



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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 САМОСТОЯТЕЛЬНОСТИ У ОБУЧАЮЩИХСЯ 7
КЛАССОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ РАЗДЕЛА «КУЛИНАРИЯ»**

Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.05 Педагогическое образование
Направленность программы бакалавриата
«Технология. Экономика»

Проверка на объем заимствований:
63,13 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
рекомендована/не рекомендована

«6» июня 2018г.
зав. кафедрой технологии и ППД
В.М. Кирсанов

Выполнил (а):
Студент (ка) группы ОФ-501/062-5-1
Аглиуллина Юлия Нурисламовна

Научный руководитель:
старший преподаватель кафедры
технологии и ППД
Пушкарская Светлана Фарважевна

Челябинск

2018

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	8
1.1 Подходы к понятию «самостоятельность» в психолого- педагогической литературе.....	8
1.2 Психологические особенности обучающихся среднего подросткового возраста.....	16
1.3 Методы развития самостоятельности обучающихся.....	23
Выводы по первой главе.....	30
ГЛАВА 2 ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 7 КЛАССОВ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ИЗУЧЕНИИ РАЗДЕЛА «КУЛИНАРИЯ».....	33
2.1 Определение уровня самостоятельности обучающихся 7 классов на уроках технологии	33
2.2 Педагогические условия развития самостоятельности обучающихся 7 классов на уроках технологии при изучении раздела «Кулинария».....	45
2.3 Результаты экспериментальной работы по развитию самостоятельности обучающихся на уроках технологии.....	52
Выводы по второй главе.....	54
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	56
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	59
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	65

ВВЕДЕНИЕ

На современном этапе перестройки системы образования появилось потребность в организации учебно-воспитательного процесса в школе таким образом, чтобы каждый ученик сумел показать активность, самостоятельность, творческий процесс в обучении, сформировать собственный личный образ учебной деятельности. В связи с этим на первый план образования выходит задача развития в человеке способностей избирательно осваивать научные знания, умения адаптировать приобретенные знания к практике.

В личности должны быть развиты такие качества, как потребность в приобретении новых знаний, способность раскрывать самостоятельно суть новых понятий, освоение методов познавательной деятельности, творческое использование приобретенных познаний с целью решения разных проблем.

В процессе школьного образования обучающиеся обязаны овладеть комплексом познавательных действий: реализация планирования своей самостоятельной работы; поиск ответа на все непонятное, неясное; рациональная организация своего рабочего места, обеспечивая необходимые условия для эффективного умственного труда, нахождение материалов для доказательства определенных положений; осуществление планирования и систематизации учебного материала.

Внутренняя необходимость человека в познаниях, умение их приобретать из различных источников и творчески применять их на практике характеризуются как самостоятельность.

Развитие самостоятельности школьников в процессе обучения со временем становится одним из основных вопросов педагогики, так как

необходимость обучения личности, готовой к самостоятельной и ответственной взрослой жизни является требованием времени и особо подчеркивается во всех документах по модернизации образования (Концепция модернизации российского образования, Стратегия модернизации содержания общего образования и др.). Современные методы и технологии обучения предполагают активное участие и самостоятельность учащихся в учебном процессе.

Воспитание самостоятельности учеников как цель образования рассматривали Я.А. Коменский, Ж.-Ж.Руссо, А. Дистервег, И.Г. Песталоцци, К.Д. Ушинский. Проблему анализа форсированности у детей активности и самостоятельности, как важнейшего показателя плодотворности учения рассматривали Л.П. Аристова, Е.Я. Голант, М.А. Данилов, Б.П. Есипов, П.И. Пидкасистый, И.С. Якиманский и др. [7].

Познавательная самостоятельность различными исследователями определяется как характеристика личности (Д.Б. Богоявленская, Л.Г. Вяткин, З.И. Калмыкова, М.Н. Махмутов и др.). В педагогической литературе познавательная самостоятельность рассматривается как процесс и результат специально организованного усвоения учебной информации. Исследование путей формирования познавательной самостоятельности учащихся проводили В.К. Буряк, Е.Л. Голант, Б.П. Есипов, М.И. Махмутов, П.И. Пидкасистый, А.В.Усова и др. [34].

Важную роль в развитии самостоятельности школьников играет технологическое образование. Существовавшая долгие годы в российских школах трудовая подготовка обучающихся имеет и положительные, и отрицательные стороны. Следует отметить, что интерес к трудовому обучению невысок, так как не связан с потребностями и склонностями учащихся. Они не видят социальной и личной значимости своего труда. Традиционные формы и методы организации трудового обучения не вовлекают учащихся в исследовательскую деятельность, наиболее для них привлекательную.

Изучая различные темы на уроках, ученики получают некий шаблон к решению задач. Этим шаблоном они пользуются при решении однотипных задач в дальнейшем. С одной стороны ученики четко отрабатывают умения и навыки решения поставленных задач, с другой, они не всегда четко представляют поставленную цель. В результате этого при нестандартной постановке задачи у учащихся возникают сложности с решением. Так же в наш век информационных технологий, дети имеют доступ к огромному количеству информации. Но, часто владея информацией они не могут ей правильно воспользоваться, так как нет единого шаблона к использованию полученной информации, а анализировать и выделять главное и полезное в данный момент дети не привыкли.

Замена в учебном плане предмета «Трудовое обучение» на предмет «Технология» сделала актуальным поиск нового содержания и методов, позволяющих освободить технологическое образование от немотивированных упражнений по обработке различных материалов. Образовательная область «Технология», включенная в инвариантную часть базисного учебного плана российской школы в 1993 году, призвана создать условия для развития самостоятельности обучающихся в процессе преобразовательной деятельности.

На основе анализа педагогических исследований по проблеме развития самостоятельности обучающихся можно сделать вывод о недостаточной разработанности данной педагогической проблемы. Уровень развития самостоятельности современных школьников продолжает оставаться на среднем уровне.

Объектом исследования является образовательный процесс по «Технологии» в средней образовательной школе.

Предмет исследования – педагогические условия развития самостоятельности обучающихся на уроках технологии при изучении раздела «Кулинарии» в 7 классах.

Цель работы – выявить, теоретически обосновать и экспериментально проверить педагогические условия развития самостоятельности школьников на уроках технологии при изучении раздела «Кулинария» в 7 классе.

Гипотеза исследования: процесс развития самостоятельности обучающихся 7 классов на уроках технологии при изучении раздела «Кулинария» будет эффективным, если на уроках реализуются следующие педагогические условия:

– будут разработаны и внедрены в учебный процесс нетрадиционные уроки с интерактивным характером деятельности обучающихся;

– будет использована кейс-технология, способствующая развитию самостоятельности обучающихся.

Для достижения поставленной цели и проверки гипотезы обозначены следующие *задачи исследования:*

1. Проанализировать психолого-педагогическую литературу по теме исследования.
2. Изучить подходы к понятию «самостоятельность» в психолого-педагогической литературе.
3. Выявить психологические особенности обучающихся среднего подросткового возраста.
4. Изучить методы развития самостоятельности обучающихся.
5. Определить исходный уровень самостоятельности у учащихся 7х классов МКОУ «Усть-Багарякская СОШ» с. Усть-Багаряк на уроках технологии при изучении раздела «Кулинария».
6. Разработать и провести нетрадиционные уроки по разделу «Кулинария» для обучающихся 7х классов, способствующие развитию самостоятельности.
7. Проверить эффективность разработанных уроков, направленных на развитие самостоятельности обучающихся.

8. Разработать методические рекомендации для учителей технологии по разработке кейс-заданий для обучающихся 7 классов по разделу «Кулинария».

Методологическая база исследования: теоретический анализ психолого-педагогической и научно-методической литературы по данной проблеме, наблюдение, сравнение, педагогический эксперимент.

База исследования: МКОУ «Усть-Багарякская СОШ» с. Усть-Багаряк, Кунашакский район, Челябинская область.

Структура работы: выпускная квалификационная работа состоит из содержания, введения, двух глав, выводов, заключения, списка использованных источников, приложений.

ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1.1 Подходы к понятию «самостоятельность» в психолого-педагогической литературе

Главным требованием общества к современной общеобразовательной школе является развитие самостоятельности, как значимое качество личности, обладающей самостоятельностью в решении всевозможных задач, умеющей альтернативно и критически размышлять, получать и освежать собственные познания посредством самообразования, улучшать умения и способности, творчески использовать их в собственной жизнедеятельности. Общество нуждается в самостоятельной, интенсивной и творческой личности. Значит, развитие самостоятельности учащихся в процессе обучения считается одной из основных задач современного педагогического образования.

Современная педагогическая наука приоритетным направлением развития учебных заведений определяет гуманистический подход в организации процесса обучения. Основным принципом гуманистической модели учебного процесса считается развитие личности подростка. Наибольшую роль приобретает ориентация на развитие обучающихся путем выявления критериев для основательного анализа явлений, на привитие способностей самостоятельной работы, на умение обучаться самому.

Самостоятельность – понятие, которое довольно часто встречается в публикациях, посвящённых человеку. Им оперируют философы,

публичные и муниципальные деятели, писатели, люди искусства, политические деятели, социологи, а также специалисты по психологии и педагогике. Практически в любой теории или же концепции, касающейся человеческого существования, возможно отыскать данную категорию. Все это позволяет нам говорить о том, что проблемы воспитания самостоятельного человека с давних лет рассматривались во всевозможных областях гуманитарного познания.

Воспитание самостоятельности – обязательное требование сегодняшней действительности, предполагающее формирование целеустремленности, независимости, широты взоров, мышления, гибкости ума и действий, предприимчивости. Об интенсивной роли самого человека в процессе жизнедеятельности говорили в своих трудах Б.Г. Ананьев, П.Т. Блонский, Л.С. Выготский, А.В. Запорожец, А.И. Леонтьев, А.Р. Лурия, С.Л. Рубинштейн, А.А. Смирнов [18].

Самостоятельность считается трудным интегративным качеством. Она включает в себя организованность, предприимчивость, самоконтроль, самооценку, прогностичность [19].

С точки зрения психологии, самостоятельность – обобщенное свойство личности, проявляющееся в предприимчивости, критичности, адекватной самооценке и чувстве собственной ответственности за собственную деятельность и поведение [41].

В общей психологии самостоятельность ориентируется как «волевое качество личности, воплощенное в умении по собственной инициативе ставить цель, отыскивать пути ее достижения и практически выполнять принятые решения» [13].

Развитие самостоятельности обучающихся реализуется в процессе организованной самостоятельной деятельности, как одной из основной составляющей учебного процесса, в ходе которого происходит формирование познаний, умений и способностей самостоятельного заключения задач.

Развитие самостоятельности и активности обучающихся считается основной проблемой в психолого-педагогических исследованиях таких ученых, как К.Д. Ушинский, Ю.К. Бабанский, Б.П. Есипов, И.Т. Огородников, П.И. Пидкасистый и многих других. В частности, в основе педагогической концепции К.Д. Ушинского лежит принцип, говорящий о том, что обучающиеся обязаны «по мере своих возможностей работать самостоятельно, а педагог в свою очередь управляет данной самостоятельной деятельностью и предоставляет для нее необходимый материал». Им были разработаны пути и средства организации самостоятельной работы, аргументированы требования ее организации с учетом возрастных индивидуальных особенностей обучающихся [33].

Самостоятельность – свойство личности, способность классифицировать, планировать, регулировать и деятельно воплотить в жизнь собственную работу без неизменного управления и практической поддержке извне [21].

Самостоятельность личности связана с интенсивной работой мысли, эмоций и воли. Данная взаимосвязь двухсторонняя:

- с одной стороны, формирование мыслительных и эмоционально-волевых действий – это требуемые предпосылки самостоятельных условий и действий;
- с другой стороны, складывающиеся в процессе самостоятельной работы суждения и действия усиливают и сформировывают умение не только принимать на себя осознанно целевые воздействия, но и достигать эффективного выполнения принятых заключений, несмотря на допустимые трудности.

В психологии считается, что уровень развития самостоятельности обуславливается вероятностью перехода к наиболее непростой задаче.

Личностное развитие ребенка наступает с рождения и завершается после окончания учебного заведения приобретением социально-психологической самостоятельности и независимости, а также ощущением

внутренней свободы, соответствующей высокоразвитой личности. В детстве складываются главные мотивационные, инструментальные и стилевые черты личности.

Мотивационные цели и задачи – это основные потребности и мотивы поведения человека, предполагающие достижение поставленной цели.

Инструментальные особенности включают предпочитаемые человеком способы достижения соответствующих целей, удовлетворение своевременных потребностей, а *стилевые особенности* затрагивают характер, нрав, метод действия человека.

Самостоятельность – одно из ведущих качеств личности, выражающееся в умении поставить цель, усиленно достигать ее выполнения собственными силами, ответственности, действовать при этом сознательно не только в известной ситуации, но и в новых обстоятельствах.

Показателем самостоятельности обучающегося считается эффективность его действий. Данный показатель невозможно заменить контролем взрослого. Контроль неизменно предусматривает послушание, а объединение данных двух определений способно сформировать безволие, безответственность, инфантильность.

В педагогическом словаре дается следующее определение: «Самостоятельность – свойство личности, способность систематизировать, планировать, регулировать и активно осуществлять свою деятельность без постоянного руководства и практической поддержке извне [21].

В современной педагогической литературе самостоятельность определяется как одно из главных качеств личности, которое выражается в умении ставить перед собой конкретную задачу, собственными силами усиленно достигать ее воплощения в жизнедеятельности, при этом действовать сознательно и активно не только в знакомой ситуации, но и новых, изменяющихся обстоятельствах, которые требуют собственного пути решения.

Проблема изучения самостоятельности» наблюдается в работах Я.А. Коменских. Он указывал, что наизусть можно выучить только то, что хорошо понять рассудком, самостоятельно. А. Дистерверг главным принципом воспитания считал самостоятельность. Он утверждал, что только те познания и умения обладают значимостью, которые приобретены самостоятельным путем. Согласно его мнению, обучающиеся с помощью педагога должны четко осознать, какую пользу приносит изучение в повседневной жизни [24].

Важную роль самостоятельной работе отводили Н.Г. Чернышевский, Н.А. Добролюбов. «Если наши дети, – писал Н.Г. Чернышевский, – желают быть людьми, в самом деле, образованными, они должны приобретать образование самостоятельными занятиями» [28].

Определенный вклад в дальнейшее развитие проблемы самостоятельности внесен К.Д. Ушинским, который развитие «самостоятельности» обучающихся выдвинул в качестве главного дидактического принципа и условия воздействия на формирование личности.

Проблеме развития самостоятельности обучающихся в отечественной педагогике уделяется много внимания. В частности, в педагогической и психологической литературе 20-30х годов XX века, она связывается с совместными задачами формирования подрастающего поколения, вследствие чего акценты значительно смещаются непосредственно с дидактических позиций в сторону проблемы самостоятельности как идеологически требуемого качества личности [15].

В эксперименте А.С. Макаренко в советской школе так же предпринимались попытки осуществить задачи воспитания навыков самостоятельной работы обучающихся, большое внимание уделялось развитию общественно ценных качеств личности, из числа которых наибольшую роль придавалось общественной самостоятельности. В данный период педагоги отдают предпочтение развитию у подростков

таких общественно ценных умений, как соотносить персональное и общественное суждение, работать в коллективе, принимать участие в управлении коллективными делами.

