

В ПОМОЩЬ ШКОЛЬНОМУ УЧИТЕЛЮ

М.А. ДАВЫДОВА

ПОУРОЧНЫЕ РАЗРАБОТКИ ПО ТЕХНОЛОГИИ

Вариант для девочек



5

КЛАСС

УДК 37.035.3
ББК 74.202.5
Д13

Автор выражает благодарность И.А. Агаповой за предоставленные стихи и загадки.

Рисунки выполнены автором.

Давыдова М.А.

Д13 Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 5 класс : пособие для учителя / М.А. Давыдова. — 2-е изд., эл. — 1 файл pdf : 209 с. — Москва : ВАКО, 2020. — (В помощь школьному учителю). — Систем. требования: Adobe Reader XI либо Adobe Digital Editions 4.5 ; экран 10". — Текст : электронный.

ISBN 978-5-408-05160-1

Пособие содержит все необходимое для проведения занятий с девочками по курсу «Технология» в 5 классе: подробные поурочные планы, методические советы и рекомендации, наглядные примеры и сопутствующий материал.

В первую очередь книга предназначена педагогам, работающим по учебно-методическому комплексу под редакцией И.А. Сасовой (М.: Вентана-Граф), но будет полезна учителям, работающим по учебникам других авторов, а также руководителям творческих кружков.

УДК 37.035.3
ББК 74.202.5

Электронное издание на основе печатного издания: Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 5 класс : пособие для учителя / М.А. Давыдова. — Москва : ВАКО, 2011. — 208 с. — (В помощь школьному учителю). — ISBN 978-5-408-00389-1. — Текст : непосредственный.

В соответствии со ст. 1299 и 1301 ГК РФ при устранении ограничений, установленных техническими средствами защиты авторских прав, правообладатель вправе требовать от нарушителя возмещения убытков или выплаты компенсации.

ISBN 978-5-408-05160-1

© ООО «ВАКО», 2011

I ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 1–2. Вводное занятие. Вступительная беседа о назначении и содержании уроков технологии в 5 классе. Обсуждение тематики уроков в течение года и I четверти

Вид учебного труда: кулинария, вводное занятие.

Цели: анализ тем учебного года и четверти; рассмотрение тематики уроков I четверти и их особенностей; ознакомление с кабинетом труда по кулинарии, его оборудованием и целевой направленностью.

Оборудование: для учителя — наглядные пособия: плакаты, предметы оснащения кабинета, образцы рабочих карточек, принадлежности для сервировки стола; для учащихся — тетради, одежда для уроков по занятиям кулинарией.

Оформление доски: записана тема урока «Кулинария. Введение», вывешены таблицы с образцами готовых кулинарных изделий, размещены рисунки или фотографии с изображениями технологических процессов приготовления продуктов питания, правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы на уроках, записаны слова «Домоводство», «Кулинария», «Техника безопасности».

Ход уроков

I. Организационный момент

- Вспоминали ли вы уроки труда за время школьных каникул?
- Приходилось ли вам изготавливать поделки, которые вы научились делать в прошлом году? Что это были за поделки? С какой целью вы их выполняли?

- Как потом сложилась судьба этих предметов? Может быть, какие-то из них стали подарками?

Обычно, когда ученики возвращаются в школу после каникул, они пишут сочинение на тему «Как я провел лето». Давайте на минуточку вернемся к вашим каникулам.

- Вспомните и расскажите, какими видами трудовой деятельности вам пришлось заниматься во время отдыха. (Рассказы учениц, во время которых проводится анализ трудовых эпизодов в каникулы.)

II. Вступительная беседа по теме уроков

Уроки технологии, которые у вас будут проходить в 5 классе, отличаются от тех, которые были раньше.

- Какие главные отличия вам сразу бросились в глаза, являются наиболее яркими? (*Уроки труда проводятся отдельно у девочек и у мальчиков. Уроки труда проводятся в специальных кабинетах.*)

В этом учебном году вы будете учиться всему, что впоследствии пригодится для ухода за собственным домом. В начальной школе такие занятия имели название «Домоводство».

Термин «домоводство» включает много важных понятий, но самое главное — это умения, связанные с ведением домашнего хозяйства. В давние века наша страна долгое время была преимущественно аграрной, то есть сельскохозяйственной, основное ее население проживало в деревнях, селах и поселках. Главным видом жилья был свой дом, и уход за таким домом был почти целиком возложен на плечи женщины — хозяйки. Как правило, она поутру поднималась раньше всех и укладывалась спать позднее всех — вот как много у нее было забот. Вставала женщина затемно, топила печку, носила воду, готовила еду. Потом работала в поле, а возвращалась домой и снова принималась выполнять дела по дому. И так изо дня в день.

В последнее время жизнь значительно изменилась, и людям не надо отправляться за дровами в лес или за водой на реку. Но многие домашние дела по-прежнему остаются в ведении женщины.

