**Рекомендации по написанию технологической последовательности.**

Основное место в обучении технологии занимают практические работы учащихся. Они представляют собой практическую деятельность по изготовлению изделий, созданию других продуктов труда, в процессе которой ученики закрепляют и расширяют технические знания и приобретают технологические умения и навыки.

Четкой организации практических работ и повышению самостоятельности учащихся при их проведении способствуют технологические карты на изготовление изделий. В технологических картах указываются сведения об изготовляемом  изделии  в которой расписан технологический процесс изготовления конкретного издания, указан перечень основных операций, установлен порядок, условия итребования к их выполнению, содержатся данные о составе оборудования и приспособлений, необходимых впроцессе выполнения работ, и т. д.  Технологические карты, которые применяются при проведении практических работ учащихся, представляют собой несколько измененные технологические карты, разрабатываемые при технологической подготовке производства на предприятиях.

Технологические карты, их составление и применение в практических работах приучает учащихся к технологической дисциплине. Использование технологических карт в учебно-трудовых процессах развивают у учащихся пространственные представления и графическую грамотность, техническое мышление и общую технологическую культуру.

Составление технологической карты на примере приготовлении салата «Винегрет» и «Омлет с помидорами, сосисками, и зеленым горошком»

Технологическая карта «Винегрет»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | количество | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| свекла | 1 шт. | Сварить, остудить, очистить нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, доска разделочная |
| картофель | 2 шт. | Сварить, остудить, очистить нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, доска разделочная |
| морковь | 1 шт. | Сварить, остудить, очистить нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, доска разделочная |
| Огурцы соленые | 1 шт. | Нарезать мелкими кубиками | Нож, доска разделочная |
| Капуста квашеная | 2 ст. ложки | Перебрать, нашинковать крупные куски | Нож, доска разделочная |
| Лук репчатый | 1 шт. | Очистить, мелко нарезать | Нож, доска разделочная |
| Зелень | 1 пучок | Мелко нарезать | Нож, доска разделочная |
| соль | По вкусу | Добавить в салат | Ложка, миска |
| Масло растительное | 2 ст. ложки | Смешать все продукты и смешать с маслом | Столовая ложка, миска |

Технологическая карта

«Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | количество | Последовательность приготовления | Посуда инвентарь |
| Яйца | 8 шт. | Вымыть, надколоть скорлупу ножом и вылить содержимое в миску, взбить. | Нож, миска, венчик |
| Молоко | 8 ст. ложек | Добавить к яйцам, взбить | Миска, венчик |
| Соль | По вкусу | Добавить в смесь | Миска, венчик |
| Масло сливочное | 5 гр. | Разогреть масло на сковороде.  Разделить смесь на две части и жарить по очереди | Сковорода, лопатка, тарелка |
| Сосиски | 3 шт. | Нарезать мелкими ломтиками | Нож, разделочная доска |
| Помидоры | 2 шт. | Нарезать мелкими ломтиками | Нож, разделочная доска |
| Зеленый горошек | 100 гр. | Смешать с сосисками и помидорами.  Начинить омлет приготовленным фаршем, размещая его между слоями. | Миска, ложка, тарелка. |