**СОДЕРЖАНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ. 2

1. АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ ТЕМЫ «БЛИНЫ, ОЛАДЬИ, БЛИНЧИКИ. 4

2. МЕТОДЫ И ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРЕПОДАВАНИЯ ТЕМЫ. 10

3. АНАЛИЗ ОСНОВНОГО УЧЕБНИКА ПО «ТЕХНОЛОГИИ» ДЛЯ 6 КЛАССА. 14

4. РАЗРАБОТКА НАГЛЯДНОГО ПОСОБИЯ. 16

5. КОНСПЕКТ УРОКА. 19

6. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ЗНАНИЯ, ПРИОБРЕТЕННЫЕ ШКОЛЬНИКАМИ. 23

7. ВОСПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ: НРАВСТВЕННОЕ, ТРУДОВОЕ, ЭСТЕТИЧЕСКОЕ. 24

ЗАКЛЮЧЕНИЕ. 31

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ: 32

# ВВЕДЕНИЕ.

Образовательная область «Технология» в системе об­щего образования призвана познакомить учащихся с основными технологическими процессами современно­го производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их трудовую подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и тру­довой деятельности. Целью обучения по образователь­ной области «Технология» является развитие у школь­ников технологической культуры, культуры труда и межличностных отношений, трудовой функциональной грамотности, обеспечение возможностей для приклад­ной творческой деятельности и профессионального са­моопределения.

В Базисном учебном плане общеобразовательных учреждений образовательная область «Технология» яв­ляется обязательной составляющей общего образова­ния. В нее входят трудовое обучение, черчение и техно­логия. Их предметное наполнение задается обязатель­ным минимумом содержания основного общего образования по образовательной области «Технология». Оно предполагает обязательное практическое ознакомление учащихся с основными технологиями получения, обработки и преобразования вещества, поля, энергии и информации.

Целью представленной курсовой работы является разработка конспекта урока по теме «Блины, оладьи, блинчики»».

Программой предусмотрено овладение учащимися технологии обработки пищевых продуктов, что является содержанием обучения по направлению «Обслуживающий труд». Тема «Блины, оладьи, блинчики также входит в этот раздел программы.

Итак, в представленной работе, достижения поставленной цели решаем следующие задачи:

1. дать анализ содержание темы «Блины, оладьи, блинчики»,
2. определить методы и формы обучения в процессе преподавания темы,
3. Проанализировать основной учебник по технологии для 6 класса,
4. Разработать наглядные пособия,
5. Разработать конспект урока,

# 1. АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ ТЕМЫ «БЛИНЫ, ОЛАДЬИ, БЛИНЧИКИ.

Тема «Блины, оладьи, блинчики» предполагает как теоретическое изучение, так и практическое применение полученных теоретических навыков.

Прежде всего необходимо рассмотреть понятие муки.

*Мука —* основной продукт в приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной и ржаной муки, реже из ячневой, греч­невой и кукурузной (маисовой).

В муке содержатся практически все ценные питательные ве­щества. Она богата углеводами, белками, жирами, минераль­ными веществами.

Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают через сито. При этом удаляются комочки и случайные примеси, а мука обогащается воздухом. Это значит, что тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься.

Неплохо бы усвоить правило: не сыпать муку в жидкость, от этого она спекается в комки. Лучше понемногу подливать жид­кость в углубление в лунке, замешивая до равномерной густоты получающуюся массу.

Мука, разведенная водой, образует клейкую массу, которая недостаточно хорошо пропекается и после выпечки становит­ся очень грубой. Изделия из такого теста плохо усваиваются.

Нужно также поговорить о разрыхлителях.

Чтобы улучшить качество теста и придать ему соответствую­щую консистенцию, применяют разрыхлители, которые дела­ют тесто пористым. В домашних условиях тесто разрыхляют, главным образом, с помощью дрожжей и пищевой соды. Ино­гда в качестве разрыхлителя используют кислое молоко и яич­ные белки.

Затем, мы переходим к технологии приготовления блинов и оладий, неотъемлемым компонентом которых является дрожжевое тесто.

