Муниципальное общеобразовательное учреждение
Лицей №10 имени Д.И. Менделеева
г.Клин Московской области

Методическая разработка к
УМК I, II, III частей программы
«Разговор о правильном питании»

«Безопасное поведение на кухне при приготовлении пищи»

Муравская Людмила Николаевна
педагог дополнительного образования,
Нижегородцева Марина Григорьевна
Зам. директора по ВР,
141600, Клин, ул. Гагарина,
д.39/2, 2-25-91
стаж работы по программе
«Разговор о правильном питании» - 7 лет

Актуальность темы

Кухня—неотъемлемая часть нашей жизни. Замечено, что самую большую опасность в доме таит в себе кухня. Что может там случиться?

Можно поскользнуться— на пол упал кусочек помидора, арбузная корочка, семя дыни. Можно обжечься или ошпариться, порезаться ножом, крышкой консервной банки или стеклом разбитой посуды. На кухне много электроприборов, а пользоваться ими надо соблюдая все необходимые правила. В общем, опасностей, действительно, немало, а потому - надо быть осторожным и следовать определенным правилам безопасности. Вот почему мы считаем очень важно сегодня изучение темы «Безопасное поведение на кухне при приготовлении пищи» через исследовательскую деятельность.

Часть программы, используемая автором	Iч. «Разговор о правильном питании» IIч. «Две недели в лагере здоровья» IIIч. «Формула правильного питания»
Тема программы, используемая автором	В I части программы «Разговор о правильном питании» Тема №5 «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной». Во II части «Две недели в лагере здоровья» Тема №5 «Где и как готовят пищу». В III части «Формула правильного питания» Тема №7 «Ты готовишь себе и друзьям».
Возраст учащихся, для которых предназначена конкурсная работа	Iч. «Разговор о правильном питании» - 2 кл IIч. «Две недели в лагере здоровья» - 4 кл. IIIч. «Формула правильного питания» - 5 кл.
Название организационной формы конкурсной работы	Методическая разработка
Где была реализована конкурсная работа	Дополнительное образование, кружковая работа

Цель: формирование навыков осторожного поведения на кухне, предотвращение возможности травм через вовлечение ребят в исследовательскую деятельность.

Задачи:

1. Дать представление о предметах кухонного оборудования, их назначении.
2. Сформировать представление об основных правилах гигиены, которые необходимо соблюдать на кухне.
3. Формирование готовности помогать старшим при приготовлении пищи дома, освоение практических навыков.
4. Знакомство с правилами безопасного поведения на кухне.

Принципы:

- возрастное соответствие форм и методов обучения психологическим особенностям детей;
- системность работы, последовательное продолжение работы с каждой частью программы «Разговор о правильном питании»;
- научная обоснованность методики базируется на имеющихся у учащихся знаниях, полученных на уроках истории, окружающего мира, литературы, ОБЖ.
- вовлечение в реализацию данной методики самих учащихся, их родителей.

Виды деятельности:

- Вовлечение в реализацию темы «Безопасное поведение на кухне при приготовлении пищи» родителей учащихся;
- Самостоятельная творческая работа учащихся:
  - проектная деятельность;
  - создание мультимедийного сопровождения;
  - исследовательская работа;
- Разработка и анализ анкет для родителей (до и после изучения темы);
- Проведение родительского собрания на тему: «Как уберечь своих детей от различных происшествий на кухне»;
- Массовые мероприятия—фестиваль «Аппетитная песенка», праздники;
- Ролевые, образно-ролевые игры - демонстрация вариантов поведения на кухне;
- Экскурсии.

Основная часть

Впервые с безопасностью на кухне дети знакомятся во 2 классе в I части программы «Разговор о правильном питании» при изучении темы №5 “Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной», которая реализуется на двух уроках.

План реализации

На первом уроке темы №5 «Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной» сначала решается основная задача урока: сформировать у детей представление о завтраке как обязательном компоненте ежедневного меню, различных вариантов завтрака.

Создается проблемная ситуация: может ли процесс приготовления каши быть опасным.

Игра «Путешествие на кухню».

Цель: назвать все предметы, которые окружают их на кухне.

Следующий шаг: распределить все предметы на две группы.

Игра: «Опасно, Неопасно».

Цель: выяснить, какие предметы на кухне опасны, какие неопасны.

Задача: распределить в две группы предметные картинки.

Мультимедийная презентация с изображением кухонных принадлежностей, приборов, техники. **(См. Приложение)**

Вывод: на кухне много опасностей: электрические приборы, острые столовые приборы и принадлежности, горячая посуда, газ.

Чтобы уберечь себя от различных происшествий на кухне, необходимо соблюдать правила безопасного поведения.

Домашнее задание:

1. Понаблюдайте за взрослыми на кухне во время приготовления каши, завтрака.

2. Исследуйте помещение и оборудование кухни в своей квартире, результаты запишите в таблицу.

№ п/п	Название предметов и оборудования
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

На втором уроке темы №5 “Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной” проводится *игра «Варим кашу».*

Цель: пропаганда употребления каши на завтрак, как самой полезной еды.

Дети фантазируют и при помощи различных добавок «создают» рецепт самой вкусной и полезной каши.

В ходе урока дети решают какую необходимо использовать посуду, столовые приборы, рассказывают процесс приготовления каши.

1) Изучаются правила безопасности с горячими блюдами.

2) Дети получают памятку «Правила безопасности с горячими блюдами».

(См. Приложение №1)

Просмотр мультфильма «Уроки тетушки Совы “Азбука безопасности”.

