РАЗРАБОТКА ЭЛЕКТРОННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО РЕСУРСА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. 7 КЛАСС» НА ПРИМЕРЕ МОДУЛЯ «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ, ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

DEVELOPMENT OF ELECTRONIC EDUCATIONAL RESOURCE ON THE EDUCATIONAL SUBJECT «TECHNOLOGY. 7 CLASS» ON THE EXAMPLE OF THE MODULE «TECHNOLOGY OF PROCESSING MATERIALS, FOOD PRODUCTS»

Нигматуллина Айгуль Маратовна, Студентка, ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) Федеральный университет», Елабужский институт

Научный руководитель: **Латипова Лилия Николаевна,** Доцент, к.н., ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) Федеральный университет», Елабужский институт

Nigmatullina A.M. aigul.nigmatullina.1997@gmail.com

Latipova L.N. LNLatipova@kpfu.ru

Аннотация:

В статье показана важность использования учебном процессе школы электронных образовательных ресурсов (ЭОР). Содержание педагогических компонентов электронных обучающих ресурсов (ЭОУ) и образовательной технологии образовательного цикла информационного проекта также признано важнейшим условием успешной реализации модели технологического обучения студентов на их основе. Актуальность темы определяется необходимостью переноса образовательного процесса в образовательные «технологии» на информационную основу, с идеей использования программного обеспечения как

ведущего средства обучения в виде электронных образовательных ресурсов к темам программы носят системный характер.

Annotation:

The article shows the importance of using the educational process of the school of electronic educational resources (EER). The content of the pedagogical components of electronic learning resources (ELE) and educational technology of the educational cycle of the information project is also recognized as the most important condition for the successful implementation of the model of technological learning of students on their basis. The relevance of the topic is determined by the need to transfer the educational process into educational "technologies" on an information basis, with the idea of using software as a leading teaching tool in the form of electronic educational resources to the topics of the program are of a systemic nature.

Ключевые слова: технология, электронный образовательный ресурс, дистанционные образовательные технологии, торт

Keywords: technology, electronic educational resource, distance educational technologies, cake

Сегодня в подготовке высококвалифицированных специалистов в сфере облуживания уделяется большое значение и основную роль в этом играет школа. Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. В соответствии с целями содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов [Примерная программа, 2020, С. 438]. Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» включает в себя содержание, охватывающее круг вопросов по основам организации рационального и общественного питания в быту и индустрии, технологиям кулинарной обработки и школам кулинарного мастерства. Одной из задач учителя технологии является «погружение» обучающихся в современный мир индустрии общественного питания и его

услуги. Услуга общественного питания — результат деятельности предприятий и граждан — предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга [Современное состояние, 2020]. Современные виды сервиса, методы обслуживания и потребности человека все больше и больше обращает внимание на так называемую штучную продукцию – сладости и кондитерские изделия (мини-тортики, чизкейк, пирожное), а мир диктует свои условия: процесс потребления пищи отчасти совпадает с процессом общения людей друг с другом. Мы солидарны с этим и поэтому предлагаем в технологическую подготовку школьников в 7 классе в рамках модуля «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» ввести раздел «Десерты: классика и современность».

События последних месяцев стали испытанием для российской системы общего образования, как и для систем образования по всему миру. Сотни тысяч школ были закрыты, а в экспертной и научной среде были дискуссии по поводу возможного начала следующего учебного года в дистанционном или смешанном формате. Столь стремительный переход образовательных организаций на дистанционную форму обучения обнажил возникшие проблемы и показал неготовность цифровых технологий предложить адекватные инструменты, ресурсы и сервисы для организации удобной и продуктивной работы в цифровой среде, обеспечить в ней реализацию полноценного образовательного процесса.

В мире отсутствуют системные технологические и организационные решения, позволяющие в полной мере добиваться тех же социальных и образовательных результатов, которые дает «обычная» школа. Родители, учителя и ученики оказались не готовы к дистанционному обучению как к единственному формату образовательного процесса. Эту ситуацию надо признать и срочно активизировать исследования и разработки, чтобы выработать решения, которые хотя бы на 70–80% позволят добиваться полноценных, соответствующих школьной программе образовательных результатов.