Для блинов и оладий делают дрожжевое тесто. Существует два способа приготовления дрожжевого теста: безопарный и опарный.

*Без опары* готовят изделия, на которые идет небольшое ко­личество яиц и жира (блины, оладьи, пироги). При этом все компоненты замешивают в один прием. Для этого под огрева­ют жидкость (воду, молоко, кефир, сыворотку и т.п.) пример­но до 30°С, добавляют соль, сахар, разведенные теплой водой или теплым молоком дрожжи, взбитое или растопленное сли­вочное масло или другие жиры, кладут просеянную муку и за­мешивают тесто. Вымешивают его до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок посуды. Приготовлен­ное тесто выравнивают, слегка посыпают мукой или смазыва­ют растопленным сливочным маслом, накрывают чистой сал­феткой и дают ему подойти в теплом месте в течение 3—4 ч. В процессе брожения тесто несколько раз обминают. Готовое тесто увеличивается в объеме в 2 раза, имеет выпуклую по­верхность.

С *применением опары* готовят дрожжевое тесто с большим содержанием сахара, жира, яиц. Для этого сначала готовят опа­ру, то есть жидкое тесто. Для приготовления опары в посуду за­сыпают примерно треть предусмотренного рецептурой количе­ства муки, подливают подогретое до 30—35°С молоко или воду (примерно 60% от общего количества), кладут разведенные дрожжи и замешивают жидковатое тесто. Для активизации дрожжей можно добавить в опару немного сахара. Поверхность опары посыпают мукой, посуду накрывают чистым полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 1 ч. К концу брожения опара увеличивается в объеме в 2—2,5 раза.

В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость с рас­творенным в ней сахаром и солью, вымешивают до полного соединения этого раствора с опарой, вводят оставшуюся муку и яйца. Тесто тщательно перемешивают в течение 10—12 мин. В конце замешивания добавляют растопленное до густоты сметаны сливочное масло и вымешивают до тех пор, пока те­сто не будет отделяться от стенок посуды и рук, затем его по­сыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое мес­то для брожения на 1,5—2 ч. За это время тесто несколько раз обминают. Объем готового теста должен увеличиться пример­но в 2 раза.

Школьницы также должны знать, что блины можно приготовить из теста, не содержащего дрожжи.

Также можно приготовить *блины скороспелые,* разрыхлите­лем для которых являются сода и кефир. Яйца, соль, сахар пе­ремешивают с кефиром или простоквашей, всыпают муку с со­дой и опять перемешивают, чтобы не образовалось комков. Из приготовленного теста выпекают блины.

Далее рассмотрим технологию приготовления блинчиков.

Тесто для блинчиков готовят более жидким и без разрыхлителей. Яйца растирают с солью, сахаром, добавляют муку и половину порции молока. Все хорошо размешивают и разводят оставшимся молоком.

Здесь необходимо заметить, что выпекают блины на сковородах, лучше всего чугунных. Раз­мер их должен быть небольшой, так как русские блины пекут, как правило, величиной с блюдце. Очень важно, чтобы сково­роды были абсолютно чистыми.

Тесто выливать на сковороду лучше деревянным черпаком или ложкой. Главное, чтобы в нем помещалась порция теста для одного блина. Когда блин зарумянится, покраснеет с одной стороны (нижней), а с другой весь покроется дырочками, его следует перевернуть лопаткой. Готовые блины укладывают один на другой, смазывая сливочным маслом, и ставят в теплое место, чтобы не стыли.

Затем мы рассматриваем два способа приготовления блинов с припеком.

Очень вкусны *блины с припеком.* Так называют блины, в ко­торых запечены какие-либо продукты: рубленые вареные яйца, грибы, ливер, измельченные овощи. Пекут эти блины двумя способами.

*Первый способ.* На сковороду налить теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка зарумянится, положить на него припек и залить его новой порцией теста так, чтобы припек оказался внутри блина. Затем перевернуть блин на другую сто­рону и слегка обжарить.

*Второй способ.* Припек положить на разогретую смазан­ную сковороду, залить тестом и выпекать в духовом шкафу до готовности.

