихся целостная картина процессов, происходящих при консервировании, целесообразно еще раз обратиться к таблицам «Способы консервирования» и «Заготовка продуктов». Повторить все известные им способы консервирования, выяснить, за счет чего увеличиваются сроки хранения продуктов, какие вещества или факторы позволяют сохранить продукты, какие вещества сохраняются при консервировании ягод, плодов, овощей. Обсуждение этих вопросов позволит учащимся самостоятельно объяснить, почему стерилизация и герметично закрытые продукты могут храниться очень долго.

 Технология приготовления компотов достаточно изложена в учебном пособии, поэтому после обсуждения принципов, на которых основано консервирование, можно предложить учащимся прочитать соответствующий раздел и инструкционные карты. Затем обсудить последовательность операций и приступить к выполнению практической работы. Изготовление консервов является одной из наиболее сложных практических работ и требует от учителя постоянного контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы. Следует обратить внимание учащихся на то, что горячие банки нужно ставить не на стол, а на полотенце или деревянную доску, а при стерилизации готового компота – пользоваться щипцами. При укупоривании банок крышками помочь бригаде и проверить, хорошо ли закрыта банка. Оценку готового продукта проводят, используя дегустационный лист.

**Дегустационный лист**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оцениваемые показатели | Коэффициентзначимости | Число баллов |
| Внешняя привлекательность | 0.15 |  |
| Окраска плодов, овощей | 0.1 |  |
| Цвет заливки (маринада, сиропа) | 0.1 |  |
| Прозрачность заливки | 0.1 |  |
| Консистенция плодов, овощей | 0.35 |  |
| Вкус | 0.7 |  |
| Аромат | 0.4 |  |
| Типичность продукции | 0.1 |  |
|  | Оценка |  |

 Каждый показатель оценивается по 5-балльной шкале, затем умножается на коэффициент значимости, полученные результаты суммируются. Максимальная оценка 10 баллов.

 Завершить изучение раздела по кулинарии можно контрольной работой, в которую включить вопросы по этикету, сервировке стола, химическому составу и пищевой ценности продуктов, технологии приготовления блюд. Подвести итоги, организовать экскурсии на хлебозавод или краеведческий музей.

**Примерное тематическое планирование занятий по теме «Технология кулинарных работ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Тема и цель занятия | Основное содержание темы занятия | Наглядные пособия, оборудование, инструменты, приспособления |  Практическая работа |
| **1. Приготовление первых блюд.**Ознакомление учащихся с технологией приготовления супов, сохранением витаминов при тепловой обработке. Формирование знаний о сырье, полуфабрикатах и готовых продукций, значении рыбных и мясных блюд в питании человека. Воспитание бережного отношения к продуктам питания. Развитие внимания, памяти, аккуратности.  | Способы приготовления пищи в домашних условиях и на предприятиях общественного питания. Определение доброкачественной рыбы и мяса. Использование овощей в процессе приготовления первых блюд. Общие правила варки супов. Использование рыбных и мясных блюд, требования к их качеству оформлению. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. Сервировка стола к обеду. | Кухонный инвентарь. Инструкционные карты. Плакаты: «Правила безопасности и гигиены на уроках обслуживающего труда». Таблицы: «Работа с пищевыми продуктами», «Классификация блюд», «Обработка овощей», «Сервировка стола», «Основы рационального питания». | Приготовление первого блюда из рыбы или мяса. Определение его кулинарной готовности. |
| **2. Приготовление второго блюда из мяса.**Ознакомление учащихся с понятиями «полуфабрикаты», «сырье», «готовая продукция». Формирование знаний и умений по приготовлению второго блюда из мяса, по определению доброкачественности мяса, по приемам тепловой обработки мяса. Требования к качеству. Воспитание культуры труда, бережного отношения к продуктам питания. Развитие познавательного интереса, самостоятельности мышления. | Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Приемы тепловой обработки: варка, жарение, тушение, запекание. Требования к качеству и оформлению готового блюда. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.Правила подачи приготовленных блюд. Порядок сервировки стола. | Кухонный инвентарь. Инструкционные карты. Плакаты: «Сервировка стола»,«Оформление готовых блюд», «Работа с пищевыми продуктами», «Приемы работы с ножом и приспособлениями», «Мясные полуфабрикаты», «Классификация блюд». | Приготовление второго блюда из мяса. |
| **3. Приготовление второго блюда из рыбы.**Формирование знаний и умений по приготовлению второго блюда из рыбы, ознакомление с питательной ценностью блюд из рыбы. | Значение рыбных блюд в питании человека. Определение доброкачественности рыбы. Приемы тепловой обработки рыбы. Использование рыбных блюд, требования к их качеству и оформлению. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. | Кухонный инвентарь. Инструкционные карты. Плакаты: «Сервировка стола к обеду»,«Оформление готовых блюд», «Образцы украшений из овощей», «Рыбные полуфабрикаты». | Приготовление второго блюда из рыбы. |
| **4. Консервирование фруктов и овощей.**Ознакомление со способами длительного хранения продуктов, технологией консервирования фруктов и овощей. Формирование знаний и умений по способам заготовки продуктов. Сознательное выполнение правил безопасности труда. | Консервирование как способ продолжительной сохранности пищевых продуктов. Значение консервированных продуктов в питании человека. Технология приготовления консервов в производственных домашних условиях. Санитарно- гигиенические требования при изготовлении консервов. Рациональное использование продуктов. Правила техники безопасности. Рабочие профессии консервного завода (аппаратчик-стерилизатор, станочник закатной машины). | Принадлежности для консервирования, продукты для консервирования, специи. Инструкционная карта «Консервирование огурцов, помидоров или фруктов». Образцы готовых консервированных овощей или фруктов.Плакат «Консервирование».Таблицы : «Способы консервирования», «Заготовка продуктов». | Подготовка продуктов и посуды для консервирования. Приготовление компотов либо маринованных огурцов или помидоров. |