Основное средство развития самостоятельности – совместная деятельность. Важнейшая заповедь народной педагогики – с раннего возраста обучить детей самостоятельности, обучить их размышлять, творчески подходить к занятию, критически расценивать собственную деятельность и деятельность своих товарищей. Макаренко считал, что: «чтобы ученик вырос самостоятельным, ему следует с раннего возраста, по мере взросления и созревания для некоего вида деятельности постепенно предоставлять все больше самостоятельности». Система Макаренко учитывает постепенность и очередность в данном деле [14].

Проблема воспитания самостоятельности отображается в идее В.А.Сухомлинского о личностно-развивающем раскладе к обучению, развитию познавательной активности и самостоятельности, креативном раскладе к овладению познаниями, создании оптимальных условий деятельности для каждого обучающегося, содействии проявлению оригинальности в критериях коллективного изучения. Так же важным признаются утверждения о том, что только лишь в ходе поиска, активного интеллектуального труда, самостоятельного преодоления проблем поднимается творческая идея – активности и самостоятельности, реализуемого в возможностях учеников к общественному действию, поступку, достижению установленной цели. В соответствии данному принципу, формирование обучающегося происходит только в его интенсивной работе при присутствии сопутствующей помощи преподавателя с применением различных средств стимулирования ориентированности [20].

Сластенин В.А. пишет о самостоятельности следующее: «В организации деятельности воспитанников педагог играет важную роль». Педагогическое руководство нацелено на то, чтобы вызвать у детей

энергичность, самостоятельность, инициативу. Отсюда значимость принципа сочетания педагогического управления с развитием инициативы и самостоятельности обучающихся. Педагогическое управление вызвано поддерживать полезные начинания ребенка, обучать их выполнению тех или иных видов деятельности, предоставлять рекомендации, поощрять инициативу и творческий процесс. От этого зависит развитие детской самостоятельности и самовоспитание ребенка. На конкретном возрастном этапе обучающийся в полной мере начинает показывать себя как субъект деятельности, в том числе по совершенствованию себя как личности. Важным условием формирования инициативы и самостоятельности обучающихся считается развитие самоуправления.

Самостоятельность оценивается как сложное качество личности человека, в силу этого оно содержит в себе качества близкие по содержательной основе, но имеющие отличительные оттенки качеств, такие как дисциплинированность, добросовестность, инициативность, прогностичность (умение предвидеть результат, результат собственных действий и поступков), кроме этого включают навыки самоконтроля и самооценки своего поведения. Все без исключения данные качества в совокупности формируют самостоятельность и в то же время считаются ее признаками, при этом любой критерий содержит определенную функцию в формировании единственного, целостного качества [24].

Конечным результатом развития самостоятельности обучающихся является воспитание цельной личности. Следовательно, благоприятным условием развития самостоятельности считается организация педагогического процесса и общения, имеющая личностную направленность, учитывающая характерные черты подросткового возраста, являющаяся условием развития самостоятельности, как интегрального свойства личности, которое начинает развиваться в младшем школьном возрасте.

Важно, что воспитание самостоятельности требует перехода от системы прямого внешнего управления действия детей к опосредованному педагогическому воздействию на него через создание образовательной среды, к которой любой человек обретает навык самостоятельных поступков. При этом, для воспитания самостоятельности могут быть использованы различные виды деятельности: познавательная, творческая, игровая.

На основе изученной психолого-педагогической литературы нами выделены следующие компоненты самостоятельности (см. рис 1).

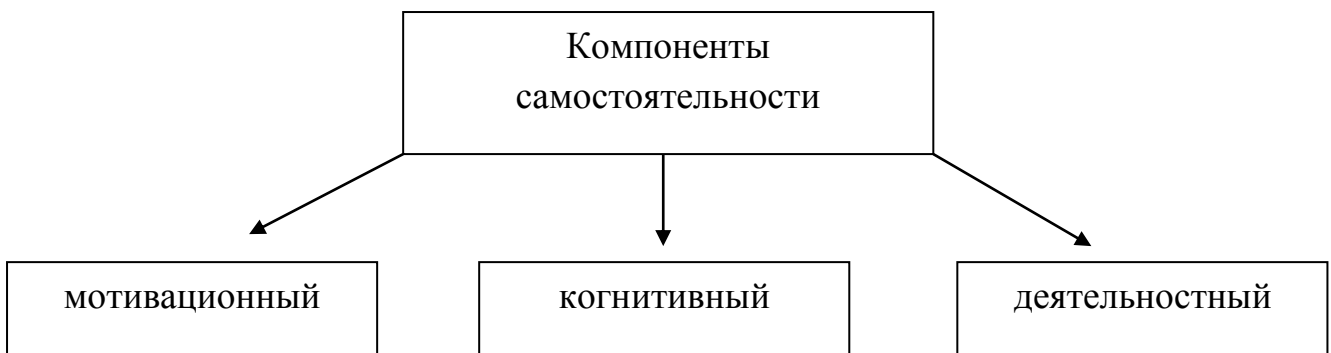


Рис. 1 Компоненты самостоятельности

Таким образом, можно сделать вывод, что большая часть педагогов и психологов оценивают самостоятельность как качество личности, выражающее в умении устанавливать перед собой определенные цели, добиваться из достижения своими силами. А так же как независимость, свободу от наружных воздействий, принуждений, вероятность действовать без посторонней поддержки. Характерными чертами самостоятельности могут являться такие понятия, как независимость, решительность, инициативность.

В данной работе мы будем придерживаться следующего определения: «самостоятельность – свойство личности, выражающееся в способности систематизировать, планировать, регулировать и активно реализовывать свою деятельность без постоянного руководства и практической поддержки извне».

1.2 Психологические особенности обучающихся среднего подросткового возраста

Подростковый возраст – определенный отрезок жизни между детством и зрелостью. В западной культуре он постоянно удлиняется, и полного согласия сроков его начала и завершения нет. Как правило, подростковый период рассматривается как промежуточная ступень между детством и взрослой жизнью, причем проходит он для каждого по-разному и в разное время.

В настоящее время представления о подрастающем поколении разрабатывают главным образом педагоги и психологи, делающие определенный упор на психологическое развитие в данном возрасте. Такое развитие понимается как более или менее естественный процесс, имеющий совместные закономерности. Переход от детства к взрослому возрасту сопровождается рядом конструктивных соматических изменений, он несет с собой многочисленные психологические сдвиги, приводит иногда к ожесточенным столкновениям с обществом и его институтами (родительский дом, школа, профессиональное сообщество) и, наконец, исполняется при единообразии биологических процессов весьма неодинаково в всевозможных социокультурных условиях. Существует *три точки созревания подростка, выделенные Л.С.Выготским*, – органическое, половое и социальное. Сначала наступает половое созревание, затем органическое и спустя некоторое время – социальное.

Введение обязательного школьного обучения привело к точному разделению двух стадий взросления на подростковый и юношеский возраст.

В современной психологии *подростковым возрастом* (*отрочеством*) понимается период онтогенеза от 10-11 до 15 лет, соответствующий началу перехода от детства к юности. Важно отметить, что возрастные границы подросткового возраста так же, как и границы любого другого возрастного периода, являются относительными. Современные изучения Н.Н. Толстых, которая исследовала отношение подростков к будущему, показали историческую и социальную обусловленность границ подросткового возраста. Сопоставляя свои данные, полученные в результате обследования школьников с третьего по восьмой классы, с результатами исследования Л.И. Божович и Н.И.Крылова, также посвященных изучению отношения к будущему у детей различных возрастов, Н.Н.Толстых обнаружила интересный факт, касающийся границ подросткового возраста [7].

В исследовательских работах Л.И. Божович, которые проводились в середине 50-х годов, переломный момент в представлении о будущем наблюдается у обучающихся восьмого и девятого классов, т.е. в 15 лет. Десятилетие спустя исследования Н.И. Крылова показали, что профессиональная направленность подростков, выбор будущей профессии становится актуальным для юношей и девушек только 16-17 лет. В начале 80-х годов Н.Н.Толстых отмечает время яркого перелома в отношении к будущему на рубеже шестого и восьмого классов, что примерно соответствует возрасту 13 лет.

Отрочество относится к числу критических периодов онтогенеза, связанных с кардинальными преобразованиями в сфере сознания, деятельности и системы взаимоотношений индивида. Данный период характеризуется бурным подъемом человека, формированием организма в процессе полового созревания, что оказывает заметное влияние на психофизиологические особенности подростка. Основу формирования новых психологических и личностных качеств подростков составляет общение в процессе различных видов осуществляемой ими деятельности.

Изменение социальной ситуации развития подростков связано с их интенсивным стремлением приобщиться к миру взрослых, ориентацией поведения на общепризнанные нормы и ценности этого мира [25].

Подросток – это еще недостаточно социально зрелый человек. Это личность, оказавшаяся на особенной стадии формирования её важнейших черт и качеств: еще мало развита, чтобы являться взрослой, и в то же время настолько развита, что в состоянии сознательно вступить в отношении с окружающими и следовать в своих поступках и действиях, требованиям общественных норм и правил. Наряду с этим, подросток – это личность, вступившая в этап правовой ответственности за собственные действия, т.е. подросток способен принимать обдуманное решение, совершать разумные действия и нести за них нравственную и правовую обязанность. И, несмотря на то, что закон учитывает во внимание особенности социально-психологического развития несовершеннолетних, уточняет для него ограниченную обязанность, возможность считать старший подростковый и юношеский возраст как характеризующийся личной ответственностью [36].

Характерными для подросткового возраста новообразованиями являются «чувство взрослости», а также развитие самосознание и самооценки, интереса к себе как личности, к своим возможностям и способностям. При отсутствии условий для индивидуализации и позитивной реализации своих новых возможностей самоутверждение подростка может принимать уродливые формы, приводить к отклоняющемуся или невротичному поведению. При благоприятной социальной ситуации развития подростковый возраст может протекать без каких-либо кризисных явлений.

Основной характерной чертой подростка считается личностная нестабильность. Именно в это время подросток говорит о себе, как о личности с большой буквой. Обратные особенности, желания, тенденции осуществляются и борются друг с другом, устанавливая противоречивость

характера и поведения. Непосредственно это чаще всего и является наиболее конфликтной стороной при общении подростков со старшим поколением и между собой. У подростков происходит адаптирование к социально-устойчивым взглядам о мужчине и женщине, стратегиях поведения в обществе, со сверстниками, с родителями. В данный период времени подростку необходимо определиться в понятиях «мужчина» и «женщина», а так же использовать к себе эти понятия, испытывая отличия собственного теперешнего состояния и того, кем он был (была) до этого времени.

Существенные изменения происходят также в интеллектуальном развитии подростка. Важным эмоциональным новообразованием этого вида считается развитие произвольности всех психологических процессов. Подросток уже имеет возможность вполне самостоятельно организовать свое внимание, память, мышление, воображение. В отличие от младшего школьника, ему уже скучно и неинтересно выслушивать бесконечные и пространно-детальные объяснения учителя, он стремится к собственной самостоятельности деятельности [46].

В 7-8 классах школы некоторые подростки начинают систематически и целенаправленно заниматься самовоспитанием и саморазвитием у себя важных волевых качеств личности. В данном возрасте бывают замечены новые мотивы учения, связанные с расширением познаний, с формированием нужных умений и способностей, позволяющих заниматься увлекательной работой, самостоятельным творческим трудом. Учение дополняется самообразованием, приобретая более глубокий личностный смысл. Но чтобы реализовалась самообразовательная деятельность необходимо иметь определенный запас знаний и овладеть соответствующими умениями. С психологической стороны – это, прежде всего, овладение важными методами умственной деятельности, это формирование определенного уровня интеллекта, соответствующего самообразовательной деятельности качества ума. Необходимый уровень

умственной деятельности – главная предпосылка способности развития самостоятельности у детей подросткового возраста.

При взрослении детей происходит его формирование, стремление к существованию во взрослом мире, как равноправного члена жизни, у подростка выражается необходимостью в познании самого себя. Ответ на вопрос «Кто я?» нередко истязает подростка. Он проявляет заинтересованность к самому себе, у него складываются личные взгляды и суждения; бывают замечены личные оценки на те или иные действия и события; он стремится дать оценку собственным возможностям и поступкам; сравнивая себя с ровесниками и их поступками. В данном возрасте случается временное психологическое отдаление подростка от семьи и школы, их роль в становлении личности подростка снижается, в то время как воздействия ровесников усиливается. Нередко он стоит перед выбором официальным коллективом и неформальной группой общения. Преимущество подросток отдает той сфере и группе, в которой он испытывает себя комфортно, где относятся к нему с почтением. Это может быть и спортивная секция, и технический кружок, но так же может быть, референтная группа, где у подростка появляются вредные привычки [51].

Как правило, в данном возрасте у подростков возникают трудности в общении с взрослыми, в частности, с родителями. Родители продолжают смотреть на собственных детей как на маленьких, а они стремятся выбраться из данной опеки. Вследствие этого взаимоотношения с взрослыми, характеризуются высокой конфликтностью, усиливается критичность по отношению к мнениям взрослых, но при этом наиболее значимым становится мнение ровесников.

Изменяется характер отношений со старшими: из позиции подчинения подростков стремятся переключиться в позицию равноправия. В то же время меняется и характер взаимоотношений с ровесниками, возникает необходимость в общении с целью самоутверждения, что в неблагоприятных обстоятельствах может

послужить причиной к разным формам отклоняющегося поведения; завышенная заинтересованность к вопросам интимной жизни человека, способна являться источником к асоциальным нарушениям сексуальной жизни подростка.

У подростка создается ощущение взрослости, которое выражается посредством желания к самостоятельности и независимости, недовольства против стремления взрослых «поучить» его. Ощущение взрослости – ведущее новообразование подросткового возраста [17].

Подросток в данном возрасте зачастую избирает для себя кумира (герой фильма, герой передачи, выдающийся спортсмен и др.), которому он стремится подражать: его внешнему облику, стилю поведения. Внешность вид для подростка имеет огромное значение. Необычная стрижка, украшение, яркая косметика и другие атрибуты дают подростку вероятность разделять себя от других, самоутвердиться в группе ребят.

Все это происходит на фоне перемен эмоционально-волевой сферы. У подростка выражается эмоционально сформированное желание постижения окружающей действительности, стремление к общению с ровесниками, необходимость в дружбе на основе общих интересов и увлечений. У подростка складываются умения самообладания, самоуправления собственными мыслями, формируются упорство, настойчивость, выдержанность, терпеливость, стойкость и другие волевые качества. Существенно изменяются интересы подростка по сравнению с ребенком младшего возраста. Наравне с любознательностью и стремлением к творческой детальности, для него свойственна разбросанность и непостоянность заинтересованностей [5].

С внешней стороны у подростка ничего не изменяется: обучается в той же школе (если, естественно, родители внезапно не переведут в другую школу), проживает в той же семье. Все без исключения в семье к ребенку относятся как к «маленькому». Многие он не делает сам, многие не позволяют родители, которых все так же приходится слушать.

Подросток внешне подражает взрослому и вследствие этого он способен отображать, как зеркало, трудности семейных отношений. В случае, если в семье при ребенке ругаются, затем он будет ругаться таким же образом с родителями, применяя их же слова.

Однако в копировании взаимоотношений имеется и благоприятный момент – это оригинальный перебор ролей, игры, которые встречаются в жизни. То есть, вариант подростковой социализации. И где еще возможно потренироваться, как не в собственной семье? Родители зачастую обращают внимание, то, что подросток зачастую изменяет собственное действия: на сегодняшний день добродушный и ласковый, на следующий день – замысловатый, а на последующей неделе – хулиганистый. У кого-то из подростков вступление в жизнедеятельность ознаменовывается различными выходками (доводящими домочадцев вплоть до невменяемости). У некоторых, наоборот, проявляется в заботе о ближних.