Также необходимо отдельно рассмотреть необходимый инвентарь для приготовления.

Обычно для приготовления теста используют следующую посуду и инвентарь:

• замешивают тесто в эмалированной посуде (кастрюля, миска и т.д.);

• для замеса используют венчики, миксеры (но лучше всего замешивать руками);

• выпекают блины, оладьи, блинчики на сковородах (пред­почтительно чугунных).

В заключении теоретической части урока, остановимся на том, как подают и едят блины, оладьи, блинчики.

Едят блины, оладьи, блинчики горячими. К ним пода­ют сливочное масло, сметану, мед, варенье, икру, красную рыбу.

Содержание темы урока также включает в себя практическую часть. Здесь девочки должны отработать полученные теоретические знания. Для этого ученицы разбиваются на две группы (бригады). Каждая группа должна приготовить скороспелые блины, а также одна группа готовит блинчики с творогом, а вторая оладьи с яблоками.

Бригады располагают необходимыми продуктами, посудой, инвентарем.

В качестве наглядного пособия ученицам предложены плакаты с технологическими картами, составленными по рецептам приготавливаемых блюд.

# 2. МЕТОДЫ И ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРЕПОДАВАНИЯ ТЕМЫ.

Метод обучения – это совокупность приемов и способов организации познавательной деятельности ребенка, развития его умственных сил, обучающего взаимодействия учителя и учащихся, школьников между собой, с природной и общественной средой.

Содержание курса трудового обучения определяется програм­мой. Основной формой организации учебной деятельности учащих­ся по усвоению содержания является урок. Структура .урока труда имеет свои специфические особенности, вы­текающие из задач и содержания курса трудового обучения, а так­же психолого-педагогических основ трудовой деятельности млад­ших школьников. В то же время урок труда включает все главные компоненты процесса обучения: наблюдение фактов, предметов, явлений, восприятие информации; ее анализ и переработка; за­крепление знаний, полученных в результате такой переработки; применение этих знаний на практике в различных ситуациях, .оцен­ка и выводы.

Кроме того, урок труда, как и все уроки, строится в соответст­вии с дидактическими принципами (научности, систематичности, последовательности, сознательности и т. д.) и отвечает требова­ниям, вытекающим из общих требований к школьному уроку:

— материал урока должен включать факты и понятия, досто­верно установленные наукой, а объяснение этих фактов и понятий должно выявлять их сущность и взаимосвязь;

— содержание урока, методы и формы обучения, используемые на нем, должны быть направлены на воспитание привычки к тру­ду, любви и уважения к людям труда;

— методы, приемы и формы организации учебной деятельнос­ти призваны развивать творческие способности школьни­ков, формировать у них потребность в самообразовании и умение использовать полученные знания на практике.

Структура урока труда определяется с учетом темы, целей и задач конкретного урока. Однако основными структурными ком­понентами общими для всех уроков трудового обучения, являются: сообщение сведе­ний технологического характера, анализ образца изделия, плани­рование трудовой деятельности, практическая работа по созданию объекта труда, анализ и оценка его результатов.

В процессе преподавания темы «Блины оладьи, блинчики» мы будем использовать следующие методы обучения: беседа, инструктаж (объяснение), наглядность, анализ образца изделия, практическая работа учащихся в бригаде, анализ и оценка результатов труда.

Сообщение учащимся сведений технологического характера происходит, как правило, в процессе беседы, т. е. диалога между учителем и учащимися. С целью активизации школьников во время беседы можно использовать различные приемы: обращение к опыту учащихся, постановка вопросов проблемного характера.

В процессе преподавания темы также будут использованы наглядные пособия, представленные в виде плаката с технологическими картами кулинарных изделей.

