



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО –  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ЕСТЕСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ  
ДИСЦИПЛИН

Развитие творческих способностей учащихся в дополнительном  
образовании по технологии

Выпускная квалификационная работа по направлению  
44.03.01 «Педагогическое образование»

Направленность программы бакалавриата  
«Технология»  
Форма обучения заочная

Проверка на объем заимствований:

64,6 % авторского текста

Работа Рекомендована к защите  
рекомендована/не рекомендована  
«01» сентября 2023 г.  
зав. кафедрой ТиППД  
Кирсанов В.М.

Выполнила:

Студентка группы ЗФ-501-060-5-1  
Мурзаханова А.В.

Научный руководитель:  
старший преподаватель кафедры  
ТиППД  
Пушкарская С.Ф.

Челябинск  
2023 год

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	8
1.1 Подходы к понятию «творческие способности» в психолого- педагогической литературе.....	8
1.2 Возрастные особенности младшего подросткового возраста.....	16
1.3 Формы и методы развития творческих способностей обучающихся.....	19
1.4 Дополнительное образование как фактор развития творческих способностей учащихся.....	27
Выводы по I главе.....	32
ГЛАВА II. ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ ПО ТЕХНОЛОГИИ.....	34
2.1 Выявление исходного уровня сформированности творческих способностей у обучающихся 5 классов МАОУ «Образовательный Центр № 1» города Челябинска.....	34
2.2 Результаты экспериментальной работы по развитию творческих способностей у обучающихся 5 классов МАОУ «Образовательный Центр № 1» города Челябинска.....	41
2.3 Методические рекомендации при изучении программы кружка «Юный пекарь».....	44
Выводы по II главе.....	52
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	54
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	58
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	64

## ВВЕДЕНИЕ

В настоящее время все больше возникает потребность в новом типе личности. Обществу важны люди, способные активно задействовать творческие способности для нахождения выхода из сложившейся ситуации в нашем постоянно меняющемся мире. Такой человек должен обладать гибким мышлением, уметь самостоятельно принимать решения, осознанно осуществлять свой выбор, создавать и творить что-либо новое, необычное. Поэтому развитие творческих способностей на разных этапах жизни является чрезвычайно актуальным.

Одной из основных задач образования, является обеспечение надлежащих условий для полноценного, своевременного и разностороннего развития ребёнка с целью воспитания инициативной, творческой личности.

Содержание образования сегодня ориентировано не только на приобретение знаний, но и на разностороннее развитие личности. Традиционное содержание школьного образования не имеет достаточных возможностей для того, чтобы в полном объёме реализовывать развитие творческих способностей учащихся среднего звена.

В современных экономических условиях существующая система общего среднего образования не в состоянии реализовать этот социальный заказ должным образом, поскольку рынок не только постоянно повышает, но и видоизменяет требования, предъявляемые к выпускникам школ. Во взаимосвязи с преобразованиями в системе образования, некоторые средние учебные заведения не могут предоставлять нужное методическое обеспечение, которое важно для выпускников, чтобы соответствовать современным эталонам.

Проблема творческих способностей изучалась многими педагогами, психологами и учёными такими как: Б.Г.Ананьев, А.Н.Леонтьев, Б.М.Теплов, Дж. Гилфорд, Е.П. Торренс, А. Маслоу, Т. Андерсон, В.

Андреев, В. Библер, А. Брушлинский, О. Матюшкин, Д. Богоявленская, Л. Выготский, Н. Кириллова, В. Краевский, Ю. Кулюткин, А. Петровский, и другими. Их психолого-педагогические исследования дают нам основание считать, что определяющим качеством творческой личности есть ее творческая активность, которая становится более целенаправленной, мощной, продуктивной, рассматривается как интегративная характеристика личности [2; 3].

Их подходы к проблеме различались. Л.С. Выготский полагал, что творческие способности присущи каждому человеку, в зависимости от культурного и социального слоя. В.С. Юркевич, напротив, утверждал, что от природы человек не обладает какими либо способностями. При этом авторы были согласны с тем, что творческие способности можно и необходимо развивать [7].

В практикуемой методике преподавания, к сожалению, очень часто мало внимания уделяется развитию творчества, самостоятельности, инициативы учащихся. Деятельность носит в основном воспроизводящий характер: учитель показывает, как и что делать, а ученики копируют его действия. Данный стиль работы не способствует развитию творческих способностей учащихся.

Ведь развивать творческие способности человека – это, прежде всего, воспитывать творческое отношение к труду. При этом труд служит источником деятельности, самостоятельного отношения к поставленной задаче. Творческое отношение к труду – это одновременно и воспитание любви к делу, и стремление к познанию его особенностей, которые в свою очередь стимулируют испробовать свои силы, добиться успеха. В процессе творческого отношения к труду вырабатываются такие ценные качества, как настойчивость, любознательность, целеустремленность, инициативность, самостоятельность, умение выбрать наилучший способ и метод выполнения работы, т.е. те качества, без которых невозможно творчество.

В массовой практике в школе встречаются следующие противоречия: между требованиями ФГОС к современному выпускнику, а именно, воспитание творческого и критически мыслящего, активно и целенаправленно познающего мир, осознающего ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; и недостаточностью ресурсов школьной программы в развитии данных качеств.

Данную проблему можно решить в условиях дополнительного образования. Дополнительное образование является частью общего образования, именно здесь присутствует атмосфера комфортности и уюта, партнерские отношения между педагогом и учащимися. Дополнительное образование школьников имеет специфику соответствия индивидуальным образовательным потребностям, способным приблизить и приспособить обучение к конкретным жизненным потребностям человека.

Дополнительное образование позволяет удовлетворять в условиях неформального образовательного процесса разнообразные познавательные интересы личности и при стандартизации общего образования не потерять одаренного и талантливого ребёнка, поднять его на качественно новый уровень индивидуального развития, открыть массу возможностей для самореализации и самовоспитания. Оно помогает формированию мотивации учащихся к познанию и творчеству, развитию их способностей и включению учащихся в социально полезную деятельность [18].

Одной из форм дополнительного образования является кружок. Кружковая деятельность поможет учащимся восполнить знания и навыки, которые были упущены в процессе изучения образовательной программы, и довести умения до автоматизма. Нами разработана программа кружка «Юный пекарь», целью которого является развитие творческих способностей учащихся в ходе технологической подготовки по кулинарии.

На основании актуальности проблемы исследования была сформулирована тема исследования: «Развитие творческих способностей учащихся в дополнительном образовании по технологии».

*Цель исследования* – выявить и обосновать педагогические условия развития творческих способностей учащихся в дополнительном образовании по технологии.

*Объект исследования* – развитие творческих способностей учащихся в условиях дополнительного образования.

*Предмет исследования* – процесс развития творческих способностей учащихся в системе дополнительного образования по кулинарии.

*Гипотеза исследования* – развитие творческих способностей учащихся при изучении программы кружка «Юный пекарь» будет эффективным, если:

- обучение в кружке будет основано на интеграции кулинарии и художественно-эстетического образования;
- уроки будут носить практико-ориентированный характер;
- итоговое занятие в кружке будет организовано в форме конкурса, включающего в себя технологическую и творческую работу учащихся.

*В соответствии с целью и выдвинутой гипотезой потребовалось решение следующих задач исследования:*

1. Изучить психолого-педагогические аспекты способностей, творчества и творческих способностей с целью уточнения определения творческих способностей учащихся и возможных критериев их оценки.

2. Провести диагностику уровня сформированности творческих способностей учащихся 5 классов.

3. Изучить методы развития и выявления творческих способностей учащихся.

4. Выявить особенности дополнительного образования в развитии творческих способностей учащихся.

5. Проанализировать опыт работы «Образовательного центра №1 (филиала) г. Челябинска» по развитию творческих способностей учащихся.

6. Определить уровень творческих способностей учащихся 5 классов «Образовательного центра №1 (филиала)» г. Челябинска.

7. Разработать программу кружка «Юный пекарь» для учащихся 5-7 классов.

*Методы исследования:*

- 1) изучение и анализ литературы по проблеме исследования;
- 2) отбор информации;
- 3) обобщение и систематизация отобранного материала;
- 4) составление библиографического перечня источников, отобранных для работы в связи с исследуемой проблемой.

*База исследования.* Исследование проводилось МАОУ «Образовательный Центр № 1» города Челябинска. В исследовании приняло участие 10 обучающихся 5 «Б» класса и 9 обучающихся 5 «В» класса.

# ГЛАВА I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

## 1.1 Подходы к понятию «творческие способности» в психолого-педагогической литературе

Для того чтобы раскрыть сущность творческих способностей, их структуру и характерные особенности, учитывая отсутствие единого общепринятого подхода, рассмотрим необходимые для этого основные понятия. Стержневыми в нашем исследовании являются понятия «творчество» и «способности».

Важно заметить, что проблема развития творческих способностей достаточно долгое время изучается учёными из разных концов света, поэтому она не является новой, но до сих пор актуальна.

Над основными аспектами теоретического анализа творческого процесса работали философы, психологи, педагоги. Процесс формирования и развития творческих способностей рассматривался такими философами, как Н.А. Бердяев, В. Гумбольдт, Э. Кассирер, М.К. Мамардашвили, Э. Фромм и др. Сущность и содержание понятия «способности», «творческие способности», «креативность» исследованы в трудах Б.Г.Ананьева, Д.Б. Богоявленской, Н.С. Лейтеса, А.Н. Леонтьева, Б.М. Немова, К.К. Платонова, С.Л.Рубинштейна, Б.М.Теплова, П.Торренса, Дж.Гилфорда и др. Психологические аспекты творческого процесса освещены в трудах отечественных и зарубежных учёных: Б.Г. Ананьева, Д.Б. Богоявленской, Л.С. Выготского, В.Н. Дружинина, А.Н. Леонтьева, С.Л. Рубинштейна, Д. Гилфорда, Э.П. Торренса и др. [5; 7; 9].

В педагогике и педагогической психологии существует целый ряд научных направлений, разрабатывающих проблему формирования творческих способностей: это развивающее обучение (В.В. Давыдов, Л.В. Занков, Д.Б. Эльконин), проблемное обучение (А.М. Матюшкин, М.И. Махмутов), творческая педагогика на основе теории решения



изобретательских задач и теории развития (Г.С. Альтшуллер, И.М. Верткин), теории воспитания творческих способностей учителя (С.А. Архангельский, М.Ф. Гоноболин, Н.В. Кузьмина, В.А. Сластенин и др.)

Наибольшее влияние на исследования проблемы способностей оказали труды отечественных учёных Р.С. Немова, С.Л. Рубинштейна и Б.М. Теплова, В.Д. Шадрикова, И.Ф. Харламов, В.А. Крутецкий, И.А. Зимняя, В.Н. Дружинин.

Рассмотрим подходы к понятию «способности».

В психологии сформировалось положение о том, что способности представляют собой «индивидуально-психологические особенности личности, являющиеся условием успешного выполнения той или иной продуктивной деятельности. Они тесно связаны с общей направленностью личности, с тем, насколько устойчивы склонности человека к той или иной деятельности» [4].

В зарубежной психологии способности чаще всего трактуются как особый комплекс физических и психических качеств человека, наследственно обусловленных.

Научный анализ показывает, что врождёнными могут быть лишь задатки, которые являются основой способностей, а они в свою очередь являются результатом развития задатков.

Известно, что проявляются и развиваются способности в деятельности:

- Есть общие способности, необходимые в различных областях, например, интеллект.
- А есть специальные, связанные только с одним конкретным занятием. Например, музыкальный слух нужен музыканту, певцу и композитору, а высокая чувствительность к цветоразличению – художнику, живописцу.

Чтобы хорошо рисовать, нужно осваивать живопись, рисунок, композицию и т. д., чтобы добиться успехов в спорте, нужно этим спортом заниматься. Иначе никак, сами по себе задатки не станут способностями и тем более не превратятся в талант.

Но как со всем этим связано творчество, ведь это не особый вид деятельности, а её уровень, и проявляться творческий дар может в любой области жизни?

На сегодняшний день учёные не пришли к единому мнению о том, что считать творчеством, их мнения парадоксальны и несогласованны.

Творчество определяется как деятельность человека, создающая новые материальные и духовные ценности, обладающие новизной, оригинальностью и общественной значимостью, то есть в результате творчества создаётся что-то новое, до этого ещё не существующее [16].

В Новой философской энциклопедии Института философии РАН творчество определяется следующим образом: «Творчество – присущее индивиду иерархически структурированное единство способностей, которые определяют уровень и качество мыслительных процессов, направленных на приспособление к изменяющимся и неизвестным условиям в сенсомоторных, наглядных, оперативно-деятельностных и логико-теоретических формах. Творчество представляет собой также некоторый аспект развития личности, относящийся к переходу на высокий интеллектуальный уровень» [20, с. 456].

Психологический словарь трактует творчество как «практическую или теоретическую деятельность человека, в которой возникают новые (по крайней мере, для субъекта деятельности) результаты (знания, решения, способы действия, материальные продукты)» [4, с. 678].

Рассмотрев основные понятия нашего исследования, можно перейти к раскрытию сущности творческих способностей.

В таблице 1 даны определения «творческих способностей» известных педагогов и психологов.

Таблица 1 – Подходы к определению творческих способностей в психолого-педагогической литературе

Автор	Значение термина «Творческие способности»
В.А. Сластенин	Способность, отражающая глубинное свойство индивидов создавать оригинальные ценности, принимать нестандартные решения.
Лернер И.Я.	Процесс создания нового, проявление индивидуальности.
Богоявленская Д.Б.	Умение продолжать мыслительную деятельность за пределами решения задачи, которая ставится перед человеком».
Выготский Л.С., Пономарев Я.А., Леонтьев А. И.	Способность, вбирающая в себя целую систему взаимосвязанных способностей – элементов: воображение, ассоциативность, фантазия, мечтательность.
Педагогический словарь	Необычное и высокоэффективное решение учителем учебно-воспитательных задач, обогащение теории и практики воспитания и обучения.
Медник С.	Способности преодолевать стереотипы на конечном этапе мыслительного синтеза и в использовании широкого поля ассоциаций
Львов М.Р.	Творчество – не всплеск эмоций, оно неотделимо от знаний и умений, эмоции сопровождают творчество, одухотворяют деятельность человека, повышают тонус его протекания, работы человекаворца, придают ему силы. Но пробуждают творческий акт лишь строгие, проверенные знания и умения.
Лейтес Н.С.	Способность мыслить неординарно, видеть необыкновенное в обычном, видеть проблемы, анализировать события и явления, а также находить в них закономерности.

Источником творческой деятельности является общественная необходимость в том или ином новом продукте. Именно потребность общества в чем-то обуславливает возникновение творческой идеи, творческого замысла, что и ведёт к созданию нового.

В трудах современных исследователей (Т.А. Барышева, Д. Богоявленская, В.А. Шекалов и др.) творческие способности определяются как креативность («творческость»).

С появлением в психологии понятий креативность, творческие способности, встал вопрос о соотношении этих понятий, тождественны ли они или нет? Проанализируем и найдём отличия, и общие черты данных понятий.

В самом общем виде креативность понимается как общая способность к творчеству.

Креативность(от лат. Creatio – созидание) – это способность человека находить необычные идеи, оригинальные решения, отклоняться от традиционных схем и шаблонов мышления. Первым понятие «креативность» использовал британский психолог Д. Симпсон в 1922 году [29, с. 1].

Но, психологи понятие креативности активно начали изучать со второй половины XX века. На сегодняшний день существует множество разных подходов к понятию «креативность».

Таблица 2 – Подходы к определению креативность в психолого-педагогической литературе

Автор	Значение термина «Креативность»
Э. Фромм	Способность удивляться и познавать, умение находить решения в нестандартных ситуациях, это нацеленность на открытие нового и способность к глубокому осознанию своего опыта.
Современный психологический словарь	«Творческие возможности (способности) человека, которые могут проявляться в мышлении, чувствах, общении, отдельных видах деятельности, характеризовать личность в целом или её отдельные стороны, продукты деятельности, процесс их создания»
Дж. Гилфорд, О.К. Тихомиров	Дивергентное мышление
П.С.Гуревич	Творческие способности человека, проявляющиеся в разных сферах деятельности и характеризующие его личности.
Р.Стернберга	Способность идти на разумный риск, готовность преодолевать препятствия, внутреннюю мотивацию, толерантность к неопределённости, готовность противостоять мнениям окружающих.
М.А.Холодная	В узком значении – это дивергентное мышление (точнее, операции дивергентной продуктивности, по Дж.Гилфорду), отличительной особенностью, которого является готовность выдвигать множество в равной степени правильных идей относительно одного и того же объекта.

Понятия «креативность» и «творчество» некоторыми учёными рассматриваются как синонимы. Частично, на такое пересечение терминологии влияет двойственность английского «creativity»,

переводимого и как «творческость», и как «креативность», в зависимости от контекста и области исследования. В таких случаях исследователи обращаются к психологии творчества, соотнося различные факты, выводы или проблемы с различными аспектами творчества, а не только с креативностью [29, с. 2].

Другие учёные и педагоги разделяют понятия «творчество» и «креативность» по сферам реализации. К примеру, творчеством занимаются художники, музыканты, поэты, а креативность свойственна более прикладным сферам: предпринимательству, науке. Но стоит обратить внимание на то, что проблема разграничения данных понятий существует лишь в русском языке, точнее, в культуре современной России. В зарубежной науке для обозначения совокупности мыслительных и личностных качеств, способствующих становлению творчества, используется термин «креативность». Таким образом, творчество обозначает процесс, приводящий к созданию чего-то качественно нового, имеющего значительную ценность а креативность подразумевает необычный подход к выполнению поставленной задачи [31].

Проанализировав два определения, можем выделить то, что общим во всех интерпретациях креативности и творчества является выделение новшества, разрушение обыденности и косности как характеристики креативности.

Творческие способности представляют собой сплав многих качеств. Многие психологи связывают способности к творческой деятельности, прежде всего с особенностями мышления. В частности, известный американский психолог Дж. Гилфорд установил, что «творческим личностям свойственно так называемое дивергентное мышление. Люди, обладающие таким типом мышления, при решении какой-либо проблемы не концентрируют все свои усилия на нахождение единственно правильного решения, а начинают искать решения по всем возможным направлениям с тем, чтобы рассмотреть как можно больше вариантов.

Такие люди склонны образовывать новые комбинации из элементов, которые большинство людей знают и используют только определенным образом, или формировать связи между двумя элементами, не имеющими на первый взгляд ничего общего» [8].

Отечественный исследователь проблемы творчества А.Н. Лук, опираясь на биографии выдающихся учёных, изобретателей, художников, музыкантов выделяет следующие творческие способности:

- 1) способность видеть проблему там, где её не видят другие;
- 2) способность сворачивать мыслительные операции, заменяя несколько понятий одним и используя все более ёмкие в информационном отношении символы;
- 3) способность применить навыки, приобретённые при решении одной задачи к решению другой;
- 4) способность воспринимать действительность целиком, не дробя её на части;
- 5) гибкость мышления;
- 6) способность выбирать одну из альтернатив решения проблемы до её проверки;
- 7) способность видеть вещи такими, какие они есть, выделить наблюдаемое из того, что привносится интерпретацией;
- 8) лёгкость генерирования идей;
- 9) творческое воображение [37, с. 30].

По мнению известного американского ученого Дж. Гилфорда, способность к творчеству многообразна и включает в себя дивергентное мышление, способность идти на риск, гибкость, быстроту мышления, осознание неоднозначности, богатое воображение, высокие эстетические ценности, развитая интуиция.

Основными параметрами творческих способностей учёный называет:

- 1) оригинальность – способность вырабатывать необычные решения;

2) способность выявлять ведущее свойство объекта и найти новый способ его использования;

3) способность видеть в объекте новые признаки и возможность использования;

4) способность вырабатывать разнообразные идеи [40].

Подводя итоги можно сказать, многие авторы, характеризуя понятие «творческие способности», говорят в основном об одном и том же явлении, но при этом добавляют к характеристике новые аспекты. Творческие способности определяются, в первую очередь, как способность к творчеству, а также как интеллектуальное творчество, во-вторых, как создание какого-либо нового или оригинального продукта, в-третьих, как необычное кодирование или интерпретация информации, в-четвёртых, как дивергентное мышление, нетрадиционное мышление, которое даёт возможность своевременно ориентироваться в проблемных ситуациях, а также быстро и эффективно находить решение таких ситуаций с возможным выходом за пределы накопленных человеком знаний и опыта.

Проанализировав понятие «творческие способности» с позиции многих авторов, в своей работе мы будем опираться на понятие, которое сформулировал Рубинштейн С. Л.: «Творческие способности – это возможность человека находить и принимать творческие подходы к решению задач, изобретать и воплощать в жизнь новые идеи» [13, с. 281]

Таким образом, исходя из рассмотренных нами определений, можно сделать вывод о том, что творческие способности человека определяют успешность в каких-либо видах творческой деятельности, то есть, где создаются новые предметы материальной и духовной культуры, воплощаются новые идеи, совершаются новые открытия.

## 1.2. Возрастные особенности младшего подросткового возраста

Подростковый возраст имеет границы от 10-11 до 14-15 лет. Данная классификация была предложена Д.Б. Элькониным еще в 1971 году и по сей день является главной. Подростковый возраст разделяется на младший подростковый и старший подростковый кризисом 13 лет. Хотя, как по сути, так и по характеру происходящих в этом возрасте перемен, подростковый возраст в целом является кризисным.

Стоит обратить внимание на то, что психологические особенности детей, близких к нижней и к верхней границам этого периода, будут различными.

Рассмотрим особенности психологического и социального развития младших подростков (учащихся 5-7 классов).

Как и любой другой, подростковый возраст «начинается» с изменения социальной ситуации развития.

Специфика социальной ситуации развития заключается в том, что подросток находится в состоянии между взрослым и ребенком – при сильном желании стать взрослым, что определяет многие особенности его поведения, подросток стремится отстоять свою независимость, приобрести право голоса [26].

Роль ведущей в подростковом возрасте играет социально-значимая деятельность, средством реализации которой служит: учение, общение, общественно-полезный труд.

Наступление полового созревания и особенности нервно-психического состояния вызывают множество изменений в познавательной сфере младшего подростка :

- темп занятий замедляется (выполнение определенных заданий, включая домашнее задание, занимает больше времени);
- дети часто отвлекаются, неадекватно реагируют на замечания;



– они иногда ведут себя вызывающе, раздражительны, непоседливы, и их настроение часто меняется.

Следует отметить одну психологическую особенность данного возраста, как избирательность внимания, учащиеся реагируют на необычные и интересные занятия. Учащиеся быстро переходят от одного вида деятельности к другому и не в состоянии удерживать свое внимание на одном деле в течение длительного периода времени. Однако, если создаются трудные, нестандартные ситуации, учащиеся будут с удовольствием заниматься внеклассными занятиями в течение длительного времени.

Появляется такая важная особенность мышления как критичность, ребёнок начинает проявлять своё мнение и перестаёт со всем соглашаться. Данный период очень богат спорами и возражениями со стороны детей, они перестают слепо следовать авторитету взрослого.

Недостаточная познавательная активность в сочетании с быстрой утомляемостью младшего подростка значительно затрудняет обучение и развитие. Быстрая утомляемость приводит к снижению производительности и, как следствие, трудностям с усвоением материала: не удерживают в памяти условие задачи, забывают слова, допускают нелепые ошибки в письменных работах [41].

Коммуникация тоже подвергается изменениям. Ведущим мотивом поведения подростков является желание найти свое место среди сверстников. Более того, отсутствие таких возможностей очень часто приводит к социальной неадаптированности и нарушениям правил. Подросток находится под сильным влиянием группы и ее ценностей, он боится утратить популярность среди сверстников. Трагически переживает ситуации невключенности в группу сверстников.

На фоне развития ведущей деятельности происходит развитие психических новообразований возраста, охватывающих в этом периоде все

стороны развития личности: изменения происходят в области морали, половом развитии, высших психических функциях, эмоциональной сфере.

В данном возрасте происходит переход от наглядно-образного мышления и начальных форм словесно-логического к абстрактному мышлению, которое основано на высокой степени обобщенности и абстрактности.

Школьники, которые только что перешли из младшего звена в среднее уже в первые дни могут испытывать значительные трудности в обучении, это может сформировать в дальнейшем отрицательное отношение к учёбе, а это может привести к низкой интеллектуальной деятельности в целом. Все вышеперечисленное связано с низким уровнем сформированности абстрактно-логического мышления.