Так же немалую значимость в формировании личности подростка играет подростковое общество (референтная группа) – важная для ребенка группа, чьи взгляды он принимает. Это может быть и дворовая компания, и класс, и друзья по кружку, и соседские дети по этажу. Данная группа является большим авторитетом в глазах подростка, чем сами родители, и имеет возможность воздействовать на его поведение и взаимоотношения с другими. И непосредственно к мнению членов данной группы подросток станет прислушиваться. Как раз в ней он станет пытаться утвердиться. Однако именно подростковые группы более замкнуты и трудно принимают в себя новичков, что часто создает особое пространство одиночества вокруг подростка с проблемами в общении. Наряду с этим трудности для общения подростка создает и его влечение, находясь в группе, защищать свое право на индивидуальность, уникальность: одновременно «быть – как все» и «ни на кого не похожим» [46].

В целом, так же как социальные структуры взрослых, подростковые общества можно разделить на две группы: формальные и неформальные.

К формальным подростковым обществам принадлежат в основном группы учащихся. Они определяются со своей конкретной школой, классом и учителем. Это дает возможность им вместе изучить те или иные предметы, принимать участие во всевозможных видах деятельности, организуемых школой. Вследствие этого каждая формальна четко определенная социальная система, к которой принадлежит подросток, как правило, объединяет учащихся подростков, взаимодействующих в учебной подсистеме и подсистеме внеклассной деятельности.

Неформальным подростковым обществам, как правило, считается слабо структурированные группы молодежи, которые собираются совместно, но имеют мало возможностей принимать участие в формально организованной сети социальных отношений [25].

Таким образом, подростковый период является сложным периодом в развитии личности. Он характеризуется следующими моментами: эмоциональная незрелость, недостаточно развитое умение контролировать собственное поведение, соразмерять стремления и способности в удовлетворении собственных потребностей, повышенная внушаемость, желание самоутвердиться и стать взрослым. Подросток – это еще недостаточно зрелая личность, находящаяся на особой стадии формирования ее важнейших черт и качеств. Задача педагога состоит в построении конструктивного диалога, ненавязчивого руководства учебной деятельностью, формирование познавательной направленности личности.

1.3 Методы развития самостоятельности обучающихся

Важной характеристикой самостоятельности является то, что в ней постоянно реализуется внутренняя потребность, побуждающая человека с

определенной активности. Многие учащиеся не воспринимают требования учителя, только потому, что они для них являются внешней необходимостью, что значительно понижает уровень личной самостоятельности. Вследствие этого потребуется увеличить акценты на ценности определенного содержания, вида учебной деятельности непосредственно для учащегося.

Ведущими педагогическими технологиями тогда становятся те, которые формируются в процессе изучения обстоятельства, побуждающие ребенка стараться самостоятельно найти решения проблемы, связанные с исследованием определенной учебной темы. При данном условии формируются ситуации, когда педагог предоставляет возможность обучающимся выразить стихийную самостоятельность, которая не связана с выполнением общепризнанных норм и правил. Такой вид самостоятельности неизбежно ведет к нехорошим итогам, к ошибкам, которые убедительно доказывают подростку ограниченность, неэффективность стихийных поступков, не основанных на особых познаниях и умениях [19].

Формирование понимания ценности культуры самостоятельности в учебной деятельности считаются результатом тех успехов, которые завоеваны обучающимся при умелом использовании общепринятых мерок и правил освоения определенного школьного предмета.

Самостоятельность поиска правильного результата считается важным условием овладения культурой выполнения нормативных требований. Уровень культуры самостоятельной учебной деятельности формируется в то время, когда учащимся предоставляется возможность осуществлять разнообразные ошибки в ситуации, когда он в недостаточной степени изучает ту или иную проблему. Создание ситуаций, когда ученик без помощи других разыскивает верный результат, а не получает его в готовом варианте, дает возможность ему удостовериться в

необходимости совершения предназначенных стараний согласно овладению решения всевозможных задач.

В образовательной практике применяются различные способы и методы развития самостоятельности обучающихся.

Метод обучения – это конструктивное единство путей и способов эффективной передачи определенной части социального опыта обучающимся, которая обеспечивает успешную самореализацию учащихся в учебной деятельности [19].

Проанализируем некоторые способы и методы развития самостоятельности обучающихся.

1. Применение метода проекта как элемента системы образования.

Метод проектов – это метод организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта, интегрирующий в себе проблемный подход, групповые методы, рефлексивные, презентационные, исследовательские, поисковые и прочие другие методики. Метод проекта дает возможность воспитывать самостоятельную и ответственную личность, развивает творческие основы и интеллектуальные способности.

Уровень культуры самостоятельной деятельности значительно возрастает, в случае если обучающийся вводится в ситуацию обучения сверстников или тех, кто обучается в младших классах. По этой причине необходимо создавать требования в организации учебной и внеучебной жизни подростков, которые бы позволяли им применять свои силы в самостоятельной разработке плана проведения урока, отыскания и осмысления учебного материала, выстраивание его в определенной логике, организации ведения урока, освоения значимости помощника учителя, консультанта.

2. Привлечение обучающихся в обстановку соревновательности.

Элементы соревнования можно использовать на различных этапах урока, однако большой результат наблюдается при проверке контроля знаний обучающихся. Подобные занятия могут быть проведены как обобщающие-повторительные, где у учащихся возрастает познавательная динамичность, углубляется заинтересованность к обучению.

Данный вид педагогической деятельности подразумевает организацию освоения подростками способностей подготовки к роли в всевозможных состязаниях, олимпиадах, научно-практических конференциях, проводимых на уровне города, района, региона, а также организацию общественного признания результатов культурно-организационной и положительной направленной самостоятельности. Включенность обучающихся в широкое и разнообразное поле состязаний гарантирует стимулирование освоения навыками культуры самостоятельной деятельности.

3. Преобразование органов ученического самоуправления, функционирующих на уровне класса, параллели, школы в целом, в ведущего субъекта развития самостоятельности.

Самостоятельность подростка в данном виде деятельности проявляется, во-первых, в исследовании необходимости обучающихся в саморазвитии во всевозможных формах занятий во внеурочное время. Во-вторых, в осуществлении самостоятельного поиска тех людей, которые имеют все шансы стать инициаторами классных и общешкольных мероприятий. Речь идет о выявлении лидеров, которые имеют организаторские возможности, проявление не в стихийной, а в специальной организованной форме и в заинтересованностях всего коллектива.

Значимой воспитательной задачей, которую обучающиеся должны научиться решать в первую очередь, считается побуждение детей разного возраста к овладению способностями самоорганизации. Культура самостоятельной деятельности значительно увеличивается, если учащийся

вводится в ситуацию обучения ровесников или тех, кто учится в младших классах. Это означает, что, участвуя в работе органов ученического самоуправления, обучающиеся обязаны вырабатывать умение переводить стихийную активность в активность специально (культурно) организованную на базе определенной последовательности действий: постановки цели действий, подбора подходящих методик достижения цели, проявления воли и упорство в столкновении с проблемами, воплощения постоянного самоконтроля. Лишь в этом случае вероятен перевод стихийной самостоятельности в культурное русло.

Кроме того, органы ученического самоуправления побуждают к самостоятельности обучающихся при подготовке и проведении всевозможных коллективных творческих дел, мероприятий, акций. Поддерживая культурную инициативу обучающихся, преподаватели выступают в роли консультантов и помощников.

4. Внедрение самостоятельных работ в процессе обучения

Самостоятельная работа – это организованная педагогом деятельность обучающихся, которая ориентирована на поиск знаний, их понимание, закрепление, развитие и формирование умений и способностей, синтез и систематизацию знаний.

Самостоятельная деятельность обучающегося может служить основой перестройки его позиций в учебном процессе.

Во-первых, самостоятельная работа обучающегося – результат его грамотно организованной учебной деятельности на уроке, то, что мотивирует самостоятельное ее расширение, углубление и продолжение в свободное время.

Во-вторых, в представленной трактовке самостоятельная работа – более обширное понятие, нежели домашняя работа, т.е. выполнение заданий, данных преподавателем в классе на дом для подготовки к последующему уроку.

В-третьих, самостоятельная работа должна рассматриваться как специфичная модель (вид) учебной деятельности учащегося, характеризующаяся всеми перечисленными ее отличительными чертами. Данная деятельность является высшей формой учебной деятельности, формой самообразования, связанная с его работой в классе.

Самостоятельная работа обучающегося, рассматриваемая в общем контексте его самообразования, предполагает собой высшую форму его учебной деятельности согласно аспекту саморегуляции и целеполагания; она имеет возможность дифференцироваться в зависимости от источника управления, характера побуждения:

- самостоятельная работа по образцу (алгоритму) – репродуктивный метод (навык выполнения);
- самостоятельная работа с модификацией алгоритма в измененной ситуации – конструктивный метод (повышенный уровень) перенос знаний в необычную ситуацию;
- самостоятельная работа перенесения некоторых распространенных методов и их сочетание – частично – поисковый метод;
- самостоятельная работа по созданию нового способа решения проблемного задания – исследовательский метод.

Умение трудиться с учебной книгой считается один из основных умений, которым необходимо обладать обучающимся средней общеобразовательной школы. Учебник является важным условием для того, чтобы у обучающихся образовались свежие устойчивые кратковременные связи, чтобы учащиеся крепко усвоили материал, объясненный учителем. Учебник создает для детей возможность возвращаться к данному материалу, для того чтобы основательнее обдумать и зафиксировать данный использованный материал или отдельные его части. Вопросы применения учебника на занятии еще мало изучены. Факты показывают, что некоторые обучающиеся не готовят

домашние задания по учебнику, а отвечают на занятия, воспользовавшись только лишь тем, что они узнали со слов педагога [48] .

Деятельность согласно развитию у обучающихся умений и навыков работы с учебником обязана вестись учителями на всех этапах обучения: при сообщении нового материала, при осмысливании и закреплении познаний, при проверке домашних заданий.

Самостоятельная деятельность с целью осуществления ее функции как формы самоорганизации в обучении настоятельно требует познания обучающимися процедуры целеполагания, планирования, самоуправления, самомнения, а как деятельность согласно получению и использованию знаний, умений – определенных способов умственных и физических действий.

5. Кейс-технология – это интерактивная технология обучения, на основе реальных или выдуманных ситуаций, нацеленная не только на освоение познаний, но и на развитие у обучающихся новых качеств и умений.

Кейс (от англ. *case* – случай, обстоятельство) – совокупность учебных материалов, в которых сформулированы практические проблемы, предполагающие коллективный или индивидуальный поиск их решения.

Его характерная отличительная особенность – описание проблематичной ситуации на основе фактов из реальной жизни.

В кейс-технологии производится анализ реальной ситуации (каких либо вводных данных) описание которой одновременно отражает не только какую-нибудь практическую проблему, но и актуализирует определенный комплекс знаний, который нужно усвоить при разрешении данной проблемы.

Кейс-технология помогает повысить интерес у обучающихся к изучаемому предмету, развить у обучающихся такие качества, как социальная активность, коммуникабельность, умение слушать и грамотно излагать свои мысли. Перед учителем стоит задача – научить детей

анализировать информацию, сортировать ее для решения заданной задачи, выявлять ключевые проблемы, выбирать оптимальное решение. Кроме того, обучающиеся получают коммуникативные навыки, развивают презентационные умения, формируют интерактивные умения, позволяющие эффективно взаимодействовать, принимать коллективное решение, учатся самостоятельно отыскивать необходимые знания для решения ситуационной проблемы, изменяют мотивацию к обучению.

Выводы по 1 главе

В первой главе нами были изучены и проанализированы теоретические аспекты развития самостоятельности обучающихся, уточнено понимание ключевых понятий, а также выделены педагогические условия, при которых, на наш взгляд, развитие самостоятельности обучающихся будет проходить наиболее эффективно.

Анализ научной литературы позволил сделать вывод о том, что формирование самостоятельности способствует развитию личности человека в целом. Рассматривая самостоятельность как интегративное свойство личности, современные исследователи подчеркивают, что ее интегративная роль выражается в объединении других личностных проявлений общей направленностью на внутреннюю мобилизацию всех сил, ресурсов и средств для осуществления избранной программы действий без посторонней помощи.

Внешними признаками самостоятельности учащихся являются планирование ими своей деятельности, выполнение заданий без непосредственного участия педагога, систематический самоконтроль за ходом и результатом выполняемой работы, ее корректирование и совершенствование. Внутреннюю сторону самостоятельности образуют

потребностно-мотивационная сфера, усилия воспитанников, направленные на достижение цели без посторонней помощи.

Изучены особенности подросткового возраста. Он является сложным периодом в развитии личности, и характеризуется эмоциональной незрелостью, недостаточно развитым умением контролировать собственное поведение, соразмерять стремления и способности в удовлетворении собственных потребностей, повышенной внушаемостью, желанием самоутвердиться и стать взрослым. Подросток – это личность, находящаяся на особой стадии формирования ее важнейших черт и качеств. Задача педагога состоит в построении конструктивного диалога, ненавязчивого руководства учебной деятельностью, формирование познавательной направленности личности.

Проанализированы некоторые способы и методы развития самостоятельности у обучающихся:

- применение метода проекта как элемента системы образования;
- привлечение обучающихся в обстановку соревновательности;
- преобразование органов ученического самоуправления, функционирующих на уровне класса, параллели, школы в целом, в ведущего субъекта развития самостоятельности;
- внедрение самостоятельных работ в процессе обучения;
- кейс-технология – это интерактивная технология обучения, на основе реальных или выдуманных ситуаций, нацеленная не только на освоение познаний, но и на развитие у обучающихся новых качеств и умений.

Во второй главе будут описаны результаты опытно-экспериментальной работы по развитию самостоятельности обучающихся 7 класса при изучении раздела «Кулинария» с использованием кейс-технологии и нетрадиционных уроков, в частности уроков с элементами соревнования. На наш взгляд, именно эти методы будут способствовать

эффективному развитию самостоятельности учащихся при изучении раздела «Кулинария».

ГЛАВА 2 ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 7 КЛАССОВ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ИЗУЧЕНИИ РАЗДЕЛА «КУЛИНАРИЯ»

2.1 Определение уровня самостоятельности обучающихся 7 классов на уроках технологии

В первой главе нами были изучены и проанализированы основные теоретические аспекты развития самостоятельности обучающихся, уточнено понимание ключевых понятий, а также выделены педагогические условия, при которых, на наш взгляд, развитие самостоятельности обучающихся будет проходить наиболее эффективно.

Цель констатирующего эксперимента – определение уровня сформированности самостоятельности у обучающихся 7 классов на уроках «Технологии» при изучении раздела «Кулинария».

Экспериментальная работа осуществлялась на базе МКОУ «Усть-Багарякская СОШ» с.Усть-Багаряк, Кунашакского района, Челябинской области.

Для проведения эксперимента нами были сформированы экспериментальная (ЭГ) и контрольная группа (КГ). В эксперименте участвовало 16 девочек из 7 «А» и 7 «Б» классов (по 8 девочек в каждом из классов).

Экспериментальная работа проводилась поэтапно. Данная работа предлагает реализацию следующих этапов:

1 этап – *констатирующий* – выявление исходного уровня развития самостоятельности при изучении предмета «Технология» у обучающихся 7 классов.

2 этап – *формирующий* – организация работы по повышению уровня самостоятельности учащихся при изучении раздела «Кулинария».