Конечно, может быть, у кого-то из вас, когда вы подрастаете, будут специальные работники или помощники для уборки или приготовления еды. Но умение самим выполнять хотя бы простейшие задания по кулинарии или шитью пригодится каждому. А еще вы убедитесь, как это увлекательно и интересно — побыть в роли взрослой хозяйки своего дома.

Очень любопытно наблюдать за тем, как хозяйка складывает в одну посуду муку, воду, сахарный песок и другие компоненты,

все это перемешивает и запекает. А потом из этой смеси простых вещей получается необыкновенное кондитерское изделие, которое приятно подать на праздничный стол. Подобное угощение может стать настоящим праздничным подарком, например, маме в день 8 Марта.

Вот вы и будете учиться таким интересным вещам, кулинарии. Слово «кулинария» как раз и означает искусство приготовления пищи.

III. Работа в тетради

Прежде чем вы начнете делать записи в тетрадях, я расскажу о том, как может выглядеть такая тетрадь по технологии. Конечно, вы можете завести обычную тетрадь, как на других занятиях. Но есть и другие варианты. Например, можно завести не просто тетрадь, а альбом с большими страницами. На этих страницах можно записывать нужные пояснения, о которых я скажу, а ниже можно сделать иллюстрацию по теме урока или приклеить подходящую по содержанию картинку. Таким образом, ваша тетрадь по занятиям кулинарией будет прекрасно оформлена.

Наибольшую пользу принесет такой альбом во время занятий по шитью одежды. На больших страницах удобно рисовать эскизы моделей и чертежи выкроек.

Еще один вариант рабочей тетради для технологии — специальные покупные «Тетради для творческих работ». (Демонстрирует внешний вид тетради.) Видите, на ее первом листе есть подзаголовок — «Вариант для девочек». То есть ее содержание специально разработано для курса 5 класса. (Демонстрация отдельных разворотов тетради.) Внутри она разграфлена на задания, которые вам придется выполнять — и по кулинарии, и по шитью. Есть даже выкройки, так что тем, у кого есть такая тетрадь, не придется их рисовать. Вы можете выбрать любой вариант из трех.

Кроме того, при разработке новых проектов на занятиях по технологии вы встретитесь с большим количеством новых слов, понятий, которые вам пригодятся и в этом году, и в будущем. Для того чтобы вам был понятен смысл новых терминов, в творческих тетрадях на последних страницах приводится перечень этих слов и их расшифровка. Откройте тетради в самом конце (с. 77). Прочитаем по очереди слова, выписанные там в столбик, и их определения. (Ученицы поочередно читают записанные слова и пояснения к ним.)

Думаю, со временем вы запомните эти слова и будете ими пользоваться в нужные моменты. Они вам могут пригодиться не только на занятиях по технологии.

Теперь я прошу вас сделать первую запись в ваших тетрадях: запишите слово «кулинария» и его определение. (Школьницы производят запись нужного текста.)

Раньше в тетради по технологии у вас менялась тема каждую четверть. В этом году в каждой четверти у вас будут занятия и по кулинарии, и по шитью.

Но сегодня вы приступите к первой теме, название которой только что записали — «Кулинария». Сделайте пояснение: *кулинария* — наука о питании и приготовлении пищи, от латинского «кулина» — очаг. Так называлось место, где первобытный человек готовил себе еду. От этого слова позднее произошло и второе знакомое вам слово — кухня.

А человек, который работает в кухне и занимается приготовлением пищи, называется кулинаром.

IV. Профориентация – ознакомление с профессиями сферы общественного питания

(Демонстрация записи на доске или стенда с перечнем профессий сферы общественного питания.)

— Какие профессии, связанные с кулинарией — искусством приготовления пищи, — вы знаете и можете назвать? (*Повар, помощник повара, кондитер, официант, буфетчик, бармен.*)

(Можно попросить учениц дать более полные пояснения и расшифровку — кто из названных людей чем конкретно занимается.)

Профессия кулинара окружена особым почетом и уважением. Недаром в разных странах проводится много конкурсов, в ходе которых кулинары демонстрируют свои умения, показывают достижения в разных направлениях своей деятельности.

Про эту работу создано немало красноречивых пословиц. Например:

- Кто хлеб печет — тому почет.
- Добрый повар стоит доктора.

Но еще в сфере производства продуктов питания работают такие нужные люди, как врачи, — они следят за правильностью приготовления пищи и за тем, чтобы в это время вокруг было чисто, чтобы все люди, чьи профессии вы назвали, обязательно соблюдали правила гигиены. Ведь не зря к приготовлению пищи допускаются только здоровые люди, поэтому все повара и остальные кулинары обязательно сдают в поликлиниках анализы, подтверждая свое здоровье.

— Вспомните, как обычно выглядят люди эти профессий, по каким признакам мы можем их отличить. (*По специаль-*

ной одежде. Они одеты в белые халаты, фартуки, комбинезоны, головные уборы.)