Анализ образца изделия имеет целью определение функцио­нального назначения предмета и в связи с этим выделениеего общих и частных признаков, выявление исходных материалов, формы, способов приготовления и пр.. Так как анализ образца изделия в большинстве случаев осуществляется в ходе беседы, то активизировать учащихся можно с помощью вопросов, требующих сравнения нескольких вариантов изделия (блинов, оладий, блинчиков) и позволяющих выявить связь между функциональным назначением изделия, его конструкцией и оформлением

Анализобразца изделия может быть выполнен одним или не­сколькими учениками по плану, предложенному учителем. Эффек­тивен и такой прием, при котором ученик рассказывает об анали­зируемом предмете все, что считает нужным, а учитель затем организует коллективное обсуждение сделанного анализа.

**Планирование трудовой деятельности** определение содержания и после­довательности трудовых операций. Планирование будет осущест­вляться с помощью. **Инструктаж**—это объяснение и показ правильных трудовых действий и способов контроля за ними. По дидактической цели инструктаж бывает вводным, текущим, заключительным. При планировании трудовой деятельности мы будем применять вводный инструк­таж, цель которого—подготовить учащихся к сознательному, активному усвоению материала, к применению знаний на практике.

В ходе практической работы группа школьниц делится на две бригады и под наблюдением учителя занимается приготовлением блинов, оладьев, блинчиков. Про­дукт труда в обучении имеет значение не столько как результат труда, сколько как средство, позволяющее отразить содержание учебной деятельности.

**В анализе и оценке результатов** труда, которые проводятся в конце урока, активно участвуют все дети. Анализ выполненных работ, выявление их достоинств и недостат­ков, проводится в виде пробы кулинарных изделий учителем, «независимым экспертом» (мальчиком из класса, или другим преподавателем), а также самими ученицами. Для проведения оценки результатов труда, каждая бригада сервирует свой стол, соблюдая правила подачи к столу своего кулинарного изделия.

# 3. АНАЛИЗ ОСНОВНОГО УЧЕБНИКА ПО «ТЕХНОЛОГИИ» ДЛЯ 6 КЛАССА.

Учебник «Технология» для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек) под редакцией В.Д. Симоненко подготовлен в соответствии с программой образовательной области Технология, отвечает федеральному стандарту. В нем раскрываются технологии обработки ткани, продуктов питания, даются основы конструирования и моделирования, организации домашнего быта, практические советы по кулинарии, рукоделию, предлагаются оригинальные творческие проекты. Также учебник содержит раздел «Личная гигиена» в котором рассматривает уход за волосами.

В учебнике в доступной форме изложен необходимый учебный материал, который сопровождает рисунками, чертежами, схемами, таблицами, что облегчает понимание учащимися содержания темы и ее материального воплощения.

Параграфы учебника завершается практическими заданиями и вопросами для самопроверки.

Учебник содержит как яркие цветные картинки, так и черно-белые схемы и рисунки.

Тема «Блины, оладьи, блинчики» рассматривается подробно и доступно для шестиклассниц. В данном параграфе представлены все сведения, необходимые для приготовления кулинарных изделий, а также дополнительные сведения о ценных питательных веществах муки; параграф содержит предупреждения и советы по приготовлению теста нескольких видов (дрожжевое – без опары, с опарой) и недрожжевое (для приготовления скороспелых блинов и блинчиков). В параграфе даются подробные сведения об инвентаре, необходимом для приготовления блинов, оладьев, блинчиков, а также о том как следует их есть и с чем подавать к столу. В качестве наглядности в конце параграфа приведены технологические карты ( скороспелые блины, оладьи с яблоками), составлены по рецепту приготовления в виде таблиц.

# 4. РАЗРАБОТКА НАГЛЯДНОГО ПОСОБИЯ.

В качестве наглядного пособия мы будем использовать технологические карты, составленные по рецептам кулинарных изделий, представленных на большом плакате в виде таблиц.

