

Файзрахманова Айгуль Линаровна

канд. пед. наук, старший преподаватель
Елабужский институт (филиал)
ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский)
федеральный университет»
г. Елабуга, Республика Татарстан

ПРОБЛЕМЫ ОБУЧЕНИЯ КУЛИНАРИИ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ В НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЕ

Аннотация: в статье представлена роль обучения кулинарии в развитии учащихся начального школьного возраста. Приведен анализ рабочей программы предметной линии учебников системы «Перспектива», который выявил ряд проблем и вопросов при обучении кулинарии на уроках технологии в начальной школе. Автором внесен ряд предложений по усовершенствованию тематики практических работ по кулинарии в начальной школе. Кроме того, выявлены трудности при организации уроков технологии в начальной школе.

Ключевые слова: технология, трудовое обучение, технологическая подготовка, кулинария, приготовление пищи, начальная школа.

В системе начального обучения трудовая деятельность является одним из важных факторов развития ребенка: нравственного, умственного, физического, эстетического. Именно в начальных классах закладываются основы социально активной личности, проявляющей интерес к трудовой деятельности, самостоятельности, уважения к людям труда и другие ценные качества, способствующие усвоению требований жизни и утверждению в ней.

Занятия по кулинарии являются важной частью технологической подготовки школьников. При этом начальные представления о кулинарии даются уже в 1–4 классах, такие как сервировка стола, предприятия общественного питания, фруктовый завтрак и т. д.

Анализ рабочей программы предметной линии учебников системы «Перспектива» выявил ряд проблем и вопросов. Первая проблема связана с неси-

темностью излагаемых вопросов по кулинарии, из класса в класс изучаются разрозненные понятия. Второй проблемой, на наш взгляд, является несоответствие практических работ теме или, по-другому, отдалённость от кулинарии большей части практических работ. Рассмотрим более подробно.

Рабочая программа предметной линии учебников системы «Перспектива» предполагает начинать изучение кулинарии с темы «Посуда» в 1–2 классах. Учащиеся знакомятся с видами посуды и материалами, из которых ее изготавливают; с особенностями использования разного рода посуды; с правилами сервировки стола и поведения за столом при чаепитии. При этом в качестве практической работы представлена лепка из пластилина чайного сервиза в 1-ом классе, корзины с цветами и семейки грибов во 2-ом классе, а также в технике тестопластики игрушки из теста.

На наш взгляд, целесообразнее было бы выполнить практическую работу, связанную с кулинарией, например, «Сервировка стола», при этом учащихся можно разделить на бригады, выделить каждой бригаде по 1–6 комплектов посуды, в зависимости от наличия (можно одноразовую), скатерть, салфетки и дать задание сервировать стол к определенному событию. Учащиеся обсуждают, фантазируют, могут какие-то декоративные элементы выполнить самостоятельно из бумаги или ткани. После завершения сервировки стола необходимо презентовать выполненную работу.

По этой же теме можно выполнить практическую работу «Складывание салфеток», на которой рассмотреть разные способы их складывания. Для работы потребуется минимум материалов – бумажные салфетки и по одной тканевой салфетки каждому учащемуся. Складывание салфеток напоминает технику оригами, эта работа не требует ни клея, ни ножниц, при этом результат всегда радует.

В 3-ем классе учащиеся знакомятся с целым рядом понятий по кулинарии. На изучение вопросов кулинарии отводится большое количество часов. Сначала в 3-ем классе учащиеся знакомятся с предприятием общественного питания – кафе, с новыми профессиями – кулинар, официант, с новыми понятиями –

рецепт, порция, ингредиент, меню, кухонными принадлежностями. В качестве практической работы представлена работа с бумагой, что, на наш взгляд, не логично. Продолжением темы было бы интересно увидеть составление меню, определение массы продуктов, работа с блендером, миксером (изучение устройства, принципа действия и т. п.) и др.

Так, например, можно выдать каждому учащемуся либо показать на экране список блюд, из которых необходимо составить меню на определенное событие, на целый день, для определенного возраста, школьное меню и т. п. Можно усложнить задание, попросив рассчитать стоимость меню или продуктов, необходимых для определенного блюда.

Изучение кухонных принадлежностей в теории можно продолжить работой с блендером или миксером, при этом изучается устройство, принцип действия, название частей и т. п. После чего можно перейти к приготовлению коктейля из сока и фруктов.

В 3-ем классе также представлена тема «Фруктовый завтрак», в ходе изучения которой учащиеся знакомятся со способами приготовления пищи, правилами гигиены и техники безопасности при приготовлении блюд. На практике готовят фруктовый завтрак из апельсина, банана, консервированных фруктов, орехов и йогурта. Также интересной практической работой является заполнение таблицы «Стоимость завтрака».