3 этап – *контрольный* – повторная диагностика уровня развития самостоятельности учащихся 7х классов на занятиях по разделу «Кулинария», проведение анализа полученных результатов.

Для проведения экспериментальной работы нами были использованы следующие методы и методики:

1) *Наблюдение за обучающимися.*

На констатирующем этапе мы наблюдали за обучающимися на протяжении нескольких уроков по разделу «Кулинария». При этом мы обращали внимание на следующие критерии:

- степень сформированности знаний, представлений о самостоятельности (глубина, комплексность, гибкость), осознание значимости самостоятельной деятельности;

- содержание и устойчивость мотивации в самостоятельной деятельности (проявление ситуативных или устойчивых мотивов, комплекс мотивов), отношение к самостоятельной деятельности;

- практически-действенное выражение самостоятельности во всевозможных видах деятельности, умение осуществить самостоятельную деятельность.

В соответствии с представленными критериями можно выделить три уровня самостоятельности:

- *низкий*: подражательно-пассивный, репродуктивный,
- *средний*: частично-поисковый,
- *высокий*: творческий.

Низкий уровень (подражательно-пассивный, репродуктивный) – обучающийся имеет возможность осуществлять действия по готовому

образцу (копирование). В среднем и старшем возрасте низкий уровень самостоятельности характеризуется применением познаний на уровне воспроизведения; слабо проявлена их системность, межпредметные связи, вследствие этого предметные и общеучебные умения применяются лишь только в стандартных ситуациях; слабо представлены умения, связанные с мыслительным анализом критерий задач. Самоконтроль проявляется изредка, главным образом на стадии констатации итогов деятельности. Мотивы носят ситуативный характер и связаны, как правило, с внешним побуждением; познавательная потребность не выражена, активность проявляется редко; ответственность чаще стимулируется внешним контролем, проявлена необходимость в поддержке товарищей, учителей.

Средний уровень (частично-поисковый) – обучающиеся свободно применяют знания в знаковой, стандартной ситуации. Цель, задачи работы выдвигает сам учитель, но планирование ее решения ученик может уже сам. Выполняет типовые упражнения, примеры, излагает текст, умеет раскрывать сущность вопроса своими словами, не копируя учебник или рассказ учителя. Проявляется интерпретирующая активность, но межпредметные умения, способности обобщения и систематизации материала развиты недостаточно. В случае если учебная задача усложнена или же требует творческого решения, как правило, появляются затруднения и неудачи; успешно осуществляется взаимоконтроль, и самоконтроль, но преимущественно после окончания работы. Сам же процесс деятельности слабо контролируется, для этого уровня самостоятельности свойственен чаще один, но устойчивый мотив (желание узнать новое, чувство долга).

Высокий уровень (творческий) – обучающийся успешно использует знания в новой, нестандартной ситуации, т.е. наблюдается явление переноса. При этом наблюдается их системность, умение обучающегося устанавливать внутриспредметные и межпредметные связи; наблюдается высокий уровень прогнозирования личной деятельности, ученик сам

может поставить перед собой задачу, способен видеть и сформулировать учебную проблему, планировать этапы ее решения. У подростков, владеющих высоким уровнем самостоятельности, может быть хорошо развита оригинальность мышления; умение использовать всевозможные способы обучения; прослеживается высокая интенсивность самостоятельной деятельности, в процессе которой регулярно осуществляется самоконтроль. Процесс решения задачи непрерывно соотносится с ее критериями. Проявляется мотивация, нередко связанная с жизненными намерениями и профессиональными планами обучающихся. Наравне с этим хорошо проявлены и общественно важные мотивы: активное отношение к работе товарищей, готовность сотрудничать с учителем, товарищами, сотрудниками библиотеки, других внешкольных объектов. Отмечается высокая обязанность за итоги индивидуального и коллективного труда.

Результаты наблюдения за обучающимися на уроках технологии по разделу «Кулинария» представлены в таблице 1.

Таблица 1

Результаты наблюдения за обучающимися на уроках технологии по разделу «Кулинария»

	Экспериментальная группа (%)	Контрольная группа (%)
Низкий уровень	3 (25)	3 (37,5)
Средний уровень	3 (37,5)	2 (25)
Высокий уровень	2 (37,5)	3 (37,5)

Представим полученные результаты графически.

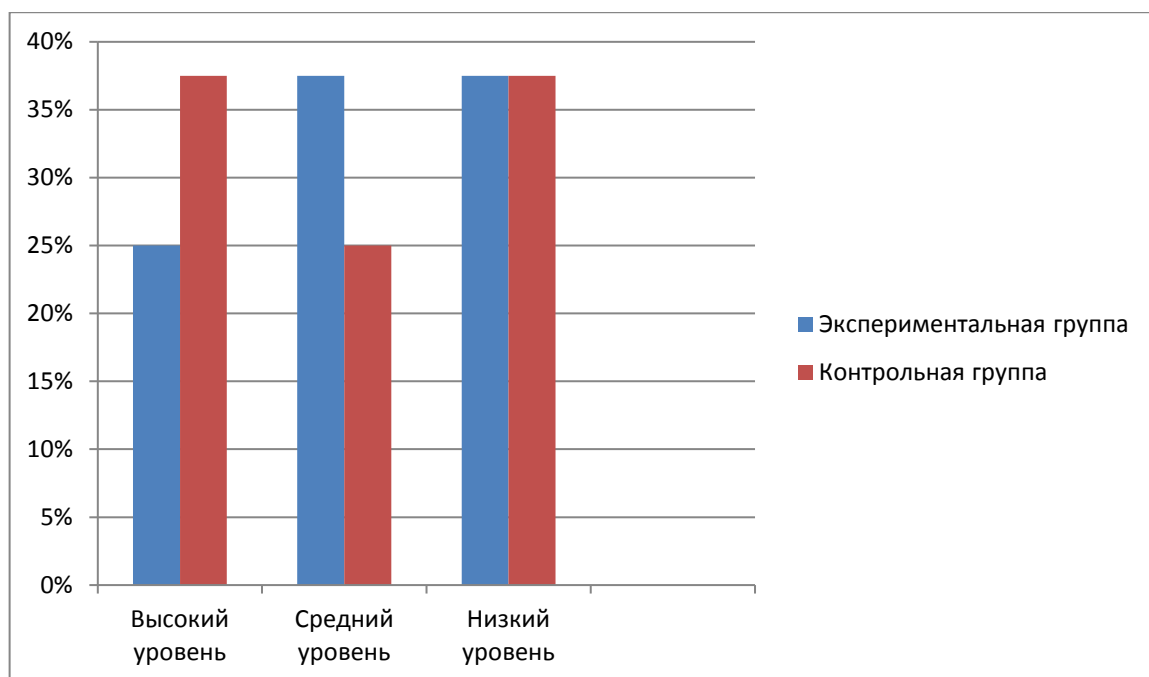


Рис. 2 Результаты наблюдения за учащимися на уроках технологии по разделу «Кулинария»

По результатам наблюдения в экспериментальной группе 7«А» класса было выявлено, что к числу с высоким уровнем развития самостоятельности на уроках технологии по разделу «Кулинария» относятся 2 девочки (25%), а в контрольной группе 7 «Б» класса – 3 девочки (37,5%) из 8 обучающихся. Ученики данного уровня проявляют активность и выраженный интерес, наблюдается высокая самопроизвольная познавательная активность, что в свою очередь проявляется в том, что они задают вопросы на уроках, поднимают руки, не отвлекаются, стремятся преодолеть трудности самостоятельно.

К числу учеников с высоким уровнем развития самостоятельности на уроках технологии относятся 3 девочки (37,5%) экспериментальной группы, а в контрольной группе – 2 девочки (25%). У обучающихся наблюдается недостаточно познавательная активность, нуждаются в помощи, контроле, одобрении со стороны педагога, их поведение на занятии достаточно пассивное и требует постоянных побуждений.

К числу учеников со средним уровнем развития самостоятельности на уроках технологии относятся 3 девочки (37,5%) экспериментальной группы, и 3 девочки (37,5) в контрольной группе. Ученики с низким уровнем развития самостоятельности в результате проведенного наблюдения отличились отсутствием внимательности, недостаточной сосредоточенностью на заданиях, бездеятельностью при затруднениях.

2) *Методика «Оценка собственной самостоятельности».*

Согласно поставленной задаче исследования нами была применена методика уровня оценки собственной самостоятельности у обучающихся. Цель данной методики – определить уровень собственной самостоятельности. Содержание методики представлено в приложении 1.

На основе методики «Оценка собственной самостоятельности» мы сопоставили выбор ученика с мнением учителя, чтобы посмотреть, насколько критично подходят обучающиеся к оценке своего качества. Если оценка ученика и учителя совпала – мы говорим об адекватной самооценке исследуемого качества. Если оценка качества ученика выше, чем оценка учителя, это говорит о неадекватной, завышенной самооценке. Если же ученик оценил проявление качества ниже, чем учитель, это говорит о неадекватной, заниженной самооценке.

Рассмотрим результаты контрольной группы (табл.2)

Таблица 2

Сопоставление оценки учителя и самооценки ученика по проявлению самостоятельности (констатирующий этап)

№	Фамилия, имя	Оценка учителя	Оценка ученика
1	Антипова Алия	4	3
2	Береговая Дарья	3	4
3	Ибрагимова Надежда	3	4
4	Каримова Алина	4	3

Продолжение таблицы 2

5	Сиражива Виктория	4	5
6	Ситникова Милена	4	4
7	Тазетдинова Ольга	3	4
8	Хасанова Алена	3	3

Как видно по результатам исследования, в экспериментальном классе высокий уровень сформирован у 4 обучающихся (44%), средний уровень – у 2 обучающихся (23%), низкий уровень – у 2 обучающихся (23%). Можно сказать, что у обучающихся преобладает завышенная самооценка своего уровня самостоятельности. Это может быть связано с тем, что обучающиеся не совсем понимают, что такое самостоятельность, и не могут адекватно оценивать свой уровень самостоятельности.

Далее рассмотрим результаты экспериментальной группы (табл.3)

Таблица 3

Сопоставление оценки учителя и самооценки ученика по проявлению самостоятельности (констатирующий этап)

№	Фамилия, имя	Оценка учителя	Оценка ученика
1	Аmineва Виктория	4	4
2	Ахмадеева Саня	3	4
3	Ишмурзина Алена	4	3
4	Низамова Ангелина	5	5
5	Шахматова Людмила	4	3
6	Юлдашева Анастасия	5	4
7	Шарипова Лариса	5	3
8	Рамазанова Ирина	5	5

По результатам исследования в контрольном классе высокий уровень самостоятельности сформирован у 1 обучающегося (12,5%), средний уровень – у 3 обучающихся (37,5%) , низкий уровень – у 4 обучающихся (50%).

На констатирующем этапе из представленных данных мы получили следующие результаты в экспериментальном классе: количество обучающихся с низким уровнем сформированности самостоятельности – 2 человека, что составляет 23% от общего количества. Показатель среднего уровня сформированности самостоятельности – 2 человека (23%). Высокий уровень – 4 человек (44%). В контрольном классе мы получили следующие результаты: количество обучающихся с низким уровнем сформированности самостоятельности – 4 человека (50%), на среднем уровне находятся 3 обучающихся (37,5%). Высокий уровень – 1 человека (12,5%).

Далее сопоставим полученные результаты обеих групп (табл.4)

Таблица 4

Результаты констатирующего этапа эксперимента (в % отношении)

Группы	Уровни		
	Низкий	Средний	Высокий
ЭГ	23	23	44
КГ	50	37,5	12,5

По результатам обработки данных уровень развития самостоятельности у обучающихся в 7 «А» классе (экспериментальная группа) было выявлено, что у 44% – высокий уровень развития самостоятельности, у 23% учениц – средний уровень развития самостоятельности, у 23% испытуемых – низкий уровень развития самостоятельности.

По результатам обработки данных уровень развития самостоятельности в 7 «Б» классе (контрольная группа) было выявлено, что у одной ученицы высокий уровень развития самостоятельности, у 37,5% испытуемых – средний уровень развития самостоятельности, у 50% учениц – низкий уровень развития самостоятельности.

Для большей наглядности полученные результаты на этапе констатирующего эксперимента представлены графически.

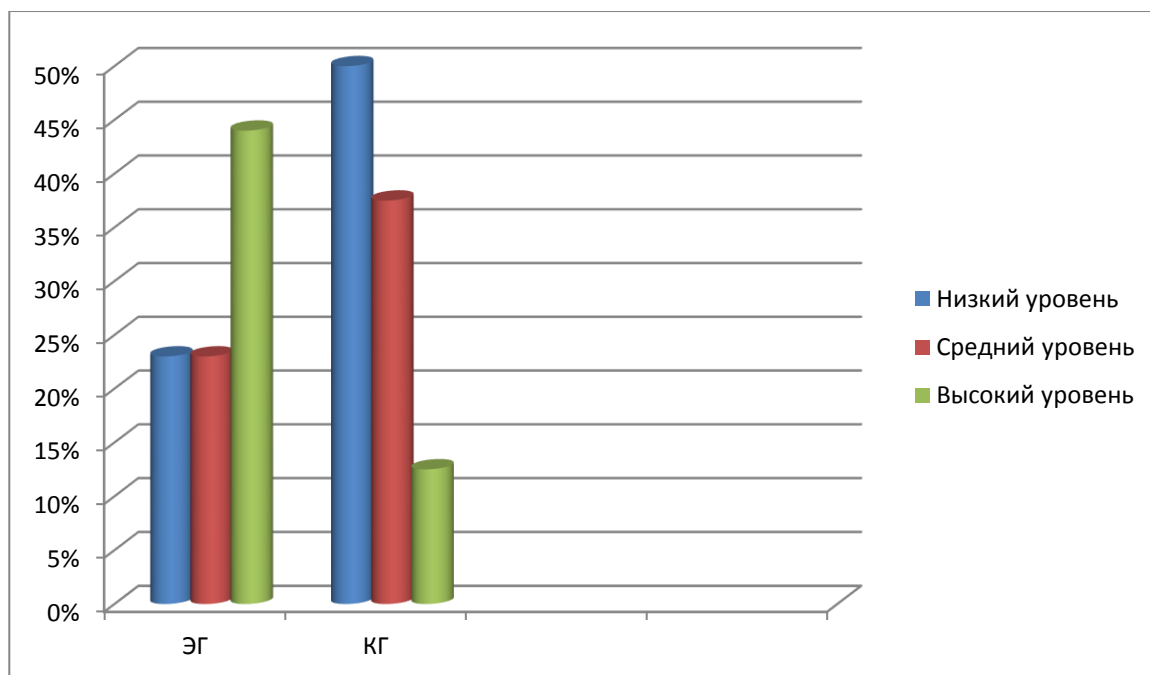


Рис. 3 Результаты констатирующего этапа экспериментальной работы по развитию самостоятельности к предмету технология у обучающихся 7 классов

Таким образом, на констатирующем этапе эксперимента с помощью методики «Оценка собственной самостоятельности», выявлен исходный уровень сформированности самостоятельности у обучающихся 7 «А» и 7 «Б» классов МКОУ «Усть-Багарякская СОШ», с. Усть-Багаряк.

Необходимо отметить, что результаты самооценки уровня самостоятельности учащихся носит субъективный характер, поэтому данные результаты не были взяты за основу в нашем исследовании. Цель применения данной методики – вызвать интерес учащихся.

3) *Методика «Нерешаемая задача» (Н.Н. Александрова, Т.И. Шульгина)*

Цель данной методики – диагностировать индивидуальные особенности эмоциональной реакции и проявлений интеллектуального

волевого усилия в ответ на трудности, возникающие в процессе деятельности.