А еще обычно такие люди сами по себе аккуратны, опрятны, следят за чистотой вокруг себя. Без этого кулинар просто не сможет качественно выполнять свою работу.

В мире, в том числе и в нашей стране, есть целые города, в которых множество людей связаны с ежедневным приготовлением огромного количества пищи. Это так называемые города-курорты. В них, как правило, основная отрасль, которая приносит доход, — это туризм. Поэтому там много домов отдыха, санаториев, предприятий общественного питания, больниц. В таких городах всегда требуются на работу люди, знакомые с кулинарией.

V. Знакомство с новым местом учебы

- Осмотритесь — не правда ли, новый кабинет, в котором вы будете теперь заниматься, не совсем обычный. Какие новые предметы мебели в нем есть? *(Стол для приготовления пищи, плиты, шкафы и полки с посудой.)*
- На какое помещение, которое у каждого из вас имеется дома, похоже это помещение? *(На кухню.)*

Но прежде чем вы познакомитесь с основными способами приготовления продуктов, послушайте несколько правил. Эти правила вам придется обязательно выполнять. Они настолько важны, что их соблюдают кулинары всего мира. Вот и вы приготовьтесь записать их в ваши тетради.

VI. Общие правила техники безопасности во время занятий кулинарией

Обратите внимание на то, что на кухне имеется много предметов, работать с которыми вам обязательно придется, но делать это необходимо очень осторожно и аккуратно.

Многие предметы вам хорошо знакомы, наверное, они имеются у каждого из вас дома и вы уже умеете ими пользоваться. Но все-таки важно, чтобы вы повторили правила работы с ними. Эти правила носят название «правила техники безопасности». Они означают систему мероприятий для обеспечения здоровых и безопасных условий труда.

Сделайте запись в тетрадях: «Техника безопасности — правила для обеспечения здоровых и безопасных условий труда». Почти на каждом занятии вы будете осваивать разные правила техники безопасности. Но чтобы не писать каждый раз полностью это длинное словосочетание, договоримся обозначать его двумя главными буквами — ТБ.

- Какие же правила техники безопасности надо соблюдать и с какими предметами они связаны?

Возьмем, к примеру, обычный нож. У каждого из нас дома есть такой предмет, иногда даже несколько, потому что ножи подразделяются по назначению. (Учитель демонстрирует разновидности ножей или их изображения на плакате.) Существует специальный нож для того, чтобы чистить картошку и овощи — желобковый. Чтобы нарезать хлеб, используется нож с волнистым лезвием — пилка. Такой нож не позволяет хлебу крошиться, и с его помощью можно нарезать даже очень свежий хлеб.

Специальные ножи выпускают и для того, чтобы с их помощью нарезать масло и сыр. Их ручки затейливо отделаны, а на лезвие по краю нанесены зубчики, чтобы было удобнее нарезать замерзшее масло. Все эти ножи будут использоваться вами во время уроков, и вы будете учиться ими работать.

Нож состоит из двух частей — лезвия и ручки. Конечно, вам не надо говорить о том, что металлическим лезвием режут, а за ручку держатся. Ручка ножа бывает деревянной, пластмассовой или роговой.

- Скажите, пожалуйста, как надо подавать нож друг другу?
(Лучше всего просто положить его на стол, чтобы другой человек сам взял нож.)
- Как надо класть нож на стол? *(Так, чтобы он не свисал с края, чтобы он не мог упасть и поранить человеку ногу.)*

Нельзя брать рукой за лезвие ножа.

Всегда следует следить за тем, чтобы нож был хорошо наточен. Тупым ножом резать труднее, от этого может сильно устать рука. Если же вы нечаянно порежетесь во время работы, надо обязательно сказать об этом мне — порез необходимо обработать: сначала промыть под струей воды, а затем смазать йодом из аптечки и залепить пластырем.

У поваров есть поговорка: «Тупой нож свидетельствует против своего хозяина». Это означает, что владелец тупого ножа может оказаться неаккуратным человеком, раз он не беспокоится о хорошем состоянии своих предметов. Подтверждение этому вы можете найти в своих рабочих тетрадях в разделе «Правила безопасной работы при работе с ножом и приспособлениями» (с. 5).

Обратите внимание: рабочая тетрадь открывается разделами по правилам техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.

С правилами техники безопасности вы будете знакомиться по мере освоения разных кухонных приборов, а вот о личной гигиене необходимо поговорить прямо сейчас.

VII. Личная гигиена учащихся на уроках труда

- У известного английского драматурга Вильяма Шекспира в его трагедии «Ромео и Джульетта» есть такие слова: «Плох тот повар, который не облизывает себе пальцы». Но на самом деле повару это делать категорически запрещено. Как вы думаете, почему? (*Из-за этого на пальцах могут остаться микробы, которые попадут потом в приготовляемую пищу.*)
- А самое главное правило личной гигиены вам должно быть известно с ранних лет. Какое это правило? (*Перед приготовлением еды необходимо помыть руки с мылом.*)

Это правило должно стать для вас неременным условием работы с продуктами.

