

відповідає функціональним, ергономічним, естетичним, економічним вимогам. Дана емблема може використовуватись як символ, який відображає специфіку та рід діяльності інженерно педагогічного факультету.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Кальней В.А. и др. Основы методики трудового и профессионального обучения. Под ред. В.А. Полякова.– М.: Просвещение, 1987.– 191с.
2. Муравьев Е.М. «Уроки по технологии»: «Школа и производство», 1998, №5. с.28-31.
3. Тхоржевський Д.О. Методика трудового і професійного навчання та викладання загально технічних дисциплін. К.: Вища школа, 1992.– 332с.
4. ArtCAM.Pro.9\Ікони\magazine.htm
5. ArtCAM.Pro.9\STO CNC 6090\3D чпу станки STO CNC 6090. 3D Фрезерные станки с ЧПУ. – ПРОСТО Станки с ЧПУ и технологии производства.mht.htm

Миколай В.

Науковий керівник – доц. Павл С.П.

ОКРЕМІ МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ПРОВЕДЕННЯ КУЛІНАРНИХ РОБІТ НА УРОКАХ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ

Зміст навчання школярів технології приготування їжі спрямований на ознайомлення їх з елементами наукових основ раціонального харчування, видами харчових продуктів, їх властивостями, поживною цінністю, способами обробки на підприємствах масового харчування і в домашніх умовах, з будовою нагрівальних приладів і пристосувань, а також з професіями, зайнятими приготуванням цих продуктів.

Вивчення цього розділу навчальної програми включає як теоретичне навчання так і виконання практичних робіт — приготування страв у навчальних лабораторіях.

Процесом виконання практичних робіт учитель керує шляхом інструктування, основною метою якого є створення для учнів умов, що сприяють кращому виконанню завдань. Інструктування поділяється на вступне, поточне і заключне, а за способом подачі інформації — на усне і письмове.

Вступний інструктаж має важливе значення для підготовки учнів до виконання практичної роботи. В процесі вступного інструктажу розкривається мета роботи, визначається план її проведення, даються необхідні вказівки щодо організації роботи (робочого місця), експлуатації обладнання, дотримання правил особистої гігієни, безпеки праці.

Для виконання практичної роботи учитель поділяє учнів на бригади, які отримують окремі завдання. До проведення власне практичної роботи проводиться усне опитування. Під час усного опитування з'ясовується рівень засвоєння учнями теоретичних знань, детально розглядається кожний етап технологічного процесу приготування страв та оформлення страв а також і сервірування столу подавання страв.

Поточне інструктування, яке проводиться на кожному робочому місці, дає змогу учителеві контролювати хід технологічного процесу і одночасно допомагати учням оволодіти практичними навичками виконання окремих операцій, і при потребі продемонструвати кулінарні прийоми.

Важливим моментом у процесі приготування страв є дотримання правил санітарії та особистої гігієни. Учні повинні знати, що перед початком роботи потрібно провести дезінфекцію рук. На підприємствах громадського харчування дезінфікують 0,2%-м розчином хлорного вапна. Учні ж перед початком роботи обов'язково мийть руки милом.

Перед початком виконання практичної роботи — приготування певної страви кожна бригада отримує конкретне завдання з приготування страви. Крім того, учитель дає дослідні завдання, наприклад, визначити кількість відходів при первинній обробці сировини тощо. Далі кожна бригада підбирає необхідний їй посуд та інструменти.

Учитель повинен постійно наголошувати на дотриманні правил організації праці та санітарно-гігієнічних вимог у процесі приготування страв. Тому робочий стіл, посуд, інструменти учні мийть гарячою водою і зручно розташовують їх на столі або на полицях.

Особливу увагу звертають на маркірування розробних дощок і використанні їх за призначенням. Для первинної обробки продуктів виділяється окремий стіл.

Учитель стежить за виконанням вказівок, даних ним під час вступного інструктажу, дотриманням правил безпеки праці й організацією робочого місця. Особливу увагу слід звертати на культуру праці учнів, яка проявляється насамперед у бездоганному виконанні правил поведінки в лабораторії. Учні в процесі роботи стежать за чистотою робочого місця та періодично прибирають і миють посуд та інструменти, які звільнилися.