**Блины скороспелые**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Количество продуктов | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| Яйца | 2—Зшт. | Яйца, соль, сахар | Миска, |
| Сахар | 1 ст. л. | перемешива­ют | ложка |
| Соль | 0,5 ч. л. | с кефиром. | столовая, |
| Кефир | 3 стакана |  | стакан, |
| Мука | 3,5 стакана |  | миксер |
| Сода | 0,5 ч. л. | Муку смешивают | Ложка |
|  |  | „ |  |
|  |  | с содой, | столовая |
|  |  | всыпают в смесь |  |
|  |  | с кефиром, переме-­ |  |
|  |  | шивают, |  |
|  |  | чтобы не обра­ |  |
|  |  | зовалось ком­ |  |
|  |  | ков, и выпекают |  |

**Оладьи с яблоками**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Количество | | Последовательность | | | Посуда | |
| продукта | продуктов | | приготовления | | | и инвентарь | |
| 1 | 2 | | 3 | | | 4 | |
| Молоко | 2 стакана | | В теплом молоке | | | Кастрюля, | |
| (вода) |  | | (воде) развести | | | стакан, | |
| Дрожжи | 25 г | | дрожжи. | | | ложка | |
| Масло | 2 ст. л. | | Добавить масло, | | | столовая. | |
| Яйца | ^ 2шт. | | яйца, сахар, соль | | | Нож | |
| Сахар | 1 ст. л. | | и, тщательно | | | кухонный, | |
| Соль | 1/2 ч. л. | | вымешивая, по­ | | | доска | |
| Мука | 500 г | | степенно всы­пать | | | разделочная, | |
| Яблоки | 3—4шт. | | муку, дове­дя | | | сковорода, | |
|  |  | | тесто до однород-­ | | | лопаточка | |
|  |  | | ного со­стояния | | |  | |
|  |  | |  | | |  | |
|  | |  | | Поставить тесто |  | |
|  | |  | | в тепло, чтобы |  | |
|  | |  | | оно поднялось. |  | |
|  | |  | | Яблоки очис­ |  | |
|  | |  | | тить, нарезать |  | |
|  | |  | | тонкими ломти­ |  | |
|  | |  | | ками. Смешать с |  | |
|  | |  | | поднявшимся |  | |
|  | |  | | тестом и выпе­ |  | |
|  | |  | | кать оладьи |  | |

**Блинчики с творогом.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Количество продуктов | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| Сметана  Сахар  Яйца  Молоко  Мука  творог  Масло  Соль  Цедра лимона или апельсина | ¾ стакана  ¾ стакана  2 шт.  3 стакана  2 стакана  500 гр  2 столовые ложки  ½ ч.л.  ½ ч.л. | Приготовить жидкое тесто из одного яйца, 1 ст. ложки сахара, муки, молока.  Разогреть сковороду и выпечь тонкие блинчики.  Приготовить начинку из творога:  Творог протереть сквозь сито, прибавить яичный желток, сахар, ½ ч.л. соли, лимон. Или апельсин. Цедру, 1 ст. ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать.  На блинчик положить 1 ст.л. творога и завернуть его конвертиком. Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки | Кастрюля, сковорода, сито, ложка столовая, венчик, лопаточка, миска, столовая тарелка. |

# 5. КОНСПЕКТ УРОКА.

**Цель урока**: *теоретическая –* получить необходимы теоретические знания для приготовления блинов, оладьев, блинчиков. Для решения цели ставим следующие задачи:

1. Сформировать понятие о муке, закрепить основные правила обращения с мукой при приготовлении теста;
2. Рассмотреть основные способы приготовления теста;
3. Усвоить правила выпекания блинов.