Как известно, важнейшим содержанием психического развития подростков является развитие самосознания, подростки заинтересованы в собственной личности, в выявлении своих способностей и их оценке. Интерес к себе, к собственной психической жизни и качествам своей личности порождает потребность сравнивать себя с другими, оценивать себя, понимать свои чувства и переживания. Именно так формируется подростковое представление о собственной личности.

Самооценка зависит от положительной или отрицательной оценки своих школьных способностей, от того, насколько хорошо налажены межличностные отношения со сверстниками, а также педагогами, какие взаимоотношения в семье. Кризис самооценки, отрицательная самооценка часто становятся причиной плохой социальной адаптации, это негативно отражается на взаимоотношениях со взрослыми и сверстниками (провоцируют конфликты, агрессивность) [30].

Подросток постоянно чувствует собственную неполноценность, не уверен в правильности своего поведения. Из-за высокой тревожности обучающиеся могут не раскрыть полностью своих способностей, знаний,

умений, навыков, что, в свою очередь, может сказаться на успешности их обучения.

Тревожные подростки эмоционально реагируют на сообщения о неудачах и всегда должны помнить, что им трудно работать в стрессовых ситуациях или в ситуациях, когда они не могут найти время для решения проблем. Они характеризуются страхом неудачи, и этот страх доминирует над их стремлением к успеху. Послание успеха обладает огромной вдохновляющей силой [17].

Неуспех, как правило, вызывает отрицательные эмоции и нежелание выполнять учебные задания, вызывающие затруднения. И если неуспех повторится, то может закрепиться отрицательное отношение к предмету.

Подводя итоги выше сказанному, стоит отметить, если учителя будут учитывать возрастные особенности развития детей младшего подросткового возраста, то творческие способности будут лучше развиваться.

### 1.3 Способы, методы и формы развития творческих способностей

В настоящее время школа ставит перед собой одну из самых главных задач – помочь учащимся в полной мере проявить свои способности, развить инициативу, самостоятельность, творческий потенциал [32]. Развитие способностей у детей совершается в процессе воспитания и обучения. Важным условием развития творческих способностей на занятиях в образовательных учреждениях, является, создание благоприятной атмосферы. Негативные высказывания плохо влияют на развитие творческих способностей, поэтому так важно развивать чувство психологической защищенности [38].

Чтобы у учеников развивалась мотивация и настойчивость, педагогу необходимо поощрять детей в их попытках браться за сложные задачи. Обстановка и среда тоже имеет особое значение в развитии творческих

способностей детей, поэтому учебные кабинеты должны быть комфортными для их пребывания. Учитель должен быть консультантом и помощником детей, осуществляя контроль за происходящим, но в тоже время, давая возможность детям строить творческий процесс самостоятельно [10].

Для успешного развития творческих способностей необходимы следующие условия :

1. Раннее физиологическое и умственное формирование ребёнка.
2. Создание обстановки, определяющей развитие ребёнка.
3. Самостоятельное разрешение проблем, требующих максимальных усилий.
4. Обеспечение самостоятельного решения для подбора деятельности, чередовании дел, продолжительности занятий одним делом.
5. Продуманная и грамотная поддержка педагогов.
6. Атмосфера, располагающая к психологическому комфорту ребёнка [22]

Важное место в развитии творческих способностей играют методы, с помощью которых можно достигнуть желаемого результата.

Методы обучения – это совокупность приёмов и подходов, отражающих форму взаимодействия учащихся и учителя в процессе обучения. Процесс обучения рассматривается как способ взаимодействия между учителем и учениками (урок) с целью приобщения учащихся к определенным знаниям, навыкам, умениям и ценностям.

*Существует три формы взаимодействия учителей и учащихся:*

1. *Пассивный метод* – это форма взаимодействия, при которой учитель является главным действующим лицом и управляет всем процессом урока, а учащиеся берут на себя роль пассивных слушателей. Взаимодействие преподавателя с учащимися на пассивных уроках осуществляется посредством опросов, самостоятельных, контрольных работ, тестов и т.д

2. *Активный метод* – это форма взаимодействия, при которой учитель и учащиеся взаимодействуют друг с другом во время урока, а ученики являются активными участниками урока, а не пассивными слушателями.

3. *Интерактивный метод* – означает взаимодействие, беседу, диалог. Первоначально данный метод являлся частью активного методом, но вскоре он отделился и теперь считается отдельным методом. От предыдущих методов он отличается типом взаимодействия. Так в данном методе взаимодействие может происходить не только между учителем и учащимися, но и между отдельными учениками.

Интерактивные методы способны быстро увлечь и заинтересовать учеников уроком, они позволяют сохранять равенство в общении. Учитель направляет деятельность учащихся на достижение поставленных целей. Как правило интерактивный метод обучения подразумевает использование интересных форм уроков. Например, урок может быть организовать в форме мастер-класса, дебатов, деловой игры, также взаимодействие между учащимися может быть организовано в тройках, в парах, малых группа и т.д. На таких занятиях можно использовать не только одну форму, а сразу несколько. Использование интерактивного метода в обучении обеспечивает лёгкое усвоение материала урока, развивает критическое мышление, самостоятельность, и творческие навыки. Преподавателю необходимо ответственно подходить к использованию данного метода, следует соблюдать баланс между обучением и игрой. Также следует знать, что метод является достаточно трудоёмким и требует намного больше времени по сравнению с другими. [23].

Существуют разные методы развития творческих способностей: практические, наглядные, словесные. Рассмотрим каждый подробнее.

К *практическим методам* относятся:

1) Метод упражнения – суть данного метода заключается в многократном повторении учеником практических и умственных заданных

действий. Упражнения бывают конструктивные, подражательно-исполнительские, творческие.

2) Метод игры

В.А. Сухомлинский писал: «Игра – это огромное светлое окно, через которое в духовный мир ребёнка вливается живительный поток представлений, понятий об окружающем мире»[13, с.142].

Игра – это один из самых важных методов развития воображения, познавательных и творческих способностей детей. В игре легко направлять внимание ребёнка на самые важные ориентиры-нравственные, эстетические.

3) Метод моделирование – это процесс создания моделей и их использования.

4) Оформление – это изменение внешнего вида и формы уже созданного объекта.

*К наглядным методам* относится наблюдение, рассматривание рисунков, картин, просмотр диафильмов.

*Словесными методами* являются: рассказ, беседа, чтение, пересказ.

Беседа, объяснения – метод систематического и последовательного обсуждения знаний, в котором принимают участие обе стороны – учитель и ученик.

Рассказ – это яркое эмоциональное изложение конкретных или воображаемых событий, который сопровождается иллюстрациями [15; 28].

Чтобы творческие способности развивались можно применять следующие методические приёмы:

- постановка творческих задач;
- решение развивающих задач;
- решение проблем творческого характера;
- выполнение комплексных заданий;
- использование наглядных пособий;
- обращение к жизненному опыту учащихся;

- постановка вопросов и поиск ответов на уроках [25].

Также можно использовать и такие методические приёмы:

1. *Мозговой штурм;*

Суть данного методического приёма заключается в решении поставленной проблемы, путём генерации большого количества идей. Перед применением учителю необходимо самостоятельно проанализировать ее, это необходимо для того, чтобы определить, подходит ли она для мозгового штурма, ведь для него необходима проблема, которая подразумевает много неоднозначных решений. Его обычно используют как часть урока, он может быть запланирован учителем заранее, а может примениться для разрешения возникшего спора.

Мозговой штурм может быть организован двумя способами:

1. Между группами, где одна является генераторами идей, а другая будет выступать в роли экспертов, в процессе роли групп меняются.
2. Когда все учащиеся выступают в роли генераторов, а затем в роли экспертов, оценивая все выдвинутые идеи.

Существует несколько правил при проведении данного метода:

- все генерируемые идеи должны фиксироваться письменно;
- выдвигаемые идеи не должны повторяться;
- за раз можно предложить только одну идею;
- предлагаемые идеи нельзя критиковать.

Мозговой штурм может быть организован как в устной форме, так и в письменной (брейнрайтинг), тогда идеи записываются на листке бумаги и каждый участник, после внесения своей, передает листок другому участнику.

Продолжительность «мозговой атаки» варьируется от 15 минут до одного часа.

Данный метод способствует развитию коммуникативных навыков, нестандартного мышления, развивает уверенность в себе, так как

учащимся приходится высказывать своё мнение перед всем классом, также они учатся адекватно воспринимать критику [36].

## 2. Ментальные карты (Тони Бьюзен).

Автор считает, что творчество тесно связано с памятью и что, улучшая память, можно развивать творческие способности. Данный метод помогает упорядочить уже имеющиеся знания, зафиксировать новые идеи. Главной отличительной особенностью метода является то, что вся информация фиксируется в удобной визуальной форме, используются различные аналогии, изображения, создаётся определённая структура, схема, которая помогает лучше запоминать информацию. Для сравнения можно сказать о традиционной записи информации, линейной, которая не способствует быстрому запоминанию информации, в ней очень тяжело найти главное, поэтому метод «ментальные карты» является наиболее эффективным.

Существует несколько принципов составления ментальных карт:

1. Главная тема, понятие помещается в центр.
2. Ключевые слова, ассоциации размещаются на ответвлениях, которые исходят из центра, главного понятия .
3. Для повышения эффективности метода, следует использовать различные рисунки, фотографии и символы.

Метод «*Ментальные карты*» способствует повышению учебной мотивации, улучшению качества знаний, помогает выявить трудные места и скорректировать, а также развивает творческие способности

## 3. *Шесть шляп Эдварда де Боно.*

Методика позволяет упорядочить творческий процесс с помощью мысленного надевания одной из шести цветных шляп.

Так, в белой человек беспристрастно анализирует цифры и факты, затем надевает чёрную и во всем ищет негатив.

После этого наступает очередь жёлтой шляпы – поиска позитивных сторон проблемы.



Надев зелёную, человек генерирует новые идеи, а в красной может позволить себе эмоциональные реакции. Наконец, в синей подводятся итоги.

#### 4. *Морфологический анализ Фрица Цвикки.*

Предлагается разложить объект или идею на компоненты, выбрать из них несколько существенных характеристик, затем изменить их и попытаться соединить снова. В итоге получается нечто принципиально новое [1; 23].

#### 5. *Синектика.*

Данный метод основан на поиске аналогий, его разработчиком является американский исследователь Уильям Гордон. Он доказал, что данный метод «Синтетика», является методом коллективной творческой деятельности. На практике применяется несколько видов аналогий, прямые, символические (обобщенные), которые строятся на основе метафор, а также субъективные (личные) аналогии, они основаны на применении личного опыта. Метод заключается в поиске аналогий к выбранному объекту, к группе объектов, они могут носить фантастический характер. Данный метод уникален тем, что может применяться на разных этапах урока: целеполагание, при формулировании темы урока, актуализации знаний, изучении нового материала, а также на этапе закрепления. Например, учитель предлагает подобрать аналогии в слову «машина», основываясь на функции транспорта, тогда учащиеся могут назвать следующее: велосипед, лошадь, самокат, скутер и т.д.

Для применения данного метода необходимо выполнить следующее: выбрать определённый объект, начертить таблицу для поиска его аналогий, которая будет состоять из двух и более столбцов. В первый столбец можно записать все прямые аналогии, во второй – не прямые, а в третий фантастические.

#### 6. *Метод эмпатии*

Метод заключается в том, что ученику необходимо как-будто «переселиться» в объект, который был выбран для исследования, изучения. После того, как учащемуся удалось сконцентрироваться и «вселиться» в другой объект, он начинает пытаться понять и почувствовать изучаемый объект изнутри. Начинает описывать, что чувствует данный предмет, что происходит с ним, что, возможно, желает изучаемый объект. Вживаться можно в разные предметы и объекты, например, в сущность дерева, одежды, камня, посуды, кухонной техники. Чтобы метод был эффективным, надо, чтобы он применялся систематически, так как в первый раз учащиеся могут воспринять его несерьёзно. Когда ученики находятся в процессе «вживания», то мысли которые рождаются у них в этом процессе, являются как бы самонаблюдением ученика за этим объектом и результатом этого может стать какой-то образовательный продукт, в устной, письменной, музыкальной форме. Данный метод отлично развивает творческие способности, так как в нем учащиеся задействуют свое воображение и фантазию [17].

Используя творческие задания, не следует забывать о дифференцированном подходе, ведь каждый учащийся имеет разный темп обучения, активность восприятия нового материала, скорость его усвоения. Для того, чтобы учащийся не утратил интереса к выполнению задания, ему надо предлагать выполнить определённый вид модели (более простую или сложную), учитывая его успехи и наклонности по предмету.

Применение данных методов и приёмов обучения позволяют формировать у учащихся творческие способности, а значит развивать личность, индивидуальность каждого ученика, которая будет востребована обществом в их будущей деятельности.

#### 1.4. Дополнительное образование как фактор развития творческих способностей учащихся

Большинство детей испытывают необходимость в активной творческой деятельности, стремятся к самостоятельности, развитию своих способностей, самоопределению. Огромную роль в этом играет дополнительное образование детей.

Вокруг термина «дополнительное образование» уже давно не стихают споры по поводу правильности данной формулировки. Одни в ней находят недооценку дополнительного образования и относятся к нему как к чему-то второстепенному. Другие опасаются выпадения его из единой системы образования, третьи предполагают, что все дело ограничивается переименованием учреждений внешкольного воспитания. Чтобы разобраться в данном споре, необходимо раскрыть его качественную характеристику. Понятие «дополнительное» необходимо рассматривать по семантике слова. Так, в словаре русского языка С.И. Ожегова понятие «дополнительный» определяется как дополнение к чему-нибудь; «дополнить» – значит сделать более полным, прибавив к чему-нибудь, восполнить недостающее в чем-либо [33, с. 278]. Вместе с термином «образование», выражающим «...процесс, в течение которого формируется (образуется) человеческая личность, в результате которого получается тот или иной образ», это понятие представляет данный вид образования как дополнение к процессу и результату развития личности, осуществляемому и другими видами образования [33].

Сравнивая дополнительное образование и общешкольное, стоит уточнить, что существует главное отличие. В дополнительном образовании отсутствуют жёсткие образовательные стандарты, работающие в его системе педагоги имеют возможность трансформировать передаваемые учащимся способы деятельности (знания-умения-навыки) из цели обучения в средство развития способностей учащихся (телесных, познавательных,

личностных, духовно-нравственных). Целью в этом случае становится создание развивающей образовательной среды, которая обеспечила бы каждому учащемуся возможность проявить заложенное в нем от природы творческое начало, т.е. обрести способность быть творческим субъектом своего развития. Стоит заметить, что основное и дополнительное образование не должны существовать друг без друга, ибо по отдельности они односторонни и неполноценны [11; 12].

Дополнительное образование обладает уникальными возможностями, которые способствуют развитию природных талантов ребёнка, а также помогает развивать навыки, умения и творческие способности через практическую деятельность. Обучаясь в системе дополнительного образования, дети получают возможность попробовать себя в различных видах деятельности, у них появляется ориентация на выбор профессии, появляется возможность проявить свою индивидуальность.

Дополнительное образование имеет свои конкурентные преимущества в сравнении с другими видами образования, которые проявляются в следующих его характеристиках:

- свободный личностный выбор деятельности, определяющей индивидуальное развитие человека;
- многообразие содержания и форм организации образовательного процесса, удовлетворяющие разные интересы, потребности и склонности ребёнка;
- доступность глобального знания и информации для каждого;
- признание за ребёнком права на пробу и ошибку в выборе, права на пересмотр возможностей в самоопределении;
- лично-ориентированный подход к ребёнку, создание «ситуации успеха» для каждого [19].

В статье 75 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» говорится, что «дополнительное образование детей направлено на формирование и развитие творческих способностей, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры, организацию их свободного времени. Дополнительное образование детей обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности». [21, с. 104]

Дополнительное образование учащихся может получать в школе на дополнительных занятиях либо в других учреждениях предназначенных исполнять эту задачу.

Существуют различные направления и формы занятий в дополнительном образовании:

1. *Кружок*, по определению советского лингвиста, доктора филологических наук Сергея Иванович Ожегова – группа лиц с общими интересами, объединившихся для постоянных совместных занятий чем-нибудь, а также само такое объединение, организация [33, с. 447].

Кружок – это традиционная форма добровольного объединение детей с общими интересами для постоянных совместных занятий, решения предметно-практических задач, направленных на формирование ЗУН по конкретному профилю деятельности. Он может быть творческим и предметным. Занятия проводятся по специально разработанному плану, который, при необходимости, может корректироваться. Данная форма позволяет педагог осуществлять индивидуальный подход к каждому ребёнку. Основной целью таких занятий является обучение, совершенствование навыков и умений в определённой области и тематическое разнообразие.

2. *Клуб* – это объединение детей и подростков по интересам. Бывают образовательными и досуговыми. В образовательных клубах дети

получают знания, умения и навыки по определённому профилю деятельности. В досуговых – приоритетом является познавательная деятельность на основе общения взрослых и детей разных поколений (например, клуб старшеклассников, клуб любителей родного города и т.д.).

3. *Лаборатория* – это форма детского образовательного объединения и место, где воспитанниками проводятся научные и технические опыты, экспериментальные исследования.

4. *Факультативы* выступают как дополнительные занятия к общеобразовательным урокам, направлены на удовлетворение интересов ребёнка, раскрытие творческих способностей учащихся, подготовку некоторых учащихся к олимпиадам и конкурсам и др.

Существуют общеобразовательные (школьные) факультативы частные. Школьные факультативы не повторяют материал, а получают дополнительный и более глубокий материал.

5. *Студия* – интегрированная форма образовательного объединения, обычно создаётся в художественно-эстетическом профиле деятельности, направлена на развитие художественных и творческих способностей детей, выявление ранней творческой одарённости [35; 37].

Рассмотрев формы дополнительного образования, можно сделать вывод о том, что такая форма дополнительного образования как кружок является наиболее подходящей для развития творческих способностей обучающихся.

Благодаря занятиям в кружке у учащихся развивается чувство ответственности, уверенность в себе, усидчивость и целеустремлённость, благодаря постоянному взаимодействию со сверстниками, развиваются коммуникативные навыки.

В каждом ребёнке есть задатки творческих способностей, их дальнейшее развитие зависит от педагога, останутся они на нулевом уровне или же разовьются так, что помогут ученику в дальнейшей жизни.

Развивать творческие способности возможно лишь через интересные задания.

Занятия в кружке не носят принудительный характер, каждый школьник имеет возможность выбрать себе дело по душе, выбрать кружок по своим желаниям и интересам.

Урок, даже самый удачный, имеет один недостаток: он ограничен во времени и не допускает отступлений от темы, даже когда учащиеся проявляют большой интерес к каким-либо вопросам, так как есть установленный план. Программа кружка не ограничена строгой программой, она имеется, но учитель может её корректировать и изменять в ходе занятий. Учащийся может сам предложить тему деятельности, интерес к которой мог возникнуть в процессе труда, при просмотре телепередач, а учитель должен помочь реализовать выбранную идею [36].

Кружковая работа отличается от учебной большим разнообразием форм и методов её организации. Занятия в кружках проводятся в форме бесед, рефератов, докладов, экскурсии и походов, лабораторных и практических работ, изготовления моделей и приборов, опытов и наблюдении, соревнованиях, участия в конкурсах и массовых выступлениях.

Учащиеся, которые посещают занятия по дополнительному образованию, приобретают новые знакомства, расширяют свой кругозор, у таких детей появляются новые интересы, ценности, появляется стремление к знанию чего-то нового. Все это делает дополнительное образование самостоятельной образовательной сферой, ценной и значимой для личности и общества [24].

Сегодня, когда на предмет «Технология» в современной системе образования количество часов постоянно сокращается, развитие творческих способностей на уроке весьма проблематично. Ученики едва успевают получить элементарные знания и умения, поэтому значение кружковой работы трудно переоценить.

Дополнительное образование потенциально располагает богатыми социально-педагогическими возможностями по развитию творческих способностей, так как позволяет удовлетворять в условиях неформального образовательного процесса разнообразные, зачастую уникальные познавательные интересы личности и при стандартизации общего образования не потерять одарённого и талантливого ребёнка, поднять его на качественно новый уровень индивидуального развития, открыть массу возможностей для самореализации и самовоспитания.

#### Выводы по 1 главе

В первой главе нами была раскрыта сущность понятия «творческие способности». Учитывая отсутствие единого общепринятого подхода, мы изучили основные понятия, такие как «творчество» и «способности».

Исходя из проанализированной психологической и педагогической литературы, можно сказать, что творчество определяется как деятельность человека, создающая новые материальные и духовные ценности, обладающие новизной и общественной значимостью, то есть в результате творчества создаётся что-то новое, до этого ещё не существующее.

За основу было взято определение Сергея Леонидовича Рубинштейна: «Творческие способности – это возможность человека находить и принимать творческие подходы к решению задач, изобретать и воплощать в жизнь новые идеи».

Далее мы изучили особенности младшего подросткового возраста, который имеет границы от 10-12. Можно выделить следующие психологические особенности обучающихся младшего подросткового возраста, на которые следует обращать особое внимание в ходе работы по развитию их творческих способностей:



– подростки не всегда умеют планировать свои действия, откликаются на необычные, захватывающие уроки и классные дела, не могут сосредоточиться долго на одном и том же деле;

– ребята с удовольствием могут длительное время заниматься работой, если создаются труднопреодолимые и нестандартные ситуации, которые педагог может создать на уроке;

– особое значение для подростка в этом возрасте имеет возможность самовыражения и самореализации.

В третьем параграфе нами были изучены основные методы, способы и формы развития творческих способностей. Мы выяснили, что развитие способностей совершается в процессе воспитания и обучения, важным условием которых, является, благоприятная атмосфера на занятиях.

Для развития творческих способностей в воспитательный процесс необходимо включать различные методы: практические (игры, упражнения, моделирование, проекты), наглядные, словесные. Также следует проводить нестандартные уроки: урок-игра, урок-путешествие, урок-лабиринт, урок-сказка.

Стоит отметить, что на развитие творческих способностей положительно влияют следующие приёмы: «Синектика», «Морфологический анализ Фрица Цвикки», «Шесть шляп Эдварда де Боно», «Ментальные карты (Тони Бьюзен)», «Мозговой штурм».

В последнем параграфе мы раскрыли роль дополнительного образования в развитии творческих способностей учащихся. Проанализировав имеющуюся литературу мы выяснили, что дополнительное образование обладает уникальными возможностями, которые способствуют развитию природных талантов ребёнка, а также помогает развивать навыки, умения и творческие способности через практическую деятельность. Обучаясь в системе Дополнительное образование, помогает детям попробовать себя в различных видах

деятельности, благодаря чему у них появляется ориентация на выбор профессии, появляется возможность проявить свою индивидуальность.

## ГЛАВА II. ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ ПО ТЕХНОЛОГИИ

2.1 Выявление исходного уровня сформированности творческих способностей у обучающихся 5 классов МАОУ «Образовательный Центр № 1» города Челябинска

Базой исследования является МАОУ «Образовательный Центр № 1» города Челябинска. Образовательное учреждение организует деятельность по следующим направлениям:

- 1) научно-техническое;
- 2) спортивно-техническое;
- 3) физкультурно-спортивное;
- 4) художественно-эстетическое;
- 5) туристско-краеведческое;
- 6) эколого-биологическое;
- 7) культурологическое;
- 8) военно-патриотическое.

В школе работают следующие коллективы в области дополнительного образования: «Музееведение», «Ритмика и танец», которые применяют самые разные виды деятельности.

Для определения исходного уровня развития творческих способностей учащихся, нами был проведён констатирующий эксперимент, который разрабатывался в соответствии с гипотезой исследования и теоретическими основами, описанными в 1 главе.

На период прохождения практики нам были предоставлены учащиеся 5 классов. В экспериментальной работе приняли участие учащиеся 5 «Б» класса (10 человек) и 5 «В» класса (9 человек) всего 19 человек.

Исследование проводилось в 4 этапа.

1 этап – анализ работы учителя технологии в направлении развития творческих способностей.

2 этап – констатирующий эксперимент по выявлению первоначального уровня творческих способностей учащихся, обработка результатов.

3 этап – обучающий эксперимент, направленный на развитие творческих способностей.

4 этап – повторная диагностика творческих способностей учащихся.

На первом этапе нашего исследования мы решили узнать, как организуется учителем работа по развитию творческих способностей каждого ученика. Для того чтобы это проверить, мы посетили уроки по кулинарии, посвящённые теме «Бутерброды и горячие напитки», на эту тему учителем было отведено 2 часа, т.е. 1 урок.

Урок был построен и проведён в соответствии с требованиями ФГОС. На уроке преобладала положительная эмоционально-нравственная атмосфера. Преподаватель уделяет достаточно внимания, как теоретическому материалу, так и практической деятельности.

