

ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ УЧНІВ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА УРОКАХ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЙ

Поліщук І.А.

студентка факультету технологій та дизайну
Полтавського національного педагогічного
університету імені В.Г.Короленка, м. Полтава

У сучасному освітньому середовищі, де практичні навички стають все більш цінними, уроки трудового навчання та технологій відіграють важливу роль у підготовці шкільної молоді до практичного життя. Одним із найзахоплюючіших аспектів цього навчання є вивчення технології приготування страв, яка дозволяє учням не тільки навчитися готувати смачну їжу, але й розвивати креативність, дисципліну та трудові навички.

Проблематика навчання учнів основа кулінарії висвітлювали у працях Н. Захарченко, Т. Кравченко, О.Кудря, В. Миколаїв, А. Полюкович, В. Ребенок, Є. Сич, М. Смутко та ін.

Метою статті є аналіз особливостей навчання учнів технології приготування страв на уроках трудового навчання та технологій.

Для приготування їжі використовують різні продукти харчування тваринного і рослинного походження, тому вивчаючи технологію приготування страв учні отримують знання про хімічний склад їжі, про засади раціонального харчування, усвідомлюють необхідність задоволення потреби організму в усіх необхідних поживних речовинах.

Аналіз діючих на даний час програм [1; 2] дозволив зробити акцент на змістовому наповненні теми щодо хімічного складу харчових продуктів. Розглянемо детальніше, з яким теоретичним матеріалом необхідно ознайомити учнів на уроках з кулінарії. У першу чергу, вважаємо за необхідне надавати учням корисну інформацію щодо:

1. Мінеральних речовин, які беруть участь у побудові тканин, підтримують кислотно-лужну рівновагу, нормалізують водно-сольовий обмін, діяльність центральної нервової системи та входять до складу крові. У свою чергу їх поділяють на:

- макроелементи, до яких належать: кальцій, фосфор, магній, залізо, калій, натрій, хлор, сірка;
- мікроелементи, до них належать мідь, кобальт, йод, фтор, нікель, марганець, цинк, хром та ін.;

– ультрамікроелементи - свинець, олово, ртуть та ін.

2. Білків, які потрібні для побудови тканин тіла і відновлення клітин, що відмирають, утворення ферментів, вітамінів, гормонів та імунних тіл.

3. Жирів – складних ефірів триатомного спирту гліцерину і жирних кислот. Вони входять до складу клітин і тканин як пластичний матеріал і використовується організмом як джерело енергії.

4. Вуглеводів, які беруть участь в обміні речовин, сприяють кращому засвоєнню інших компонентів, а також в утворенні основної речовини сполучної тканини, клітинних оболонок.

5. Вітамінів, органічних сполук різної хімічної структури, що регулюють процеси обміну речовин у живих організмах, беруть участь в утворенні ферментів і тканин, підтримують захисні властивості організму в боротьбі з інфекціями.

6. Ферментів, органічних речовини білкової природи, які відіграють роль каталізаторів біохімічних процесів: травлення, дихання, утворення тканин організму, активізуючи, прискорюючи їх.

Вивчення питання методики організації уроків з кулінарії у школі дозволяє відзначити, що особливості приготування їжі включають різноманітні аспекти: від підготовки інгредієнтів до процесу нагрівання до подачі страви на стіл. Виділимо основні етапи вивчення технології приготування страв на уроках технологій [1]:

– ознайомлення з продуктами та їх корисними властивостями, де діти вивчають продукти та їх корисні властивості, а також вплив різних продуктів на організм;

– вивчення безпечної роботи з кулінарним обладнанням - учні ознайомлюються з правилами безпеки під час роботи з ножами, плитами та іншими кулінарними інструментами;

– ознайомлення учнів з рецептами та базовими кулінарними термінами для початківців;

– ознайомлення учнів з первинною та вторинною обробкою продуктів;

– навчання практичних навичок: освоєння основних кулінарних технік, як розвивати практичні навички та можуть стати корисними у майбутньому житті учнів;

– освоєння правильного оформлення страв для подачі на стіл, розвиваючи естетичні смаки.

Отже, вивчення технології приготування страв на уроках трудового навчання у школі є важливим кроком у розвитку навичок учнів. Це сприяє

не лише формуванню кулінарних навичок, а й розвитку важливих особистісних якостей, які є важливими для успіху у житті. Ці навички не тільки допоможуть учням готувати смачну їжу, але й стануть цінними вміннями у їх майбутній професійній діяльності та особистому житті.

Список використаних джерел

1. Кудря О.В. Методика вивчення основ кулінарії на уроках трудового навчання : навч.-метод. посіб. Полтава : Астроя, 2020. 115 с.
<http://dspace.pnpu.edu.ua/handle/123456789/16875>

2. Навчальна програма з трудового навчання для 5–9 класів, 2017.
URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/zagalna%20serednya/programy-5-9-klas/onovlennya-12-2017/2-trudove-navchannya-5-9.doc>

3. Модельна навчальна програма «Технології. 5–6 класи» для закладів загальної середньої освіти (автори Ходзицька І. Ю., Горобець О. В., Медвідь О. Ю., Пасічна Т. С., Приходько Ю. М.) URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/zagalna%20serednya/Navchalni.prohramy/2021/14.07/Model.navch.prohr.5-9.klas.NUSH-poetap.z.2022/Tehmol.osv.gal/Tekhnol.5-6-klas.Khodzytska.ta.in.14.07.pdf>

ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНА ТВОРЧІСТЬ, ЇЇ ВИДИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС СТАРШОКЛАСНИКІВ

Суховій Н. Г.

аспірантка кафедри теорії і методики технологічної освіти
Полтавського національного педагогічного університету
імені В. Г. Короленка, м. Полтава

Декоративно-прикладна творчість - це творчість, створення художніх виробів, які мають практичне застосування, а також художня обробка (оздоблення) побутових предметів (меблів, тканин, знарядь праці, одягу, посуду та іншого).

Головне завдання декоративно-прикладної творчості— створити гарним речове середовище людини, її побут. Краса творів досягається завдяки декоративності. Декоративність є єдиним можливим засобом вираження змісту та художнього образу.

У дослідженні традиційних матеріальних культурних надбань українського народу особливо важлива роль належить науковому аналізу