Чтобы всегда его помнить, запишите в тетради. В рабочих тетрадях впишите его на с. 4, прямо под заголовком «Санитарно-гигиенические требования».

(Школьницы вносят запись в тетради.)

Обратите внимание на то, что в нашем кабинете есть условия для соблюдения такого правила — это раковина с водопроводом, мыло, щетка для ногтей. Есть и полотенце, но можно пользоваться также одноразовыми бумажными салфетками. В течение занятия руки вам придется мыть неоднократно.

(Педагог демонстрирует плакат или зачитывает перечень этапов мытья рук).

Руки положено мыть: а) перед приготовлением пищи; б) после того, как вы ее приготовили; в) после того, как вы закончили подготовку сырых продуктов к варке или запеканию, после их закладки в кастрюлю или на сковороду; г) после того, как вы выходили в туалет.

Специальные врачи — гигиенисты просят обратить внимание на то, как часто человек за день соприкасается с предметами, на которых находится огромное количество микробов. Это, например, дверные ручки, за которые в течение дня бралось очень много человек, или деньги, которые только за несколько часов могут побывать в руках очень разных людей. Поэтому не ленитесь в течение дня неоднократно мыть руки с мылом, этим вы сохраните свое здоровье.

Важно, чтобы вы все обязательно были здоровы во время занятия, на котором будет происходить процесс приготовления пищи. Ведь вам же потом ее придется пробовать — вкусной ли она получилась. А если хотя бы один человек болен, то пищей, которую он приготовил, он может заразить одноклассников.

Для занятий в кабинете-кухне вам необходимо приносить в школу сменную обувь. И еще перед тем, как приступить к приготовлению пищи, следует надеть специальную одежду.

— Какие предметы являются специальной одеждой кулинара?
(Фартук и косынка.)

На одном из последующих занятий, где вы будете учиться шить, вы сошьете для себя эти предметы специально для того, чтобы приносить их на уроки по кулинарии. Они пригодятся вам в течение нескольких лет. А пока я попрошу вас приготовить фартуки и косынки из тех, что имеются у вас дома. Попросите мам подобрать для кулинарных занятий фартуки и косынки, желательно светлого, лучше — белого, цвета. Их надо хорошенько выстирать, а еще лучше — прокипятить в мыле или стиральном порошке, чтобы они были как можно чище. А потом выгладите их и заведите для них специальные пакеты или сумочки. На следующие уроки вам надо будет принести вашу одежду для занятий кулинарией, чтобы в ней работать. Вы научитесь тому, как такую одежду надо правильно носить. Еще я прошу вас специально для наших занятий завести отдельный чистый носовой платок.

Кроме того, для обучения кулинарии вам потребуется приносить некоторые продукты. Мы будем составлять списки, кто что принесет.

А сейчас я хочу провести практическое занятие — показать, как следует правильно мыть руки перед кулинарными занятиями. (Учитель демонстрирует правильность мытья рук перед приготовлением пищи с помощью кого-то из учениц.)

Прежде всего надо закатать рукава. Теперь возьмите кусок мыла и, слегка намочив его, намыльте ладони. Отложите мыло и потрите ладони так, чтобы образовалась пена — именно пена смывает микробы с кожи человека. Чтобы смыть их как можно тщательнее, промойте руки щеточкой, обратите внимание на ногти — под ними скапливаются микробы. Теперь смойте мыльную пену под струей воды с помощью той же щеточки. Осталось посушить руки под электросушилкой или вытереть полотенцем (салфеткой). Вот теперь ваши руки готовы к приготовлению пищи.

Во время занятий в 4 классе вы уже знакомились с темой «Организм человека и охрана его здоровья». Теперь я предлагаю вам вспомнить, что вы узнали о санитарных и гигиенических правилах. В этом вам помогут специальные плакаты.

(Школьникам предлагаются для рассматривания и обсуждения плакаты по санитарному минимуму.)

Подводя итоги беседы, я хочу еще раз подчеркнуть, что все люди, которые трудятся в помещениях, где хранят и обрабатывают продовольственные товары, где готовят пищу и где ее продают и едят, просто обязаны не только хорошо знать, но и неуклонно выполнять эти правила личной гигиены. Теперь с такими требованиями познакомились и вы, чтобы их тоже хорошо знать и выполнять.

VIII. Работа бригадным методом

На этом занятии вам придется выполнять задания по приготовлению пищи новым методом — бригадным. Сейчас на большинстве уроков каждое задание вы выполняете по отдельности. А теперь вы будете учиться, как работать сразу небольшой группой. Но во время занятий по кулинарии также будут проверяться и усилия каждого из вас — ведь именно за это будут выставляться оценки.

(Педагог делит учениц на группы по 4–6 человек, составляет списки групп.)