Наблюдая за тем, как проходит урок, мы обратили внимание на то, что не все учащиеся были вовлечены в процесс изучения новой темы, который был организовать с помощью беседы.

Перед тем, как начать приготовление блюд, учитель разделил учащихся на 2 команды, но не все девочки участвовали в данном процессе, некоторые девочки не участвовали, комментируя это тем, что они не хотят это делать. Оформлению готового блюда не было уделено должного внимания, бутерброды выглядели очень просто.

Анализируя посещённый урок, мы можем сделать вывод о том, что развитию творческих способностей уделяется очень мало времени. Возможно, это обусловлено тем, что в общеобразовательном процессе из-за большого количества учеников и жёсткого следования учителем

учебного плана, на развитие творческих способностей почти не отводится времени.

На втором этапе нами была проведена работа по определению исходного уровня творческих способностей учащихся на начальном этапе эксперимента, для этого была выбрана психодиагностическая методика Френка Вильямса.

Данная диагностика состоит из нескольких частей, которые необходимо проводить по очереди, а также нельзя исключать отдельные вопросы, картинки, иначе результаты будут недостоверные. Тест Вильямса подходит для комплексной диагностики творческих способностей у детей и подростков от 5 до 17 лет, он способен оценить как характеристики, связанные с творческим мышлением, так и личностно-индивидуальные креативные характеристики.

Тесты Вильямса – один из лучших психодиагностических инструментов для диагностики креативности, так как они считаются надежными, валидными, удобными в проведении и предназначены для широкой возрастной группы, начиная с дошкольного возраста (5-6 лет) и до выпускных классов школы (17-18 лет).

Тестирование проводилось в расслабленной и непринуждённой атмосфере, которая способствовала раскрытию творческого потенциала. Для выполнения заданий испытуемым были предоставлены следующие материалы:

- бумага формата А 4,
- карандаш, ручка и ластик,
- листы с опросником и стимульным материалом (см. в приложении 1).

Заранее были организованы рабочие места, для того, чтобы учащиеся смогли полностью сконцентрироваться на выполнении заданий и их внимание ничто не отвлекало. Ограничений по времени не было, но учащиеся справились с тестами за 45 минут.

Диагностическая методика Ф.Вильямса состоит из трёх частей:

- тест дивергентного (творческого) мышления;
- тест личных творческих характеристик (опросник для детей)
- шкала Вильямса (опросник для педагогов).

Перед началом выполнения теста учащимся были розданы материалы, которые могли понадобиться, при выполнении заданий, а также обговорены правила выполнения и время.

Во время выполнения первого теста дивергентного (творческого) мышления «Завершение фигуры», испытуемым был роздан стимульный материал, который содержал в себе двенадцать незавершённых фигур (см. приложение 1 «А»). Перед ними стояла задача – завершить фигуру так, чтобы получилось законченное изображение. После выполнения данного теста, учащимся нужно было дать название получившимся картинкам. Данный субтест является самым распространённым из трёх субтестов, поэтому его часто используют отдельно.

При выполнении второго субтеста «Тест личностных творческих характеристик», тестируемым были розданы листы с опросом и с ответом опросника (см. приложение 1 «Б»). В опросе содержалось 50 вопросов, учащимся необходимо было прочитать внимательно вопрос и заполнить ответы в предложенном листе для ответов. Лист ответов представляет собой таблицу с колонками: «да», «может быть», «нет», «не знаю». Задание состояло в том, что испытуемый должен был отметить знаком «Х» в нужной колонке, которая наиболее соответствует его ответу.

Когда все тестируемые закончили выполнять второй субтест, все задания были собраны и обработаны.

Задание третьего субтеста (см. приложение 1 «В») заключалось в том, что учителю необходимо было пройти опрос и заполнить шкалу. Учитель заполнил шкалу в школе.

Опрос состоял из восьми подразделов-показателей (беглость, гибкость, любознательность, оригинальность, разработанность,

воображение, сложность, склонность к риску), которые характеризуют поведение творческих детей. В каждом показателе было представлено шесть утверждений, в соответствии с которыми учитель должен был оценить ребенка таким образом, чтобы наилучшим образом охарактеризовать его. Выбранный ответ учитель должен был внести в предложенную таблицу и определить в нужную колонку: «часто», «иногда» и «редко», данный ответ должен был наилучшим образом описывать тип поведения, который чаще всего демонстрирует ребенок. После завершения все опросы были собраны и обработаны.

Интерпретация результатов диагностики началась с оценки 1 субтеста. В данном тесте оценка производилась по пяти критериям (беглость, гибкость, оригинальность, разработанность, название), которые тесно взаимосвязаны с творческим проявлением личности (правополушарный, визуальный, синтетический стиль мышления).

Способы обработки данного теста представлены в приложении 2 «А».

При оценке данных субтеста 2, используются четыре фактора, тесно коррелирующие с творческими проявлениями личности. Они включают: Любознательность (Л), Воображение (В), Сложность (С) и Склонность к риску (Р). Способ обработки данного субтеста указаны в приложении 2 «Б».

Способ обработки последнего субтеста «шкала Вильямса (опросник для родителей и педагогов)» представлен в приложении 2 «В».

Проводя анализ выполненной диагностики, мы заметили, что 5 «Б» и 5 «В» классы имеют совершенно разный уровень развития творческих способностей, от низкого к высокому.

По результатам диагностики стало известно, что в 5 «Б» классе уровень творческих способностей сравнительно схож с уровнем 5 «В» класса, результаты оценивания обучающихся обработаны и приведены в приложении (см. приложение 4).

Суммировав результаты по всем трём заданиям, мы выяснили, что средний уровень творческих способностей обучающихся 5 «Б» экспериментального класса составляет 58 %, что на 7 % выше уровня 5 «В».

По результатам проведённого тестирования, мы можем сделать вывод о том, что уровень сформированности творческих способностей у обучающихся пятых классов на начальном этапе исследования находится на низком уровне.

На 3 этапе нами были разработаны и проведены уроки в 5 «Б» и 5 «В» классе по следующим темам: «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий», «Блюда из сырых овощей и фруктов», «Технология приготовления блюд из яиц».

При разработке уроков, перед нами стояла основная задача – развитие творческих способностей учащихся. На каждый урок отводилось 2 часа.

Технологические карты разработанных уроков представлены в приложении 6.

На уроке «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» учащиеся исследовали крупы, макаронные изделия, отвечали на вопросы, изучали новый материал, готовили опережающее задание, работали в парах, группах.

После изучения образцов макаронных изделий и круп был использован метод «Мозговой штурм», ученицам был задан проблемный вопрос: «Какие блюда можно приготовить из круп, макаронных изделий?», далее каждый участник начал выдвигать свои идеи. Обобщив ответы учащихся, было выявлено, что можно приготовить закусочные, первые, вторые, сладкие, десертные блюда.

На данном уроке развитие творческих способностей происходило через мыслительную деятельность и оформление готовых блюд. Практическая работа была организована при помощи деления на группы,



каждая из них получила своё собственное задание. Учащиеся получили возможность проявить свои творческие способности при оформлении и презентации своих блюд.

При проведении урока «Блюда из сырых овощей и фруктов» целеполагание было организовано с помощью коммуникативной атаки. Известно, что решение кроссвордов тренирует память и развивает логическое мышление, а это в свою очередь помогает творческим способностям быстрее развиваться. Изучение нового материала проводилось с помощью работы в парах. Каждая пара должна была не только изучить свой вопрос, но и составить опорную схему. В практической части мы рекомендуем разделить учащихся на 2 группы. Каждой группе был выдан конверт с технологической картой блюда, в которой отсутствовали некоторые этапы, ученицам необходимо было закончить её. Учащиеся самостоятельно, под контролем учителя, приготовили свои блюда, а затем оформили их и выполнили сервировку стола.

На данном уроке упор развитие творческих способностей достигается с помощью этапа целеполагания, изучения нового материала, оформления порций каждым учащимся и сервировкой стола.

Особенность урока «Технология приготовления блюд из яиц» состоит в том, что он построен в форме путешествия. Ребята отправились в гости к придворному повару Королевичу, который знает все о яйцах и яичных продуктах. Повар подготовил учащимся интересные задания, загадки, проблемные вопросы, а также полезные советы. Ученицам было предложено выполнить лабораторную работу по определению качества яиц. Практическая работа была организована с помощью деловой игры, для которой все ученицы были разделены на 2 команды. Каждая команда должна была распределить роли в команде, создать эскиз оформления блюда из яиц и приготовить его, а также оформить готовые блюда. В конце второго урока, на этапе рефлексии, ученицам было предложено

составить «Синквейн» со словом яйцо. Данный метод развивает познавательную деятельность, учит выделять самое главное, анализировать, а также делать выводы, опираясь на изученный материал.

Проведя самоанализ уроков, можно сказать, что уроки были положительно восприняты обучающимися и ученицы охотно участвовали в игровых ситуациях, выполняли задания, как групповые, так и индивидуальные.

## 2.2 Результаты экспериментальной работы по развитию творческих способностей у обучающихся 5 классов МАОУ «Образовательный Центр № 1» города Челябинска

На завершающем этапе исследования, мы приступили к итоговой проверке динамики развития творческих способностей в 5 «Б» и 5 «В» классе, также был проведён анализ и обобщение полученных результатов.

На контрольном этапе применялась та же методика, что и в процессе констатирующего эксперимента. Описание методики представлено в параграфе 2.1.

Диагностика на контрольном этапе показала положительные изменения в диагностируемых классах, в сравнении с результатами предыдущего тестирования.

В 5 «Б» классе высокий уровень в показали 20 %, а в 5 «В» 15 % участников. Работы этих учеников были выполнены согласно требованиям, в рисуночном тесте видно, что участники стали подходить более творчески, искать новые идеи. Стоит отметить, что сюжеты рисунков не повторяются и отличаются разнообразием деталей, а также у каждого рисунка есть своя история. Также видно, что теперь учащих не сдерживают замкнутые контуры, они используют пространство снаружи и внутри контура, это говорит об оригинальности учениц

Средний уровень в 5 «Б» классе был выявлен у 60 % учениц, а в 5 «В» 52 % участников диагностики. По результатам опросника стало

известно, что у учащихся повысилась любознательность и воображение, они стали чаще смотреть на простые вещи с точки зрения творчества, а также им стало чуть легче генерировать идеи.

В 5 «Б» низкий уровень остался только у 20 % испытуемых. В 5 «В» низкий уровень наблюдался только 33 %. Они изображали абстрактные узоры, примитивные, часто встречающиеся рисунки, придумывали простые названия. Им также не хватило времени, чтобы закончить все стимульные рисунки.

Результат творческой деятельности этих детей не отличался оригинальностью, рисунки дети подписывали однообразными названиями, без детального описания изображения.

Незначительное повышение уровня творческих способностей в 5 «Б» и 5 «В» классе обусловлено тем, что учащиеся стали проявлять больше интерес к урокам технологии. Психологический настрой учащихся улучшился, но говорить о значительном повышении уровня рано, так как трёх проведённых уроков недостаточно для эффективного развития творческих способностей.

Далее мы составили сравнительные диаграммы исходного уровня развития творческих способностей и итогового уровня, которые представлены ниже.

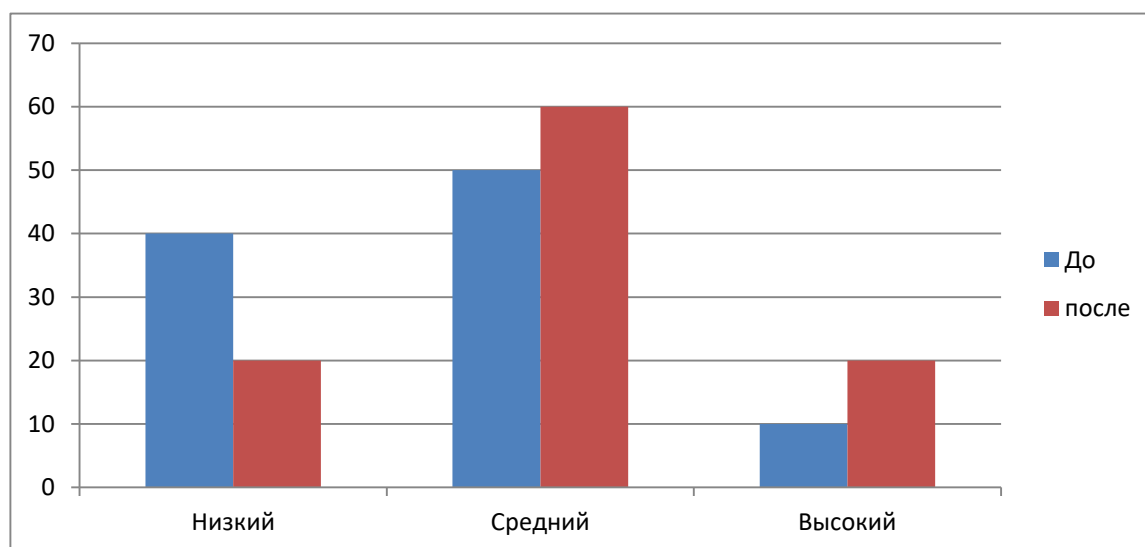


Диаграмма 1 – Оценка творческих способностей учащихся 5 «Б»

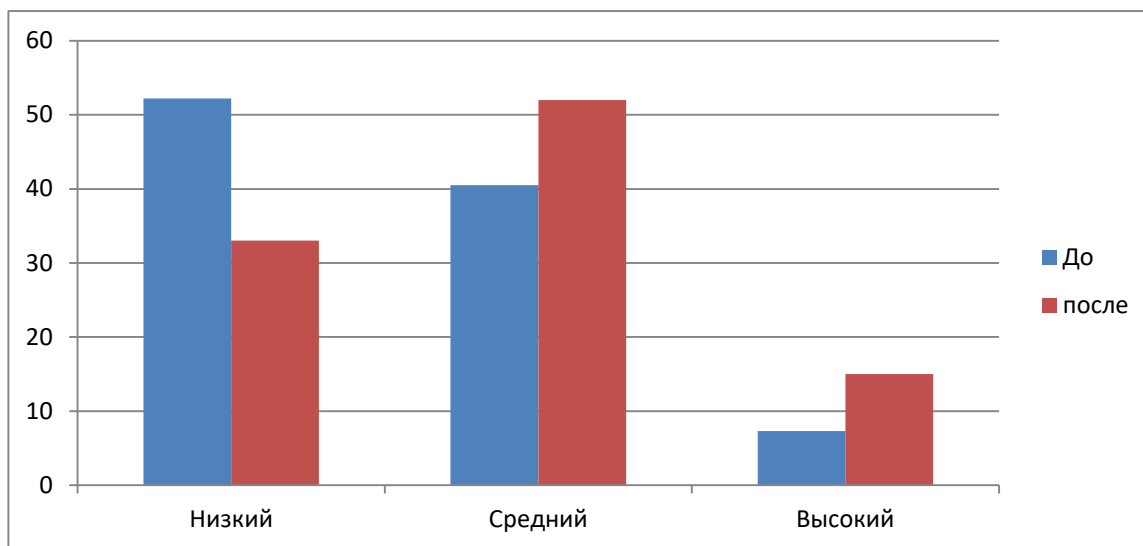


Диаграмма 2 – Оценка творческих способностей учащихся 5 « В »

Для выявления интереса к занятиям в кружке «Юный пекарь» нами было проведено анкетирование учащихся. Результаты анкетирования позволили выявить интерес к занятиям по кулинарии, почти все девочки хотели бы заниматься в кружке.

В данном кружке занятия нацелены на развитие творческих способностей через интеграцию кулинарии, художественно-эстетического образования. Учащиеся смогут проводить исследования, проявлять самостоятельность, развивать интеллект и творческие способности.

Таким образом, можно утверждать, что проведённый нами педагогический эксперимент подтверждает выдвинутую нами гипотезу: развитие творческих способностей учащихся при изучении программы кружка «Юный пекарь» будет эффективным, если:

- обучение в кружке будет основано на интеграции кулинарии художественно-эстетического образования;
- уроки будут носить практико-ориентированный характер;
- итоговое занятие в кружке будет организовано в форме конкурса, включающего в себя технологическую и творческую работу учащихся.

Мы можем утверждать, что разработанные нами уроки, направленные на развитие творческих способностей обучающихся, являются эффективными.

### 2.3 Методические рекомендации при изучении программы кружка «Юный пекарь»

Программа кружка «Юный пекарь» (см. Приложение 7) была разработана в соответствии с требованиями ФГОС ООО, а также федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 17.02.2023) «Об образовании в Российской Федерации».

Программа кружка имеет практико-ориентированный и исследовательский характер. Практическая деятельность учащихся в кружке носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, а также формированию технологического мышления. Воспитание творческой личности сопровождается формированием не только знаний, умений и навыков, но и развитием творческого потенциала, способностью добывать знания собственным опытом.

Данная программа рассчитана на полгода обучения: 36 астрономических часа (1 раз в неделю по 2 часа).

Наполняемость группы – не более 10 человек. Данное количество участников предусмотрено для того, чтобы была возможность реализовывать индивидуальный подход к каждому ученику. Программа ориентированна на средний школьный возраст 5-7 класс.

Целью программы является: расширение знаний обучающихся об ассортименте мучных кулинарных изделий; о способах приготовления разных видов теста; формированию практических навыков разделки и выпечки мучных кулинарных изделий; развитие творческих способностей и мышления, посредством оформления изделий из теста.

Отличительной особенностью данной образовательной программы является структура занятий, которые построены так, теоретические знания даются одновременно с практикой, что является наиболее продуктивным и целесообразным.

Программа состоит из двух разделов:

1. «Теоретические основы технологии приготовления мучных кулинарных изделий»

2. «Виды теста и изделия из него»

Первый раздел носит теоретический характер, в котором учащиеся осваивают базовые знания, необходимые для качественного изготовления различных видов мучных кулинарных изделий. На изучение первого модуля отводится 8 часов.

Первое занятие в данном разделе является вводным, оно необходимо для того, чтобы ученицы познакомились с программой кружка, ее целями и задачами, познакомились с правилами внутреннего распорядка, прошли инструктаж по технике безопасности при проведении кулинарных работ. Также на вводном занятии ученики знакомятся с материалами, инструментами и приспособлениями, которые будут необходимы для кулинарных работ.

В данном разделе ученицы знакомятся с понятием выпечки, узнают, какую пользу и вред она приносит организму человека.

Также учащиеся изучают основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, учатся определять качество муки. На данном занятии учащимся дается творческое задание, выполнить схему получения муки. Девочки не просто составляют стандартную схему со словами в рамках, они придумывают форму изображения данных слов (например, сбор урожая представляет в виде комбайна, который едет по полю). При выполнении данного задания, обучающиеся часто находят креативные, нестандартные решения.

При изучении темы «Разрыхлители теста», для формулирования темы занятия и целей используется метод «Ковёр идей», с помощью которого можно решить любую поставленную проблему. Перед учениками ставится проблемный вопрос: «Как сделать тесто воздушным и рыхлым?» Данный метод проходит в три этапа, для этого учащимся необходимо разделиться на несколько групп, каждая группа получает цветные листы бумаги и маленькие цветные клейкие листочки, на которых необходимо будет записать ответы группы и приклеить на большой лист бумаги.

На первом этапе происходит понимание проблемы, ученикам необходимо ответить на вопрос, почему существует проблема. На втором этапе происходит поиск решений, группам нужно ответить на следующий вопрос: Что можно изменить? И на третьем этапе участники групп предлагают свое решение, что именно они могут сделать для решения существующей ситуации. Затем происходит коллективное обсуждение идей.

На данном занятии ребята знакомятся с видами разрыхлителей теста, узнают, что без него тесто будет плотным, как тесто для пельменей.

На последнем занятии в данном разделе происходит знакомство с правилами сервировки стола и этикета. Одно из заданий нацелено на развитие памяти, что благоприятно сказывается на развитии творческих способностей, учащимся необходимо повторить предложенную сервировку по памяти. После успешного выполнения этого задания, учащимся предлагается проявить свой творческий потенциал и придумать свою собственную сервировку.

Для развития творческих способностей, в данном разделе применяется активная форма обучения – работа в группах, парах, в группах сменного состава. На занятиях используется проблемное обучение, которое помогает ребёнку убедиться, что не на каждый вопрос есть готовый ответ, что нужно подбирать и искать разные, также оно учит не бояться проблем, а решать их. Для создания на уроке ситуации успеха и

формирование положительной мотивации применяются различные методы стимулирования детей [14].

Второй раздел «Виды теста и изделия из него» теоретико-практический, на его изучение отводится 28 часов. Учащиеся постепенно знакомятся с технологиями приготовления мучных кулинарных изделий из различных видов теста.

Сначала ученицы знакомятся с технологией приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Изучают состав дрожжевого теста, технологию приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. С помощью игровых приёмов происходит знакомство с основными формами готовых изделий из теста, а также способами оформления изделий (использование тестяной пластики и различных посыпок, фаршей для начинок).

На следующем занятии учащиеся отрабатывают технику лепки и приготовления булочек разной формы, а также знакомятся с разными способами защипывания. На данном занятии применяются такие приёмы работы: мозговой штурм, на котором ученикам задаются проблемные вопросы и они должны их решить, составление синквейна. Данные приёмы направлены на активизацию творческого потенциала и познавательной деятельности, а также являются эффективными методами развития образной речи.

На одном из занятий данного раздела учащиеся готовят пирожки с различными начинками из безопарного теста. Ученицы делятся на несколько групп и получают карточки, на которых представлен рецепт, но не полностью. Для того чтобы получить полноценный рецепт, нужно ответить на вопросы. Вопросы направлены на повторение ранее изученного материала.

После изучения и отработки рецепта приготовления пирожков с различными начинками, ученицам предлагается оформить рецепт, используя свою фантазию. Например, рецепт в форме противня с



пирожками, где каждый пирожок составляющая рецепта и т.п. Данное задание способствует укреплению уверенности в себе, развитию умения творчески подходить к решению поставленной задачи.

На каждом занятии очень важно соблюдать технологию приготовления, так как от этого будет зависеть внешний вид и вкус мучного изделия. Учитель следит за правильностью приготовления и в случае отклонения от рецепта корректирует. Во время практической работы по приготовлению мучных кулинарных изделий между учениками и учителем ведётся беседа, которая направлена на изучение и исследование сырья для приготовления мучных кулинарных изделий.

После отработки приготовления изделий из дрожжевого теста учащиеся начинают знакомиться с изделиями из песочного теста. Ученицы знакомятся с видами песочного теста, продуктами, входящими в состав песочного теста, их соотношением и технологией приготовления его. На занятиях по знакомству с песочным тестом раскрываются очень важные знания, которые позволят изготавливать качественные изделия из данного вида теста. К таким относится выбор правильной муки, ведь для песочного теста нужна мука с показателем белка не выше 10%, её ещё называют слабой. Белок тесту придаёт эластичность, а песочное тесто должно иметь рассыпчатую структуру, поэтому его содержание не должно быть высоким. Также важно знать, что песочное тесто следует вымешивать быстро, так как оно способствует образованию клейковины, что делает тесто эластичным.

Также учащиеся изучают новые приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок).

На практике учащиеся готовят и оформляют булочки с яблоками и тёртые пироги из песочного теста. Особенность данных занятий состоит в том, что они проводятся в форме деловой игры.

Также учащиеся знакомятся с видами слоёного теста, технологией его приготовления, ингредиентами, входящими в состав. Учащиеся учатся

готовить круассаны, язычки, слойки с разными начинками, курник и синнабоны.

На занятии «Приготовление и оформление круассанов и язычков» учащиеся актуализируют знания, полученные на прошлом занятии при помощи метода «Ромашка». Суть метода заключается в том, что на каждом лепестке данного цветка написаны вопросы, относящиеся к теме урока, ученицам необходимо оторвать лепесток и ответить на вопрос, а затем передать другому. Данный метод развивает коммуникативные умения, уверенность в себе, а также позволяет в игровой форме повторить ранее изученный материал.

На занятиях в данном разделе применяются ТРИЗ-задачи, которые развивают аналитическое и логическое мышление, суть его заключается в том, что на основе представленного текста нужно понять, о чем идет речь, такие задачи можно проводить как в начале занятия, так и в середине.

В данном разделе развитию творческих способностей способствует оформление мучных кулинарных изделий и правильное оформление сервировки стола.

Ещё одной особенностью программы является формат итогового занятия – конкурс «Юный пекарь» на лучшее оформление мучных кулинарных изделий. Учащиеся делятся на три команды, придумывают своё название и девиз.