На основе методики «Нерешаемая задача» (А.И.Александрова, Т.И.Шульгина) мы разработали для учащихся задания:

- первое задание, которое мы предлагали решить – решалось легко;
- второе задание, по условиям эксперимента должно иметь более сложный характер;
- третье задание не должно иметь решения.

Экспериментальные данные, полученные в результате применения методики «Нерешаемая задача», позволили выделить время, в течение которого испытуемый пытается решить задания (с момента включения его в данную деятельность и до отказа выполнять предложенное задание). Время решения заданий и количество попыток ее решить может служить количественной характеристикой волевого усилия в интеллектуальной работе. Время выполнения первого и второго задания свидетельствовали об усвоении пройденного учебного материала. А время, затраченное на выполнение третьего задания, т.е. на решение, так называемой «нерешаемой» задачи, может служить количественной характеристикой проявления волевого усилия.

В ходе проведения методики «Нерешаемая задача» мы наблюдали за учащимися; засекали время, сколько минут они работали самостоятельно; когда обратились за помощью; кто решения нашел сразу; кто пытался решать до конца; кто, поняв, что решить задачу не могут, бросили работу. На основе методики были выявлены три уровня выполнения задания:

- *высокий уровень* – учащиеся работали самостоятельно, не обращались за помощью к учителю;
- *средний уровень* – работали самостоятельно 10-15 минут, затем обращались за помощью к педагогу;
- *низкий уровень* – бросили работу при первых затруднениях.

Рассмотрим результаты констатирующего этапа (табл.5)

Таблица 5

Сводные результаты уровня развития самостоятельности по методике «нерешаемая задача» Н.Н. Александровой, Т.И.Шульгиной (констатирующий этап, в % отношении)

Группы	Уровни		
	Низкий	Средний	Высокий
ЭГ	4(50,0)	3(37,5)	1(12,5)
КГ	3(37,5)	3(37,5)	2(25,0)

По результатам обработки данных мы выявили, что уровень развития самостоятельности в 7 «А» классе выше, чем в 7 «Б». Для большей наглядности полученные результаты на этапе констатирующего эксперимента представлены графически.

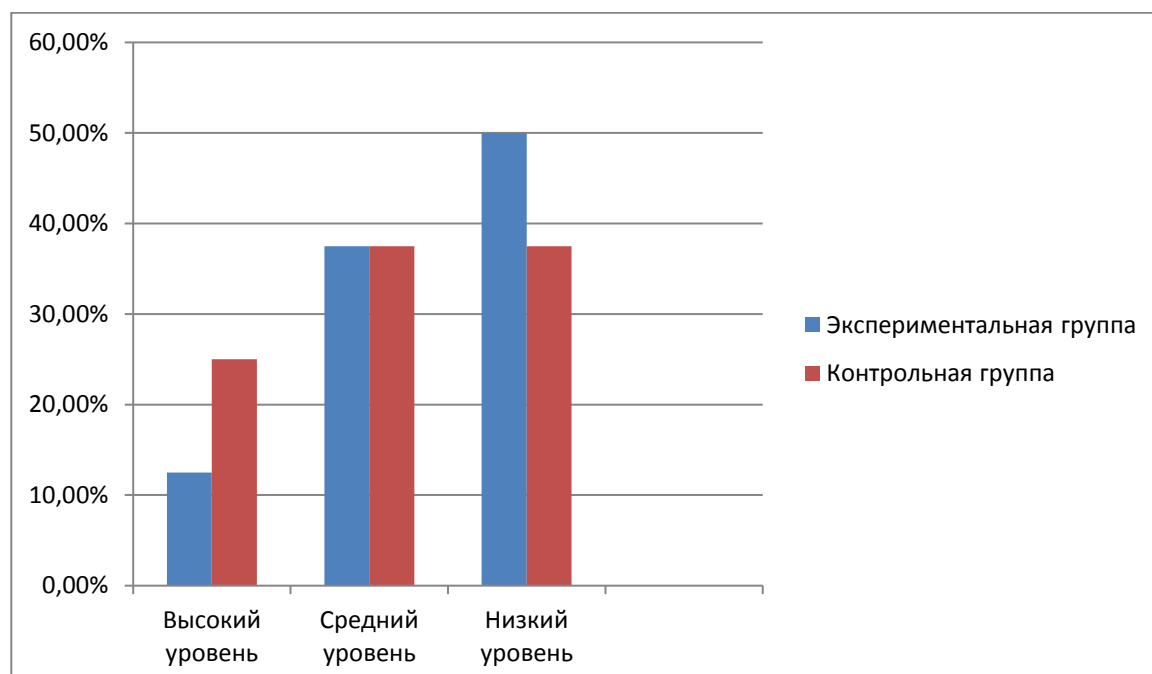


Рис.4 Сводные результаты уровня развития самостоятельности по методике «Нерешаемая задача» Н.Н. Александровой, Т.И.Шульгиной (в % отношении)

По результатам оценки уровня развития самостоятельности в 7 «А» классе (экспериментальная группа) было выявлено, что:

- у 50% детей низкий уровень развития самостоятельности и трудолюбия в учебной деятельности, они, приступив к решению «трудного» задания, сразу обратились за помощью к педагогу или бросили интерес к работе, прекратив ее;
- у 37,5 % детей – средний уровень развития самостоятельности в учебной деятельности, они без труда самостоятельно выполняли простое задания, с интересом приступали к «трудному», проявляли попытки решить его самостоятельно, но через некоторое время обращались за помощью к педагогу;
- и лишь у одной ученицы (12,5%) – высокий уровень развития самостоятельности, она не только не обращалась за помощью к педагогу и сверстникам, но и пыталась, во что бы то ни стало довести начатое дело до конца, предпринимала новые попытки его решения, была очень мотивирована.

По результатам уровня развития самостоятельности в 7«Б» классе (контрольная группа) было выявлено, что у 25% – низкий уровень развития самостоятельности, у 37,5% – средний уровень развития самостоятельности, у 37,5% – низкий уровень развития самостоятельности.

По данным показателям можно говорить о недостаточном уровне развития самостоятельности у обучающихся в учебной деятельности, не все школьницы обладают трудолюбием, привычкой к труду, умственным и физическим нагрузкам. Некоторые дети не имеют даже элементарных трудовых навыков, не говоря о самостоятельности и инициативности.

Таким образом, на констатирующем этапе эксперимента с помощью методик, выявлен исходный уровень развития самостоятельности у обучающихся 7 «А» и 7 «Б» классов МКОУ «Усть-Багарякская СОШ» с. Усть-Багаряк. В качестве экспериментальной группы была выбрана группа

с более низкими показателями уровня развития самостоятельности учащихся, причем, в данной группе преобладает завышенная самооценка своего уровня самостоятельности. Формирующий этап эксперимента описан в параграфе 2.2

2.2 Педагогические условия развития самостоятельности обучающихся 7 классов на уроках технологии по разделу «Кулинария»

Для повышения уровня развития самостоятельности у обучающихся в экспериментальном классе (7 «Б») были проведены разработанные нами нетрадиционные уроки, на которых успешно реализованы педагогические условия, заявленные в гипотезе исследования.

Для проведения экспериментальной работы уроки были разработаны и апробированы на основе выявленных методов и приемов в соответствии с «Примерными программами по учебным предметам» и на основе рабочей программы по технологии (по учебнику Симоненко) по разделу «Кулинария».

Нами были разработаны нетрадиционные уроки по следующим темам: «Блюда из рыбы», «Виды теста. Мучные изделия из пресного теста», «Сладкие блюда и напитки». Для разработки уроков нами были выбраны следующие технологии: уроки с элементами кейс-метода и соревнования.

В каждом разработанном уроке прослеживается интерактивный характер деятельности учащихся. Так, например, урок по теме «Блюда из рыбы» содержит элементы соревновательной деятельности. На этапе закрепления полученных знаний учителю предоставляется возможность отойти от традиционного опроса обучающихся, и сыграть с ними в игру под названием «Ловись, рыбка!». Соревнование заключалось в том, какая

из команд быстрее выполнит задание по классификации предложенных видов рыб на речную и морскую.

Данная игра осуществляется в группах, вследствие чего мы можем проследивать интерактивный характер деятельности обучающихся.

Урок-соревнование развивает командную работу, что имеет интерактивный характер деятельности обучающихся, а так же позволяет тем обучающимся, которые недостаточно усвоили материал с первого раза, повторить тему с помощью работы в команде.

Объяснительно-иллюстративный метод на данном уроке прослеживается в показе обучающимся мультимедийной презентации, где обучаемые слушают, читают, наблюдают, соотносят новую информацию с ранее усвоенной, и запоминают. Проблемно-поисковый метод обучения на данном уроке используется при постановке проблемного вопроса – разгадать ребус, в котором зашифрована тема урока.

Данный урок дает возможность развивать самостоятельность и ответственность, оперировать полученными знаниями, проявить себя как личность, а так же развивает социальные навыки обучающихся.

Урок по теме «Виды теста. Мучные изделия из пресного теста» представляет собой также урок с элементами соревнования. Представленный урок можно разделить на три этапа, в ходе которых обучающиеся получают задание, сообщают полученную информацию и занимаются практической деятельностью. В данном уроке приоритетом является практическая деятельность. Обучающиеся должны представить в группах свое предприятия, придумать логотип своего предприятия, разгадать кроссворд, ответить на вопросы, приготовить кондитерское изделие, предоставить рецепт, опираясь на полученные знания. Сообщение информации о сладких блюдах и десертах педагог осуществляет с помощью наглядных средств – презентации.

Данный урок также развивает самостоятельность и навыки социальной адаптации, поскольку, работая в группах, обучающиеся учатся

высказывать и аргументировать свое мнение, а так же принимать мнение других членов коллектива.

Урок по теме «Сладкие блюда и напитки разработан и проведен с использованием кейс-метода. Кейс-технология обладает рядом преимуществ, таких как:

- побуждение у обучающихся интереса, акцент обучения переносится на выработку знаний, а не на овладение готовым знанием;
- эффективное усвоение материала, обучающиеся получают жизненно важный опыт решения проблем, возможность соотносить теории и концепции с реальной жизнью;
- развитие гибкости, вариативности, креативности;
- развивать умение логически мыслить, формулировать вопрос, аргументировать ответ, делать собственные выводы, отстаивать свое мнение, слушать и понимать других, работать в команде;
- развивает самостоятельность и возможность проявить себя.

Проблемно-поисковый метод заключается в коллективном самостоятельном поиске ответов на поставленные вопросы кейс-задания, на основании полученных знаний и собственного опыта.

В ходе урока обучающиеся делятся на две команды, каждой команде выдается кейс-ситуация для самостоятельного прочтения, изучения, выбирается спикер (капитан команды, который будет представлять вариант ответа группы), решается проблема, предоставляются пути ее решения.

Кейс-технология развивает у обучающихся такие качества, как социальная активность, коммуникабельность, умение слушать и грамотно излагать свои мысли. Перед учителем стоит задача – научить детей анализировать информацию, сортировать ее для решения заданной задачи, выявлять ключевые проблемы, выбирать оптимальное решение. Кроме того, обучающиеся получают коммуникативные навыки, развивают презентационные умения, формируют интерактивные умения,

позволяющие эффективно взаимодействовать, принимать коллективное решение, учатся самостоятельно отыскивать необходимые знания для решения ситуационной проблемы, изменяют мотивацию к обучению.

Каждый из проведенных уроков занимал 90 минут или два академических часа. В целом, уроки были положительно восприняты обучающимися. Дети охотно участвовали в игровых ситуациях, с интересом представляли свое предприятие, охотно принимали участие в обсуждении проблемы.

Таким образом, нами разработаны и апробированы нетрадиционные уроки с использованием кейс-технологии и интерактивным характером деятельности обучающихся.

Конечно, трех проведенных нетрадиционных уроков недостаточно для развития высокого уровня самостоятельности у обучающихся на уроках технологии. Решение данной проблемы должно носить системный характер.

Наш опыт применения кейс-метода показал, что обучающимся понравился такой формат урока, они активно работали и показали хороший результат в освоении и применении полученных знаний. Поэтому, мы считаем, что кейс-технология может с успехом применяться не только при изучении экономических дисциплин, но и при изучении предмета «Технология». Но, в ходе исследования, мы столкнулись с практическим отсутствием методических разработок по применению кейс-метода на уроках технологии, в частности, на уроках кулинарии. Это связано со спецификой кейс-технологии, она более удобна при изучении экономических дисциплин. Поэтому, нами разработаны методические рекомендации для учителей технологии по применению кейс-метода на уроках. Методические рекомендации носят общий характер и могут быть полезны не только учителям технологии.

Методические рекомендации для учителей технологии по разработке кейс-заданий

Кейс, наряду с рабочей программой, методическими указаниями по изучению дисциплины является составной частью учебно-методического комплекса, способствующим повышению качества освоения дисциплины.

Формат работы с кейсом относится к интенсивным способам изучения, он дает широкое поле для раскрытия преподавательского профессионализма, дает возможность собирать наглядную информацию о текущем уровне подготовки обучающихся и дает возможность дать подсказку каким темам стоит уделить больше внимания в будущем. В процессе работы над кейсом у обучающихся формируются значимые компетенции, связанные как с изучаемым предметом, так и с принципами командной работы и навыком публичных выступлений. Так же развиваются творческие способности, формируются способности обучающихся к анализу, самостоятельной разработке алгоритма принятия решения, активизируется инициативность и самостоятельность, готовность к плодотворной деятельности. Использование кейс-метода в образовательном процессе гарантирует осуществление требований образовательных стандартов и рабочих программ соответствующих дисциплин.

К кейсу, как элементу учебно-методического комплекса, предъявляются следующие требования:

– под кейсом подразумевается письменное описание конкретной ситуации основанная на реальных событиях, где обучающиеся анализируют ситуацию, разбираются в сути проблемы, предлагают возможные варианты решения и выбирают лучшие из них. Как правило, кейс пишется на базе первичных источников информации, с изложением всевозможных, часто противоположных мнений, истории которых решены уже на практике, но в тексте кейсов решения отсутствуют. В конце

описание кейсов формируется заданием, которое должно быть решено и презентовано в аудитории через установленный временной этап.

– кейсы должны соответствовать содержанию рабочей программы учебной дисциплины.

– работа над кейсом должна гарантировать целенаправленное исследование учебного материала, подготовку к занятиям, демонстрировать способности практического использования материала и его отдельных тем.

– кейсы разрабатываются и проводятся самим педагогом, помимо самого текста кейса, который раздается обучающимся, обязательно разрабатывается его методическое сопровождение. Материалы кейса нужно периодически обновлять и дополнять, в том числе и методически, по итогам каждого разбора кейса в аудитории.

Технологическая деятельность педагога при использовании кейс-метода включает два этапа. Вначале педагогу предстоит работа по созданию кейса и вопросов для его анализа, данную работу можно представить в виде последовательных операций:

- определение раздела программы, которому посвящена ситуация;
- формирование целей и задач;
- определение проблемной ситуации, формулировка проблемы;
- поиск необходимой информации;
- создание и описание ситуации.