Теперь необходимо в каждой группе выбрать бригадира. Я предлагаю вам сделать это самостоятельно. Обычно получается так, что тот, кого вы выберете в бригадиры, останется на этой должности и в следующих классах.

(Школьницы выбирают бригадиров групп.)

Итак, бригадиры, подойдите ко мне. Каждой из бригад присваивается свой номер. (Учитель называет бригадиров поименно и сообщает, какой номер присвоен их бригаде.)

Чтобы все бригадиры точно знали свои обязанности, необходимо записать их. Эти обязанности выписаны на специальную карточку — бригадиры потом перенесут их в свои тетради. Вот как выглядит рабочая карточка нашего урока. (Демонстрирует карточку.) Вам придется часто встречаться с заданиями, которые будут выписаны на карточки. А пока я перечислю обязанности бригадиров. (Читает запись с карточки.)

Обязанности бригадира:

- 1) устанавливать дежурство в группах;
- 2) распределять работу в бригаде;
- 3) следить за тем, чтобы члены бригады принимали участие в разных работах: а) первичной обработке продуктов; б) тепловой обработке продуктов; в) приготовлении и оформлении блюд; г) сервировке стола.
- 4) распределять обязанности по доставке продуктов к занятию и вести учет затрат денег;
- 5) проверять наличие продуктов и готовность группы к работе;

- 6) следить за соблюдением правил ТБ;
- 7) заботиться о том, чтобы были приобретены бумажные салфетки.

(Карточки раздаются бригадирам для последующей записи текста.)

Бригадир будет иметь право оценивать работу членов бригады во время занятия. Чтобы бригадирам было удобнее работать, каждый из них получит от меня вот такую карточку. (Демонстрирует образец учетной карточки — пример см. на с. 5 в разделе «Бригадный метод».)

Слева в колонке бригадир составляет список всех, кто работает в его бригаде. Этот список надо составлять по алфавиту, так, как ваши фамилии идут в классном журнале.

На остальной части карточки перечислены основные виды работы, которыми бригада будет заниматься на занятии: дежурство или обработка продуктов, их оформление и подача на стол. И здесь уже бригадир должен расписать обязанности каждого на все уроки, во время которых вы будете заниматься кулинарией. Бригадиры, обратите внимание: надо, чтобы каждый член вашей бригады побывал в роли дежурного и принял участие во всех видах работ, которые здесь указаны (приготовление и дегустация пищи). Этот раздел можно заполнять карандашом, потому что в нем бывают изменения, которые приходится вносить на каждом занятии.

Последняя графа в карточке называется «Одобрения/замечания». Бригадир в течение всего занятия внимательно смотрит, как члены его бригады выполняют свои задания, и выставляет им свои оценки в виде плюсов и минусов. Плюс — одобрение, ваша подружка хорошо работала. Минус — замечание, значит, что-то было сделано не так старательно и усердно.

Видите, бригадиры, какая вам предстоит большая работа. Во время этих уроков вы назначаетесь настоящими помощниками учителя. Это важно и очень ответственно. Каждый из вас получит такую карточку, и вы с ней дома поработаете — распределите обязанности на эту четверть. Если у кого-то что-то не получится, подойдите ко мне и мы постараемся заполнить карточку вместе.

Вторая необходимая должность в бригаде, на которую вы также должны выбрать специального человека, — это санитар. Мы уже говорили о том, что на занятиях по приготовлению пищи необходимо соблюдать особую чистоту. Санитар будет проверять, как выполняются правила гигиены. Ведь нам не нужны ни пище-

вые отравления, ни заражение микробами. (Бригады выбирают санитаров, чьи имена учитель также записывает.)

За каждой бригадой будут закреплены отдельное рабочее место, набор посуды и кухонных принадлежностей. Все это имущество помечено номерами, соответствующими номерам каждой из бригад. Постарайтесь, чтобы вы все в своих бригадах стали хорошими друзьями, работали дружно и с увлечением. Ученые заметили, что от настроения, с которым работает кулинар, зависит качество еды, которую он готовит. Может быть, вы даже сами обращали внимание на такой факт. Один раз купишь в магазине какую-нибудь еду, например пирожное. Съешь его, и таким оно окажется вкусным! Но через несколько дней в том же магазине купишь его второй раз, ожидая: «Вот сейчас еще раз полакомлюсь!» — но до конца не доешь. Таким оно вдруг окажется невкусным: и тесто плохое, и начинка. Что произошло? Ведь состав продукта на упаковке указывается один и тот же, а еда по вкусу разная. Объяснение здесь может быть только одно: наверное, в первый раз повар в хорошем настроении еду готовил, а во второй раз — в плохом. Вот на качестве пищи это и отразилось. Так что постарайтесь все в бригадах подружиться, чтобы ваша еда получалась всегда отличной.

Для работы на каждом занятии необходимо выбрать дежурных. Дежурить вы будете бригадами. Я составлю график, который будет вывешен на стене.