Конкурс состоит из 6 туров, участники и болельщики выполняют различные задания, а жюри оценивает, начисляя баллы:

1. «Представление команд» – каждая команда представляет себя: своё название, девиз и капитана.

2. «Чёрный ящик» – в ящик кладётся какой-то продукт, необходимый для приготовления выпечки, с помощью подсказок команды должны отгадать что находится в ящике. Для каждой команды имеется свой продукт..

3. «Эрудиты» – данный конкурс направлен на смекалку, быстроту реакции. Для каждой команды в быстром темпе читаются задания-загадки, нужно как можно быстрее, а главное правильно отвечать. На каждый ответ даётся 3 секунды.

4. «Знатоки этикета» – каждой команде задаются вопросы на знание правил поведения человека в обществе, за столом, в общественных местах и т. д.

5. «Вкусное тесто» – С помощью жеребьёвки каждая команда получает своё задание – приготовить мучное кулинарное изделие из представленного теста (дрожжевого, песочного, слоённого). Сложность заключается в том, что рецепт зашифровать и его нужно разгадать сначала, также команда должна представить своё изделие. Здесь оцениваются следующие показатели: вкус, соблюдение правил техники безопасности, оригинальность и командная работа.

6. «Сервировка стола».

Жюри оценивает каждый этап участников по балловой системе и в заключении подводит итоги и определяет победителей. Конкурс является итоговым мероприятием в освоении программы кружка «Юный пекарь», он позволяет оценить знания, умения, которые учащиеся получили в процессе участия.

Во время занятий в кулинарном кружке «Юный пекарь» подростки постепенно раскрывают свой творческий потенциал, развивают мышление, память, самооценку, чувство ответственности, трудовую этику. Данные занятия развивают мелкую моторику с помощью таких действий, как измельчение, резка, замешивание, смешивание, заливка, раскатывание, взбивание и т.д. Они также учатся работать с инструментами и посудой, а данные навыки пригодятся им на протяжении всей жизни.

При реализации данной программы советуем придерживаться следующих рекомендаций:

1) Для контроля динамики развития способностей следует проводить диагностику в начале и в конце обучения.

2) Ученицам следует помочь победить своего внутреннего критика, ведь те, кто раньше ни разу не сталкивались с творчеством, будут оценивать свои работы очень критично. Поэтому преподаватель должен хотя бы на первое время тоже выключить своего критика, ведь даже строгий оценивающий взгляд может погасить желание ученика.

3) Воспитывайте уверенность в себе у учениц, ведь нет нетворческих и неспособных людей, просто нужно найти своё любимое дело и начать и заниматься.

4) Работа по развитию творческих способностей должна носить систематический характер, это значит, что методы и приемы должны применяться систематически.

5) Особое внимание стоит уделять техники безопасности перед началом практической работы.

6) Используйте индивидуальный подход, ведь в кружке могут заниматься ребята с разным уровнем развития способностей, например, слабого ученика можно поставить в пару с более сильным, это поможет обоим ученикам более качественно выполнять работу.

7) Предлагайте участникам кружка творческие задания на дом, например, вместе с родителями приготовить пирожки с начинкой по рецепту, который они изучили на занятии, а потом сфотографировать и принести отзыв от родителей. Это позволит ребенку отработать и закрепить пройденное, а также позволит родителям увидеть результат занятий в кулинарном кружке.

8) Организуйте мастер-классы со специалистом, работающим в данной профессии, это позволит ребятам познакомиться лучше с профессией, а также способствует поддержанию интереса к кулинарному кружку.

Подводя итоги вышесказанному, можно сказать, что данная программа кружка будет развивать творческие способности через интеграцию кулинарии, художественно-эстетического образования.

#### Выводы по 2 главе

Во второй главе описан констатирующий эксперимент, проведённый на базе МАОУ «Образовательный Центр № 1» города Челябинска.

На первом этапе нашего исследования мы решили узнать, как организуется учителем работа по развитию творческих способностей каждого ученика. Анализируя посещённый урок можно сделать вывод о том, что развитию творческих способностей уделяется очень мало времени, обусловленное большим количеством учеников и жёстким следованием учителем учебного плана, поэтому на развитие творческих способностей почти не отводится времени.

На втором этапе мы провели диагностику уровня сформированности творческих способностей обучающихся 5 классов по методике Ф. Вильямса. Результаты данной диагностики показали, что на начальном этапе исследования, уровень творческих способностей в 5 «Б» и 5 «В» классах находился на низком уровне.

Третий этап эксперимента состоял в проведении уроков кулинарии, которые были направлены на развитие творческих способностей в 5 «Б» и 5 «В» классе. Следует заметить, что на уроках царил благоприятная атмосфера, они были положительно восприняты обучающимися: подростков заинтересовала подача материала, а также назначенные им роли.

На последнем этапе нами была проведена итоговая повторная диагностика уровня сформированности творческих способностей у обучающихся и обработка результатов. Результаты диагностики показали положительные изменения, уровень развития творческих способностей в классах стал незначительно выше.

Далее нами было проведено анкетирование учащихся 5 классов, для выявления интереса к занятиям в кружке «Юный пекарь». Результаты анкетирования позволили выявить интерес к занятиям по кулинарии, почти все девочки проявили желание заниматься в кружке.

Нами была разработана программа кружка, направленная на развитие творческих способностей, особенности которой были описаны в параграфе 2.3. Данная программа позволит не только научиться основам приготовления выпечки, но и попробовать что-то новое: исследовать, экспериментировать, оформлять, изучать.

Таким образом, программа кружка будет развивать творческие способности через интеграцию кулинарии, художественно-эстетического образования. В ходе освоения программы учащиеся будут выполнять задания направленные на оформления блюд и развития интеллекта. Учащимся будет предоставлена свобода в выборе оформления мучных кулинарных изделий, что будет носить не только соревновательный характер между учащимися, но и активизацию мыслительных процессов и воображения.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Одной из актуальных проблем на сегодняшний день является развитие творческих способностей, так как обществу важны люди, способные активно их задействовать для нахождения выхода из сложившейся ситуации в нашем постоянно меняющемся мире. Но, так как в общеобразовательных учреждениях недостаточно внимания уделяется этому аспекту, то развитие творческих способностей учащихся находится на среднем и низком уровне, что противоречит стандартам ФГОС.

Анализ психолого-педагогической литературы по проблеме исследования позволил выделить основные понятия:

1) Способности – индивидуально-психологические особенности личности, являющиеся условием успешного выполнения той или иной продуктивной деятельности. Они тесно связаны с общей направленностью личности, с тем, насколько устойчивы склонности человека к той или иной деятельности.

2) Творчество – деятельность человека, создающая новые материальные и духовные ценности, обладающие новизной, оригинальностью и общественной значимостью, то есть в результате творчества создаётся что-то новое, до этого ещё не существовавшее.

3) Творческие способности – это возможность человека находить и принимать творческие подходы к решению задач, изобретать и воплощать в жизнь новые идеи.

4) Творчество обозначает процесс, приводящий к созданию чего-то качественно нового, имеющего значительную ценность, а креативность подразумевает необычный подход к выполнению поставленной задачи. Креативность позволяет уйти от стандартного решения задач к нестандартному решению.

Мы выяснили, что развитие способностей у детей совершается в процессе воспитания и обучения, поэтому важно, чтобы учащийся умел

видеть проблему, находить новые способы решения задач в нестандартных ситуациях. На занятиях очень важна атмосфера для проявления и активизации творческих способностей, немало важен и подход учителя. Учитель должен вовремя заметить и направить учащегося в нужное русло, для того чтобы развивать процесс творчества.

В общеобразовательном процессе развивать творческие способности трудно из-за большого количества учеников и жёсткого следования учителем, учебного плана, поэтому для развития творческих способностей лучше выбрать дополнительное образование. Для этого мы рассмотрели несколько форм дополнительного образования – факультативы, школьные конференции, студия, клуб и кружки. Кружки обладают большими развивающими, воспитательными, компенсаторными, коммуникативными и образовательными возможностями, чем остальные формы внеурочной деятельности, поэтому мы можем сделать вывод о том, что такая форма дополнительного образования как кружок является более благоприятной средой для развития творческих способностей, чем остальные.

Констатирующий эксперимент проведён на базе МАОУ «Образовательный Центр № 1» города Челябинска. В ходе эксперимента была проведена диагностика уровня сформированности творческих способностей обучающихся 5 классов по методике Ф. Вильямса, результаты данного этапа показали, что на начальном этапе исследования, у обучающихся уровень творческих способностей в 5 «Б» и 5 «В» классах находятся на низком уровне. После проведения разработанных нами уроков направленных на развитие творческих способностей в 5 «Б» и 5 «В» классе, при повторном измерении уровня творческих способностей по методике Ф. Вильямса, были выявлены положительные изменения, уровень развития творческих способностей в классах стал незначительно выше.



Было проведено анкетирование учащихся 5 класса, обработка данных позволила выявить интерес к занятиям по кулинарии, почти все девочки проявили желание заниматься в кружке.

На основе выявленного интереса обучающихся к занятиям в кружке нами была разработана программа «Юный пекарь». Программа кружка имеет практико-ориентированный и исследовательский характер. Практическая деятельность учащихся в кружке носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, а также формированию технологического мышления. Воспитание творческой личности сопровождается формированием не только знаний, умений и навыков, но и развитием творческого потенциала, способностью добывать знания собственным опытом.

Новизна программы состоит в том, что занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека (пекарь, хлебопек, мучник). Программа ориентирована на интерес и пожелания учащихся, учитывает их возрастные потребности. Выбранные методы, формы и приёмы обучения, позволяют развивать творческие направленных на развитие творческие способности учащихся.

Отличительными особенностями данной образовательной программы являются:

- ✓ Структура занятий построена таким образом, что теоретические знания учащийся получает одновременно с практикой, что является наиболее продуктивным и целесообразным.

- ✓ Использование игровых заданий, что повышает мотивацию детей к занятиям, развивает их познавательную активность.

- ✓ Формат итогового занятия – конкурс «Юный пекарь» на лучшее оформление мучных кулинарных изделий.

Таким образом, можно сделать вывод, что применение в практике данной программы будет развивать творческие способности. В ходе освоения программы учащиеся будут выполнять задания, направленные на

формирование навыков приготовления, оформления мучных кулинарных изделий и способствующие развитию их интеллекта. Учащимся будет предоставлена свобода в выборе оформления мучных кулинарных изделий, что будет носить не только соревновательный характер между учащимися, но и активизацию мыслительных процессов и воображения.

Таким образом, цель исследования достигнута, задачи выполнены.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Александрова Л. М. Подготовка учителя к развитию творческой самостоятельности школьников / Л. М. Александрова. – Москва : 2019. – 278с.
2. Андреева И.А. 30 уроков развития творческих способностей и воображения / И.А. Андреева. – М.: Современная школа (Букмастер), Интерпрессервис, 2023. – 905 с.
3. Богоявленская Д. Б. Психология творческих способностей: учеб. пособие / Д. Б. Богоявленская; Москва: Изд-во «Академия», 2010. – 318 с. – ISBN 5-7695-0888-4
4. Большой психологический словарь / сост. В. Д. Мещеряков, В. Зинченко. – Москва: АСТ, 2009 – 811 с. – ISBN 978-5-17-055693-9.
5. Бондаренко Е. А. Развитие творческих способностей учащихся в образовательном процессе по технологии: теория и практика: монография / Е. А. Бондаренко – 2-е изд. – Москва: Издательство НИЦ «Информрегистр», 2020. – 322 с.
6. Туник Е. Е. Модифицированные креативные тесты Вильямса: учеб. Пособие / Е. Е. Туник. – Санкт-Петербург : Речь, 2003. – 96 с. – ISBN 5-9268-0164-8
7. Винокурова Н. К. Развитие творческих способностей учащихся: учеб. пособие / Н. К. Винокурова. – Москва: Изд-во: Образовательный центр «Педагогический поиск», 1999. – 216 с.
8. Грязнова Е. В. Развитие творческих способностей учащихся / Е. В. Грязнова, И.Е. Смелкова // Наука, техника, образование. – 2015. – №10. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razvitie-tvorcheskih-sposobnostey-uchaschihsya-1> (дата обращения: 06.06.2023).
9. Дружинин В. Н. Психология общих способностей: учеб. пособие / В. Н. Дружинин. – 3-е изд. – Санкт-Петербург: [б. и.], 2019. – 298 с.

10. Дьяченко В. К. Развивающее обучение и развитие личности / В. К. Дьяченко. – 3-е изд. – Москва: Изд-во: Посвящение, 2020. – 280 с.
11. Емельянова О. В. Дополнительное образование уникальная среда, способствующая развитию творческих способностей ребенка / О. В. Емельянова // Гуманитарные и социальные науки. – 2008. – № 3. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/dopolnitelnoe-obrazovanie-unikalnaya-sreda-sposobstvuyuschaya-razvitiyu-tvorcheskih-sposobnostey-rebenka> (дата обращения 02.07.2023).
12. Журкина А. Я. Воспитательный потенциал дополнительного образования детей. Условия его реализации. Диагностика эффективности / А. Я. Журкина // Педагогическое искусство. – 2017. – №2. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vospitatelnyy-potentsial-dopolnitelnogo-obrazovaniya-detey-usloviya-ego-realizatsii-diagnostika-effektivnosti> (дата обращения: 08.07.2023).
13. Коджаспирова Г. М. Словарь по педагогике / Г. М. Коджаспирова, А. Ю. Коджаспиров. – Ростов-на-Дону: «МарТ», 2005. – 448 с.
14. Колобова Л. В. Активизация творческих способностей школьников / Л. В. Колобова. / Оренбург, 2022. – №76 – С. 3. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/aktivizatsiya-tvorcheskih-sposobnostey-shkolnikov> (дата обращения: 15.07.2023).
15. Комлева З. С. Развитие творческих способностей и воображения у детей / З. С. Комлева // Символ науки. – 2022. – №10 – 1. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razvitie-tvorcheskih-sposobnostey-i-voobrazheniya-u-detey> (дата обращения: 15.07.2023).
16. Кондратьев Н. В. Сущность понятия «творческие способности» / Н. В. Кондратьев // Научно-методический журнал «Концепт». – 2019. – № 9. – С. 106–110.
17. Копытин А. И. Арт-терапия для детей и подростков: графическое пособие / А. И. Копытин. – Москва: [б. и.], 2018. – 220 с.

18. Круглова Л. Ю. Формирование творческой самостоятельности подростков в учреждении дополнительного образования детей: дис. канд. пед. наук / Л. Ю. Круглова – Челябинск, 2016. – 254с.

19. Мунгиева Н. З. Теоретические аспекты организации дополнительного образования школьников / Н. З. Мунгиева, М. А. Абдурахманова // МНКО. – 2018. – №5. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/teoreticheskie-aspekty-organizatsii-dopolnitelnogo-obrazovaniya-shkolnikov> (дата обращения: 15.06.2023).

20. Новая философская энциклопедия: В 4 т. Т. 3 / Научно-ред. совет: В. С. Степин, А. А. Гусейнов, Г. Ю. Семигин и др. – Москва: Мысль, 2010 – 744 с.: ил. – ISBN 978-2-244-01115-9.

21. Об образовании в Российской Федерации: Федеральный закон от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ (последняя редакция) : принят Государственной Думой 21 декабря 2012 года – URL: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_140174/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/) (дата обращения: 10.05.2023).

22. Павлова С. А. Развитие творческих способностей / С. А. Павлова // Европейское исследование: European research. – 2016. – № 4. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razvitiye-tvorcheskih-sposobnostey> (дата обращения 02.05.2023).

23. Перерва О. Ю. Методы и приемы развития творческих способностей личности / О. Ю. Перерва, Н. В. Сайдаль, Н. П. Нагибина // Современная высшая школа: инновационный аспект. – 2021. – №2. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/metody-i-priemy-razvitiya-tvorcheskih-sposobnostey-lichnosti> (дата обращения: 05.06.2023).

24. Петрова Е. Н. Формирование творческих способностей учащихся на уроках технологии в дополнительном образовании: региональный аспект / Е. Н. Петрова // Инновационная наука. – 2018. – №2-2. – С. 23-29.

25. Поляков С. Д. Педагогическая инноватика: От идеи до практики / С. Д. Поляков. – Москва: Изд-во: Владос, 2010. – 176 с.
26. Самоукина Н. В. Психология и педагогика профессиональной деятельности / Н. В. Самоукина. – 2-е изд. – Москва: изд-во: Тандем, 2008. – 280 с.
27. Селезнев А. Все о тесте. Секреты домашней выпечки / А. Селезнев. - Москва : Изд-во Эксмо, 2020. – 312 с. – ISBN 978-5-699-45402-0.
28. Семенова Д. С. Сказка как метод развития творческого мышления детей / Д. С. Семенова // Ученые записки (АГАКИ), Москва, 2019. – №1 (15). – С. 108–112.
29. Сергейчик Л. И. Педагогические условия формирования креативности / Л. И. Сергейчик // Центр дистанционного обучения и повышения квалификации: de.dstu.edu.ru. – Санкт-Петербург, 2020. – № 6. – URL: <http://de.dstu.edu.ru/CDOSite/ConfEng/articles %5Carticle14.htm> (дата обращения 17.07.2023).
30. Солопанова И. Ю. Взаимосвязь интеллекта и творческих способностей / И. Ю. Солопанова // Ученые записки Тамбовского отделения РoCMY. – 2015. – №4. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vzaimosvyaz-intellekta-i-tvorcheskih-sposobnostey> (дата обращения: 10.07.2023).
31. Способы и упражнения для развития креативности: официальный сайт. – Волгоград, 2015. – URL: <http://dostignu.ru/360-sposoby-i-uprazhneniya-dlya-razvitiya-kreativnosti.html> (дата обращения 21.06.2023). – Текст: электронный.
32. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://council.gov.ru> (дата обращения 24.05.2023). – Текст: электронный.
33. Толковый словарь русского языка: 100000 слов, терминов и выражений / С.И. Ожегов / под общ. ред. Л. И. Скворцова. – 28-е изд.,

перераб. – Москва: Мир И образование, 2015. – 1375 с. : ил. – ISBN 978-5-94666-657-2

34. Туник Е.Е. Психодиагностика творческого мышления. Креативные тесты / Е.Е. Туник. – СПб.: Дидактика Плюс, 2009. – 116 с.

35. Ушакова О. В. Развитие творческих способностей учащихся на уроках технологии в дополнительном образовании: проблемы и перспективы / О. В. Ушакова // Вестник Московского педагогического государственного университета. – 2019. – №3. – С. 62-68.

36. Чернобай С. В. Технология подготовки урока в современной информационной образовательной среде (серия «Работаем по новым стандартам») (ФГОС): учеб. пособие / С. В. Чернобай. – Москва: изд-во: Просвещение, 2014. – 56 с.

37. Шевелева Л. А. Развитие творческих способностей учащихся на уроках технологии в дополнительном образовании в условиях реализации ФГОС // Профессионально-педагогическое образование в России и за рубежом. – 2021. – №2. – С. 115-120.

38. Штурбина Н. А. Гуманно-личностный подход в обучении и его результативность / Н. А. Штурбина. – Москва: Алмаз–пресс, 2019. – 95с.

39. Щукина Г. И. Активизация познавательной деятельности учащихся в учебном процессе: учеб. пособие / Г. И. Щукина. – Москва: Изд-во: Просвещение, 2021. – 108 с.

40. Якубов К. Х. Развитие творческих способностей учащихся на уроках «технологии» в общеобразовательной школе / К. Х. Якубов, И. Жуманозарова // SAI. – 2022. – №B5. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razvitie-tvorcheskih-sposobnostey-uchaschihsya-na-urokah-tehnologii-v-obsheobrazovatelnoy-shkole> (дата обращения: 06.08.2023).

41. Якобсон П. М. Эмоциональная жизнь школьника (психологический очерк) / П. М. Якобсон. – Москва: изд-во: Просвещение, 1996. – 291 с.

42. Яндива Т. Вкус выпечки / Т. Яндива. – Москва : Изд-во АСТ, 2023. – 144с. – ISBN 978-5-17-152064-9



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1 «А»

Стимульный материал к методике ф. Вильямса

### ТЕСТОВАЯ ТЕТРАДЬ

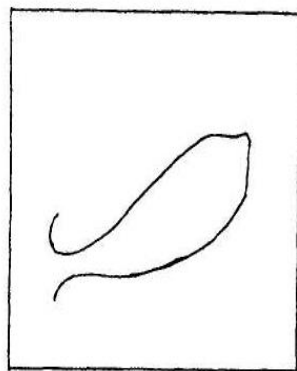
ФИО \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_

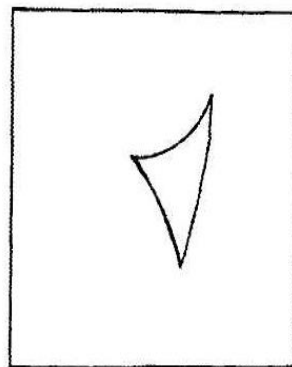
Школа \_\_\_\_\_

## Задание №1

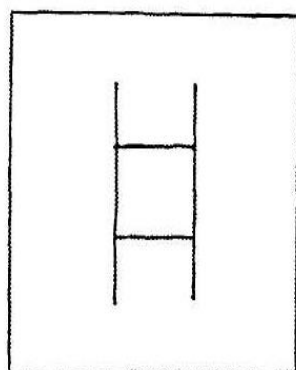
«На этих страницах нарисованы незаконченные фигуры. Если ты добавишь к ним дополнительные линии, у тебя могут получиться интересные предметы или истории. Старайся нарисовать такие картинку, которые бы не смог придумать никто, кроме тебя. Делай каждую картинку подробной и интересной, добавляя к ней разные детали. Придумай интересное название для каждого рисунка и напиши его снизу. На выполнение задания отводится 25 минут. Старайся работать быстро, но без лишней спешки. Если у тебя появи-лись вопросы, задай их сейчас. Начинай работать над рисунками».



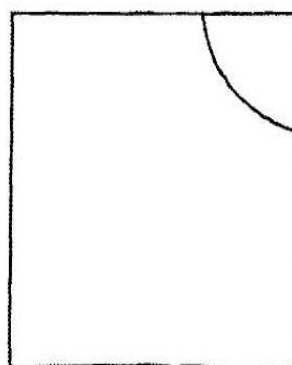
1 \_\_\_\_\_



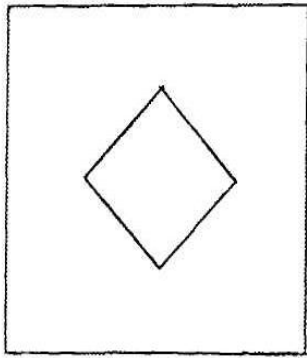
2 \_\_\_\_\_



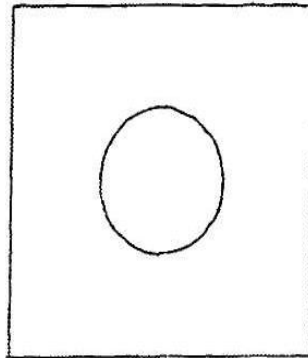
3 \_\_\_\_\_



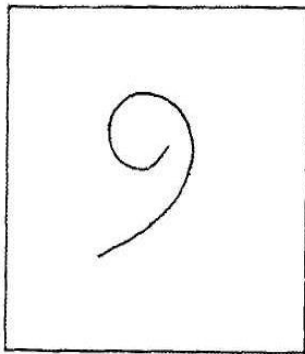
4 \_\_\_\_\_



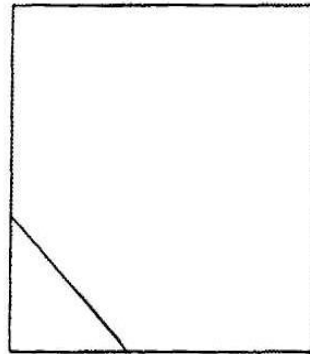
5 \_\_\_\_\_



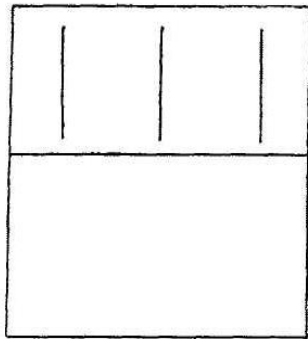
6 \_\_\_\_\_



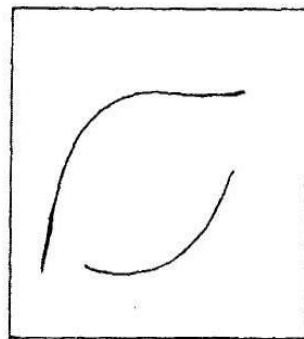
7 \_\_\_\_\_



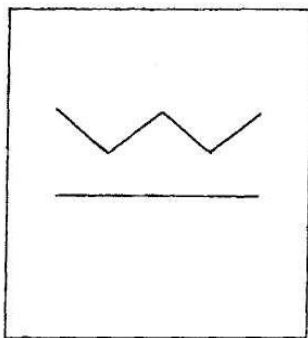
8 \_\_\_\_\_



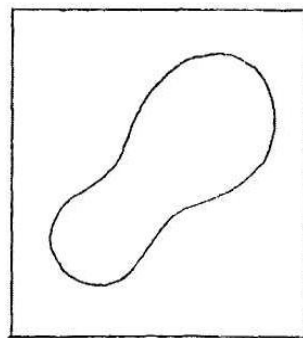
9 \_\_\_\_\_



10 \_\_\_\_\_



11 \_\_\_\_\_



12 \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1 «Б»

### Задание №2 опросник «Самооценка творческих характеристик личности»

#### *Инструкция*

Это задание поможет вам выяснить, насколько творческой личностью вы себя считаете. Среди следующих коротких предложений вы найдете такие, которые определенно подходят вам лучше, чем другие. Их следует отметить знаком «X» в колонке «В основном верно». Некоторые предложения подходят вам лишь частично, их следует пометить знаком «X» в колонке «Отчасти верно». Другие утверждения не подойдут вам совсем, их нужно пометить знаком «X» в колонке «В основном неверно». Те утверждения, относительно которых вы не можете прийти к решению, нужно пометить знаком «X» в колонке «Не могу решить».