*Практическая цель урока -*  сформировать практические умения по приготовлению блинов.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Части  Урока | Содержание частей урока | Материал обеспече-  ния | Методы обучения | | время |
| учителя | ученика |
| 1. Сообщение технологических сведений  2. Планирование трудовой деятельности  3. Практическая работа учащихся.  А) Приготавление блинов, оладьев, блинчиков.  Б) Сервировка стола.  4. Оценка себестоимости продуктов труда.  4. Анализ и оценка результатов труда. | Учитель. Тема сегодняшнего урока «Блины, оладьи, блинчики». Дома вы ознакомились с теоретическим материалом, представленном в учебнике, и принесли все, необходимые для приготовления, продукты.   * Какой основной компонент в приготовлении блинов.   Ученик. Основным компонентом является мука, без нее нельзя приготовить тесто   * Как проводится первичная обработка муки? * Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают через сито, удаляют комочки. * Какие правила обращения с мукой необходимо соблюдать при приготавлении теста? * Нельзя сыпать муку в жидкость. Нужно понемногу подливать жидкость в углубление в лунке, замешивая до равномерной густоты. * Как можно улучшить качество теста? * Следует применять разрыхлители – дрожжи, соду, кислое молоко, яичные белки. * Какое бывает тесто? * Тесто бывает дрожжевое и без содержания дрожжей. Для блинов и оладий делают дрожжевое тесто. Тесто для блинчиков готовят более жидким, без разрыхлителей. * Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете? * Безопарный и опарный. Без опары готовят изделия на которые идет небольшое количество яиц и жира (блины, оладьи, пироги). При этом все компоненты замешивают в один прием. С применением опары готовят дрожжевое тесто с большим содержанием сахара, жира и яиц. Для этого сначала готовят жидкое тесто. * Как следует выпекать блины? * Блины выпекают на сковородках, лучше чугунных, небольшого размера, сковородки должны быть абсолютно чистыми. Тесто выливать на сковородку лучше деревянным черпаком. Когда блин зарумынится с одной стороны, а с другой покроется дырочками, его переворачивают лопаткой. Готовые блины укладывают один на другой, смазывая сливочным маслом.   Учитель. Разбейтесь на две бригады. Каждая бригада должна приготовить порцию скороспелых блинов, затем, одна из бригад выпекает блинчики с творогом, а вторая оладьи с яблоками.  Посмотрите на технологические карты, проанализируйте их, спланируйте свою деятельность.  Каждая из бригад выбирает старосту. После обсуждения, староста представляет план деятельности бригады.  Учитель корректирует представленные планы.  Перед тем как приступить непосредственно к практической деятельности учитель интруктирует учеников по правилам техники безопасности пользования электроплитой.  Бригады работают, опираясь на технологические карты, учебник и консультации учителя.  Учащиеся должны красиво оформить стол, правильно подать блюдо к столу, соблюдать правила этикета при сервировки стола.  - Давайте посчитаем сколько стоят ваши кулинарные изделия.    Бригады дегустируют изделия друг друга и анализируют из вкусовые качества.  Оценка результатов проводится также независимыми экспертами. К столу приглашаются мальчики, учителя.  Проводится конкурс: самый красивый стол. | Учебник  Технологические карты  Электроплита, посуда и инвентарь, представленные в технологических картах. | Беседа  Работа с технологическими картами.  Инструктаж, наблюдение.  Учитель контролирует и коррект-ирует деятельность учащихся  Учитель приводит статистику стоимости продуктов  Оценка результатов, исходяиз наблюдений за деятельностью учеников и качестварезультатов их деятельности | Беседа, работа с учебником  Инструктаж  Практическая самостоятельная работа.  Ученики готовят рабочее место, разбирают продукты, распределяют обязанности, затем приступают непосредственно к технологическому процессу.  Ученики подсчитывают себестоимость приготовленных ими кулинарных изделий, исходя из количества используемых продуктов.  Анализируют кулинарные изделия и сервировку столадруг друга | 7 мин  10 мин.  40 минут.  5 мин.  25 мин. |

# 6. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ЗНАНИЯ, ПРИОБРЕТЕННЫЕ ШКОЛЬНИКАМИ.

В ходе урока по теме «Блины, оладьи, блинчики», мы знакомим учащихся с такими экономическими понятиями, как себестоимость, экономия сырья. Мы рассказываем детям сколько стоят продукты из которых они выпекают кулинарные изделия, дети сами рассчитывают себестоимость приготовленной порции. Учим детей экономно расходовать продукты, не забывать выключать электроплиту, когда она не используется.