Вывод: Кухня—самое опасное место в квартире, так как на кухне подстерегает много опасностей. Нужно быть осторожным при приготовлении горячих блюд.

Домашнее задание: изучить памятку.

Продолжение темы безопасности на кухне рассматривается во II части “Две недели в лагере здоровья» при изучении темы №5 “Где и как готовят пищу».

План реализации

Перед изучением темы была организована *экскурсия в профессионально-техническое училище №51*. Дети посетили музей при училище, где познакомились с историей возникновения кухонной утвари, участвовали в сервировке стола, познакомились с технологией приготовления блюд, наблюдали за процессом приготовления. **(См. Приложение №2)**

Домашнее задание: провести исследование, узнать как можно больше из истории кухонных принадлежностей и столовых приборов.

На втором уроке «Где и как готовят пищу» после проведения задания №1 стр. 25 проводится аукцион «Столовые приборы и принадлежности».

Цель: расширить представления детей о предметах кухонного оборудования, их назначении.

В ходе аукциона выявляются ученики, которые предоставили больше информации из истории и назначении кухонного оборудования.

Вывод: все кухонные приборы позволяют быстро и легко приготовить разные блюда. Но обращаться с кухонными бытовыми и столовыми приборами нужно очень аккуратно, соблюдая технику безопасности.

Презентация «Самое простое кулинарное изделие в домашней кухне—бутерброд».

Вывод: чтобы приготовить бутерброд необходимо использовать столовый нож.

Раздается и изучается памятка «Правила техники безопасности при использовании ножа».

(см. Приложение №3).

Домашнее задание: изучить памятку «Правила техники безопасности при использовании ножа».

Формирование навыков осторожного поведения на кухне через исследовательскую деятельность системно продолжается при изучении темы №7 “Ты готовишь себе и друзьям» в III части программы «Формула правильного питания».

План реализации.

На первом уроке, где по заданию книги Катя с Петей должны сами приготовить ужин для мамы, ребята должны вспомнить прибор для приготовления фарша, технику безопасности при приготовлении пищи на открытом огне, в микроволновой печи.

Заранее на родительском собрании было дано задание родителям 5 класса разработать и оформить с детьми памятки «Безопасного поведения на кухне». С этими памятками ребята познакомили своих одноклассников. **(см. Приложение № 4-5).**

Вывод: при оказании помощи взрослым—маме, папе, или младшим сестре, брату при приготовлении пищи необходимо соблюдать технику безопасности.

Домашнее задание: провести дома с родителями исследование *«Скорость закипания воды на газовой плите и в электрочайнике».*

Второй урок по теме “Ты готовишь себе и друзьям” начинается с подведения итогов домашней исследовательской работы *«Скорость закипания воды на газовой плите и в электрочайнике».*

Ребята с родителями выяснили, что 1 литр воды закипает быстрее в электрочайнике, и он безопаснее, чем использование газовой плиты.

Рекомендации родителям: для большей безопасности детей рекомендовать использование электрочайника для приготовления чая.

Домашнее задание: рассмотри рисунок на стр. 50, запиши какие правила безопасности нарушаются.

Работа с родителями:

1. Выступление на родительском собрании об актуальности вопроса безопасности детей на кухне.

Была предложена анкета для заполнения до и после изучения темы «Правила безопасного поведения на кухне»:

1) Участвует ли Вас ребенок в процессе приготовления или разогревания пищи на кухне?
2) Какими кухонными приборами и принадлежностями пользуется ваш ребенок?

(См. Приложение № 6-11)

2. Памятки, составленные родителями, дети зачитали в классе, обсудили.

Рекомендовано: поместить памятку на кухне для ее использования. **(См. Приложение № 12 -16)**

3. Совместная подготовка и оформление фотовыставки Стоп-кадр «Дети учатся тому, что видят в дому!» **(См. Приложение №17)**

4. Проведение практических занятий с детьми на кухне при использовании кухонных приборов **(см. Приложение №18-20).**

5. Помощь родителей в подготовке и проведении фестиваля «Аппетитная песенка», тематических праздников. **(см Приложение № 21-23)**

7. Отзывы. **(см. Приложение)**

Оценка эффективности конкурсной работы

1. Отзывы родителей (**см. Приложение)**
2. - знания, умения и навыки, полученные в ходе реализации данной методики, повлияют на успешность социальной адаптации учащихся;
   - реализация данной методики позволяет формировать навыки осторожного поведения на кухне, предотвращение возможности травм.
   - дает представление о предметах кухонного оборудования, их назначении.
   - формирует представление об основных правилах гигиены, которые необходимо соблюдать на кухне.
   - формирует готовность помогать старшим при приготовлении пищи дома, к освоению практических навыков.
   - знакомит с правилами безопасного поведения на кухне.
   - развивает творческие способности, кругозор детей их интерес к познавательной деятельности.
3. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей и пропаганда безопасного поведения при приготовлении пищи.
4. Методическая разработка готова к внедрению на различных площадках реализации программы «Разговор о правильном питании». Она может использоваться в учреждениях различного типа: образовательных школах, гимназиях, лицеях, коррекционных школах, детских домах и интернатах.

Приложения

Родителям была предложена анкета для заполнения до и после изучения темы «Правила безопасного поведения на кухне»:

1) Участвует ли Вас ребенок в процессе приготовления или разогревания пищи на кухне?
2) Какими кухонными приборами и принадлежностями пользуется ваш ребенок?