Делайте пометки к каждому предложению и не задумывайтесь подолгу. *Здесь нет правильных или неправильных ответов.* Отмечайте первое, что придет вам в голову, читая предложение. Это задание не ограничено во времени, но работайте как можно быстрее. Помните, что, давая ответы к каждому предложению, вы должны отмечать то, что вы действительно чувствуете в отношении себя. Ставьте знак «X» в ту колонку, которая более всего подходит вам. На каждый вопрос выберите только один ответ.

Вам выдана тестовая тетрадь, в которой содержатся все утверждения и лист ответов. Пожалуйста, отмечайте свои ответы только на листе ответов, ничего не пишите в тестовой тетради. Номера заданий тестовой тетради соответствуют номерам на листе ответов.

1. Если я не знаю правильного ответа, то я пытаюсь догадаться о нем.
2. Я люблю рассматривать предмет тщательно и подробно, чтобы обнаружить детали, которых не видел раньше.
3. Обычно я задаю вопросы, если чего-нибудь не знаю.

4. Мне не нравится планировать дела заранее.
5. Перед тем как играть в новую игру, я должен убедиться, что смогу выиграть.
6. Мне нравится представлять себе то, что мне нужно будет узнать или сделать.
7. Если что-то не удастся мне с первого раза, я буду работать до тех пор, пока не сделаю это.
8. Я никогда не выберу игру, с которой другие не знакомы.
9. Лучше я буду делать все как обычно, чем искать новые способы.
10. Я люблю выяснять, так ли все на самом деле.
11. Мне нравится заниматься чем-то новым.
12. Я люблю заводить новых друзей.
13. Мне нравится думать о том, чего со мной никогда не случилось.
14. Обычно я не трачу время на мечты о том, что когда-нибудь я стану известным артистом, музыкантом или поэтом.
15. Некоторые мои идеи так захватывают меня, что я забываю обо всем на свете.
16. Мне больше понравилось бы жить и работать на космической станции, чем здесь, на Земле.
17. Я нервничаю, если не знаю, что произойдет дальше.
18. Я люблю то, что необычно.
19. Я часто пытаюсь представить, о чем думают другие люди.
20. Мне нравятся рассказы, или телевизионные передачи о событиях, случившихся в прошлом.
21. Мне нравится обсуждать мои идеи в компании друзей.
22. Я обычно сохраняю спокойствие, когда делаю что-то не так или ошибаюсь.
23. Когда я вырасту, мне хотелось бы сделать или совершить что-то такое, что никому не удавалось до меня.
24. Я выбираю друзей, которые всегда делают все привычным способом.

25. Многие существующие правила меня обычно не устраивают.
26. Мне нравится решать даже такую проблему, которая не имеет правильного ответа.
27. Существует много вещей, с которыми мне хотелось бы поэкспериментировать.
28. Если я однажды нашел ответ на вопрос, я буду придерживаться его, а не искать другие ответы.
29. Я не люблю выступать перед классом.
30. Когда я читаю или смотрю телевизор, я представляю себя кем-либо из героев.
31. Я люблю представлять себе, как жили люди 200 лет назад.
32. Мне не нравится, когда мои друзья нерешительны.
33. Я люблю исследовать старые чемоданы и коробки, чтобы просто посмотреть, что в них может быть.
34. Мне хотелось бы, чтобы мои родители и учителя делали все как обычно и не менялись.
35. Я доверяю своим чувствам, предчувствиям.
36. Интересно предположить что-либо и проверить, прав ли я.
37. Интересно браться за головоломки и игры, в которых не обходимо рассчитывать свои дальнейшие ходы.
38. Меня интересуют механизмы, любопытно посмотреть, что у них внутри и как они работают.
39. Моим лучшим друзьям не нравятся глупые идеи.
40. Я люблю выдумывать что-то новое, даже если это невозможно применить на практике.
41. Мне нравится, когда все вещи лежат на своих местах.
42. Мне было бы интересно искать ответы на вопросы, которые возникнут в будущем.
43. Я люблю браться за новое, чтобы посмотреть, что из этого выйдет.

44. Мне интереснее играть в любимые игры просто ради удовольствия, а не ради выигрыша.
45. Мне нравится размышлять о чем-то интересном, о том, что еще никому не приходило в голову.
46. Когда я вижу картину, на которой изображен кто-либо незнакомый, мне интересно узнать, кто это.
47. Я люблю листать книги и журналы для того, чтобы просто посмотреть, что в них.
48. Я думаю, что на большинство вопросов существует один правильный ответ.
49. Я люблю задавать вопросы о таких вещах, о которых другие люди не задумываются.
50. У меня есть много интересных дел в школе и дома.

## Лист ответов опросника

### «Самооценка творческих характеристик личности»

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ года

Школа \_\_\_\_\_ возраст \_\_\_\_\_

№ вопросов	В основном верно (да)	Отчасти верно (может быть)	В основном неверно (нет)	Не могу решить (не знаю)	№ вопросов	В основном верно (да)	Отчасти верно (может быть)	В основном неверно (нет)	Не могу решить (не знаю)
1					26				
2					27				
3					28				
4					29				
5					30				
6					31				
7					32				
8					33				
9					34				
10					35				
11					36				
12					37				
13					38				
14					39				
15					40				
16					41				
17					42				
18					43				
19					44				
20					45				
21					46				
22					47				
23					48				
24					49				
25					50				



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1 «В»

### Опросник для учителей

#### по оценке креативности (творческого начала) ребенка

#### Инструкция по заполнению опросника:

Обведите одну из букв на листе ответов справа от номера соответствующего утверждения. Значение выбранной буквы должно лучше всего описывать поведение ребенка. При этом буквы имеют следующие значения:

**Ч – часто И – иногда Р – редко**

Пожалуйста, ничего не пишите на опроснике, отмечайте свои ответы только на данном листе ответов.

#### Опросник для родителей и учителей по оценке креативности (творческого начала) ребенка.

##### *Раздел I. БЕГЛОСТЬ*

1. Ребенок дает несколько ответов, когда ему задают вопрос.
2. Ребенок рисует несколько картин, когда просят нарисовать одну.
3. У ребенка возникает несколько мыслей (идей) о чем-то вместо одной.
4. Ребенок задает много вопросов.
5. Ребенок употребляет большое количество слов, выражая свои мысли.
6. Ребенок работает быстро и продуктивно.

##### *Раздел II. ГИБКОСТЬ*

1. Ребенок предлагает несколько способов использования предмета, отличающихся от обычного способа.
2. Ребенок выражает много мыслей, идей о картине, рассказе, поэме или проблеме.
3. Ребенок может перенести смысловое значение одного объекта на другой объект.

4. Ребенок легко может поменять один фокус зрения (подход) на возможный другой.

5. Ребенок выдвигает множество идей и исследует их.

6. Ребенок думает о различных путях решения проблемы.

### *Раздел III. ОРИГИНАЛЬНОСТЬ*

1. Ребенку нравится, чтобы предметы в комнате были расположены не в центральной части, также он предпочитает асимметричные рисунки и изображения.

2. Ребенок не удовлетворен одним правильным ответом и ищет другие возможные ответы.

3. Ребенок думает необычно и оригинально (нестандартно).

4. Ребенок получает удовольствие от необычных способов выполнения чего-либо, и ему не нравятся обычные способы.

5. После того, как ребенок прочитал или услышал о проблеме, он начинает придумывать необычные решения.

6. Ребенок исследует общепринятые методы и придумывает новые методы решения проблемы.

### *Раздел IV. РАЗРАБОТАННОСТЬ*

1. Ребенок добавляет линии, различные цвета и детали в свой рисунок.

2. Ребенок понимает, в чем состоит глубокий, скрытый смысл ответов или решений и предлагает наиболее глубокое значение.

3. Ребенок отказывается от чужой идеи и изменяет ее каким-либо образом.

4. Ребенок хочет приукрасить или дополнить работу или идею других людей.

5. Ребенок проявляет слабый интерес к обычным предметам, он добавляет детали, чтобы усовершенствовать их.

6. Ребенок изменяет правила игры.

### *Раздел V. ЛЮБОЗНАТЕЛЬНОСТЬ*

1. Ребенок спрашивает всех и обо всем.
2. Ребенку нравится изучать устройство механических вещей.
3. Ребенок постоянно ищет новые пути (способы) мышления.
4. Ребенок любит изучать новые вещи и идеи.
5. Ребенок ищет разные возможности решения задачи.
6. Ребенок изучает книги, игры, карты, картины и т. д., чтобы познать как можно больше.

#### *Раздел VI. ВООБРАЖЕНИЕ*

1. Ребенок придумывает рассказы о местах, которые он ни когда не видел.
2. Ребенок представляет, как другие будут решать проблему, которую он решает сам.
3. Ребенок мечтает о различных местах и вещах.
4. Ребенок любит думать о явлениях, с которыми он не сталкивался.
5. Ребенок видит то, что изображено на картинах и рисунках необычно, не так, как другие.
6. Ребенок часто испытывает удивление по поводу различных идей и событий.

#### *Раздел VII. СЛОЖНОСТЬ*

1. Ребенок проявляет интерес к сложным вещам и идеям.
2. Ребенок любит ставить перед собой трудные задачи.
3. Ребенок любит изучать что-то без посторонней помощи.
4. Ребенку нравятся сложные задания.
5. Ребенок проявляет настойчивость, чтобы достичь своей цели.
6. Ребенок предлагает слишком сложные пути решения проблемы, чем это кажется необходимым.

#### *Раздел VIII. СКЛОННОСТЬ К РИСКУ*

1. Ребенок будет отстаивать свои идеи, не обращая внимания на реакцию других.

2. Ребенок ставит перед собой очень высокие цели, и будет пытаться их осуществить.
3. Ребенок допускает для себя возможность ошибок и провалов.
4. Ребенок любит изучать новые вещи или идеи и не поддается чужому влиянию.
5. Ребенок не слишком озабочен, когда одноклассники, учителя или родители выражают ему свое неодобрение.
6. Ребенок не упустит шанс рискнуть, чтобы узнать, что из этого получится.

## Лист ответов

Возраст \_\_\_\_\_

Ф.И. О. ребенка \_\_\_\_\_

Дата опроса \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_ Школа \_\_\_\_\_

Ф. И. О. заполняющего опросник \_\_\_\_\_

Кем является заполняющий по отношению к ребёнку \_\_\_\_\_

Как давно заполняющий знает ребёнка \_\_\_\_\_

Раздел 1			Раздел 2			Раздел 3			Раздел 4		
Ч	И	Р	Ч	И	Р	Ч	И	Р	Ч	И	Р
1			1			1			1		
2			2			2			2		
3			3			3			3		
4			4			4			4		
5			5			5			5		
6			6			6			6		
Раздел 5			Раздел 6			Раздел 7			Раздел 8		
1			1			1			1		
2			2			2			2		
3			3			3			3		
4			4			4			4		
5			5			5			5		
6			6			6			6		

**Следующие четыре вопроса дадут Вам возможность выразить своё мнение о ребенке и о программе в школе для творческих детей. Отвечайте кратко, но чётко.**

1. Вы считаете, что ребенок одаренный или сможет им стать?

**ДА НЕТ**

Объясните почему \_\_\_\_\_

2. Вам кажется, что ребенок творческий или он сможет стать творческим?

**ДА НЕТ**

Если «Да» – сообщите кратко, в чем проявляется его творчество, если «Нет» почему?

\_\_\_\_\_

3. Что Вы ожидаете от школьной программы для творческих детей? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Какие изменения вы хотели бы увидеть у ребенка в результате участия в программе для творческих детей?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2 «А»

### Обработка данных субтеста №1 «Тест дивергентного (творческого) мышления»

Критерий беглость – характеризует продуктивность испытуемого и определяется путём подсчёта количества рисунков, сделанных ребёнком, независимо от их содержания. В данном тесте можно получить от 1 до 12 баллов (по одному баллу за каждый рисунок).

Чтобы определить гибкость тестируемого, необходимо подсчитать число изменений категории рисунка, считая от первого рисунка. Известно, что творческие личности чаще предпочитают менять что-либо, вместо того чтобы инертно придерживаться одного пути или одной категории. Их мышление не фиксировано, а подвижно. Диапазон возможных баллов от 1 до 11, в зависимости от того, сколько раз будет меняться категория картинки, не считая первой.

В тесте возможны четыре категории:

- Живое (Ж) – человек, лицо, цветок, дерево, любое растение, плоды, животное, насекомое, рыба, птица и т. д.
- Механическое, предметное (М) – лодка, космический корабль, велосипед, машина, инструмент, игрушка, оборудование, мебель, предметы домашнего обихода, посуда и т. д.
- Символическое (С) – буква, цифра, название, герб, флаг, символическое обозначение и т. д.
- Видовое, жанровое (В) – город, шоссе, дом, двор, парк, космос, горы и т. д. (см. иллюстрации на следующей странице).

Оригинальность можно определить, если проанализировать местоположение выполненных рисунков (внутри – снаружи относительно стимульной фигуры).

Каждый квадрат содержит стимульную линию или фигуру, которая будет служить ограничением для менее творческих людей (1 балл). Более креативные люди будут работать внутри закрытой части (2 балла). Высоко

креативные люди будут синтезировать, объединять, и их не будет сдерживать никакой замкнутый контур, т. е. рисунок будет как снаружи, так и внутри стимульной фигуры (3 балла).

Общий сырой балл по оригинальности (О) равен сумме баллов по этому фактору по всем рисункам. Максимально, в данной критерии, можно получить 36 баллов.

Разработанность – симметрия – асимметрия, где расположены детали, делающие рисунок асимметричным.

- 0 баллов – симметрично внутреннее и внешнее пространство.
- 1 балл – асимметрично вне замкнутого контура.
- 2 балла – асимметрично внутри замкнутого контура.
- 3 балла – асимметрично полностью: различны внешние детали с обеих сторон контура и асимметрично изображение внутри контура.

Максимально, в данной критерии, можно получить 36 баллов.

Название рисунка – позволяет определить богатство словарного запаса (количество слов, использованных в названии) и способность к образной передаче сути изображённого на рисунках (прямое описание или скрытый смысл, подтекст).

По данному критерию можно получить следующие баллы:

- 0 баллов – название не дано
- 1 балл – название, состоящее из одного слова без определения.
- 2 балла – словосочетание, несколько слов, которые отражают то, что нарисовано на картинке.
- 3 балла – образное название, выражающее больше, чем показано на картинке, т. е. скрытый смысл.

Максимально, в данной критерии, можно получить 36 баллов. Максимально возможный общий суммарный показатель за весь тест – 131 .



## ПРИЛОЖЕНИЕ 2 «Б»

### Обработка данных субтеста №2 «Тест личностных творческих характеристик»

При обработке данных используется шаблон, который можно накладывать на лист ответов теста. Отверстия в шаблоне показывают ответы, соответствующие оценке два (2) балла, также на шаблоне отмечены коды для четырех факторов, оцениваемых в тесте. Все ответы, находящиеся на клетках, не попадающих в отверстия, получают один (1) балл, кроме последней колонки «Не знаю». Ответы в этой колонке получают минус один (- 1) балл в сырых баллах и вычитаются из общей оценки. Использование этой колонки дает право «наказать» недостаточно творческую, нерешительную личность. Код фактора четвертой колонки на шаблоне используется, чтобы показать, который из четырех факторов относится к каждому отдельному вопросу. Этот опросник разработан для того, чтобы оценить, в какой степени способными на риск (с пометкой Р), любознательными (Л), обладающими воображением (В) и предпочитающими сложные идеи (С) считают себя испытуемые. Из 50 пунктов 12 утверждений относятся к любознательности, 12 – к воображению, 13 – к способности идти на риск, 13 утверждений к фактору сложность.

Если все ответы совпадают с отверстиями ключа шаблона, то суммарный сырой балл может быть равен 100 баллам, если не отмечены пункты «Не знаю». Если учащийся дает все ответы, которые не видны в отверстия шаблона, то его сырая оценка может составить 50 очков, если ни один пункт не помечен надписью «Не знаю». Чем выше сырая оценка человека, испытывающего позитивные чувства по отношению к себе, тем более творческой личностью, любознательной, с воображением, способной пойти на риск и разобраться в сложных проблемах он является; все выше-описанные личностные факторы тесно связаны с творческими способностями.

Могут быть получены оценки по каждому фактору теста (способность пойти на риск, воображение и т. д.) в отдельности, а также суммарная оценка. Оценки по факторам и суммарная сырая оценка лучше демонстрируют сильные (высокая сырая оценка) и слабые (низкая сырая оценка) стороны ребенка. Оценка отдельного фактора и суммарный сырой балл могут быть впоследствии переведены в стандартные баллы и отмечены на индивидуальном профиле учащегося.

### Ключ к опроснику

#### «Самооценка творческих характеристик личности»

№ вопроса	В основном верно (да)	Отчасти и верно (может быть)	В основном неверно (нет)	Не могу решить (не знаю)	№ вопроса	В основном верно (да)	Отчасти и верно (может быть)	В основном неверно (нет)	Не могу решить (не знаю)
1	О			Р	26	О			С
2	О			Л	27	О			Л
3	О			Л	28			О	Л
4			О	С	29			О	Р
5			О	Р	30	О			В
6	О			В	31	О			В
7	О			С	32			О	Р
8			О	Р	33	О			Л
9			О	С	34			О	Р
10	О			С	35	О			Р
11	О			Л	36	О			Р

12	O			Л	37	O			Л
13	O			В	38	O			Л
14			O	В	39			O	В
15	O			С	40	O			В
16	O			В	41			O	С
17			O	С	42	O			С
18	O			С	43	O			Р
19	O			Л	44	O			Р
20			O	В	45	O			В
21	O			Р	46	O			В
22			O	Р	47	O			Л
23	O			В	48			O	С
24			O	С	49	O			Л
25	O			Р	50	O			С

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 2 «В»**

### **Обработка данных субтеста №3 «Шкала Вильямса (опросник для педагогов)»**

#### **Обработка данных**

Все восемь факторов – дивергентного мышления (4) и личностных творческих характеристик (4) модели Вильямса включены в эту шкалу для оценки родителями и учителями. Для каждого фактора представлены 6 утверждений, для каждого утверждения дается выбор из 3 возможных типов поведения: «часто», «иногда» и «редко».

1. После шкалы из 48 пунктов следует дополнительная страница с открытыми вопросами, которая заполняется родителями и/или учителями. Подсчёт оценки состоит из следующих процедур: Подсчитайте количество ответов, отмеченных в колонке «часто», и умножьте это число на два (2). Это ответы с двойным весом, которые получают по два (2) балла каждый.

2. Подсчитайте количество ответов, отмеченных в колонке «иногда». Эти ответы получают по одному (1) баллу каждый.

3. Подсчитайте количество ответов в колонке «редко». Эти ответы получают ноль (0) баллов каждый.

4. Четыре открытых вопроса в конце шкалы получают по одному (1) баллу каждый, если ответ «да» сопровождается аргументами или комментариями.

Оценочная нормативная таблица.

Оцениваемые показатели	Диапазон взвешенных сырых баллов						
	Стандартное отклонение ниже среднего		Среднее	Стандартное отклонение выше среднего			
$\sigma$	1,0	0,5	0	0,5	1,0	1,5	2,0
<b>Творческое мышление</b>							
Суммарный балл	60–69	70–79	80–89	90–99	100–110	111–120	121+
Беглость	7		8–10		11		12
Гибкость	4	5	6–7	8	9	10	11
Оригинальность	16–18	19–21	22–25	26–27	28–30	31–32	33+
Разработанность	7–9	10–13	14–17	18–21	22–25	26–30	31+
Название	17–19	20–22	23–25	26–28	29–31	32–33	34+
<b>Творческие черты личности</b>							
Суммарный балл	44–50	51–58	59–65	66–72	73–80	81–88	89+
Любознательность	10–12	13–14	15–17	18–19	20–21	22–23	24
Воображение	12	13–14	15–17	18–19	20–21	22	23
Сложность	8–10	11–12	13–15	16–18	19–20	22	22+
Рискованность	9–11	12–13	14–15	16–18	19–20	21–22	23
<b>Шкала Вильямса</b>							
Оценка Учитель/родитель	24–33	34–43	44–51	52–59	60–69	70–79	80+

Суммарные баллы учеников можно проранжировать от большего к меньшему, начиная с наивысшего балла 100, т.к. 100 баллов – это максимально возможный суммарный сырой балл.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

### Результаты тестов

Таблица 1 – Результаты теста дивергентного (творческого) мышления Ф. Вильямса учащихся 5 «Б» класса

№ п/п	Ф.И. ребенка	Факторы					Сумма баллов	Уровень
		Беглость	Гибкость	Оригинальность	Разработанность	Название		
1.	Ученик 1	12	5	23	9	15	64	Низкий
2.	Ученик 2	11	8	22	12	11	54	Низкий
3.	Ученик 3	11	10	25	12	13	71	Средний
4.	Ученик 4	12	7	30	10	12	71	Средний
5.	Ученик 5	12	7	27	14	15	75	Средний
6.	Ученик 6	10	10	14	8	10	52	Низкий
7.	Ученик 7	12	4	25	14	15	70	Средний
8.	Ученик 8	9	5	22	13	14	63	Низкий
9.	Ученик 9	12	6	31	25	18	92	Высокий
10.	Ученик 10	12	8	28	23	19	90	Высокий
Среднее значение по группе		Низкий уровень – 4 человека (40 %), средний уровень – 4 человек (40 %), высокий уровень – 2 человек (20 %)						

Таблица 2 – Результаты теста дивергентного (творческого) мышления Ф. Вильямса учащихся 5 «В» класса

№ п/п	Ф.И. ребёнка	Факторы					Сумма баллов	Уровень
		Беглость	Гибкость	Оригинальность	Разработанность	Название		
1.	Ученик 1	10	7	17	19	13	66	Низкий
2.	Ученик 2	11	7	19	9	10	56	Низкий
3.	Ученик 3	12	9	26	3	12	62	Низкий
4.	Ученик 4	11	7	20	16	18	72	Средний
5.	Ученик 5	12	9	28	17	19	85	Средний
6.	Ученик 6	12	5	19	11	13	60	Низкий
7.	Ученик 7	12	8	28	20	22	90	Высокий
8.	Ученик 8	11	6	23	13	15	68	Низкий
9.	Ученик 9	12	7	25	14	15	73	Средний
Среднее значение по группе		Низкий уровень – 5 человека (56 %), средний уровень – 3 человек (33 %), высокий уровень – 1 человек (11 %)						

Таблица 3 – «Самооценка творческих характеристик личности» Ф. Вильямса учащихся 5 «б» класса