Сейчас, мы можем анализировать, как был организован учебный процесс и какие цифровые сервисы, и инструменты оказались наиболее востребованными в данных условиях.

Столь стремительный переход огромного числа школ «на карантин» привел к тому, что большинство учителей стали применять самые простые способы организации обучения по схеме «предоставление нового материала — контроль» и онлайн-уроки с использованием инструментов видеоконференцсвязи.

В связи с этим мы создали сайт для уроков технологии. Там будут материалы для учебного процесса, а именно раздел технологии «Десерты: классика и современность» 7 класс (см. табл. 1.)

Таблица 1. Тематическое планирование. Раздел «Десерты: классика и современность». 7 класс

№	Тема	Часы
1	Бисквитные торты	4
2	Суфле	2
3	Безе	2

Особенности бисквитных тортов в том, что именно в бисквитных тортах настоятельно рекомендуется придерживаться технологии приготовления. Бисквит — это воздушное, легкое и пышное тесто, напоминающее пористую губку. Оно идеально подходит для разнообразных тортов, рулетов, кексов и рулетов. Бисквитное тесто требует точных пропорций, быстрых действий и терпения — здесь не получится замесить тесто «на глазок» или постоянно открывать духовку и смотреть, как подрумянивается выпечка.

Но прежде всего давайте разберемся, каким бывает тесто для десертов:

- Слоеное;
- Сдобное;
- Пирожковое;
- Бисквитное;
- Песочное;
- Блинное.

Из всех перечисленных самым сложным в приготовлении является бисквитное тесто. Поэтому мы и предлагаем огромное количество видов торта, что бы приготовить понравившееся:

В теме бисквитных тортов мы предлагаем:

1. Радуга
2. Морковный
3. Красный бархат
4. Баунти
5. Сникерс
6. Рафаэлло

Продукты для них доступны, используется самый простой по сложности крем, который ничем не уступает другим кремам.

В теме суфле материалы по приготовление:

1. Трайфл
2. Торт «Три шоколада»

А в тема безе:

1. Десерт «Анна Павловна»
2. Торт с безе

На наш взгляд, именно медиа материалы наиболее удачны для приготовления тортов, потому что дети могут в любое время к этому вернуться и посмотреть. Опыт применения компьютерных технологий на уроках трудового обучения, несомненно, развивает и у учителя, и у ученика креативное мышление, насыщает урок приемами дидактической практики и повышает качество и результативность обучения. Так электронное обучение, наряду с уже сложившейся системой аудиторных занятий позволяет обучать студентов приемам самостоятельной работы и дать возможность закрепить их во внеаудиторной работе.

Литература:

1. Баранова Т.А. Организация общественного питания. Справочник. М.: Росагропромиздат, 2016 – 368 с.
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. 2016.

3. ГОСТ Р 50762 - 95. Общественное питание. Классификация предприятий. Издательство стандартов, 2017 – 16с
4. Интернет ресурс: Примерная основная образовательная программа основного общего образования URL: https://fgosreestr.ru/
5. Интернет ресурс: Современное состояние и тенденции развития индустрии питания - URL: https://ozlib.com/857130/ekonomika/sovremennoe_sostoyanie_tendentsii_razvitiya_industrii_pitaniya
6. Сан. Пин 42-123-4117-86. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. М., 2018.

Literature:

1. Baranova T.A. Organization of public catering. Directory. M .: Rosagropromizdat, 2016 - 368 p.
2. Buteykis N.G. Organization of production of public catering enterprises. 2016.
3. GOST R 50762 - 95. Public catering. Classification of enterprises. Publishing house of standards, 2017 - 16s
4. Internet resource: Approximate basic educational program of basic general education URL: https://fgosreestr.ru/
5. Internet resource: Current state and development trends of the food industry - URL: https://ozlib.com/857130/ekonomika/sovremennoe_sostoyanie_tendentsii_razvitiya_industrii_pitaniya
6. San. Pin 42-123-4117-86. Conditions, shelf life of particularly perishable products. M., 2018.