Но кроме этого в каждой бригаде в дни занятий обязательно надо будет выбирать своего дежурного. В его обязанности входит такая важная обязанность, как прием дежурства у бригад, которые занимались в этом кабинете перед вами. Дежурный первой бригады по списку на карточке проверяет у дежурного первой бригады из того класса, что занимался перед вами, вся ли посуда и другие принадлежности находятся на месте.

Сделайте в тетрадях запись «Обязанности дежурных»:

1. Проверить по карточке список посуды и приборов вместе с дежурным предыдущего класса.
2. Получить у учителя карточки со списком посуды и приборов для сервировки стола, инструкционно-технологическую карту приготовляемого блюда.
3. Сервировать стол для дегустации блюда согласно карточке «Сервировка стола».
4. Вымыть посуду после обработки продуктов и дегустации блюд.
5. Сдать инвентарь учителю или бригадиру следующего класса.

IX. Информационно-познавательное сообщение

Мы разобрались с особенностями бригадного метода работы. Теперь давайте перейдем к самой интересной части урока — практической. Сегодня вы пока еще не будете ничего готовить. Мы поговорим о том, что такое сервировка стола и какой она бывает.

Для начала, как мы всегда делали ранее, запишем, что означает само слово «сервировка».

Сервировка — подготовка стола к приему пищи, нужное расположение на нем посуды и других принадлежностей.

Наверное, каждый из вас может рассказать о сервировке стола у него дома. И вы, конечно же, обратили внимание на то, что в будни для приема пищи на стол ставят одни приборы, а в праздники — другие.

Сервировка стола вошла в повседневный быт не сразу. Когда-то, давным-давно, люди умели обходиться и без нее. И это во многом зависело от образа жизни людей, разновидности их труда. Так, еще в XIX в. люди на тяжелых физических работах трудились бригадами, например бурлаки, тянувшие баржи против течения реки, или грузчики, которые эти баржи нагружали, или рыбаки, лесорубы. У них было принято обедать прямо на берегу реки или на поляне. Работники разводили костры, готовили пищу в громадных котлах и ели ее прямо из этого котла — просто зачерпывали из него похлебку, каждый своей ложкой. Отсюда пошла поговорка «Есть из общего котла».

Женщины в древности работали также вручную — жали во время уборки хлеб, сметывали сено в стога. Каждая из них брала с собой в поле завтрак, а в момент отдыха просто откладывала в сторону серп или грабли, присаживалась тут же, в поле, возле снопа пшеницы или копны сена, и съедала его. О какой сервировке тут могла идти речь?

С приходом цивилизации сервировка стала привычной частью жизни почти каждого человека.

В настоящее время трудно увидеть нормальную семью, в которой все ее члены едят «из общего котла». Даже смешно себе представить, что вся семья собирается в обед у стола и все — стар и млад — зачерпывают своими ложками суп из одной кастрюли. Как правило, теперь каждый имеет свою тарелку, ложку, вилку. Отдельно нарезается хлеб, в специальной посуде размещаются масло и сыр, на столе стоит солонка, лежат салфетки и другие принадлежности.

Познакомьтесь с тем, в каких случаях принято заранее сервировать стол, кто этим занимается и чем отличаются сервировки друг от друга.

В младших классах вы все вместе отправлялись во время большой перемены на завтраки в нашу столовую. И вас обычно уже ждали сервированные столы.

- Вспомните, что вам предлагалось для еды? (*Каши, винегреты, запеканки, котлеты, отварные яйца.*)
- Видите, оказывается, ваши завтраки получались довольно разнообразными. Какие приборы подавались к разным блюдам? (*Обычно все блюда лежали на тарелках, а рядом были ложки или вилки, в зависимости от еды.*)
- Это простейший пример сервировки стола. А где еще принято сервировать стол? (*В детском саду, в ресторане, в домах отдыха, в больницах, в санаториях, в спортивных заведениях, где тренируются спортсмены.*)
- Кто занимается сервированием стола в этих случаях? (*Помощники воспитателей, помощники поваров, официанты.*)

А еще столы сервируют в самолетах, когда человек проводит в рейсе несколько часов. Этим занимаются специальные работники — стюардессы, или бортпроводницы. Они развозят на подвижных столиках блюда или разносят их пассажирам.

- Перечислите, какие блюда едят только ложкой. (*Первые жидкие блюда, кашу, творог со сметаной, варенье.*)
- Для каких блюд требуется вилка? (*Картофель, макароны, котлеты, яичница и др.*)

Вывод: сервировка создает определенный порядок на столе, помогает пользоваться посудой и приборами, повышает аппетит во время еды.

Х. Принадлежности для сервировки

Сегодня вы попробуете сервировать стол к завтраку. Познакомьтесь с тем, какие приборы могут входить в сервировку. Многие предметы вам знакомы, они есть дома у каждого. Но давайте еще раз уточним, как они выглядят и для чего предназначены.