№п/п	Ф.И. ребёнка	Факторы				Сумма баллов	Уровень
		Любознательность	Воображение	Сложность	Рискованность		
1.	Ученик 1	10	13	12	9	44	Низкий
2.	Ученик 2	11	12	8	14	45	Низкий
3.	Ученик 3	14	16	16	15	61	Средний
4.	Ученик 4	13	14	14	17	58	Низкий
5.	Ученик 5	16	18	12	17	63	Средний
6.	Ученик 6	15	18	15	11	59	Средний
7.	Ученик 7	15	19	12	14	60	Средний
8.	Ученик 8	12	12	9	13	46	Низкий
9.	Ученик 9	17	19	16	19	71	Высокий
10.	Ученик 10	16	16	13	15	60	Средний
Среднее значение по группе		Низкий уровень – 4 человека (40 %), средний уровень – 5 человек (50 %), высокий уровень – 1 человек (10 %)					

Таблица 4. «Самооценка творческих характеристик личности» Ф. Вильямса учащихся 5 «В» класса

№п/п	Ф.И. ребенка	Факторы				Сумма баллов	Уровень
		Любознательность	Воображение	сложность	Рискованность		
1.	Ученик 1	13	11	9	11	44	Низкий
2.	Ученик 2	16	17	12	16	61	Средний
3.	Ученик 3	14	15	8	9	46	Низкий
4.	Ученик 4	16	15	14	14	59	Средний
5.	Ученик 5	18	17	13	15	63	Средний
6.	Ученик 6	11	13	8	13	45	Низкий
7.	Ученик 7	16	18	14	13	61	Средний
8.	Ученик 8	16	18	12	11	57	Низкий
9.	Ученик 9	17	17	13	13	60	Средний
Среднее значение по группе		Низкий уровень – 4 человека (44,5 %), средний уровень – 5 человек (55,5 %)					

Таблица 5 – Результаты диагностической методики «Опросник для родителей и учителей по оценке креативности (творческого начала)» учащихся 5 «Б» класса

№п/п	Ф.И. ребенка	Учитель (баллы)	Уровень
1.	Ученик 1	42	Низкий
2.	Ученик 2	41	Низкий

3.	Ученик 3	46	Средний
4.	Ученик 4	38	Низкий
5.	Ученик 5	46	Средний
6.	Ученик 6	49	Средний
7.	Ученик 7	46	Средний
8.	Ученик 8	41	Низкий
9.	Ученик 9	53	Высокий
10.	Ученик 10	45	Средний
Среднее значение по группе		Низкий уровень – 4 человека (40 %), средний уровень – 5 человек(50 %), высокий – 1 человек (10 %)	

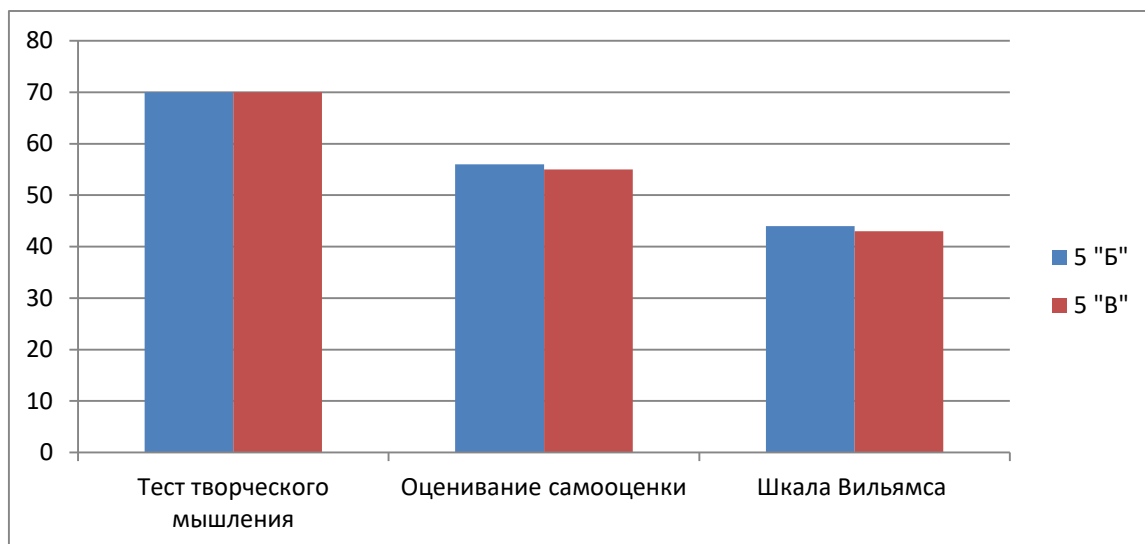
Таблица 6 – Результаты диагностической методики «Опросник для родителей и учителей по оценке креативности (творческого начала)» учащихся 5 «В» класса

№п/п	Ф.И. ребенка	Учитель (баллы)	Уровень
1.	Ученик 1	38	Низкий
2.	Ученик 2	39	Низкий
3.	Ученик 3	43	Низкий
4.	Ученик 4	45	Средний
5.	Ученик 5	44	Средний
6.	Ученик 6	37	Низкий
7.	Ученик 7	58	Высокий
8.	Ученик 8	41	Низкий
9.	Ученик 9	50	Средний
Среднее значение по группе		Низкий уровень – 5 человека (56 %), средний уровень – 3 человек (33 %), высокий уровень – 1 человек (11 %)	



## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Результаты исходного уровня творческих способностей учащихся по тесту Вильямса Ф.



## ПРИЛОЖЕНИЕ 5

### Анкета

1. Любите ли вы готовить?

- Да
- Нет

2. Что вы знаете о профессии пекарь?

- Человек, который много готовит
- Человек, который выпекает хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия
- Человек, который вкусно готовит
- Мне неизвестно кто это

3. Какие мучные кулинарные изделия Вы предпочитаете?

- ватрушки
- булочки
- пирожки
- пироги
- не употребляю

4. Как часто вы покупаете мучные кулинарные изделия?

- каждый день
- через день
- два раза в неделю
- не покупаю

5. Вам нравится проявлять самостоятельность на уроках? \_\_\_\_\_

6. Вы когда-нибудь пробовали приготовить что-то подобное? \_\_\_\_\_



7. Вам нравится украшать готовое блюдо, сервировать стол? \_\_\_\_\_
8. Какие показатели качества являются для Вас значимыми при выборе мучных кулинарных изделий?
- вкус
  - свежесть
  - упаковка
  - производитель
9. Вам бы хотелось научиться печь такие же красивые булочки и пироги? \_\_\_\_\_
10. Хотели бы вы посещать кружок «Юный пекарь»? -Да -Нет

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ УРОКОВ

#### План урока технологии

**Выполнила:** Мурзаханова А.В.

**Авторы программы:** Синица Н.В., Симоненко В.Д.

**Раздел:** Кулинария

**Тема урока:** «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий »

**Класс:** 5

**Цели урока:** познакомить обучающихся с разнообразием круп, бобовых и макаронных изделий. Познакомить с технологией приготовления блюд.

**Предметные:** формирование знаний о разнообразии круп, бобовых и макаронных изделий; обучить первичной обработке круп; сформировать представление о видах и пищевой ценности бобовых; ознакомить с видами макаронных изделий, дать информацию о рецептуре блюд из них; сформировать представление о способах варки макарон; на практике обучить приготовлению блюд из круп и макаронных изделий и подаче их на стол.

**Планируемые результаты:**

**Метапредметные:**

*Познавательные:* формулировать умения сопоставлять, анализировать, сравнивать, ставить и формулировать проблему самостоятельно создавать алгоритм деятельности;

*Регулятивные:* формировать умения постановки цели, моделировать ситуации, планировать свою деятельность, проводить рефлексию, оценивать свою работу и действия;

*Коммуникативные:* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

**Личностные:** проявление познавательной активности на уроке; формирование навыков самоанализа выполненной работы; развивать трудолюбие, аккуратность и опрятность в работе.

Этапы	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Планируемые результаты
1	2	3	4
<b>Орг. Момент.</b>	Здравствуйтесь, очень рада видеть вас сегодня!! – Меня зовут Анастасия Валерьевна, сегодня я проведу у вас уроки, надеюсь вам будет интересно!! – Проверка наличия учащихся.	Приветствие. Восприятие информации.	<u>Личностные:</u> Мотивация к учению  <u>Регулятивные:</u> самоорганизация
<b>Актуализация знаний.</b>	Но чтобы нам продолжить необходимо ответить на следующие вопросы.  Учитель задаёт вопросы по пройденной теме: 1. какие виды бутербродов вы знаете? 2. какие продукты используются для приготовления бутербродов? 3. какие инструменты и приспособления используются для приготовления бутербродов? 4. санитарно-гигиенические нормы; 5. сроки и условия хранения готовых бутербродов.	Вспоминают изученный материал.  Отвечают на вопросы учителя	<u>Личностные:</u> – активизация имеющихся ранее знаний;  <u>Познавательные</u> – анализировать, структурировать знания;  <u>Коммуникативные:</u> – выражать свои мысли в устной форме;
<b>Целеполагание</b>	Ребята я хочу прочитать вам пословицы и поговорки, а вы мне ответите о чем пойдёт у нас речь на уроке. И так слушаем:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Гречневая каша – матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной.</li> <li>• Каша – кормилица наша.</li> <li>• Русского мужика без каши не накормишь.</li> <li>• Кашу маслом не испортишь.</li> <li>• Щи да каша – радость наша.</li> <li>• Каша – то густа, да чашка пуста</li> </ul> О чем мы с Вами сегодня должны поговорить? Что должны изучить?	Слушают пословицы.  Отвечают на вопросы.	<u>Личностные:</u> – Смыслообразование; – Умение мотивировать свою деятельность;  <u>Регулятивные:</u>  – Умение самостоятельно поставить цель своего обучения, формулировать задачи обучения, планировать пути

	<p>Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня?</p> <p>Давайте в соответствии с темой, сформулируем цель нашего урока:</p> <p>Узнать какие бывают крупы, бобовые и макаронные изделия; Познакомиться с понятием «крупы»; Изучить способы и технологию приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Записывают в тетрадях тему урока. Тема: «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» Определяют задачи урока.</p>	<p>достижения цели;</p> <p><u>Коммуникативные:</u> – умение выразить свои мысли в устной форме; умение организовывать учебное сотрудничество;</p>									
<p><b>Изучение нового материала</b></p>	<p>Посмотри, что находится на первом ярусе пищевой пирамиды, кроме хлеба. Да, это различные крупы (рис.30), бобовые (рис. 31) и макаронные изделия (рис. 32) (их изготавливают из зерновых культур). Ознакомимся с ними поближе.</p> <p>Демонстрирует образцы круп.</p> <p>Рассмотрите образцы круп и подумайте, как они называются. Крупы, наряду с хлебом являются основным поставщиком растительных белков и углеводов. Мы сейчас разберемся из каких зерновых культур производят крупы или делают муку, а следовательно вы догадаетесь какие каши готовят.</p> <p>Изучите материал учебника на с. 52-53, выясните, какую крупу получают из данных растений, результаты занеси во 2 графу таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="398 1209 804 1401"> <thead> <tr> <th>Растение</th> <th>Крупа</th> <th>№ образца</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Гречиха</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рис</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Растение	Крупа	№ образца	Гречиха			Рис			<p>Рассматривают пищевую пирамиду.</p> <p>Слушают внимательно учителя.</p> <p>Рассматривают образцы круп</p> <p>Изучают материал учебника и заполняют таблицу.</p>	<p><u>Личностные:</u> – проявление интереса к новому содержанию; – осмысление основных вопросов, подлежащих усвоению;</p> <p><u>Регулятивные:</u> саморегуляция;</p> <p><u>Личностные:</u> - положительное отношение к занятиям двигательной деятельностью.</p> <p><u>Познавательные:</u> – умение работать с учебником, – извлекать необходимую информацию ;</p>
Растение	Крупа	№ образца										
Гречиха												
Рис												

	<table border="1" data-bbox="398 236 804 512"> <tr> <td>Просо</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Овес</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Пшеница</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ячмень</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Проверка выполнения. А теперь рассмотрите образцы круп, результаты запиши в 3 графе таблицы.</p> <p>Проверка результатов работы. По каким признакам определяли крупы?</p> <p>– В кулинарии, для приготовления блюд и консервирования, также используют и бобовые. Выпиши в тетрадь названия бобовых и подчеркни те, образцы которых представлены.</p> <p>Из зерновых культур (пшеницы, с высоким содержанием клейковины) вырабатывают всеми нами любимые макаронные изделия. Они содержат 10-11 % белков, 74-75 % углеводов, до 1 % жира. Основная составная часть макаронных изделий – крахмал. Давайте посмотрим образцы макаронных изделий. Макаронные изделия подразделяются: а) трубчатые (макаронны обыкновенные, особые, соломка); б) засыпки (рожки, звёздочки, ушки и т.д.); в) вермишель (паутинка, обыкновенная, тонкая); г) лапша (узкая, широкая, гофрированная).</p> <p>– «Мозговой штурм»</p>	Просо			Овес			Пшеница			Ячмень			<p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Рассматривают образцы макаронных изделий.</p>	<p><u>Коммуникативные:</u></p> <p>– умение организовывать учебное сотрудничество, работать индивидуально, в парах;</p>
Просо															
Овес															
Пшеница															
Ячмень															

	<p>– Какие блюда можно приготовить из круп, макаронных изделий?          Обобщив ответы учащихся, констатируем, что можно приготовить закусочные (салаты, пасты), первые (супы), вторые (каши, запеканки, гарниры), сладкие, десертные (муссы, пудинги, пасты) блюда.          Но основной для большинства блюд являются каши.</p> <p><i>Сообщение ученицы об истории каши.</i>          Каша – это очень древнее кушанье. Крупу первоначально не варили, а в течение долгого времени размачивали в воде. Зерна разбухали, их середина становилась мягкой и пригодной в пищу. А когда люди стали использовать огонь, стало легче, кушанье получалось вкуснее. Говорят, что каша появилась раньше хлеба. Варил как-то древний кашевар кашу и насыпал крупы больше, чем надо. Ошибка обернулась лепешкой, новое блюдо понравилось всем. Так из каши появился хлеб. Отсюда и русская пословица: Каша – мать наша.</p> <p>На Руси каша была основным блюдом, как для богатых, так и бедных людей.</p> <p>Существовал обычай при заключении мирного договора вместе с врагами готовить кашу, после чего съесть ее в знак примирения. Отсюда и пошла поговорка: С ним каши не сваришь,(если не получалось договориться). Каша – традиционное блюдо русской кухни. Само слово «каша» означает кушанье, приготовленное из растертого зерна. В давние времена кашу готовили в русской печи в глиняных горшках, и без нее не обходилось ни одно праздничное застолье на Руси.</p> <p>Каша – самое распространенное русское блюдо. На Руси каши делались в трех видах в зависимости от состояния зерна и воды: крутые, размазни и кашицы (полужидкие). Приготавливались они с добавками из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, грибов, овощи,</p>	<p>Слушают учителя.</p> <p>Предполагают какие блюда можно приготовить из круп и макаронных изделий.</p> <p>Слушают выступление ученицы</p>	
--	---	--	--



	<p>ягод. В 10-14 веке каши приобрели значение массового ритуального блюда, которым начиналось и завершалось любое мероприятие. Кашу подавали к столу и великим персонам, так например кашу очень любил царь Петр.</p> <p>Кашей на Руси считались все кушанья, сваренные из измельченных продуктов, упоминаются хлебные – из сухарей, рыбные, гороховые, морковные, репные.</p> <p>– Что нового вы узнали из сообщения?</p> <p>Предлагаю ответить на вопросы:</p> <p>– Что у вас сегодня было на завтрак?</p> <p>– Какие продукты предпочитают на завтрак ваши члены семьи?</p> <p>Многие по утрам делают бутерброды, вместо того, чтобы сварить кашу. Ведь любая каша – питательный и ценный продукт. С кашей вы получите заряд бодрости на весь день.</p> <p>– Какие полезные вещества содержатся в крупах?</p> <p style="text-align: center;"><b>Физкультминутка</b></p> <p>– Проводит ученица.</p> <p><i>«Это интересно». Сообщение учащейся</i></p> <p>Из манной крупы можно приготовить самое деликатесное горячее сладкое блюдо, это «Гурьевская» каша. В неё добавлены растёртые с сахаром желтки, взбитые белки, обжаренные грецкие орехи, консервированные фрукты, молочные пенки.</p> <p>Гурьевская каша названа по фамилии большого гурмана графа Гурьева.</p>	<p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Выполняют физкультминутку.</p> <p>Слушают</p>	
--	---	--	--

	<p>Граф купил крепостного повара, приготовившего это блюдо в его честь. Звали кулинара Захар Кузьмин.</p> <p>Крупы являются ценным продуктом питания, содержащим углеводы, белки, жиры, витамины группы В. При недостатке этого витамина в организме люди становятся раздражительными, плохо спят, разрушается нервная система. Белковое голодание приводит к тяжёлым расстройствам здоровья.</p> <p>– Почему макаронные изделия изучаются вместе с крупами?</p> <p>Рассмотри образцы макаронных изделий, как они называются?</p> <p>Работа по карточкам в парах:</p> <p>Прежде чем готовить блюда из этих продуктов необходимо подвергнуть их первичной обработке.</p> <p>В чем она заключается?</p> <p>– Найдите и выпишите виды первичной обработки для круп и бобовых.</p> <p>Учащиеся заполняют карточки № 1:</p> <table border="1" data-bbox="405 1118 1296 1390"> <thead> <tr> <th rowspan="2">крупы</th> <th colspan="5">Первичная обработка</th> </tr> <tr> <th>переборка</th> <th>просеивание</th> <th>мытьё</th> <th>подсушивание</th> <th>замачивание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Гречневая</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	крупы	Первичная обработка					переборка	просеивание	мытьё	подсушивание	замачивание	Гречневая						<p>выступление ученицы</p> <p>Участвуют в обсуждении.</p> <p>Слушают учителя.</p> <p>Заполняют таблицу</p> <p>Работают по карточкам в парах:</p>	
крупы	Первичная обработка																			
	переборка	просеивание	мытьё	подсушивание	замачивание															
Гречневая																				

<p>Рис</p> <p>«Геркулес»</p> <p>Пшено</p> <p>Перловая</p> <p>Манная</p>								
<p>В процессе заполнения выясняем, что:</p> <p>а) перебирают: всё, кроме манной крупы;</p> <p>б) просеивают: только манную;</p> <p>в) моют: всё кроме манной крупы, гречневой крупы, «Геркулеса»;</p> <p>г) подсушивают: гречневую крупу, манную крупу, «Геркулес»;</p> <p>д) замачивают: перловую крупу на 2-3 часа.</p> <p>Взаимопроверка.</p> <p>Беседа.</p> <p>– От чего зависит густота каши, рассыпчатость?</p> <p>Из ответов обобщают, что каши бывают жидкие, вязкие, рассыпчатые – зависит от количества жидкости.</p> <p>Рассыпчатые каши можно приготовить из риса, гречки, пшена, перловой крупы.</p> <p>Подбирая посуду по величине для варки каш, нужно учитывать привар,</p>							<p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Выполняют взаимопроверку</p> <p>Отвечают на вопросы.</p>	<p>на</p> <p>на</p>

	<p>который образуется при разбухании крупы (в 2,5-3 раза).</p> <p>Для варки каш не рекомендуются эмалированные кастрюли, в них каши часто подгорают.</p> <p>Блюда из фасоли, гороха, чечевицы содержат много клетчатки и поэтому очень полезны. Зёрна бобовых покрыты толстой оболочкой, плохо развариваются и требуют предварительного замачивания на 5-6 часов.</p> <p>Единственная крупа из бобовых – горох лущенный. Чечевица впервые упоминается в литературе в 10-м веке. Фасоль в России стали употреблять в пищу только в 18-м веке.</p>	<p>Слушают учителя.</p>	
<p><b>Практическая работа</b></p>	<p>Практическую работу вы будете выполнять в группах, сейчас нам необходимо разделиться на 4 группы любым способом.</p> <p>– Далее с помощью жеребьевки вы получите задание:</p> <p>1 гр. – сварить гречневую рассыпчатую кашу  2 гр. – сварить молочную рисовую кашу  3 гр. – сварить манную жидкую кашу  4 гр. – сварить макароны с сыром.</p> <p>– Можем ли приступить к выполнению задания? Почему?(нужно составить план действий и вспомнить тб.)</p> <p>– Каков должен быть наш план действий?</p> <p>1. ТБ при работе с электроплитой.  2. Узнать, как варить виды каш.(технология приготовления, приложение 1)  3. Узнать требования к качеству.</p>	<p>Слушают учителя.</p> <p>Участвуют в жеребьевки</p> <p>Составляют план</p>	<p><u>Личностные</u>: – осознание своих возможностей;</p> <p>– мотивация на творческую деятельность;</p> <p>– осознание ответственности за качество своей деятельности;</p> <p>– проявление самостоятельности;</p> <p><u>Регулятивные</u> – планировать и организовывать свою деятельность;</p> <p>– выполнять контроль и</p>



	<p>обработку продуктов.</p> <p>5. Различные виды продуктов следует обрабатывать на различных разделочных досках с соответствующей маркировкой.</p> <p>6. Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью.</p> <p>7. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.</p> <p>8. Продукты и готовые блюда можно хранить не более определенного срока.</p> <p>9. Продукты, готовые к употреблению, следует хранить закрытыми и отдельно от сырых.</p> <p>В своей группе выберите главного (бригадира), который будет направлять и корректировать работу.</p> <p>Обращает внимание на технологические карты, они помогут вам в приготовлении ваших блюд.</p> <p>Успех любого блюда зависит от качества и его внешнего вида. Блюдо должно быть красиво оформлено. Здесь вы проявите свои творческие и худ. способности.</p>	<p>Работают в группе.</p> <p>Работают в группах, выполняют задание.</p> <p>Проявляют худ. способности</p> <p>Выполняют задание.</p>	
<p><b>Подведение итогов урока</b></p>	<p>Закончите фразы:</p> <p>я познакомился с...</p> <p>было непросто...</p> <p>я добился...</p> <p>у меня получилось...</p> <p>хотелось бы...</p> <p>мне запомнилось...</p> <p>я попробую...</p> <p>– Понравился ли вам урок?</p>	<p>Подводят итоги.</p> <p>Анализируют свою деятельность на уроке.</p> <p>Осуществляют самооценку собственной учебной</p>	<p><u>Регулятивные</u></p> <p>– Умение осуществлять самооценку, взаимооценку ;</p> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <p>– Умение слышать одноклассников, учителя, понимать точку зрения другого;</p> <p>– Умение выражать свое мнение, аргументировать,</p>

	<p>– Сварить кашу, отварить макароны – не так уж сложно. Посмотрите, какой аромат стоит в кабинете и как вы довольны результатом. Я вам желаю, чтобы в будущем вам эти знания и умения пригодились.</p> <p>Приготовьте кашу дома, порауйте родителей, помните: самая лучшая, самая полезна, самая вкусная каша это та, которая приготовлена с любовью. Постарайтесь сварить так, чтобы ваши родные сказали: СПАСИБО</p>	<p>деятельности, соотносят цель и результаты, степень их соответствия.</p> <p>Высказывают свое мнение.</p>	<p>участвовать в коллективном обсуждении</p> <p><u>Личностные:</u> Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.</p>
<b>Домашнее задание</b>	<p>Домашнее задание: Выясните, выполнив поиск в Интернете и других источниках информации, как устроена кастрюля – кашеварка. Почему в ней каша не пригорает и не «убегает»?</p>	<p>Записывают домашнее задание.</p>	<p><u>Регулятивные:</u> планирование дальнейшей деятельности;</p>

#### «Технология приготовления макарон с сыром»

1. Сначала приготовить всю посуду и продукты для приготовления блюда.
2. Поставить кастрюлю с водой, для варки макарон из расчета 1 кг макарон, на 6 литров воды.
3. В кипящую подсоленную воду положить макароны (можно поломать).
4. Варить до готовности (20 минут).
5. Пока варятся макароны, почистить лук, помыть и порезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле.
6. Натереть сыр на крупной терке.
7. Готовые макароны откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, переложить в кастрюлю, заправить маслом, обжаренным луком, перемешать.
8. Выложить макароны на противень, сверху посыпать сыром.
9. И запекать в духовом шкафу минут 15.
10. Затем все разложить по порционным тарелочкам.

К качеству блюд, готовых макаронных изделий предъявляют следующие требования:

1. отварные макаронные изделия должны быть мягкими, не склеенными, не разваренными, без комков;
2. вкус, цвет и запах блюда должны быть свойственны отварным макаронам, с привкусом того продукта, с которым оно приготовлено.

### **Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой.**

Ингредиенты:

Крупа гречневая – 1 стакан;

Вода – 2 стакана;

Соль – ½ ч. ложки;

Масло сливочное – 100г.