Робота в кухні-лабораторії має деякий ступінь ризику, адже учні працюють з гарячими рідинами, жирами, гострими ріжучими інструментами. Тому, для попередження травматизму у процесі роботи гарячий кухонний посуд беруть тільки за допомогою прихоплювача. У випадку потреби негайно витирають пролиті на підлогу рідину чи жир.

Необхідно звернути увагу учнів на правильний підбір посуду, інвентарю, інструментів, а також правила їх використання, особливо при користуванні ножами.

Заключний етап практичної роботи — проведення органолептичного дослідження та бракераж приготвлених страв — дуже відповідальний і важливий у формуванні навичок приготування страв. Органолептичне дослідження їжі — визначення її якості за чотирма основними взаємопов'язаними показниками: зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція, тобто за допомогою органів чуття. Таке дослідження страв і напівфабрикатів перед їх реалізацією називається бракеражем.

Органолептичний аналіз дає змогу виявити ознаки псування продуктів, деякі порушення технології, зміни смаку, наявність стороннього запаху тощо. Швидкість оцінки дає можливість терміново вжити заходів щодо усунення помічених порушень у технології приготування. Тому учитель повинен постійно приділяти увагу правилам проведення бракеражу, розвиваючи в учням вміння давати якісну оцінку страви. Для цього учням рекомендується перед загальним бракеражем страв самостійно оцінити їх за всіма показниками.

У процесі підсумкового інструктажу учитель підбиває підсумки результатів роботи, відзначаючи позитивні сторони і типові помилки, які допущені в процесі приготування страви, її оформлення та подачі. аналізує роботу кожного учня, виставляє оцінки.

На завершення заняття учитель аналізує зроблене, мотивує оцінки за теоретичні знання і практичну роботу. Учні ж у свою чергу підсумовують, чого вони дізналися за час роботи, відповідають на запитання учителя.

Важливим стимулом роботи учнів є її об'єктивне оцінювання. Учні повинні знати критерії оцінювання якості страви.

Залежно від якісних показників страви оцінюють їх так: «високий рівень», «достатній рівень», «середній рівень» «початковий рівень»(брак).

«Високий рівень» — оцінюються такі страви та кулінарні вироби, які відповідають за смаком, запахом, кольором, зовнішнім виглядом і консистенцією затвердженій рецептурі та іншим показникам, передбачених вимогами технологічної документації [12].

«Достатній рівень» — оцінюють страви та кулінарні вироби, приготвлені відповідно до затверджених рецептур і вимог технологічної документації, однак мають один незначний дефект (недосолені, не відповідність кольору).

«Середній рівень» – оцінюють страви та кулінарні вироби, які мають відхилення від вимог технологічної документації, але придатні для реалізації без переробки.

«Початковий рівень» (брак) — оцінюють страви та кулінарні вироби, які мають такі недоліки: сторонній, невластивий виробам запах і смак — різко пересолені, різко кислі, гіркі, недоварені, недосмажені, втратили свою форму, підгоріли, мають невластиву цим виробам консистенцію.

Якщо страва не відповідає технологічним вимогам тільки внаслідок приготування з неякісної сировини, то в цьому випадку оцінка відповідно знижується.

Учні повинні бути свідомі того, що страви готуються лише з якісної сировини. Якщо страва приготвлена не з повного набору сировини, це також є основною для зниження оцінки страви. Технологічні правила допускають заміну окремих продуктів відповідно до таблиць заміни, але в тих випадках, коли це не знижує якості виробів[8].