# 7. ВОСПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ: НРАВСТВЕННОЕ, ТРУДОВОЕ, ЭСТЕТИЧЕСКОЕ.

**Ведущим условием воспитательной эффективности** детского труда является его содержательность, личностная и общественно полезная значимость, современная техническая и технологическая оснащенность, четкая организация, высокая производительность. Многократно подтвержденный в передовой педагогической практике закон гласит: чем более технологически современным и экономически рентабельным является производ­ство, тем более четко организована жизнь трудового коллектива, в кото­ром участвуют школьники, тем выше воспитательная эффективность их труда, тем интенсивнее он развивает сущностные силы и готовится к самостоятельной жизни. **Психологический закон** организации детского труда требует того, чтобы школьники непременно добивались успеха, могли проявить творчество и пережить радость победы. Успех формирует само­стоятельность, уверенность в себе, закрепляет умения и навыки, воспиты­вает потребность в трудовой деятельности. Неудачи в трудовой деятель­ности угнетают детскую; психику, деморализуют их, парализуют волю. Важный педагогический закон заключается в том, чтобы **дать детям воз­можность осознать общественно и личностно значимые цели труда, перс­пективы своего участия в нем, зависимость достижения успеха от коллек­тивных усилий.** Школьнику надо познать коллективный характер труда и развить в себе чувство коллективизма, убедиться на практике и в том, что интересы коллектива и его личные неразрывно взаимосвязаны, что толь­ко коллективный успех позволяет удовлетворить и личные потребности.

Непреложный **закон — стимулирование детского труда.** В качестве основ­ных стимулов выступают стремление к личному успеху, пробуждение чувства долга, ответственность перед коллективом и самим собой, а также непосредственный и опосредованный интерес. Непосредственный интерес возникает в результате личной заинтересованности; творческого характе­ра труда; его тесной связи с жизнью, приобретением практически полез­ных знаний и навыков.

В процессе изучения темы «Блины, оладьи, блинчики», дети делятся на две бригады, таким образом трудовая деятельность осуществляется в коллективе. Дети сами выбирают старосту их бригады, сами разбиваются на бригады. Таким образом, трудовая деятельность детей в процессе изучения темы осуществляется в сплоченном коллективе, где ребенок чувствует себя комфортно. Однако, учитель следит, чтобы все дети участвовали в трудовом процессе.

Основными механизмами осуществления трудового воспитания яв­ляются: развивающееся техническое мышление, разнообразные виды интел­лектуальной и физической деятельности, нравственное отношение ребенка к труду, общение в трудовом коллективе на основе деловых взаимодействий и зависимостей. **Техническое мышление** обеспечивает накопление техно­логических знаний и опыта по эффективной организации труда, осмыс­ление качества результатов трудовой деятельности. Мыслительная дея­тельность в труде формирует творческое отношение к делу, стремление к рационализации производства, порождает эмоциональный подъем.

Так, на представленном уроке дети еще до начала приготовления, уже продумывают, как они будут сервировать стол

Важный элемент структуры труда — **его процессуальная, деятельная сущность.** В процессе труда проявляются две его стороны: идеально-ин­теллектуальная и материальная, непосредственно мышечная деятельность. Обе они представляют собой органическое, неразрывное единство. Иде­альная сущность процесса труда детей состоит в том, что, выполняя лю­бую работу, им необходимо иметь в своем сознании представление, мыс­лительный образ исполнения дела. Труд воспитывает, особенно эстетически, когда ребенок организует свою деятельность в соответствии с идеальной моделью трудового процесса.

Идеальная сторона труда связана с морально-эстетическими представлениями человека о своей деятельности, о её результатах и является действенным стимулом его активных физических усилий. Мускульные действия также не лишены эстети­ческой притягательности. Когда они одухотворены высокой нравственной • целью и стремлением к добросовестному исполнению, они доставляют человеку непосредственно чувственное эстетическое наслаждение, которое включает в себя радость физического преодоления, приятное мускульное напряжение, сменяющееся расслабленностью и отдыхом.