(Педагог демонстрирует отдельные предметы сервировки — посуду, принадлежности. Вместе с педагогом школьники поясняют, каких размеров и видов они бывают, для чего предназначены.)

XI. Сервировка стола к завтраку. Правила и техника сервирования, санитарно-гигиенические требования

Набор посуды: мелкие тарелки, закусочные тарелки, чашки с блюдцами, масленка, сахарница, сливочник, вазочка-конфетница, хлебница, маленькие ложечки, вилки, хлебный нож, нож для масла и сыра, салфетки.

— Что необходимо сделать перед сервировкой стола? (*Вымыть руки.*)

Да, это важнейшее санитарно-гигиеническое требование сервировки. И еще — когда вы расставляете приборы и посуду, избегайте лишних прикосновений к ним. Существуют специальные правила, как надо правильно брать посуду, чтобы не оставлять на ней следов своих пальцев.

Рассмотрим несколько вариантов. (Педагог показывает предметы посуды и поясняет правила их расстановки на столе во время сервировки.)

Тарелку следует брать одной рукой за самый край, вторая рука поддерживает ее снизу, а не за другой край.

Чашки надо брать только за ручку.

Стаканы — за самый низ.

Ножи, ложки и вилки — за ручки.

Приборы для завтрака следует располагать на расстоянии 30–40 см друг от друга — достаточно свободно, чтобы люди не толкали друг друга во время еды.

Вы перечислили, какие виды пищи входили в ваш школьный завтрак. Обычно он состоял из одного горячего блюда. Вот его мы и возьмем за основу для сервировки стола к завтраку.

Основой прибора для завтрака из одного блюда является тарелка — мелкая или маленькая глубокая, для горячего блюда. Диаметр мелкой тарелки — 20–24 см.

Справа от нее кладется прибор, которым едят блюдо: ложка или вилка. Обратите внимание: ложку и вилку кладут вогнутой стороной вниз, то есть зубцы у вилки должны быть направлены вверх. Иногда столы накрывают матерчатой скатертью, и считается, что, если зубцы будут направлены вниз, они могут зацепить скатерть.

В центре стола располагаются предметы, которые понадобятся каждому: тарелка с хлебом, сахарница, посуда с маслом, тарелки с закусками.

Для горячего напитка, которым завершается завтрак (обычно это бывает чай или кофе), ставят чашки или стаканы. К ним прилагается чайная ложечка.

В оформление сладкого стола входят вазочка с вареньем, розетки для него, общая вазочка для кондитерских изделий и отдельные тарелки для каждого. Такие тарелки называются порционными.

Для удобства в особом стаканчике следует поставить бумажные салфетки.

Чтобы вы запомнили главные принципы оформления стола к завтраку, зарисуйте схему сервировки в ваших тетрадах.

(Школьницы заносят схему в тетради.)

Теперь каждая бригада должна подойти к своему столу, бригадиры получают карточки с перечнем посуды для сервирования. Ваше задание — самостоятельно сервировать стол для завтрака, а потом объяснить правильность такой сервировки.

(Школьницы выполняют задание, после чего дают необходимые пояснения. Педагог оценивает самостоятельную работу учениц.)

— Мы рассмотрели сервировку для завтрака из одного блюда.

Из каких еще блюд может состоять завтрак? (Ответы учениц.)

Как правило, в оздоровительных учреждениях — санаториях, домах отдыха, пансионатах, где пребывают люди, которым необходимо усиленное питание (спортсмены или перенесшие какую-то болезнь), завтрак состоит из двух горячих блюд. Первым блюдом в таком завтраке часто бывает каша, а второе блюдо обычно делают более питательным, например из мясных продуктов. Вторым блюдом также может стать мясной бульон с горячими пирожками.

Для подобных завтраков, конечно, требуется другой набор посуды.

Есть еще и другие варианты сервировки, о них вы будете узнавать по мере изучения нашего предмета.

XII. Подведение итогов урока

Сегодняшнее занятие было вводным, вы познакомились с особенностями работы на уроках, с техникой безопасности, санитарными правилами, с тем, что означают слова «бригадный метод».

— Что нового было в организации работы на уроке? (*Составляли рабочие бригады, выбирали бригадиров и санитаров, знакомились с обязанностями дежурных. Свои обязанности также узнали бригадиры и санитары.*)

— Вы узнали, как называются профессии людей, которые занимаются кулинарией. Все вы были в нашей школьной столовой. Вспомните и расскажите, специалисты каких профессий там работают. Что входит в их обязанности? (Ответы учениц.)

И еще вы выполнили свою первую самостоятельную работу — сервировку стола к завтраку.

XIII. Закрепление темы урока

Для того чтобы вам лучше запомнилась тема сегодняшнего урока, разгадайте кроссворд. Если вы правильно отгадаете все слова и запишете их построчно в столбик, то по вертикали слева прочитаете новое для вас слово.