**Профессия должна стать делом будущего**

Школа обязана не только дать детям полноценное образование, но и научить их трудиться, жить по совести. Ведь труд сопровождает человека всю жизнь, дает раскрыться его талантам и способностям. Наставлениями и нотациями мало чего сделаешь. Что бы стать полноценным членом общества, школьник должен получить возможность посильного участия в более широком спектре видов человеческой деятельности. Помощь ему в этом призвана оказать трудовая подготовка.

 В условиях рыночной экономики труд превращается в товар – средство выживания и благополучия каждого работника. За престижные рабочие места теперь приходиться бороться. Задача не из простых – подготовить учащихся к трудовой деятельности в условиях разных форм собственности и конкуренции на рынке труда. А «золотые ручки» и профессиональные знания будут востребованы всегда.

 Рынок насыщен изделиями массового производства. Но людей, желающих одеваться модно и стильно, быть не ординарными, обладать неповторимым имиджем, становиться все больше.

 В своей работе на уроках технологии большое внимание уделяю воспитанию у школьниц интереса к профессии швеи; разъясняя на занятиях ее значимость и престижность. Важное место отвожу формированию таких качеств, как культура труда, обязательность и ответственность, творческое отношение к делу, трудовая этика. Возможностей для этого не мало, например, при конструированию изделий приобщение к современному дизайну, ознакомление с элементами декоративно-прикладного искусства. Многое здесь зависит и от состояния оборудования, оснащения и оформления учебных мастерских.

 Программа по технологии предусматривает также вопросы экологического воспитания, формирование активной жизненной позиции по сохранению окружающей среды, рационального использования отходов швейного сырья, текстильной и обувной промышленности.

 Освоение программы вооружает учащихся достаточно широким кругом технологических знаний и умений. Предусмотрено выполнение лабораторных, практических работ, различных упражнений, которые способствуют формированию умения применять полученные знания на практике.

 Стремясь к разнообразию методов и форм проведения занятий, я использую уроки-практикумы, деловые игры, конкурсы, отчетные конференции. Все это не возможно без постоянного обновления дидактического, раздаточного материала и средств наглядности.

 Вот уже несколько лет итоговую аттестацию учащихся провожу в форме выполнения защиты проектной работы. Это позволяет наглядно увидеть результаты теоретического и практического обучения учащихся, вносит в работу дух здорового соревнования.

 Популяризируя новые швейные технологии, мы подготовили несколько коллекций моделей одежды, с которыми мои ученицы участвовали в конкурсных показах, как на городском, так и на региональном уровне. Ученица нашей школы Михеева Элла стала лауреатом международной научной конференции и была включена в состав сборной РФ для дальнейшего участия в Лондоне. На региональном этапе Всероссийской олимпиаде «Шаг в будущее» мои ученицы становились неоднократными призерами и принимали участие во Всероссийском этапе этой олемпиады.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Радует и то, что многие наши выпускницы поступают в учебные заведения по профилю и работают по полученной профессии, качественно выполняют заказы для школьных коллективов: балетной студии , театра мод «Трансформер», бальных и народных танцев.

 Учитель технологии МБОУ школы №55

Смирнова Светлана Федоровна