Возможно применить кейсы, базирующиеся на реальных событиях («полевые») и «кресельные» (вымышленные) кейсы. Важно, чтобы основную роль занимала реальная проблема, которую необходимо разрешить. Для того чтобы вызвать активное внимание обучающихся к ситуации, стремление справиться с задачей, проблему можно представить в неявном, замаскированном варианте, скрытым многоплановости сюжета, прикрыть другой, менее значимой проблемой. Определенные примеры лучше сохраняются в памяти, нежели абстрактная информация. Благодаря

собственному активизирующему влиянию они наиболее пригодны для индивидуальной работы или работы в малых группах, так как в их обсуждении могут принять участие даже «молчуны». Вследствие этого даже вымышленную ситуацию стремятся сделать реальной, применяя непосредственно прямую речь действующих лиц, и конкретные данные.

Кроме этого, ситуация должна отличаться «драматизмом» и проблемностью, выразительно определять «сердцевину» проблемы и содержать необходимое и достаточное количество информации для ее разрешения, быть по силам обучающимся, но в то же время не очень простой. Язык изложения должен быть обычным и доходчивым, поэтому формируя определенную учебную ситуацию, часто применяют прямую речь ее персонажей – это визуально «дробит» текст, делает его легко читаемым для обучающихся. А ситуация с применением эмоционально окрашенной информацией, лучше запоминается.

Важным считается и то обстоятельство, что текст ситуации не должен включать подсказок относительно решения установленной проблемы, а сама ситуация должна сопровождаться важными инструкциями по работе с нею. При этом необходимо очень четко сформировать задание, чтобы обучающиеся не поддались желанию пассивно воспринимать информацию. Если же говорить об идеальной конкретной ситуации то, на наш взгляд это:

- занимательная история конкретной ситуации;
- внутренняя интрига, головоломка, требующая решения;
- обилие информации, анализ которой требует поиска дополнительной информации:
- актуальная проблема, способная дать продолжение ситуации в будущем;
- более или менее типичная ситуация, требующая знания конкретной темы, конкретного вопроса.

Второй этап работы – это деятельность педагога в классе, где ему предстоит выступить со вступительным и заключительным словом, осуществить работу небольших групп и обсуждение вопроса, поддерживать обстановку в классе, не давая ситуации зайти в тупик, оценить работу обучающихся.

2.3 Результаты экспериментальной работы по развитию самостоятельности обучающихся на уроках технологии

Заключительным этапом экспериментального исследования был контрольный этап, в ходе которого мы поставили перед собой следующие задачи:

- проведение повторной диагностики.
- оценка и интерпретация результатов.

На контрольном этапе работы, мы повторно провели диагностику с использованием той же методики, что и на констатирующем этапе., в частности методики «Нерешаемая задача». *Н.Н. Александрова, Т.И.Шульгина.*

Рассмотрим результаты экспериментальной группы (табл.6)

Таблица 6

Результаты контрольной группы по развитию самостоятельности у обучающихся по методике «Нерешаемая задача» Н.Н. Александровой, Т.И.Шульгиной (контрольный этап, в % отношении)

Группы	Уровни		
	Низкий	Средний	Высокий
ЭГ	3(37,5)	4(50)	1(12,5)
КГ	3(37,5)	3(37,5)	2(25,0)

По результатам обработки данных мы выявили, что в экспериментальном классе наблюдается положительная динамика в развитии уровня самостоятельности обучающихся, тогда как в контрольной группе изменения были незначительными.

Для большей наглядности полученные результаты на контрольном этапе эксперимента представлены графически.

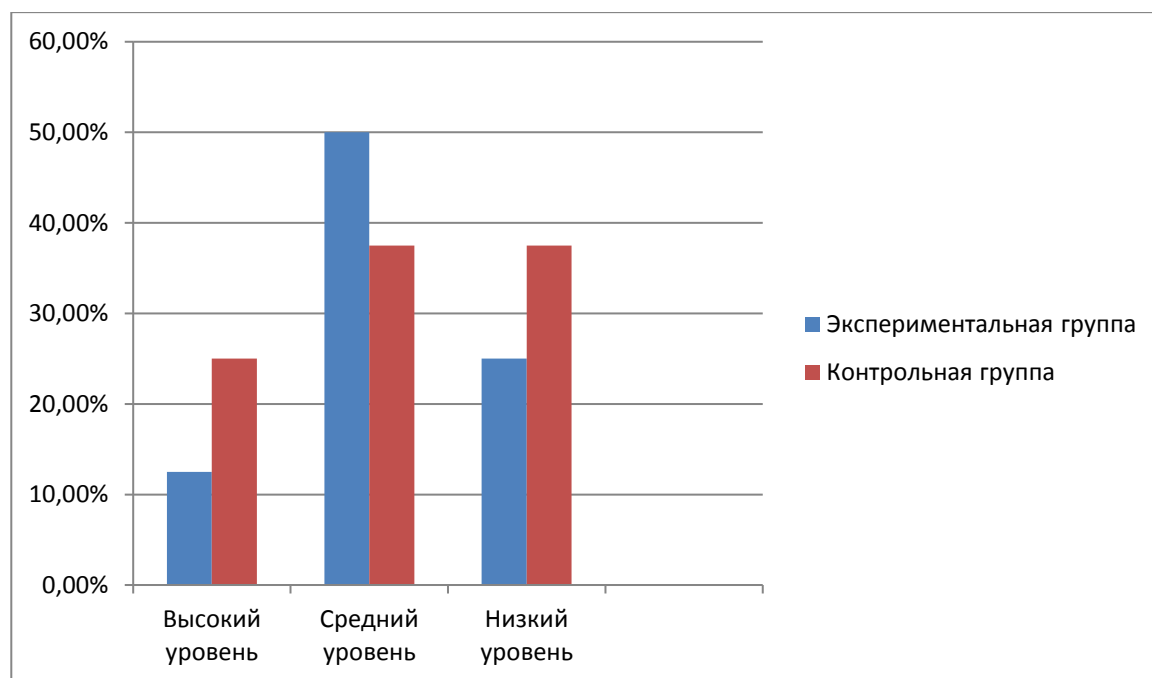


Рис.6 Сводные результаты уровня развития самостоятельности по методике «Нерешаемая задача» Н.Н. Александровой, Т.И.Шульгиной (в % отношении)

Таким образом, доказана эффективность педагогических условий развития самостоятельности у обучающихся на уроках по разделу «Кулинария», заявленных в гипотезе, в частности:

- использование нетрадиционных уроков с интерактивным характером деятельности обучающихся;
- использование кейс-технологии, способствующей развитию самостоятельности обучающихся.

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ 2

Цель экспериментальной работы – выявить, теоретически обосновать и экспериментально проверить педагогические условия развития самостоятельности школьников на уроках технологии при изучении раздела «Кулинария» в 7 классе.

Экспериментальная работа осуществлялась на базе МКОУ «Усть-Багарякская СОШ».

Для проведения эксперимента нами были сформированы экспериментальная (ЭГ) и контрольная группы (КГ). В эксперименте участвовало 16 девочек из 7 «А» и 7 «Б» классов (по 8 человек в каждом из классов). Экспериментальная работа проводилась поэтапно.

На констатирующем этапе применялись следующие методики:

1. наблюдение за обучающимися;
2. методика оценки собственной самостоятельности у обучающихся;
3. методика «Нерешаемая задача».

В качестве экспериментальной группы была выбрана группа с более низкими показателями уровня сформированности самостоятельности.

В рамках формирующего эксперимента были разработаны и проведены нетрадиционные уроки по темам «Блюда из рыбы», «Виды теста. Мучные изделия из пресного теста», «Сладкие блюда и напитки» с интерактивным характером деятельности обучающихся и применением кейс-метода.

По нашему мнению, трех проведенных нетрадиционных уроков недостаточно для достижения желаемого результата в развитии учебной мотивации обучающихся. Применение нетрадиционных форм обучения должно носить системный характер.

Опыт применения кейс-технологии на уроках технологии, в частности на уроках кулинарии, очень мал. Это связано со спецификой кейс-технологии, она более удобна при изучении экономических дисциплин. Методических материалов по использованию кейс-технологии на уроках кулинарии нет. Поэтому, нами разработаны методические рекомендации по использованию данной технологии при изучении раздела «Кулинария».

На контрольном этапе работы, мы провели повторную диагностику с использованием методики «Нерешаемая задача». Анализ результатов контрольной группы позволяет судить о незначительном изменении уровня самостоятельности обучающихся, тогда как в экспериментальной группе выявлена положительная динамика.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Развитие самостоятельности школьников в процессе обучения со временем становится одним из основных вопросов педагогики, так как необходимость обучения личности, готовой к самостоятельной и ответственной взрослой жизни является требованием времени и особо подчеркивается во всех документах по модернизации образования (Концепция модернизации российского образования, Стратегия модернизации содержания общего образования и др.). Современные методы и технологии обучения предполагают активное участие и самостоятельность обучающихся в учебном процессе.

Таким образом, проблема развития самостоятельности обучающихся особенно актуальна в настоящее время для построения учебного процесса.

Замена в учебном плане предмета «Трудовое обучение» на предмет «Технология» сделала актуальным поиск нового содержания и методов, позволяющих освободить технологическое образование от немотивированных упражнений по обработке различных материалов. Образовательная область «Технология», включенная в инвариантную часть базисного учебного плана российской школы в 1993 году, призвана создать условия для развития самостоятельности обучающихся в процессе преобразовательной деятельности

Самостоятельность непосредственно связана с активностью и познавательным интересом личности. Анализ психолого-педагогической литературы позволил сформулировать основополагающие компоненты исследования (мотивационный, когнитивный, деятельностный) и подходы к формулировке гипотезы исследования. Изучение подходов к понятию «самостоятельность» позволило сделать вывод о том, что в психолого-

педагогической литературе нет единого мнения по поводу содержания понятия «самостоятельность». Но в данной работе мы придерживались следующего определения: самостоятельность – свойство личности, выражающееся в способности систематизировать, планировать, регулировать и активно реализовывать свою деятельность без постоянного руководства и практической поддержки извне. Нами были изучены методы обучения, способствующие развитию самостоятельности обучающихся.

В ходе исследования изучены особенности подросткового возраста. Он характеризуется следующими моментами: эмоциональная незрелость, недостаточно развитое умение контролировать собственное поведение, соразмерять стремления и способности в удовлетворении собственных потребностей, повышенная внушаемость, желание самоутвердиться и стать взрослым.

Для развития самостоятельности у обучающихся на уроках технологии нами были выбраны следующие методы: привлечение обучающихся в обстановку соревновательности и применение кейс-метода, которые, на наш взгляд, являются наиболее целесообразными для среднего подросткового возраста.

Разработанные нами нетрадиционные уроки по разделу «Кулинария» по темам «Блюда из рыбы», «Виды теста. Мучные изделия из пресного теста» и «Сладкие блюда и напитки» были апробированы в рамках педагогического эксперимента и показали свою эффективность в развитии самостоятельности обучающихся 7 классов, что позволяет подтвердить положения гипотезы исследования.

По результатам трех разработанных и проведенных нетрадиционных уроков наблюдается позитивная тенденция в развитии самостоятельности у обучающихся, что позволяет нам сделать вывод о том, что эффективность разработанных уроков экспериментально доказана.

Опыт применения кейс-технологии на уроках технологии, в частности на уроках кулинарии, очень мал. Это связано со спецификой

кейс-технологии, она более удобна при изучении экономических дисциплин. Методических материалов по использованию кейс-технологии на уроках кулинарии нет. Поэтому, нами разработаны методические рекомендации по использованию данной технологии для учителей.

Таким образом, анализ полученных количественных и качественных результатов экспериментальной работы показал, что выдвинутая гипотеза нашла свое подтверждение, задачи решены, цель исследования достигнута.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Амонашвили, Ш.А. Личностно-гуманная основа педагогического процесса [Текст] / Ш.А. Амонашвили. – Минск: Университетское, 1990. – 560 с.
2. Анастаси, А. Психологическое тестирование: кн.2 [Текст] / А. Анастаси, // Под. ред. К.М. Гуревича, В.И. Лубовского. – М.: Педагогика, 1982. – 336 с.
3. Бодалев, А.А. Восприятие и понимание человека человеком [Текст] / А.А. Бодалев. – М: 1982. – 48 с.
4. Божович, Л.И. Личность и ее формирование в детском возрасте [Текст] / Л.И. Божович. – М: 1968. – 446 с.
5. Березин, С.В. Психологическая коррекция в условиях межличностного конфликта подростков [Текст] / С.В. Березин. – Самара: 1996. – 38 с.
6. Бершадский, М.Е. Дидактические и психологические основания образовательной технологии [Текст] / М.Е. Бершадский, В.В. Гузеев. – М.: «Педагогический поиск», 2003. – 256 с.
7. Беспалько, В.П. Педагогика и прогрессивные технологии обучения [Текст] / В.П. Беспалько. – М.: 1995. – 144с.
8. Беспалько, В.П. Слагаемые педагогической технологии [Текст] / В.П. Беспалько. – М.: 1990. – 192с.
9. Богданова, Т.Г. Диагностика познавательной сферы ребёнка [Текст] / Т.Г. Богданова. Т.В. Корнилова – М.: Роспедагентство, 1994 – 85 с.
10. Божович, Л.И. Проблема развития мотивационной сферы ребенка: Изучение мотивации поведения детей и подростков: Педагогика

[Текст] / Под ред. Л.И. Божович, Л. В. Благонядежина. – М.: 1972. – С.7 – 44.

11. Бондарева, Н.А. Технологические карты конструирования уроков [Текст] / Н.А. Бондарева. – М.: Просвещение, 2012. – 313 с.

12. Вербицкий, А.А. Активное обучение в высшей школе: контекстный подход: Методическое пособие [Текст] / А.А. Вербицкий. – М.: Высш. шк., 1991. – 207 с.

13. Гинзбург, Я.С. Социально-психологическое сопровождение деловых игр. Игровое моделирование: Методология и практика [Текст] / Я.С. Гинзбург, Н. М. Коряк. – Новосибирск: Наука, 1987. – С. 61-77.

14. Григорович, Л.А. Педагогика и психология: Учебное пособие [Текст] / Л.А.Григорович. – М.: Гардарики, 2003. – 480 с.

15. Дюкарев, М.А. Учебная деятельность в разных возрастах. Образовательная система Эльконина-Давыдова [Текст] / М.А. Дюкарев, В.А. Львовский, Г.А. Цукерман. // Под ред. И.П. Ягодкина. – М.: РассказовЪ, 2003. – 118 с.

16. Жаров, Л.В. Организация самостоятельной работы учебно-познавательной деятельности учащихся: Учебное пособие [Текст] / Л.В. Жарова. – Л.: Изд-во ЛГПИ им. А.И. Герцена, 1986. – 76 с.

17. Завалишина, Д.Н. Психологическая структура способностей: Развитие и диагностика способностей [Текст] / Д.Н. Завалишина. – М.: Наука, 1991. – 223 с.

18. Коджаспирова, Г.М. Словарь по педагогике [Текст] / А.Ю. Коджаспиров. – Ростов-на-Дону: Издательский центр "МарТ", 2005. – 448 с.

19. Кондаков, А.М. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: Проект [Текст] / Рос. акад. образования; под ред. А. М. Кондакова, А. А. Кузнецова. М.: Просвещение, 2008. – 39 с. (Стандарты второго поколения).