Педагог зачитывает загадки, которые поочередно отгадывают ученицы.

Верные ответы школьницы выписывают на доске в столбик. Контрольное слово выстроится в левом вертикальном столбце.

Загадки

1. Расселась барыня на грядке,
Одета в крепкие шелка.
Мы для нее готовим кадки
И крупной соли полмешка. (*Капуста.*)
2. Сама по земле ползет,
А на своей спине домик везет. (*Улитка.*)
3. Сидит дед,
В шубу одет.
Кто его раздевает,
Сто слез проливает. (*Лук.*)
4. Был он спелым виноградом,
А подсох — ребятам стал отрадой. (*Изюм.*)
5. В пироге один творог нравится Иринке:
— Мама, испеки пирог из одной... (*начинки*).
6. Мягкий, с косточкой внутри,
Сладкий, спелый, посмотри!
В южном садике подрост
Раскрасавец... (*абрикос*).
7. Тесто тонко раскатали,
А потом в рулон скатали.
И в духовке нужный цвет
Приобрел наш друг... (*рулет*).
8. И черная, и красная,
Всегда она — прекрасная.
Бутерброд я съем с утра:
Хлеб, и масло, и... (*икра*).
9. Ходит квочка по двору,
Предлагает нам игру.
Гребешок у ней — как кичка,
На обед снесла... (*яичко*).

(По вертикали слева должно получиться слово «кулинария».)

— Какое контрольное слово в итоге у нас получилось? (*Кулинария.*)

— Прочитайте его все вместе хором. Что это такое? (*Искусство приготовления пищи.*)

XIV. Уборка рабочего места, сдача дежурства

Прошу каждую бригаду разместить использованную посуду и другие принадлежности на полках. Это необходимо для того,

Содержание

Введение	3
Комментарий к тематическому планированию	13
Тематическое планирование учебного материала	13

I ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 1–2. Вводное занятие. Вступительная беседа о назначении и содержании уроков технологии в 5 классе. Обсуждение тематики уроков в течение года и I четверти.	19
Уроки 3–4. Кулинария. Завтрак, состав блюд. Простейшие правила приготовления завтрака.	36
Уроки 5–6. Кулинария. Хлеб – всему голова. Многообразие блюд из хлеба	45
Уроки 7–8. Кулинария. Блюда из запеченного хлеба с наполнителями. Способы приготовления	49
Уроки 9–10. Кулинария. Твой завтрак. Разнообразные завтраки.	53
Уроки 11–12. Кулинария. Горячий завтрак. Многообразие блюд из яиц	59
Уроки 13–14. Кулинария. Совершенствование умений по приготовлению завтрака	64
Уроки 15–16. Уборка кабинета	69

II ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 17–18. Знакомство со швейным оборудованием и техникой. Правила и приемы работы на швейной машине. Техника безопасности во время швейных работ – ручных и машинных. ...	71
Уроки 19–20. Изготовление бытовой рабочей одежды – формы для кулинарных работ	79
Уроки 21–22. Фартук (продолжение работы)	88
Уроки 23–24. Фартук и шапочка (завершение работы)	93
Уроки 25–26. Карнавальная маска. Декоративные и оформительские детали для новогоднего карнавала	100
Уроки 27–28. Праздничные блюда. Бутерброды с новогодним оформлением	109
Уроки 29–30. Предновогодняя уборка кабинета	114

III ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 31–32. Меню зимнее и летнее. Специфика блюд. Плотный завтрак из растительной пищи.	115
Уроки 33–34. Шитье. Ночная рубашка. Раскрой, сметывание.	125
Уроки 35–36. Шитье. Ночная рубашка (продолжение работы)	131
Уроки 37–38. Ночная рубашка (завершение работы)	136
Уроки 39–40. Блюда из теста. Понятие о разных видах теста.	140
Уроки 41–42. Песочное тесто	144
Уроки 43–44. Масленичное угощение.	148
Уроки 45–46. Крендельки «8 Марта», клюквенный морс	152
Уроки 47–48. Поделка из тканевых полосок «Объемная роза»	161
Уроки 49–50. Выпечка из сдобного теста «Жаворонки».	165
Уроки 49–50. Уборка кабинета	165

IV ЧЕТВЕРТЬ

Уроки 51–52. Режим питания. Калорийность блюд. Сочетание молочной и растительной пищи	166
Уроки 53–54. Сочетание молочной и растительной пищи (продолжение). Песочное тесто с разными видами начинки. ...	173
Уроки 55–56. Плетеный пояс. Знакомство с понятием «макrame» ...	178
Уроки 57–58. Плетеный пояс (завершение работы)	186
Уроки 59–60. Плетение. Брелок для ключей	191
Уроки 61–62. Брелок для ключей (завершение работы).	195
Уроки 63–64. Работа с нитками. Изготовление куклы-оберега	198
Уроки 65–66. Тематическая игра. Генеральная уборка кабинета перед каникулами.	202
Об авторе.	205