Практическая работа «Солнышко в тарелке» по теме «Бутерброды» в 3-ем классе предполагает приготовление завтрака из яиц и хлеба. Кроме того, предложены две практические работы по приготовлению бутербродов и закуски «Радуга на шпажке» из колбасы, овощей и сыра. Изучаются питательные свойства продуктов, приготовление блюд по одной технологии с использованием разных ингредиентов.

В 4-ом классе на уроках технологии изучается тема «Кондитерская фабрика», которая подразумевает знакомство с историей и технологией производства кондитерских изделий, с новыми профессиями – кондитер и технолог-кондитер. В качестве практической работы предложены приготовление пирожного «Кар-

тошка» из печенья, сгущенного молока, сливочного масла и какао или шоколадного печенья из яйца, масла, муки, сахара и шоколада. Также вариантом практической работы представлено приготовление шоколадного печенья.

Представленные темы по кулинарии также предоставляют возможность выполнения проектных работ. Так, например, в 3-ем классе по теме «Кафе» можно выполнить проект «Мое любимое кафе», в котором необходимо написать описание любимого кафе или любого другого предприятия общественного питания, сфотографироваться в нем, изучить меню, рассказать о любимом блюде. По теме «Бутерброды» можно предложить учащимся разработать проект «Любимый бутерброд», в котором необходимо описать и нарисовать ингредиенты придуманного детьми с родителями бутерброда.

Кроме указанных недочетов рабочей программы по технологии для начальных классов, учитель начальных классов сталкивается с множеством трудностей при организации уроков технологии.

В первую очередь, самой первой очевидной трудностью, с которой сталкивается учитель технологии при организации практических работ по кулинарии в начальных классах, это многочисленность учащихся в классе. Учителю необходимо уследить за соблюдением правил гигиены труда и техники безопасности всеми учащимися класса, за соблюдением технологической последовательности выполнения или приготовления того или иного изделия или блюда.

Во-вторых, отсутствие специализированного кабинета технологии для начальных классов и необходимого кухонного инвентаря и оборудования. Несомненно, в каждой школе есть кабинет технологии (обслуживающего труда), но он чаще всего один на всю школу и постоянно загружен, кроме того, рассчитан на обучение половины класса.

Несмотря на выявленные недостатки, несомненно, радует, что кулинария хоть в каком-то виде предусматривается в предметной линии «Перспектива». Так, в системе «Школа России» этот раздел полностью отсутствует.

К сожалению, всё это, наряду с отсутствием мотивации и желания учителей начальных классов, укоренившегося определения уроков технологии к чис-

лу «неглавных» предметов, полностью или частично искореняет раздел кулинарии из курса технологии в начальной школе, притеснив этот раздел в дополнительное образование – кружки, кулинарные курсы, либо образовательно-развлекательные мероприятия – мастер-классы.

Процесс приготовления пищи для детей – это очень интересная и увлекательная деятельность, это настоящее искусство.

Для детей начального школьного возраста уроки кулинарии очень полезны. Это увлекательное занятие, которое полностью поглощает внимание детей. Помимо пользы в освоении бытовых приборов, ребенок развивает глазомер, моторику, учится различать консистенции, специи, приправы. Формируется внимание, память, логика, воображение. Занятия кулинарией способствуют развитию мелкой моторики ребенка: он научится украшать пироги и торты присыпками, перебирать крупу, солить пищу, лепить пирожки и пельмени. Также пополняется словарный запас ребенка вообще и в тематических областях, в частности (кухонная утварь, продукты питания, речевые обороты, принятые в кулинарии). Кроме того, это шаг к самостоятельности, что особенно важно для учащихся начальных классов.

Список литературы

1. Гараева Л.Ф. Индивидуальный подход в обучении детей кулинарии на уроках технологии // Роль и значение науки и техники для развития современного общества: сборник статей Межд. науч.-практ. конф. в 4 ч. – Ч. 3. – Уфа: Омега Сайнс, 2018. – С. 33–35.

2. Файзрахманова А.Л. Технология проблемного обучения на уроках кулинарии / А.Л. Файзрахманова, Ю.М. Шишкина // Форум молодых ученых. – 2019. – №1 (29).

3. Шевченко С.М. Развитие познавательного интереса на занятиях по технологии / С.М. Шевченко, Т.А. Фокина, А.А. Салапаева // Мир науки. — 2017. – Т. 5. – №6. – С. 65–74.