20. Копытин, А. И. Арт-терапия для детей и подростков [Текст] / А.И. Копытин. – М.: 2012. – 51 с.
21. Ломов, Б. Ф. Методологические и теоретические проблемы психологии [Текст] / Б.Ф. Ломов. – М.: Наука, 1984. – 241 с.
22. Матюшкин, А.М. Развитие творческой активности школьников [Текст] / А.М. Матюшкин, И.С. Аверина. – М.: Педагогика, 1991. – 160 с.
23. Минахметова, Г.Д. Нетрадиционный урок как одна из форм развивающего обучения в соответствии с требованиями реализации ФГОС: Теория и практика образования в современном мире: материалы V междунар. науч. конф. (г. Санкт-Петербург, июль 2014 г.). – СПб.: СатисЪ, 2014. – С. 160-165.
24. Мотков, О.И. Психология самопознания личности. Практическое пособие [Текст] / О.И. Мотков. – М.: “Треугольник”, 1993. – 216 с.
25. Мухина, С.А. Нетрадиционные педагогические технологии в обучении [Текст] / С. А. Мухина, А. А. Соловьева. – М.: Феникс, 2004. – 384 с.
26. Педагогика: учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов; Под ред. В.А. Сластенина. – 2-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 576 с.
27. Петрусинский, В.В. Игры для интенсивного обучения [Текст] / В.В. Петрусинский. – М.: Прометей, 2016. 285 с.
28. Пидкасистый, П.И. Технология игры в обучении: Учебное пособие [Текст] / П.И. Пидкасистый. – М. Просвещение, 1992. – 269 с.: ил.
29. Платов В.Я. Деловые игры: разработка, организация и проведение: Учебник [Текст] / В.Я. Платон. – М.: Профиздат, 1991. – 156 с.
30. Платонова, Т.А. Роль мотивации в познавательной активности: Активность личности в обучении: Сб научных трудов [Текст] / Т.А. Платонова. – М.: НИИВШ, 1986. – С.21-30.
31. Поляков, С.Д. Педагогическая инноватика: От идеи до практики [Текст] / С. Д. Поляков. – М., 2010. – 176 с.

32. Райс, Ф. Психология подросткового и юношеского возраста / Пер. с англ. Под общ. Ред. А.А. Реана [Текст] / Ф. Райс. – СПб.: Питер, 2000. – 616 с.
33. Рубинштейн, С. Л. Принципы и пути развития психологии [Текст] / С.Л. Рубинштейн. – М.: 1959. – 40 с.
34. Рыбалко, Е.Ф. Возрастная и дифференциальная психология [Текст] / Е.Ф. Рыбалко, С.Л. Рубинштейн. – СПб.: Питер, 2001. – 221 с.
35. Савельев, А.Я. Технологии обучения и их роль в реформе высшего образования [Текст] / А.Я. Савельев. Высшее образование в России. – 1994. – № 2. – С. 29-37.
36. Самоукина, Н.В. Психология и педагогика профессиональной деятельности [Текст] / Н.В. Самоукина. – М.: Тандем. 2008. – 173 с.
37. Сластенин, В.А. Общая педагогика [Текст] / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов // Под ред В.А. Сластенина: В 2 ч. Ч.1.– М.:Владос, 2002. – 288 с.
38. Сластенин, В.А. Педагогика: Инновационная деятельность [Текст] / В.А Сластенин, Л.С. Подымова. – М.: ИЧП «Изд-во Магистр», 1997. – 224 с.
39. Смирнов, С.А. Еще раз о технологиях обучения: Высшее образование в России [Текст] / С.А. Смирнов. – 2002. – № 6. – с. 113-124.
40. Смирнов, С.А. Педагогика: Педагогические теории, системы, технологии: Учебное пособие для студ. сред. пед. учеб. заведений [Текст] / С.А.Смирнов, Е.Н.Шиянов, Т.И.Бабаева и др. Под. ред. С.А. Смирнова. – М.: Изд. центр «Академия», 2001. – 512 с.
41. Талызина, Н.Ф. Формирование познавательной деятельности учащихся [Текст] / Н.Ф. Талызина. – М.: Просвещение, 2003. – 93 с.
42. Теплов, Б. М. Проблемы индивидуальных различий [Текст] / Б.М. Теплов – М.: 1961. – 126 с.
43. Харламов, И.Ф. Педагогика [Текст] / И.Ф. Харламов. – М.: Юрист, 2007. – 512 с.

44. Шамова, Г.И. Активизация учения школьников [Текст] / Г.И. Шамова. – М.: Педагогика, 2009. – 355 с.
45. Шадриков, В.Д. Введение в психологию: способности человека [Текст] / В.Д. Шадриков. – М.: Логос, 2002. – 160 с.
46. Шадриков, В.Д. Способности, одаренность, талант // Развитие и диагностика способностей [Текст] / В.Д. Шадриков // Отв. ред. В.Н. Дружинин, В. Д. Шадриков – М.: Наука, 1991. С. 11.
47. Штурбина, Н.А. Гуманно-личностный подход в обучении и его результативность [Текст] / Н.А. Штурбина. – М.: Алмаз–пресс, 2006. – 32 с.: схемы, табл.
48. Щукина, Г.И. Активизация познавательной деятельности учащихся в учебном процессе [Текст] / Г.И. Щукина. – М.: Просвещение, 2007. – 160 с.
49. Щукина, Г.И. Проблема познавательного интереса в психологии [Текст] / Г.И. Щукина. – М.: Просвещение, 2006. – 382 с.
50. Эльконин, Д.Б. Психология игры: Пособие для специалистов в области детской психологии и студентов и аспирантов, проходящих обучение [Текст] / Д.Б. Эльконин. – М.: Владос, 2009. – 360 с.
51. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования второго поколения. – М.: Просвещение, 2011.
52. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (Стандарты второго поколения). – М.: Российское педагогическое агентство. – 2010.
53. Чернобай, С.В. Технология подготовки урока в современной информационной образовательной среде (серия "Работаем по новым стандартам") (ФГОС) [Текст] / С. В. Чернобай. – М.: Просвещение, 2012. – 56 с.

54. Якушина, Е.В. Готовимся к уроку в условиях новых ФГОС [Электронный ресурс] / Е.В. Якушина. – М.: 2012. – <http://mediaeducation.ru>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Методика «Оценка собственной самостоятельности»

Для того чтобы рассмотреть как учащиеся 7 классов оценивают свой уровень сформированности самостоятельности использовали методику "Оценка собственной самостоятельности".

Цель данной методики определить уровень оценки собственной самостоятельности. Для этого ученикам было предложено перерисовать пятиступенчатую лесенку, на вершине которой стоит самый самостоятельный человек, а внизу самый несамостоятельный. Оговаривается, что такое самостоятельность и какого человека можно назвать самостоятельным или несамостоятельным. Затем предлагается задание "А теперь необходимо "точкой" обозначить на какой ступеньке стоишь ты". Количество набранных баллов приравнивается выбранному номеру ступеньки.

Одновременно и учителю предлагается оценить проявление самостоятельности учащихся по пятибалльной шкале:

- если самостоятельность проявляется в деятельности всегда, получает – 5 баллов;
- не всегда, но достаточно часто - 4 балла;
- иногда проявляется, иногда нет - 3 балла;
- проявляется редко - 2 балла;

– совсем не проявляется - 1 балл.

Уровни самостоятельности определяются следующим образом:

– 5 баллов - высокий уровень;

– 4 балла – средневысокий;

– 3 балла – средний;

– 2 балла - средне – низкий;

– 1 балл - низкий.

Методика «Нерешаемая задача» Н.Н. Александровой,
Т.И.Шульгиной

«Ребята, вам предстоит выполнить задание, которое требует сосредоточенности внимания, умения работать, не отвлекаясь. В процессе работы не разрешается переговариваться, подсматривать работу других, комментировать свою работу и товарища. У вас на листке написаны вопросы, решение которых вы должны знать по изучению пройденного материала. Поставьте время начала работы первого задания и последующих заданий. Фиксируется время решения нерешаемой задачи и количество предпринятых попыток ее решить.

Низкий уровень:

Каким образом можно получить простоквашу в домашних условиях?

Средний уровень:

Как сделать сливочное масло?

Как в домашних условиях можно получить творог?

Высокий уровень (нерешаемая задача):

Как взбить молоко, чтобы получить сливки?

Конспект урока по технологии

Тема урока: «Блюда из рыбы»

Тип урока: Комбинированный

Вид урока: урок-игра/соревнование

Класс: 7

Цели урока:

- Образовательная: познакомить обучающихся с пищевой ценностью рыбы, с особенностями определения доброкачественности рыбы, со способам обработки и приготовления блюд из рыб;

- Воспитательная: Воспитывать трудолюбие; формировать у обучающихся навыки культуры труда: точности в работе и аккуратности;

- Развивающая: развивать логическое мышление и творческие способности при создании схем, развитие умения определять качество продуктов, функций мышления, внимания, понятия. Развивать способность сравнивать и анализировать; формировать и развивать познавательный интерес к предмету, к развитию самостоятельности.

Метапредметные связи: русский язык, химия, литература.

Дидактические материалы: мультимедийная презентация, учебник, тетрадь.

Ход урока

1. Организационный момент

Приветствие, проверка присутствующих и готовности обучающихся к уроку.

2. Этап проверки выполнения домашнего задания

Учитель: На прошлом уроке мы с вами изучали тему «Молоко и молочная продукция».

Давайте повторим этот материал:

- Какие полезные свойства молока вы знаете?
- Как можно определить свежесть молока?
- Какие кисломолочные продукты можно купить в магазине?
- Какие виды молочных продуктов вы употребляете в семье?

3. Сообщение темы урока, постановка цели и задач

Учитель: Чтобы узнать тему нашего урока отгадайте ребус и отгадать загадку: «У родителей и деток вся одежда из монеток», «Крылья есть да не летает, глаза есть да не мигает, ног нет, да не догонишь».



Ответ учеников: Рыба.

Учитель: Правильно. Тема нашего урока «Рыба. Приготовление блюд из рыбы». Как вы считаете, какова же цель нашего урока?

Ответ учеников: У нас будет возможность узнать, какие блюда можно приготовить из рыбы.

Учитель: Совершенно верно. Мы узнаем, почему на нашем столе всегда должны быть блюда из рыбы, способы обработки и приготовления блюд из рыб.

4. Актуализация новых знаний

Учитель: Какие названия рыбы вы знаете?

Ответ учеников: Карп речной, сельдь морская, щука речная, ерш, сазан, стерлядь морская, кета морская, горбуша морская и т. п.

Учитель: Часто ли в вашем доме готовят блюда из рыбы? А знаете ли вы, почему хотя бы раз в неделю необходимо готовить блюда из рыбы? Так давайте же с этим разбираться.

5. Формирование новых знаний

1. Пищевая ценность рыбы

Чем же обусловлена пищевая ценность рыбы? Рыба — источник полноценных белков. Недостаток белка в питании приводит к значительным нарушениям в организме человека, отрицательно сказывается на трудоспособности, сопротивляемости.

В рыбе представлены все незаменимые аминокислоты.

Мясо рыбы - очень ценный продукт питания. В нём содержатся белки и жиры, которые хорошо усваиваются организмом человека, а также углеводы, витамины А, D, В1, В2, В12, минеральные вещества (железо, фосфор, калий, кальций, йод). Содержание полезных веществ зависит от вида рыбы, срока и условия её хранения, а также от вида тепловой обработки.

2. Виды рыб

Учитель: Где обитает рыба?

Ответ учеников: В реке, в море, в озере.

Учитель: Рыба делится на речную и морскую. В водах нашей страны обитает более 1 тысячи рыб. Рыба служила людям одним из главных продуктов питания с незапамятных времен. В древности на Руси ели в основном речную рыбу. Морская рыба стала постепенно появляться на русском столе лишь при Петре I.

Учитель: А как на нашем столе появляется рыба?

Ответ учеников: Ее можно поймать в реке, озере или купить в магазине.

Учитель: В каком виде поступает рыба в магазины? **Ответ учеников:** В магазины рыба поступает живая, охлажденная, мороженая, соленая, маринованная, копченая, вяленая и сушеная, в виде филе и консервов.

Учитель: Предлагаю вам сыграть в одну игру под названием «Ловись, рыбка!». Вы разделены на 2 команды: 1 и 2 ряд. Я раздам вам карточки с картинками рыб. Задача каждой команды – «поймать рыбку» и распределить ее « в холодильные камеры» по их виду: речная и морская

рыбы. А времени ведь только 5 минут. Работать должна дружно вся команда. Та команда, которая первая справится с заданием, будет вознаграждена положительными оценками. Даю команду старт.

3. Определение свежести и качества рыбы

Учитель:

- Свежая рыба не имеет запаха или приятно пахнет морем и йодом.
- У свежей рыбы блестящая упругая кожа.
- Чешуя должна плотно прилегать к ней и тоже блестеть.
- Плавники и хвост не должны быть сухими или склеившимися.
- Испорченная рыба выглядит матовой и бесцветной, а ее чешуя плохо счищается.

- У свежей рыбы прозрачные глаза, блестящие и немного выпуклые. Рыбу с мутными, впавшими глазами есть нельзя.

- У свежей рыбы эластичное мясо. После того как рыбу поймали, сначала наступает момент оцепенения, после чего она снова становится подвижной, а ее мясо эластичным

- При нажатии на рыбу пальцами на ней не должно оставаться вмятин. Это бывает только тогда, когда рыба старая.

- У свежей рыбы влажные блестящие жабры, от розового до ярко-красного цвета, но ни в коем случае не могут быть бурыми или серовато-красными.

Как покупать мороженую рыбу?

- Мясо свежего рыбного филе и кусков рыбы должно быть сочным и блестящим, полупрозрачным и иметь красивый вид.

- Подсохшие края и изменение окраски характерны для старой рыбы.
- Не покупайте также рыбу в поврежденной упаковке.

- Обращайте внимание на дату упаковки и срок годности. Нести рыбу домой желательно в отдельном пакете.

- Если вы не используете рыбу сразу – немедленно положите в холодильник. Даже в замороженном виде срок годности рыбы и морских продуктов не бесконечен.

- Постную рыбу следует употребить в течение трех месяцев, жирную и морепродукты – в более короткие сроки.

4. Приготовление блюд из рыбы

Кулинария знает сотни рецептов приготовления рыбных блюд, и каждый из этих рецептов и по способу тепловой обработки, и по использованию дополнительных продуктов — приправ, гарниров, соусов — может придать блюдам, приготовленным из одной и той же рыбы, своеобразный вкус.

Физкультминутка

Тепловая обработка рыбы.

Тепловая обработка рыбы включает варку, припускание, жарение, тушение и запекание.

Варка – нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару.

Припускание – т.е. варка в плотно закрытой посуде с малым количеством жидкости.

Тушение – продукт заливают небольшим количеством соуса или бульона, добавляют пряности. Закрывают крышкой и доводят до готовности.

Жарение – продукты нагревают на сильном жару в жире или горячем воздухе. Существует два способа жарения рыбы – основной с небольшим количеством жира и во фритюре (погружение в разогретый жир)

Запекание – жарение продукта в духовке.

Очень вкусны блюда из котлетной массы. Из рыбной котлетной массы можно приготовить котлеты, биточки, тефтели, зразы и рулеты.

Из рыбы готовят закуски, первые и вторые блюда

Рыбу рекомендуется длительное время подвергать тепловой обработке. Во многих водоемах рыба заражена описторхозом.

Посуда для приготовления блюд из рыб

Выбор посуды для приготовления блюд из рыб зависит от способа приготовления:

- для жарения – сковороды и сотейники.
- для запекания – противни и специальные формы.
- для варки – кастрюли.

Из электрооборудования используют микроволновые печи, электросковороды, фритюрницы.

5. Требования к качеству готовых блюд

- Отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом не разваливаться.

- Поверхность жареной рыбы должна быть покрыта ровной коричневой корочкой золотистого или светло-коричневого цвета

- Мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть мягким. Сочным, но не дряблым.