1. В кастрюлю влить воду, довести до кипения.
2. Гречневую крупу перебрать.
3. Подрумянить на сковороде.
4. Поместить крупу в кастрюлю, залить кипяченой водой, дать осесть, воду слить.
5. Залить по мере соленую кипящую воду, помешать, дать закипеть.
6. Положить 20г масла, размешать, закрыть крышкой и доваривать на слабом огне около 30 минут.
7. Положить готовую кашу на тарелку, заправить остальным маслом.
8. Оформить блюдо с помощью дополнительных продуктов.
9. Сделать презентацию готового блюда.

Требования к качеству готового блюда: крупинки каши должны быть хорошо сварены и сохранять форму, легко отделяться одна от другой.

### **Технология приготовления молочной рисовой каши.**

Ингредиенты:

Рис – 1 стакан

Вода – 2 стакана

Молоко – 2 стакана

Сахар – 2 столовые ложки

Соль – 0,5 чайной ложки.



Масло сливочное – по вкусу

Совет: Первым делом необходимо выбрать подходящий рис для приготовления каши. Если вы хотите, чтобы у вас получилась вязкая каша, тогда необходимо взять круглый рис, поскольку в нем содержится много крахмала. Кастрюля должна быть с толстым дном

- 1) Рис промываем 2-3 раза, пока вода не станет прозрачной.
- 2) Подготовленную крупу опускаем в кастрюлю с кипящей водой, варим на среднем огне около 5-7 минут без крышки, до полного испарения воды.
- 3) Убавляем огонь, добавляем горячее молоко.
- 4) Варим на слабом огне 15-20 минут,
- 5) Доводим кашу до нужной консистенции, периодически помешивая, чтобы каша не подгорела.
- 6) За 5-7 минут до готовности добавляем в кашу соль и сахар.
- 7) Накрываем кастрюлю с кашей крышкой для упаривания. Через 15 минут.
- 8) В готовую рисовую кашу добавляем кусочек сливочного масла и подаем к столу.
- 9) Оформить блюдо с помощью дополнительных продуктов (варенье, свежие фрукты или ягоды.)
- 10) Сделать презентацию готового блюда.

Жидкие каши варят так же, как вязкие, но для них берут большее количество жидкости.

Требования к качеству каши

1. Каша должна иметь заданную консистенцию.
2. Форма крупинок должна быть сохранена.
3. Вкус слабосоленый, характерный для данного вида каши.

## Технологическая карта урока технологии

**Выполнила:** Мурзаханова А.В.

**Авторы программы:** Синица Н.В., Симоненко В.Д.

**Раздел:** «Кулинария»

**Тема урока:** «Блюда из сырых овощей и фруктов»

**Класс:** 5

**Цели урока:** способствовать формированию представлений обучающегося о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей и фруктов. Создать условия для овладения обучающимися УУД в процессе учебной деятельности.

**Планируемые результаты:**

**Предметные:**

Формирование знаний о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.

**Метапредметные:**

*Познавательные:* выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проведение сравнительного анализа.

*Регулятивные:* определение технологической последовательности приготовления салата.

*Коммуникативные:* умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

**Личностные:**

Способствовать развитию сенсорной сферы учащихся (развитие глазомера, ориентировки в пространстве, точности и тонкости различения цвета, света формы) при первичной обработке овощей, формированию готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства, умение провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе.

Межпредметные связи: биология, история, литература.

Этапы	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Планируемые результаты
1	2	3	4
<b>Орг. Момент.</b>	<p>– Доброе утро! Я очень рада видеть вас на уроке. Получение сведений об отсутствующих. Проверка готовности к уроку – Сегодня мы с вами продолжаем путешествие в страну кулинария.</p>	<p>Приветствуют учителя. Проверяют готовность к уроку</p>	<p><u>Личностные:</u> Мотивация к учению <u>Регулятивные:</u> самоорганизация</p>
<b>Актуализация знаний.</b>	<p>Но чтобы нам продолжить необходимо ответить на следующие вопросы. 1.Какая посуда необходима для приготовления пищи? 2.Перечислить инвентарь и приспособления, которые должны быть на кухне? 3.Расскажите правила ухода за посудой. 4.Для чего нужны овощи в питании человека? 5.Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них витаминов? 6.Расскажите об использовании свежемороженых овощей в кулинарии. 7.Какие из овощей можно употреблять в сыром виде?</p>	<p>Вспоминают изученный материал. Отвечают на вопросы учителя</p>	<p><u>Личностные:</u> – активизация имеющихся ранее знаний; <u>Познавательные</u> – анализировать, структурировать знания; <u>Коммуникативные:</u> – выражать свои мысли в устной форме;</p>
<b>Целеполагание</b>	<p>Метод «Коммуникативная атака» Продолжим урок. Чтобы определить тему урока предлагаю вам ответить на вопросы кроссворда: 1.Хотя я сахарной зовусь, Но от дождя я не размокла, Крупна, кругла, сладка на вкус. Узнали вы? Я – ... (свёкла). 2.Кругла да гладка, Откусишь – сладка, Засела крепко</p>	<p>Разгадывают кроссворд.</p>	<p><u>Личностные:</u> – Смыслообразование; – Умение мотивировать свою деятельность; <u>Регулятивные:</u> – Умение самостоятельно поставить цель своего обучения, формулировать задачи обучения, планировать пути достижения цели; –</p>

	<p>На грядке – ... (репка).  3.Заставит плакать всех вокруг,  Хоть он и не драчун, а ... (лук).  4.Что за скрип? Что за хруст?  Это что ещё за куст?  Как же быть без хруста,  Если ты ... (капуста).  5.И зелен, и густ  На грядке вырос куст.  Покопай немножко:  Под кустом ... (картошка).</p> <table border="1" data-bbox="405 647 1032 911"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>с</td><td>в</td><td>ё</td><td>к</td><td>л</td><td>а</td></tr> <tr><td>р</td><td>е</td><td>п</td><td>к</td><td>а</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>л</td><td>у</td><td>к</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td>к</td><td>а</td><td>п</td><td>у</td><td>с</td><td>т</td><td>а</td></tr> <tr><td>к</td><td>а</td><td>р</td><td>т</td><td>о</td><td>ш</td><td>к</td><td>а</td><td></td><td></td></tr> </table> <p>– Какое слово у нас получилось?  – Из чего делают салаты?  – Правильно, из овощей.  – Зачем нам нужно есть овощи? Что нам это даст?  – Правильно, для здоровья, а что еще нужно обязательно есть, чтобы быть здоровыми и сильными?(фрукты)  – Как вы думаете, о чем мы будем говорить сегодня на уроках?  – Верно, а как вы думаете, какая тема урока у нас сегодня?  – Откройте тетради и запишите число и тему урока.  – Что будет являться целью урока?</p>					с	в	ё	к	л	а	р	е	п	к	а										л	у	к							к	а	п	у	с	т	а	к	а	р	т	о	ш	к	а			<p>Отвечают на вопросы, обсуждают их.</p> <p>Пытаются формулировать тему и цель урока.  Тема: «Блюда из сырых овощей и фруктов».  Записывают тему в тетрадь.  Цель: приготовить, подать и продегустировать салат из сырых овощей (фруктов).</p>	<p><u>Коммуникативные:</u>  – умение выражать свои мысли в устной форме;  умение организовывать учебное сотрудничество;</p>
				с	в	ё	к	л	а																																												
р	е	п	к	а																																																	
				л	у	к																																															
			к	а	п	у	с	т	а																																												
к	а	р	т	о	ш	к	а																																														
<b>Изучение</b>	Рассмотрите рисунок пирамида на стр. 40. Как	Высказывают	<u>Личностные:</u>																																																		

<p><b>нового материала</b></p>	<p>вы думаете, почему овощи и фрукты находятся на втором ярусе?</p> <p>Рациональное питание человека невозможно без овощей и плодов. Овощи содержат почти все необходимые для организма питательные вещества. Особенно богаты овощи витаминами. Они способствуют возбуждению аппетита, лучшему усвоению пищи и позволяют значительно разнообразить питание. Овощи обладают лечебными свойствами, которые используются как народной, так и научной медициной. В ряде овощей содержатся особые вещества, способные уничтожить некоторые болезнетворные микробы. Овощи применяют в качестве диетических продуктов при некоторых заболеваниях.</p> <p>Рассказывает о многообразии овощей и фруктов, о пищевой ценности, о пользе соков и клетчатки.</p> <p>Сегодня новый материал мы будем изучать необычным способом, вы будете работать в парах. Каждая пара изучит свой вопрос и составит свою часть опорной схемы, затем выйдет и представит свой результат.</p> <p>План изучения темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способы хранения (в летнее время и зимнее время года).</li> <li>2. Влияние экологии качество овощей и фруктов (учебник с. 59).</li> <li>3. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.</li> <li>4. Правила сохранения витаминов (Учебник с. 60)</li> </ol>	<p>предположения на поставленные вопросы.</p> <p>Слушают рассказ о многообразии овощей и фруктов, пищевой ценности, пользе соков и клетчатки.</p> <p>Работают в парах Составляют опорную схему</p>	<p>– проявление интереса к новому содержанию; – осмысление основных вопросов, подлежащих усвоению; <u>Регулятивные:</u> саморегуляция; <u>Познавательные:</u> – умение работать с учебником, – извлекать необходимую информацию ; <u>Коммуникативные:</u> – умение организовывать учебное сотрудничество, работать индивидуально, в парах;</p>
--------------------------------	--	--	--

	<p>5. Инструменты и приспособления для нарезки овощей и фруктов?          Можете приступить к выполнению задания, материал можете взять в учебнике.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Физкультминутка</u></b></p> <p>Упражнение 1.          Исходное положение – основная стойка.          На счёт «раз» – руки за голову, локти широко развести, голова наклонена назад.          На счёт «два» – локти подаются вперед.          На счёт «три» – руки расслабленно опускаются вниз.          На счёт «четыре» – принять исходное положение.          Упражнение в медленном темпе повторяется 4-6 раз.</p> <p>Упражнение 2.          Исходное положение – стойка ноги врозь, кисти в кулаках.          На счёт «раз» – мах левой рукой назад, правой вверх.          На счёт «два» – встречными махами поменять положение рук.          Махи заканчиваются рывками рук назад. Упражнение повторяется 6-8 раз в среднем темпе.</p> <p>Упражнение 3.          Выполняется сидя на стуле.          На счёт «раз» – отнести голову назад.          На счёт «два» – голову наклонить вперед, плечи не поднимать.          Упражнение повторяется 4-6 раз в медленном темпе.</p> <p>Выступление учениц.</p>	<p>Изучают материал</p> <p>Выполняют упражнения.</p> <p>Выступают с докладами, другие составляют опорную схему.</p>	
--	--	---	--

	<p>Давайте проверим и закрепим наши знания в рабочей тетради на печатной основе с. 30 зад. 2</p> <p>– А теперь обменяйтесь тетрадями и проверьте работы своего соседа по парте.</p> <p>Работа с учебником с. 61</p> <p>– Рассмотрим рисунок 33. «Формы нарезки овощей»</p> <p>– Как называется блюдо из одного или нескольких овощей?</p> <p>– Чем можно заправить салат?</p> <p>– Какие овощи и фрукты могут нанести вред нашему здоровью?</p> <p>– Просмотр видео «Нитраты в овощах»</p>	<p>Работа в тетради на печатной основе.</p> <p>Взаимопроверка</p> <p>Рассматривают рис. 33 учебника, анализируют формы нарезки овощей. Предполагаемые ответы: Салат сметаной, майонезом, салатной заправкой, растительным маслом.</p> <p>Ознакомить с тем, как в домашних условиях обнаружить нитраты.</p>	
<p><b>Практическая работа</b></p>	<p>Этапы выполнения практической работы:</p> <p>1) В процессе приготовления необходимо соблюдать следующие требования.</p> <p><b>Санитарно – гигиенические требования:</b></p> <p>1. Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно, вымыты с мылом, ногти коротко острижены, волосы убраны под косынку.</p> <p>2. Если овощи и фрукты не подвергаются тепловой обработке, после мытья их ополаскивают кипяченой водой, чтобы на поверхности не осталось микробов.</p> <p>3. Нарезку сырых и вареных овощей и фруктов, необходимо производить на</p>	<p>Слушают и вспоминают технику безопасности.</p>	<p><u>Личностные:</u> – осознание своих возможностей; – мотивация на творческую деятельность; – осознание ответственности за качество своей деятельности; – проявление самостоятельности;</p> <p><u>Регулятивные</u> – планировать и организовывать свою деятельность; – выполнять контроль и коррекцию,</p>

	<p>разных разделочных досках.</p> <p><b>Правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными принадлежностями</b></p> <p><i>При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных факторов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;</li> <li>• травмирование пальцев рук при работе с теркой;</li> </ul> <p><i>Чтобы этого избежать необходимо:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> – Правильно держать нож при нарезании продуктов, не поднимать нож слишком высоко над разделочной доской.</li> <li><input type="checkbox"/> – Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки продуктов</li> <li><input type="checkbox"/> – Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.</li> <li>– При неисправности кухонного инвентаря, при затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить учителю.</li> <li>– Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.</li> <li><input type="checkbox"/> – Вынести мусор, отходы и очистки в отведённое место.</li> </ul> <p>Надеваем рабочую одежду, и соблюдая правила ТБ переходим к ее выполнению.</p> <p>2) Приготовление салатов из овощей и фруктов (работа с</p>	<p>Работают в группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Делятся на группы:</li> <li>– Распределяют обязанности – профессии (старший повар, младший повар, официант и т.д)</li> <li>– Советуются, выбирают блюдо для приготовления;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Работают с техн. Картой, дополняют ее.</li> <li>– Изучают технологическую последовательность приготовления выбранного блюда ;</li> <li>– Организуют рабочее место;</li> <li>– Выбирают необходимые для выполнения практической работы инструменты, приспособления, столовую посуду;</li> <li>– Самостоятельно выполняют практическую работу;</li> <li>– Выполняют сервировку</li> </ul>	<p><u>Познавательные</u> –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение обосновывать критерии качества конечного результата;</li> </ul> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение вступать в диалог, выражать свои мысли; организовывать и планировать работу в группе, уметь согласовывать свои действия;</li> </ul>
--	--	---	---



	<p>помощью технологических карт Приложение 1 и 2.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Сегодня мы с вами приготовим овощной салат «Витаминный», и салат «Фруктовый»</li> <li>– Работать вы будете в группах, 1 группа приготовит овощной салат, а 2 группа фруктовый.</li> </ul> <p>В приготовлении салатов вам помогут технологические карты, но в них пропущены некоторые этапы, вам нужно будет закончить рецепт.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– В конце урока каждая группа должна будет презентовать свое блюдо и рассказать об этапах приготовления.</li> <li>– Не забудьте уделить внимание оформлению салатов.</li> </ul> <p>3) Дегустация.</p> <p>4) Уборка рабочего места и кухни.</p> <p>Во время выполнения работы учитель осуществляет консультации, контроль.</p>	<p>стола;</p> <p>Проводят дегустацию.</p> <p>Обсуждают, что получилось, что не получилось, выявляют причины и способы устранения;</p>	
<p><b>Подведение итогов урока</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Умение готовить приходит не сразу, для этого нужно трудиться не только практически но и теоретически, как говорил великий полководец Суворов «Тяжело в учении легко в бою!». Это значит, что теоретические знания вам пригодятся на практике.</li> <li>– Что нового сегодня вы узнали?</li> <li>– Где пригодятся вам, полученные сегодня знания?</li> <li>– Что вам понравилось сегодня на уроке?</li> </ul>	<p>Отвечают на вопросы учителя.</p> <p>Оценивают свою деятельность на уроке.</p>	<p><u>Регулятивные</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Умение осуществлять взаимооценку, самооценку ;</li> </ul> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Умение слышать одноклассников, учителя, понимать точку зрения другого;</li> <li>– Умение выразить свое</li> </ul>

	<p>Ответы учащихся строятся на основе слов:          « Мне понравилось...          Я научилась.....          Мне запомнилось...          Мне пригодится.....»)</p> <p><i>Выставление оценок с аргументацией.</i></p>		<p>мнение, аргументировать, участвовать в коллективном обсуждении  <u>Личностные:</u> Самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.</p>
<b>Домашнее задание</b>	<p>Читать параграф 10 стр. 58 – 63, ответить на вопросы в конце параграфа.          Приготовить салат, (в рабочих тетрадях заполнить отзывы родных, о приготовленном вами блюде).</p>	<p>Записывают домашнее задание.</p>	<p><u>Регулятивные:</u> планирование дальнейшей деятельности;</p>

## Технологическая карта урока технологии

**Выполнила:** Мурзаханова А.В.

**Авторы программы:** Синица Н.В., Симоненко В.Д.

**Раздел:** Кулинария

**Тема урока:** «Яйца. Определение свежести яиц»

**Класс:** 5

**Цели урока:** дать представление о пищевой ценности яиц, их значении в питании человека и научить определять свежесть яиц; развивать интерес к изучению нового материала, к выполнению коллективных работ.

**Планируемые результаты:**

**Предметные:** определение способов проверки свежести и хранения яиц, приготовление блюд из яиц.

**Метапредметные:**

*Познавательные:* выбирать наиболее рациональные способы приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.

*Регулятивные:* технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качествготавливаемого блюда;

*Коммуникативные:* умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем и сверстниками, разрешать конфликтные ситуации; познавательные.

**Личностные:** умение провести самоанализ выполненной работы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.

Межпредметные связи: История, культура общения, биология

Этапы	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Планируемые результаты
1	2	3	4
<b>Орг. Момент.</b>	Здравствуй, очень рада видеть вас сегодня!! – Меня зовут Анастасия Валерьевна, сегодня я проведу у вас уроки, надеюсь вам будет интересно!! – Проверка наличия учащихся.	Приветствие. Восприятие информации.	<u>Личностные:</u> Мотивация к учению <u>Регулятивные:</u> самоорганизация
<b>Актуализация знаний.</b>	<i>Вопросы для повторения пройденного материала:</i> – Ребята, сейчас мы посмотрим, как вы усвоили прошлый материал. – Я буду задавать вопросы, сначала вы отвечаете на него в парах. Потом кто то один озвучит всему классу и мы с вами проверим, правильно ли вы ответили. – В чем заключается механическая обработка овощей? – Какие приспособления используют при нарезке овощей? – Как можно сохранить витамины при кулинарной обработке овощей? – Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении винегрета? – Как можно украсить винегрет?	Актуализируют знания, отвечают на вопросы. Работают в парах.	<u>Личностные:</u> – активизация имеющихся ранее знаний; <u>Познавательные</u> – анализировать, структурировать знания; <u>Коммуникативные:</u> – выражать свои мысли в устной форме;
<b>Целеполагание</b>	Ребята, я хочу загадать вам загадку: Может и разбиться, Может и свариться; Если хочешь, в птицу Может превратиться. Явиться в желтой шубке. Прощайте, две скорлупки! Правильно, молодцы!  – Скажите, пожалуйста, о чем мы будем говорить на уроке? – Сегодня наш урок будет посвящен такому важному и необходимому продукту – яйцам!	Отвечают на вопросы.	<u>Личностные:</u> – Смыслообразование; – Умение мотивировать свою деятельность; <u>Регулятивные:</u> – Умение самостоятельно поставить цель своего обучения, формулировать задачи обучения, планировать пути достижения цели; –

	<p>– Откройте тетради. Запишите тему урока «Блюда из яиц. Определение свежести яиц.»</p> <p>– Какие задачи мы с вами поставим на урок? Для этого используйте слова помощники, которые представлены на слайде: ВСПОМНИМ; УЗНАЕМ; НАУЧИМСЯ.</p> <p>Ребята, мы продолжаем путешествие по стране Кулинария. Добро пожаловать в «Мир солнышка в скорлупке».</p> <p>Сегодня мы побываем в гостях у придворного повара Калорьевича и узнаем всё о яйце и яичных продуктах,</p> <p>Знакомьтесь! (изображение повара) Повар у плиты творит Как на крыльях он парит. Каждое его творенье – Просто сказка, обеденье, Мысли, творчества полёт, Тот, кто пробовал, поймёт. Поварское дело не ремесло, а искусство.</p> <p>У древних римлян существовали поговорки: «Жизнь – из яйца», «С яйца – с самого начала», потому что свою трапезу они всегда начинали с яйца, которое они не варили, а выпивали сырым.</p>	<p>Записывают в тетрадях тему урока.</p> <p>Определяют задачи урока.</p>	<p><u>Коммуникативные:</u> – умение выражать свои мысли в устной форме; умение организовывать учебное сотрудничество;</p>
<p><b>Изучение нового материала</b></p>	<p>В каждом маленьком яйце скрыто столько загадок! Раскроем их и станем настоящими экспертами в области яиц. Яйцо – пища, приготовленная природой в идеальных пропорциях.</p> <p><b>А вот и первая загадка. Какие полезные вещества содержатся в 45 граммах яйца?</b></p>	<p>Слушают внимательно учителя.</p> <p>Работа с текстом</p>	<p><u>Личностные:</u> – проявление интереса к новому содержанию; – осмысление основных вопросов, подлежащих усвоению;</p>

	<p>– Подсказку вы можете увидеть в учебнике стр.66</p> <p>– Ребята, давайте сделаем вывод по прочитанному.</p> <p>– Современная наука определила, что в состав яиц входят жизненно необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные соли, витамины А, D, Е и В.</p> <p>Основная часть полезных веществ сосредоточена в желтке.</p> <p>Правда, нельзя забывать и о том, что в яйце содержится много холестерина (именно поэтому яйца ограничены в употреблении при заболеваниях почек и печени).</p> <p>Исследование показало, что люди со здоровой диетой могут съедать по яйцу в день, и уровень холестерина в крови не поднимется.</p> <p>Согласно статистике, человек ежегодно употребляет в пищу около 200 куриных яиц.</p> <p><b>– Чтобы разгадать вторую загадку, отправимся с поваром Калорьевичем в магазин.</b></p> <p>Просто поразительно, как много информации содержится на яйце!</p> <p>– Какую информацию содержит штамп на яйце?</p> <p>Маркированные яйца с указанной датой называются диетическими.</p> <p>По истечении 7 суток они становятся столовыми.</p> <p>– Крупные яйца массой 45 г. и более маркируют красной краской – это продукт 1-й категории.</p> <p>– Яйца массой 40 г. и меньше – синей краской – это продукт 2-й категории.</p> <p>К <u>яичным продуктам</u> относятся <i>меланж</i> (замороженная смесь белка с желтком) и <i>яичный порошок</i> (высушенный меланж). Эти продукты</p>	<p>учебника стр.66</p> <p>Делают вывод из прочитанного.</p> <p>Слушают учителя.</p> <p>Высказывают свои предположения.</p>	<p><u>Регулятивные:</u> саморегуляция;</p> <p><u>Личностные:</u> положительное отношение к занятиям двигательной деятельностью.</p> <p><u>Познавательные:</u></p> <p>– умение работать с учебником,</p> <p>– извлекать необходимую информацию ;</p> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <p>– умение организовывать учебное сотрудничество, работать индивидуально, в парах;</p>
--	--	--	--

особенно удобны для использования в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания.

Покупать нужно самые свежие яйца. Запомните, что срок хранения яиц в холодильнике – 30 суток, при комнатной температуре – 12 суток.

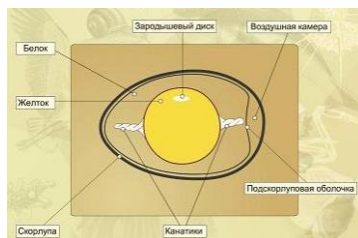
### Физкультминутка

– Проводит ученица.

#### Повар Калорьевич подготовил для вас несколько советов.

- Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.
- При отсутствии холодильника яйца можно сохранить свежими, если смазать скорлупу тонким слоем сала или растительного масла, завернуть каждое яйцо в бумагу, уложить в корзинку и повесить ее в темном проветриваемом месте.

**Раскроем ещё одну загадку и познакомимся со строением яйца.**



Яйцо покрыто скорлупой, под которой находятся две подскорлупные оболочки. Между ними образуется воздушная камера – пуга. В процессе хранения яиц пуга увеличивается. Под оболочками находится белок. В середине его на двух канатиках «подвешен» желток.

– Белок составляет около 60 % содержимого яйца, а желток – около 40 %.

– Очень важно, чтобы яйца были свежими, а как это узнать, вот так загадка?

– *Как определить свежесть яйца?*

Выполняют физкультминутку.

Слушают советы от повара Калорьевича.