Воспитательно-эффективный труд, претендующий на позитивное эс­тетическое воздействие, начинается с тщательной подготовки к деятель­ности и рабочего места. Безалаберность приводит к простоям и праздно­сти, влечет за собой нравственно-эстетическое отвращение к труду. **Первейшее условие нравственной привлекательности, эстетичности трудо­вых действий — четкая организация процесса труда и рабочего места.**

Важным элементом процесса труда являются сформировавшиеся на­выки, освобождающие ребенка от необходимости контроля за каждым дей­ствием, дающие возможность осмысления процесса в целом, рационализа­ции и творчества. Благодаря системе навыков и умений в процессе труда возникает четкость, ритмичность действий, обеспечивающая равномерную затрату энергии и ее восстановление, рождается легкость и ловкость в дви­жениях, развивается интуиция, ощущение собственного мастерства, раско­ванности, уверенности в успехе. Особенно воспитательно-эффективен труд, когда ребенок творит в процессе его организации, в конструировании, ди­зайне, создании новых композиций, форм, цветовых решений. Проявление себя творческой личностью рождает в школьнике ощущение красоты жизни и делает его труд прекрасным.

Так дети творчески подходят к сервировки стола. Делают полное его оформление: скатерть, цветы, салфетки и пр.

**Эстетическое качество результатов** трудовой деятельности — важней­шее звено структуры трудового процесса. В общественном производстве придается большое значение прикладному искусству, архитектурным ре­шениям, дизайну, технической эстетике, украшению. Предметы потребле­ния имеют для человека не только потребительскую, но и духовно-эстети­ческую ценность. Оформляя результат труда, педагог вместе с учащимися размышляет о том, чтобы вещь была сработана удобной, добротной и вместе с тем отвечала эстетическим требованиям. Важно развивать у ре­бят чувство формы, умение создавать и оценивать сочетания цвета, ком­позицию, гармонию, симметрию. Закон единства труда и красоты прояв­ляется в их органической взаимосвязи. Полезно, когда в оценке трудовых дел участвуют сами дети. Самооценка, критика, самокритика, выступление в дискуссии не только развивают самостоятельность личнос­ти, но и учат всесторонне, глубже видеть эстетическую сторону конечного продукта труда. Учителю такая оценка и самооценка детей помогает выя­вить у каждого школьника положительную тенденцию в творчестве, сти­мулировать эстетически качественное исполнение дела.

Коллективные отношения в труде как итоговый элемент его процесса активно формируют нравственное и эстетическое сознание детей, их лич­ностные качества. Личность оттачивает свои черты и свойства в процессе деловых и дружеских коллективных отношений, а общественные отноше­ния улучшаются в результате совершенствования каждой личности.

Среди стимулов детской трудовой деятельности, .совершенствующих отношения, важное место занимает соревнование. От качества его орга­низации зависит эффективность его нравственного и эстетического влия­ния на школьников. Если в соревновании на первый план выступает борь­ба за общие цели, взаимная помощь и обмен опытом, то к детям вскоре приходит понимание красоты и благородства коллективного труда.

Так, на представленном уроке бригады соревнуются между собой. Они должны не только вкусно приготовить кулинарные изделия, но красиво оформить стол, соблюсти все правила подачи блюда к столу. Оценивают труд девочек независимые эксперты: мальчики, другие преподаватели. Также каждая бригада оценивает труд друг друга, анализирует ошибки и достоинства.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

Итак, разрабатывая конспект урока на тему «Блины, оладьи, блинчики» мы основыввались на общих дидактических принципах (научности, систематичности, последовательности, сознательности и т.д.) и требованиях, вытекающих из общих требований к школьному уроку:

* материал урока должен включать факты и понятия, достоверно установленные наукой;
* содержание урока, методы и формы обучения, используемые в нем должны быть направлены на воспитание привычки к труду, гордости за результаты своего труда;
* методы, приемы и формы организации учебной деятельности призваны развивать творческие способность учащихся.

Содержание урока предусматривает формирование основных умений и навыков по приготовлению блинов, оладий, блинчиков, элементарных экономических знаний. В процессе изучения темы проводилось нравственное, трудовое и эстетическое воспитание учащихся.

# СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Гукасова А.М. Методика трудового обучения. – М., 1990.
2. Лихачев Б. Педагогика. – М., 2000.
3. Примерные программы основного общего образования. – М., 2000
4. Програмно-методические материалы. Технология 5-11 классы. – М.. 2000.
5. Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек). – М., 2000.