



Семинар "Занимательная кулинария"

Цель семинара – познакомить учителей труда с новыми идеями и приемами для проведения интересных и познавательных занятий по теме кулинарии.

Филиппова Алена Алексеевна, МАОУ СОШ №63

Кулинария – инструмент развития навыков

Труд – один из предметов, который обожают ученики за его разнообразие (то есть активную смену деятельности по модулям в течение всего учебного года), условную свободу выбора (обсуждение будущего изделия из бумаги, дерева, текстиля, выбор блюда) и возможность креатива (подключение творческих способностей детей).

Развитие моторики, сенсорики

Кулинария способствует развитию мелкой моторики, координации и концентрации внимания.

Обучение наукам

Можно легко интегрировать обучение математике, химии, физике, русскому языку, истории, географии, музыке и ИЗО на практике трудовой деятельности.

Формирование культуры питания

Кулинария помогает формировать культуру питания и здорового образа жизни, которые становятся актуальны с каждым годом.

Развитие моторики, сенсорики

Уроки кулинарии прекрасно развивают работу с ощущениями, сенсорным аппаратом: здесь будет удачным решением использование ящика "Кажется нащупал" или "Угадай напиток". Детям интересно по размеру, фактуре, особенностям поверхности продуктов, их вкусу, запаху распознавать их, определять.

После изучения крупных тем: "Крупы", "Овощи", "Фрукты" можно включить данный прием в урок.

*для использования ящика "Угадай напиток" нужны стаканы, трубочки и соки различных фруктов/овощей



Ящик "Кажется нащупал" в изучении темы "Крупы"





ИНТЕГРАЦИЯ ПРИЕМОВ ИЗ МАТЕМАТИКИ

Интеграция математики в уроки труда подразумевает вычислительные операции, например, расчет пропорций, определение веса ингредиентов, вычисление времени приготовления, расчет КБЖУ, уточнение стоимости продуктов и так далее.

Задачи можно усложнять, обсуждать с учителями математики, так как очень хорошо объединять проходящие темы: дроби, уравнения и прочие задания по актуальным темам.



ИНТЕГРАЦИЯ ПРИЕМОВ ИЗ ХИМИИ, БИОЛОГИИ, ФИЗИКИ

На уроках труда можно изучить основы получения красителей из природных материалов (например, из растений), проводить эксперименты, знакомиться с молекулярной химией, обсуждать физические процессы.



ИНТЕГРАЦИЯ ПРИЕМОВ ИЗ РУССКОГО ЯЗЫКА

Изучение рецептов и определение ошибок: орфографических, синтаксических, логических, фактических и т.д.

Знакомство с блюдами через художественные тексты.



ИНТЕГРАЦИЯ ПРИЕМОВ ИЗ ИСТОРИИ, ГЕОГРАФИИ

Знакомство с кулинарными традициями стран, историями происхождения.

Изучение географии ингредиентов, региональных продуктов, их сезонность.

Создание кулинарных карт, маршрутов, гастрономических туров, сравнение кухонь мира, регионов.

Проведение практических занятий по приготовлению традиционных блюд из различных культур с объяснением их исторического контекста.



ИНТЕГРАЦИЯ ПРИЕМОВ ИЗ МУЗЫКИ И ИЗО

Музыкальное сопровождение с привязкой к определенному блюду и стране (во время урока включать фоном мелодии Азии, Греции, Италии, России и т.д.)

Форма одежды* (красный берет – Франция, шелковая накидка – Азия, кокошник – Россия и т.д.)

Проба художественной резьбы по фруктам и овощам (карвинг), красивое оформление блюд.

Оформление тетрадного листа в начале изучения модуля "Кулинария".

ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ НА УРОКАХ ТРУДА

На уроках труда можно поднимать вопросы о пищевой пирамиде, важности КБЖУ, тренде Гарвардской тарелки.

Так, дети могут заполнять тарелку конкретными блюдами, создавать индивидуальный рацион на день с содержанием определённых продуктов и полезных веществ, заполнять столбцы с наименованием элемента магнитными продуктами.



КРЕАТИВНЫЕ ЗАДАНИЯ

- сочините синквейна продукту, блюду, напитку,
- нахождение описания пищи в книгах,
- оформление презентации по приготовлению блюда на тему
- нарисовать рисунок, найти интересные факты о продукте, загадки, песни,
- создание или заполнение кроссворда, филворда, ребуса и т.д.

ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ КУЛИНАРИИ

1 Мастер-классы

МК с участием учеников, где они могут готовить пиццу, роллы и десерты вне урочной деятельности (можно приурочить к праздникам)

2 Кулинарные конкурсы

Кулинарные квизы, конкурсы и викторины, такие как "Угадай ингредиент" или "Лучший повар класса", игры на сенсорику.

3 Тематические уроки

Уроки, посвященные кухням мира, сезонным рецептам и здоровому питанию.





РАЗРАБОТКА КУЛИНАРНОГО ПРОЕКТА: ОТ ИДЕИ ДО РЕАЛИЗАЦИИ

Тем для реализации проектной деятельности на уроках труда огромное множество, не стоит упускать возможность сотрудничать с учащимися – это может стать серьезным вкладом в их будущее.

Определение темы и состава участников

Определите тему проекта, например, "Кухня моей семьи" или "Здоровый завтрак".

Составление плана

Составьте план работы, включающий поиск рецептов, закупку продуктов, приготовление блюд и оформление результатов и пр.

Распределение ролей

Распределите роли в команде, например, назначив повара, дизайнера, фотографа и редактора.

Презентация проекта

Подготовьте презентацию проекта, включающую не только защиту проекта, но и дегустацию, выставку.



ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ. ОБМЕН ОПЫТОМ

1

Ответы на вопросы участников семинара.

2

Обсуждение проблем и сложностей, возникающих при проведении кулинарных занятий.

3

Обмен опытом и лучшими практиками между учителями.