Як правило, ефективність проведення занять залежить від рівня теоретичної та практичної підготовки учителя, а також від рівня його творчого потенціалу. Винагородою для

справжнього учителя є висока майстерність його учнів, тому потрібно постійно вдосконалювати і поповнювати навчально-методичне забезпечення уроків.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Мельник Г. Методика викладання обслуговуючої праці: навчально-методичний посібник [для студентів спеціальності 7.010103 «Педагогіка і методика середньої освіти. Трудове навчання «] / Мельник Г. – Дрогобич: НВЦ «Каменяр», 2005. – 172 с.
2. Павх Степанія. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навчальний посібник [для учителів обслуговуючої праці та студентів вищих педагогічних закладів освіти]/ Павх Степанія — Тернопіль-Харків: «Ранок», 2009 — 192 с.— (Серія «Практикум»)

Олексів Л.

Науковий керівник – доц. Мамус Г. М.

ВИКОРИСТАННЯ МЕТОДІВ І ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ У ПРОЦЕСІ ОБРОБКИ ДЕТАЛЕЙ ШВЕЙНИХ ВИРОБІВ

Процеси, які відбуваються в суспільстві, вимагають від загальноосвітніх навчальних закладів виховання високоосвітченої, ерудованої особистості, яка могла би проявляти творчий підхід, раціоналізаторські здібності, нестандартні шляхи вирішення завдань у будь-якій сфері діяльності. Та й у сучасній школі сьогодні урізноманітнюються методичні підходи, розробляються нові інтегровані курси й варіативні програми, здійснюється перехід до профільного навчання старшокласників. Найбільше із усіх змін хвилює зменшення годин трудової підготовки, оскільки саме на цих уроках учні можуть проявляти свою творчість, майстерність, усвідомити роль праці в своєму житті. Адже саме заняття з «Технології» забезпечують хороші умови для всебічного гармонійного розвитку особистості учня. Проектна діяльність сприяє до творчого пошуку, вдосконалення та самовираження, що відповідає віковим особливостям старшокласників.

На уроках обслуговуючих видів праці школярі виготовляють вироби різного рівня складності та художнього оформлення. Одяг як один із елементів матеріальної культури людини відображає суспільний лад, ступінь розвитку суспільства, економіки і техніки, своєрідність національної культури, особливості побуту, художні смаки і традиції народів. Естетичні і конструктивні показники одягу повинні відповідати сучасному напрямку моди за силуетом, пропорціями, формою деталей, кольором, за властивостями матеріалів, які використовують для виготовлення. Вирішення цього завдання досягається шляхом створення моделей, які відповідають сучасним нормам художнього оформлення і законам зорового сприйняття. Велике значення мають такі показники як міцність виробу, термін використання, надійність в експлуатації і формостійкість, зручність та практичність.

Прийоми обробки неосновних деталей одягу (кишень, поясів, клапанів, манжет, бретелей та ін.) потребують технологічно правильного виконання; якість їх виготовлення впливає, зокрема, на загальний зовнішній вигляд виробу. Використовуючи кишені як конструктивно-декоративні елементи, учні урізноманітнюють зовнішній вигляд фартухів, спідничок, суконь. Проте, на уроках трудового навчання вони недостатньо вивчають питання класифікації кишень, їх проектування на виробі, особливості розкроювання, послідовність обробки та з'єднання з основною деталлю. У шкільних підручниках та посібниках не розкрито у достатній кількості теоретичний матеріал. Згідно вимог програми трудового навчання окремі аспекти щодо технології виготовлення неосновних деталей, зокрема накладних кишень, учні частково вивчають у процесі проектування та пошиття фартуха, а особливості конструктивної побудови, обробки прорізних та непрорізних кишень різних видів не розглядають зовсім. Крім того, до змісту програми для профільного навчання учнів 10-11 класів відповідно до Державних стандартів освітньої галузі «Технологія» за спеціалізацією «Швейна справа» включені питання класифікації та особливостей обробки кишень різних видів [1]. Оскільки відсутні необхідні відомості про технологію виготовлення цих деталей та вузлів у шкільних підручниках, методичні розробки для вивчення даних тем вважаємо, що усунення вищезазначених недоліків є доцільним.

У результаті опрацювання літератури ми зробили висновки, що питання різновидів, розмірів, способів технології виготовлення кишень досить широко висвітлені у спеціальній