Работают по учебной таблице)

	<p><u>Для определения их доброкачественности можно использовать несколько способов.</u></p> <p>1. <u>Органолептическим способом</u> (посмотреть, понюхать, взять руками и поболтать) – объяснить каждый вид органолептики.</p> <p>2. <u>Просвечивание</u> (с помощью овоскопа) Свежесть яйца можно определить путем его просвечивания в специальном приборе – овоскопе. Испорченное яйцо в овоскопе не просвечивается.</p> <p>3. <u>Погружение в воду.</u> Существует и другой способ определения доброкачественности. Для этого необходимо налить в стакан воду, растворить в нем одну столовую ложку соли и опустить туда яйцо. Наблюдать, что происходит с яйцом. Давайте попробуем это сделать.</p>	<p>Высказывают свои предположения.</p> <p>Знакомятся со способами определения качества яиц.</p>												
<p><b>Лабораторная работа</b></p>	<p>Проведём опыт и определим качество яиц в подсолённой воде.</p> <p style="text-align: center;"><b>Ход работы.</b></p> <table border="1" data-bbox="376 788 1341 1018"> <tr> <td>1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.</td> </tr> <tr> <td>2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.</td> </tr> <tr> <td>3. Оформите результаты опыта: зарисуйте положение яйца в стакане с водой и охарактеризуйте его качество.</td> </tr> </table> <p>Яйца могут быть источником инфекционного заболевания, в процессе</p> <table border="1" data-bbox="376 1098 1341 1286"> <thead> <tr> <th>Качество яйца</th> <th>Положение яйца</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яйцо свежее</td> <td>Опустилось на дно стакана</td> </tr> <tr> <td>Недостаточно свежее</td> <td>Плавает чуть выше дна</td> </tr> <tr> <td>Недоброкачественное</td> <td>Находится на поверхности жидкости</td> </tr> </tbody> </table> <p>приготовления пищи из них необходимо соблюдать правила.</p> <p style="text-align: center;"><b>Советы повара Калорьевича.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (это снизит</li> </ul>	1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.	2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.	3. Оформите результаты опыта: зарисуйте положение яйца в стакане с водой и охарактеризуйте его качество.	Качество яйца	Положение яйца	Яйцо свежее	Опустилось на дно стакана	Недостаточно свежее	Плавает чуть выше дна	Недоброкачественное	Находится на поверхности жидкости	<p>Работают в парах по инструкционной карте)</p> <p>Определяют качество яиц по таблице</p> <p>Читают советы повара Калорьевича.</p> <p>Принимают участие в</p>	<p><u>Личностные:</u> умение строить внятные предложения;</p> <p><u>Познавательные:</u> умение делать выводы; самостоятельное решение проблем.</p> <p><u>Коммуникативные:</u> умение обмениваться мнениями, слушать учителя, строить понятные речевые высказывания.</p> <p><u>Регулятивные:</u> умение контролировать и оценивать свои действия.</p>
1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.														
2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.														
3. Оформите результаты опыта: зарисуйте положение яйца в стакане с водой и охарактеризуйте его качество.														
Качество яйца	Положение яйца													
Яйцо свежее	Опустилось на дно стакана													
Недостаточно свежее	Плавает чуть выше дна													
Недоброкачественное	Находится на поверхности жидкости													



	<p>возможность попадания вредных микробов со скорлупы в пищу)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Соблюдать режим тепловой обработки яиц.</li> </ul> <p>– <b>Опять загадка, какие вкусные блюда можно приготовить из яиц?</b></p> <p><b>Предлагаю принять участие в игре «Яичный аукцион»</b> (<i>кто последний назовёт блюдо из яиц</i>).</p> <p><i>Из яиц готовят:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– яичницы, омлеты. Яйца можно фаршировать. Кроме того, яйца широко используются при приготовлении котлет, запеканок, блинчиков, а также кондитерских изделий.</li> <li>– В кухне народов мира можно найти около 3 тысяч рецептов блюд из яиц.</li> <li>– В русской национальной кухне, например, яйца готовили, как отдельное блюдо.</li> <li>– Как пищевое сырье, для смеси с другими продуктами яйца не воспринимались. Даже в тесто их стали употреблять лишь в XIX веке по примеру французов.</li> <li>– <i>Как же правильно варить яйца?</i></li> </ul> <p>Рассмотрим способы варки яиц .</p> <table border="1" data-bbox="383 935 1341 1257"> <thead> <tr> <th>Способ приготовления</th> <th>Время приготовления, мин</th> <th>Готовность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Всмятку</td> <td>2</td> <td>Белок свернулся наполовину, желток не свернулся</td> </tr> <tr> <td>«В мешочек»</td> <td>4-5</td> <td>Белок свернулся, желток не свернулся</td> </tr> <tr> <td>Вкрутую</td> <td>7-10</td> <td>Желток и белок свернулся</td> </tr> </tbody> </table>	Способ приготовления	Время приготовления, мин	Готовность	Всмятку	2	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся	«В мешочек»	4-5	Белок свернулся, желток не свернулся	Вкрутую	7-10	Желток и белок свернулся	<p>игре «Яичный аукцион»</p> <p>Высказывают своё мнение.</p> <p>Работают с таблицей.</p>	
Способ приготовления	Время приготовления, мин	Готовность													
Всмятку	2	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся													
«В мешочек»	4-5	Белок свернулся, желток не свернулся													
Вкрутую	7-10	Желток и белок свернулся													
<p><b>Практическая работа</b></p>	<p><b>Подготовка к практической работе.</b></p> <p>– Мы переходим к практической работе, но сначала запомним несколько правил!</p> <p><b>Советы повара Калорьевича</b></p>	<p>Знакомятся с правилами варки яиц.</p>	<p><u>Личностные:</u> – осознание своих возможностей; – мотивация на</p>												

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Никогда не варите яйца сразу из холодильника, потому что очень холодные яйца, которые кладут в горячую воду, скорее всего, лопнут.</li> <li>● Никогда не варите яйца слишком долго (желтки потемнеют, белок будет похож на резину).</li> <li>● Всегда используйте маленькую кастрюлю – когда слишком много места, яйца могут стукнуться друг об друга и потрескаться.</li> <li>● Помните, что у яиц есть подушечка на тупом конце, где собирается воздух. Во время варки там может собраться давление и скорлупа потрескается. Чтобы этого избежать, проколите яйцо с тупого конца иголкой, чтобы выходил пар.</li> <li>● Если скорлупа яйца слегка треснута, яйца надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.</li> <li>● Сваренные яйца опускают в холодную воду, чтобы они легче очистились.</li> </ul> <p><b>Вводный инструктаж.</b>  Перед выполнением практической работы проводится инструктаж по правилам техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– при пользовании электронагревательными приборами;</li> <li>– при работе с горячей жидкостью.</li> </ul> <p>Учитель выдаёт задание в соответствии с проводимой деловой игрой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Сейчас мы с вами разделимся на команды и распределим роли в команде ;</li> </ul> <p>Задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Создать эскиз художественного оформления блюда из яиц.</li> <li>– приготовить блюда из яиц, опираясь на эскизы, оформить готовые блюда;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ защитить готовые проекты;</li> </ul>	<p>Читают советы.</p> <p>Слушают вводный инструктаж.</p> <p>Выполняют эскиз.</p>	<p>творческую деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осознание ответственности за качество своей деятельности;</li> <li>– проявление самостоятельности;</li> </ul> <p><u>Регулятивные</u> –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать и организовывать свою деятельность;</li> <li>– выполнять контроль и коррекцию,</li> </ul> <p><u>Познавательные</u> –</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение обосновывать критерии качества конечного результата;</li> </ul> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение вступать в диалог, выражать свои мысли;</li> <li>– организовывать и планировать работу в группе, уметь согласовывать свои действия;</li> </ul>
--	---	--	---

	<p><b>Определение качества.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка сервировки стола.</li> <li>2. Определение качества приготовленного блюда согласно требованиям (<b>самоконтроль и взаимоконтроль</b>).</li> <li>3. Анализ допущенных отклонений при приготовлении и оформлении блюда.</li> <li>4. Уборка стола, рабочего места и мытье посуды (согласно графику).</li> </ol>	Работают в группах.	
<b>Подведение итогов урока</b>	<p><i>Вопросы для повторения пройденного материала:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какая часть яйца считается самой ценной?</li> <li>2. Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток?</li> <li>3. Назовите способы определения свежести яйца.</li> <li>4. Как правильно хранить яйца в холодильнике?</li> </ol> <p><b>Рефлексия.</b></p> <p>Синквейн: существительное; два прилагательных; три глагола в неопределённой форме; пословица, фраза или крылатое выражение; синоним.</p> <p>Составление учащимися синквейна.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Яйцо;</li> <li>2. таинственное, хрупкое, полезное;</li> <li>3. купить, варить, угощать;</li> <li>4. «солнышко в скорлупке», «в доме еда, а дверь заперта», «яйца курицу не учат».</li> <li>5. жизнь, здоровье.</li> </ol>	<p>Подводят итоги.</p> <p>Высказывают свое мнение.</p> <p>Составляют синквейн по пройденной теме.</p>	<p><u>Регулятивные</u></p> <p>– Умение осуществлять самооценку, взаимооценку;</p> <p><u>Коммуникативные:</u></p> <p>– Умение слышать одноклассников, учителя, понимать точку зрения другого;</p> <p>– Умение выражать свое мнение, аргументировать, участвовать в обсуждении</p> <p><u>Личностные:</u></p> <p>Самооценка, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.</p>
<b>Домашнее задание</b>	<p>Домашнее задание: повторить изученный материал (стр.66-71, вопросы для самопроверки).</p> <p>Уважаемые эксперты в области яиц, я благодарю вас за активную работу. Новых вам открытий и побед в стране Кулинария. Урок окончен.</p>	Записывают домашнее задание.	<p><u>Регулятивные:</u></p> <p>планирование дальнейшей деятельности;</p>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 7



**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-**  
**ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**«ЮНЫЙ ПЕКАРЬ»**

**Возраст обучающихся: 5-7 классы**

Разработчик: Мурзаханова А.В.

**Челябинск**

**2023**

124

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	125
2. Учебно-тематический план.....	131
3. Календарно- тематическое планирование.....	132
4. Содержание программы.....	133
5. Методическое обеспечение.....	135
6. Список литературы.....	138

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа кружка «Юный пекарь» имеет художественно-эстетическое направление и была разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 17.02.2023) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 14.07. 2022 № 295-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 № 629);
- Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (утверждён приказом Министерства труда России от 22 сентября 2021г. № 6652н).

Программа кружка имеет практико-ориентированный и исследовательский характер. Практическая деятельность учащихся в кружке носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, а также формированию технологического мышления. Воспитание творческой личности сопровождается формированием не только знаний, умений и навыков, но и развитием творческого потенциала, способностью добывать знания собственным опытом.

Новизна программы состоит в том, что занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с питанием человека (пекарь, хлебопек). Программа ориентирована на интерес и пожелания учащихся, учитывает их возрастные потребности. Подбор методов, форм, приемов обучения осуществлен с целью развития творческих

способностей учащихся.

**Актуальность программы** заключается в том, что учащиеся, находясь в условиях особой развивающей среды, которая способствует приобщению к искусству приготовлению выпечки, а также помогает раскрыться лучшим человеческим и деловым качествам. Кроме того, содержание программы создаёт условия для приобретения практических навыков приготовления и оформления мучных кулинарных изделий, что способствует развитию творческих способностей. У учащихся развивается способность доводить дело до конца, умение работать самостоятельно и в коллективе. Также благодаря содержанию программы, у учащихся появляется возможность осознанно подходить к выбору будущей профессии.

**Цель программы** – расширение знаний обучающихся об ассортименте мучных кулинарных изделий; о способах приготовления разных видов теста; формированию практических навыков разделки и выпечки мучных кулинарных изделий; развитие творческих способностей и мышления, посредством оформления изделий из теста.

### **Задачи программы**

#### *Обучающие:*

- ✓ Формировать практические умения и навыки приготовления мучных кулинарных изделий.
- ✓ Формировать навыки безопасной работы на технологическом оборудовании.
- ✓ Познакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов.
- ✓ формирование умений рационального использования продуктов;
- ✓ Познакомить с санитарными нормами и правилами охраны труда при приготовлении мучных кулинарных изделий.
- ✓ Познакомить с профессиями, связанными со сферой общественного питания: пекарь, кондитер.

#### *Развивающие:*

✓ Способствовать развитию у обучающихся творческих способностей, логического и технологического мышления, формированию экономической и экологической грамотности.

✓ Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода в оформлении готовых изделий.

✓ Развивать общетрудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями

*Воспитательные:*

✓ Воспитывать познавательную активность, самостоятельность, взаимопомощь, отзывчивость.

✓ Способствовать воспитанию у обучающихся трудолюбия, целеустремленности, дисциплинированности.

✓ Способствовать формированию коммуникативных способностей детей и умения работать в коллективе.

### **Планируемые результаты**

*Личностными* результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

✓ активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

✓ проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;

✓ проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;

✓ оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам.

*Метапредметными* результатами освоения обучающимися содержания программы «Юный пекарь» являются следующие умения:

✓ характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;



- ✓ находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- ✓ общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- ✓ организовывать самостоятельную деятельность с учётом требований её безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- ✓ планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;
- ✓ анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- ✓ видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- ✓ оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- ✓ управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность

*Познавательные:*

- ✓ высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста;
- ✓ проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно;
- ✓ выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- ✓ находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;
- ✓ проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;

✓ проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом.

*Коммуникативные:*

✓ слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;

✓ находить точки соприкосновения различных мнений;

✓ приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;

✓ осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;

✓ оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;

✓ формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задачи;

✓ проявлять инициативу в ситуации общения.

*Предметными* результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

*Знать:*

✓ сорта муки, основное и дополнительное сырьё, условия и сроки их хранения, виды теста;

✓ оборудование хлебопекарного производства и технику безопасности при работе на нём;

✓ процессы, происходящие при замесе и брожении теста;

✓ факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов теста;

✓ правила предварительной и окончательной расстойки теста;

✓ основы санитарии и гигиены;

*Уметь:*

✓ проводить органолептическую оценку муки;

✓ соблюдать технику безопасности при работе с электрооборудованием; соблюдать санитарные требования к хлебопекарному производству;

- ✓ замешивать тесто безопасным способом;
- ✓ определять созревание теста;
- ✓ рационально использовать имеющиеся продукты;
- ✓ замешивать и выпекать изделия из разных видов теста;
- ✓ проводить предварительную и окончательную расстойку теста;
- ✓ соблюдать температурные режимы при выпечке изделий из муки;
- ✓ охлаждать и хранить мучные кулинарные изделия.

**Отличительными особенностями** данной образовательной программы являются:

✓ Структура занятий построена таким образом, что теоретические знания учащийся получает одновременно с практикой, что является наиболее продуктивным и целесообразным.

✓ Использование игровых заданий, что повышает мотивацию детей к занятиям, развивает их познавательную активность.

Данная программа рассчитана на 36 астрономических часа (1 раз в неделю по 2 часа).

Наполняемость группы – не более 10 человек. Данное количество участников предусмотрено для того, чтобы была возможность реализовывать индивидуальный подход к каждому ученику. Программа ориентирована на средний школьный возраст 5-7 класс. Дополнительная общеразвивающая программа реализуется в очной форме.

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название раздела, тема	Количество часов			Форма контроля
		всего	теория	практика	
<b>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления мучных кулинарных изделий</b>					
1.1.	Вводное занятие	1	1	-	Текущий опрос
1.2.	Основные характеристики сырья	2	2	-	Текущий контроль – «светофор»
1.3.	Способы кулинарной обработки	2	2	-	Цепочка (опрос)
1.4.	Сервировка «чайного стола»	1	0,5	0,5	Игра-испытание, коллективная рефлексия.
<b>Раздел 2. Виды теста и изделия из него</b>					
2.1.	Технология приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста	12	2	10	Приготовление и оформление булочек, пирожков, пирогов из дрожжевого безопасного теста; «Интервью»; Самоанализ.
2.2.	Технология приготовления изделий из песочного теста	6	2	4	Приготовление и оформление тертого пирога из песочного теста; Приготовление и оформление булочек с яблоками из песочного теста; Составление схемы приготовления.

2.3.	Технология приготовления мучных кулинарных изделий из слоеного теста.	10	2	8	□ Приготовление и оформление: - круассанов и язычков; - слоек с разными начинками; - курника; - синабонов. Карточки задания «Продолжи»; Самоанализ.
2.4	Итоговое занятие «Конкурс на лучшее оформление мучного кулинарного изделия»	2	-	2	Тестирование, конкурс.
	<b>Итого по учебному плану</b>	36	11,5	24,5	

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема занятия	Кол-во часов	Дата
1	Вводное занятие	1	
2	Что такое выпечка и ее польза	1	
3	Основное и дополнительное сырье, необходимое для приготовления для приготовления мучных кулинарных изделий.	1	
4	Сорта муки, определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности).	2	
5	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2	
6	Сервировка «чайного стола».	1	
7	Технология приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.	2	
8	Приготовление и оформление булочек разной формы	2	
9	Приготовление и оформление пирожков с различными	2	

	начинками		
10	Приготовление и оформление пирогов-ягодников	2	
11	Приготовление пирога с капустой и грибами из дрожжевого безопасного теста	2	
12	Приготовление и оформление рыбников	2	
13	Технология приготовления изделий из песочного теста	2	
14	Изготовление тертого пирога из песочного теста	2	
15	Приготовление и оформление булочек с яблоками из песочного теста	2	
16	Технология приготовления мучных кулинарных изделий из слоеного теста.	2	
17	Приготовление и оформление круассанов и слоек с разными начинками;	2	
18	Приготовление и оформление курника	2	
19	Приготовление и оформление синнабонов	2	
20	Итоговое занятие	2	

## **Содержание программы**

### **Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления мучных кулинарных изделий (6 ч)**

#### **1.1. Вводное занятие (1 ч.)**

Теория: Ознакомление с программой, её целями, задачами. Инструктаж по технике безопасности при проведении кулинарных работ, правилам внутреннего распорядка, оказание ПМП. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Анкетирование и начальная диагностика.

#### **1.2. Основные характеристики сырья (4 ч.)**

Теория: Знакомство с понятием выпечки и ее пользы для организма человека. Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика. Сорта муки, определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание).

#### **1.3. Способы кулинарной обработки. (2 ч.)**

Знакомство со способами кулинарной обработки пищевых продуктов(механическая, тепловая, химическая).

#### **1.4. Сервировка «чайного стола» ( 1 ч.)**

Теория: Знакомство с правилами сервировки стола и этикета. Рассмотрение способов заваривания чая и подачи блюд.

Практика: Приготовление чая. Сервировка стола. .

### **Раздел 2. Виды теста и изделия из него**

#### **2.1. Технология приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (12 ч.)**

Теория: Продукты, входящие в состав дрожжевого теста, их соотношение. Изучение технологий приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Основные формы готовых изделий, а также приёмы оформления изделий (использование тестяной пластики и различных посыпок, фаршей для начинок.). Характеристика качества готовых изделий.

Практика:

- Приготовление и оформление булочек разной формы (из безопарного теста);
- Приготовление и оформление пирожков с различными начинками(из безопарного теста);
- Приготовление и оформление пирогов-ягодников(из безопарного теста);
- Приготовление пирога с капустой и грибами из дрожжевого безопарного теста;
- Приготовление и оформление рыбников.

#### **2.2. Технология приготовления изделий из песочного теста (6 ч.)**

Теория: Знакомство с видами песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного теста, их соотношение и технология приготовления его. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок). Дефекты приготовления, причины.

Практика:

- Изготовление тертого пирога из песочного теста.
- Приготовление и оформление булочек с яблоками из песочного теста

### **2.3. Технология приготовления мучных кулинарных изделий из слоеного теста (10 ч.)**

Теория: Виды слоёного теста. Ингредиенты, необходимые для приготовления слоёного теста и технология его приготовления. Способы оформления изделий из слоёного теста.

Практика:

- Приготовление и оформление круассанов и слоек с разными начинками;
- Приготовление и оформление курника;
- Приготовление и оформление синабонов.

### **2.4. Итоговое занятие**

Практика: Конкурс на лучшее оформление мучных кулинарных изделий, награждение лучших кружковцев, праздничный чай. Итоговое тестирование.

### **Методическое обеспечение**

Реализация данной дополнительной образовательной программы заключается в создании особой развивающей среды для выявления и развития общих и творческих способностей учащихся, что может способствовать не только их приобщению к творчеству, но и раскрытию лучших человеческих качеств, поэтому целесообразно применение следующих методов :

1. **Словесные** (объяснения, рассказ, беседа);
2. **Наглядные** (показ видеоматериалов, иллюстраций, демонстрация приемов выполнения операций, вариантов оформления готовых блюд);
3. **Практические** (упражнения, игры, моделирование, оформление, лабораторные работы)



### **Формы занятий:**

- комбинированное занятие;
- практическое занятие;
- лабораторная работа;
- урок-игра (деловая, ролевая);
- урок-«аукцион»;
- урок-сказка;
- урок-путешествие;
- конкурс;
- соревнование.

Для эффективного достижения целей при организации занятий применяются следующие **методические приёмы:**

- постановка творческих задач;
- решение развивающих задач;
- решение проблем творческого характера;
- синектика;
- морфологический анализ Фрица Цвикки;
- шесть шляп Эдварда де Боно;
- ментальные карты (Тони Бьюзен);
- мозговой штурм;
- постановка вопросов и поиск ответов на уроках.

На занятиях применяются следующие **формы организации деятельности** учащихся: фронтальная, коллективная, групповая, коллективно-групповая, парная, индивидуальная.

Занятия проводятся в кабинете технологии, в оборудованном помещении для кулинарии, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям.

## **Формы подведения итогов**

Диагностика результатов осуществляется через контроль, оценку и включает в себя проверку усвоения программы и коррекцию, как отдельных процессов, так и результатов деятельности на данном этапе обучения.

В процессе реализации программы используются различные виды контроля:

а) входной – в начале обучения:

- беседа,
- опрос
- тест.

б) текущий – на каждом занятии:

- оценка качества выполненной работы,
- оценка системы усвоения приемов и методов работы,

в) промежуточный – по окончании занятия

г) итоговый – в конце курса

- конкурс на лучшее оформление мучных кулинарных изделий,
- итоговое тестирование.

В результате проведенных видов контроля определяется уровень усвоения программы, навыки, полученные детьми.

В ходе реализации данной программы, обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических занятиях.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

43. Баранова, Ю.В. Выпечка хлебобулочных изделий: Учебник / Ю.В. Баранова – М.: Новый учебник, 2018. – 160 с.
44. Волкова, Л.С. Великолепная выпечка: Избранные рецепты / Л.С. Волкова – М.: Эксмо, 2017. – 134 с.
45. Горбенко, Е.А. Технология хлебопекарного и кондитерского производства: Учебное пособие / Е.А. Горбенко – М.: Дашков и Ко, 2016. – 240 с.
46. Егорова, Ю.А. Выпечка без труда / Ю.А. Егорова – СПб.: Издательство «Питер», 2019. – 187 с.
47. Иванова, Т.Н. Русская кладка. Выпечка из дрожжевого и слоеного теста / Иванова Т.Н. – М.: Издательство «Мир книги», 2014. – 195с.
48. Ковалева, Н.А. Хлебобулочные изделия домашнего приготовления: Рецепты и советы / Н.А. Ковалева – М.: АЗБУКА-АТТИКУС, 2019. – 170 с.
49. Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от от 31 марта 2022 г. N 678-р ).
50. Об образовании в Российской Федерации: Федеральный закон от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ (последняя редакция) : принят Государственной Думой 21 декабря 2012 года – URL: [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_140174/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/) (дата обращения: 10.05.2023).
51. Попова, М.А. Кулинарная книга домашнего хозяйства / М.А. Попова. – М.: АСТ, 2015. – 166 с.
52. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утверждено приказом Министерства образования и науки Р РФ от 27 июля 2022 г. N 629 ).

53. Селезнев, А. Все о тесте. Секреты домашней выпечки / А. Селезнев. – Москва : Изд-во Эксмо, 2011. – 208 с. – ISBN 978-5-699-45402-0.

54. Шевелева, Л. А. Развитие творческих способностей учащихся на уроках технологии в дополнительном образовании в условиях реализации ФГОС // Профессионально-педагогическое образование в России и за рубежом. – 2018. – №1. – С. 67-73.

55. Яндива, Т. Вкус выпечки / Т. Яндива. – Москва : Изд-во АСТ, 2023. – 144с. – ISBN 978-5-17-15206