- Блюда из рыбной котлетной массы должны сохранять свою форму, не иметь трещин, иметь однородную, хорошо измельченную консистенцию.

6. Анализ и подведение итогов урока

Анализ урока: осуществляется путем опроса обучающихся.

Учитель: Скажите, пожалуйста, а для чего мы с вами изучали правила приготовления блюд из рыбы?

Ответ учеников: Нам это нужно знать. Потому что, мы будем самостоятельно готовить различные блюда.

Учитель: Правильно, эти знания очень пригодятся вам в жизни. Вы сможете сами правильно выбирать рыбу, готовить из нее вкусные блюда, знать какое оборудование нам для этого понадобится, соблюдать при этом определенные санитарно-гигиенические нормы и правила. Мы учимся быть хорошими хозяйками.

Учитель. На уроке вы хорошо поработали. Молодцы. Спасибо за работу, до свидания.

Конспект урока по технологии

Тема урока: «Виды теста. Мучные изделия из пресного теста»

Тип урока: Комбинированный

Вид урока: урок-игра/соревнование

Класс: 7

Цели урока:

- **образовательная**-познакомить обучающихся с составом пресного теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий;

- **воспитательная**-воспитывать бережное отношение к хлебу; внимательность во время занятия, доброжелательное отношение при работе в команде; формировать у обучающихся навыки культуры труда; точности в работе и аккуратности;

- **развивающая**-развивать логическое мышление и творческие способности при создании схем, развитие умения определять качество продуктов, функций мышления, внимания, понятия. Развивать способность сравнивать и анализировать; формировать и развивать познавательный интерес к предмету, к развитию самостоятельности.

Межпредметные связи: математика, русский язык, химия, физика, литература.

Дидактические материалы: мультимедийная презентация, учебник, тетрадь.

Ход урока

1. Организационный момент-3 мин.

Приветствие учеников. Я рада приветствовать вас на нашем сегодняшнем необычном уроке.

Учитель: – Проверим готовность к нашему занятию!

Заливистый школьный звонок,
 Позвал опять на урок.
 Будьте все внимательны,
 А еще старательны!
 Чтоб здоровым стать,
 Тайны кулинарии надо знать,
 Все загадки ее разгадать,
 Научитесь наблюдать,
 Будем вместе развивать у себя внимательность,
 А поможет всё узнать наша любознательность

2. Сообщение темы урока, постановка цели и задач – 3 мин.

Учитель:

Чтобы определиться с темой нашего урока, отгадайте загадки:

1. Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня (тесто)

2. Белая белянка в поле гуляла;

домой пришла, по рукам пошла (ответ: хлеб)

3. В кусочке сдобного теста,

Нашлось для начинки место,

Внутри него не бывает пусто -

Есть мясо или капуста (пирог)

Итак, тема сегодняшнего урока «Виды теста. Мучные изделия из пресного теста».

3. Изложение нового материала – 15 мин.

Изделия из теста – важнейший продукт питания человека. Хлеб, хлебобулочные и другие мучные изделия содержат белки, жиры, углеводы,

аминокислоты, витамины, минеральные вещества. Например: в пшеничном хлебе есть витамины В1 и РР. В нашей стране вырабатывается свыше 35 млн. тонн хлебных изделий в год, около 600 различных видов хлеба, булочных, бараночных, диетических и др. изделий. Показателями питательной ценности этих изделий является высокая калорийность и хорошая усвояемость организмом. Калорийность их колеблется в пределах 200-400 ккал на 100 г. продукта, усвояемость - 90%.

Приступая к работе с пищевыми продуктами, вначале организуют рабочее место. Вам уже известны санитарно-гигиенические правила, изученные в 6 классе.

- Тщательно мыть руки с мылом.
- Волосы убрать под косынку, одеть спец. одежду.
- Рабочее место и инвентарь должны быть чистыми.
- К работе с пищевыми продуктами не допускаются обучающиеся с ожогами, порезами на руках.

Посуда, инструменты и приспособления для работы с тестом достаточно разнообразны.

Учитель: Чем вы и ваши мамы, бабушки пользуетесь для замешивания теста?

Ученики: Сито, мерный стакан, кастрюли, миски, миксер, взбивалки.

Учитель: А чем пользуетесь для разделки теста и для ее выпечке?

Ученики: Доска, скалка, формочки для печенья, ножи, противень, жарочный шкаф, электровафельница.

Учитель: Сегодня мы с вами рассмотрим основные продукты для приготовления мучных изделий:

Мука – порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы. Качество муки определяют по цвету, запаху и вкусу.

В зависимости от вида теста используют различные **жидкости** – вода, молоко, кефир и др. Наличие в тесте молока повышает питательную ценность изделия, простокваша и кефир разрыхляют тесто.

Дрожжи могут быть прессованные, сухие и жидкие. От качества дрожжей зависит длительность процесса брожения теста и его разрыхлителей.

Соль поваренная пищевая влияет на процессы, происходящие в тесте при брожении, используется как вкусовое вещество.

(Учащиеся записывают в своих тетрадях названия основных продуктов).

Дополнительные продукты: жиры, сахар, яйца. *(Записывают в тетрадях).*

Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы при выпечке горячий воздух легче проникал в изделие. Мука с водой дает клейкую массу (клейковину), которая недостаточно хорошо пропекается и после выпечки становится очень грубой. Чтобы улучшить качество теста, применяют разрыхлители.

Разрыхлители теста – это продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость. Их подразделяют на три группы:

- химические-пищевая сода, аммоний углекислый;
- биологические-основанные на жизнедеятельности дрожжей;
- механические-с помощью взбивания (при изготовлении бисквита), раскатка (при изготовлении слоеного теста).

Наиболее характерны для русской кухни изделия из дрожжевого теста. В рукописях 16 века впервые упоминается о слоеном тесте. Простое пресное тесто было известно много раньше, чем дрожжевое.

О различных видах мучных изделий упоминается и в литературе, например, в стихотворении А.С.Пушкина «Сказке о рыбаке и рыбке»:

«...За столом сидит она царицей,

Служат ей бояре да дворяне,
 Наливают ей заморские вины,
 Заедает она пряником печатным».

Или произведение «Евгений Онегин»:

«...Они хранили в жизни мирной
 Привычки милой старины;
 У них на масленице жирной
 Водились русские блины»

Разновидности теста и его свойства. Из продукта под названием «теста» выпускают очень много изделий. Запишите определение: тесто – густая масса из муки, замешенная на жидкости (молоко, вода) или масле. Существует важная должность – тестовод, специалист, который следит за правильностью приготовления теста, его правильным составом. В зависимости от вида изготавливаемого изделия тесто по способу приготовления может быть дрожжевым и пресным. Пресное тесто по способу замеса может быть **слоеным, песочным, заварным, бисквитным.**

Консистенция теста зависит от вида изделия. Так для блинов, блинчиков, вафель, бисквита замешивают **жидкое тесто**; булочки, пироги, рулеты выпекают из более **густого теста**, для пельменей и лапши готовят **крутое. (учащиеся записывают в тетрадях)**

У каждого из них свои секреты приготовления. Каждое изделие требует своего вида теста. Из дрожжевого тесто пекут хлеб и хлебобулочные изделия. Его замешивают с использованием дрожжей, которые растворяют в воде или молоке. Происходит процесс брожения, тесто увеличивается в объеме несколько раз.

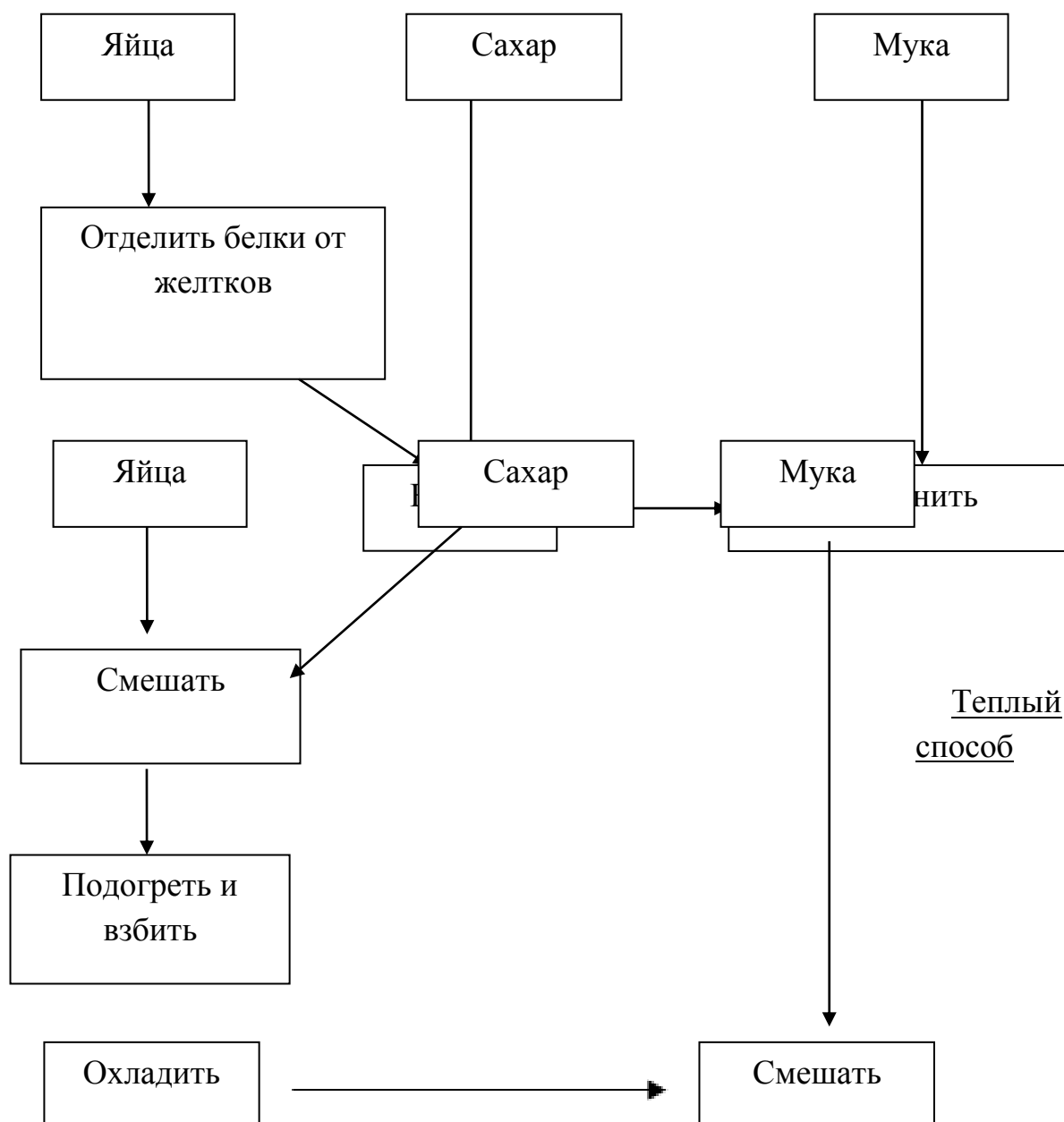
Краткая характеристика некоторых видов пресного теста.

Бисквитное тесто.

В этом тесте в качестве разрыхлителя используют взбитые белки. В состав бисквитного теста входят мука, сахар и яйца. Бисквит используют для приготовления тортов, пирожных. Существует два способа приготовления: холодный и теплый. В первом случае белки и желтки отделяют друг от друга и взбивают с сахаром, после соединяют с мукой. Во втором случае – яйца смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят муку. Существует маленькая хитрость – бисквитное тесто нельзя встряхивать, иначе оно осядет и изделие не получится пышным.

(на доске выкладывают таблички с названием продукта и операции)

Холодный способ



Песочное тесто

Требует большого количество масла и сахара. Основной разрыхлитель – масло. Муку высыпают горкой, сверху насыпают сахар, разрыхлитель. В муке делают углубление, кладут туда взбитые яйца, кусочки размягченного масла и быстро замешивают. Если процесс замеса затянется, то может образоваться клейковина, Тогда тесто ставят на некоторое время в холодильник. Тесто раскатывают в пласт и нарезают формочками. Противень смазывать не обязательно.

Заварное тесто

Готовят в два приема: сначала заваривают муку в соотношении 1:1. В кипящую жидкость всыпают муку и, перемешивая, проваривают 3-5 минут. Затем охлаждают, взбивают, вводят яйца. Выкладывают на противень с помощью ложки или кондитерского мешочка.

Учитель: Современный кондитерский рынок предлагает широкий ассортимент вкусных и красивых кондитерских изделий, кафе и рестораны предлагают изысканные изделия.

4. Лабораторно-практическая работа

Учитель: Ну что, девочки, предлагаю провести небольшую игру. Я поделю вас на две команды, каждая команда должна придумать логотип своего предприятия. У каждого предприятия, кулинарного изделия есть свой логотип, меню. Что такое логотип? Логотип (с древнегреческого-логос)-учение, наука, слово, понятия

Задание 1. Придумать логотип своего предприятия.

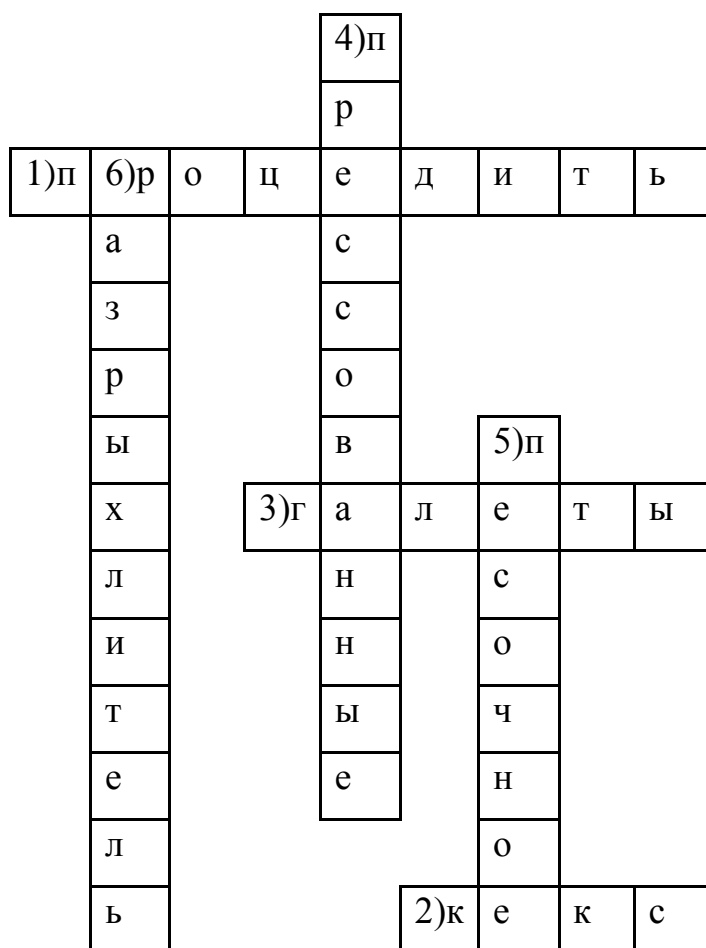
Учитель: Каждое предприятия общественного питания славится своим особенным интерьером, все сотрудники хорошо знают этикет, умеют красиво сервировать стол, и мы в этом убедимся. А сколько интересного, познавательного знают сотрудники нашего предприятия, сейчас мы с вами узнаем. Правила просты: каждой команде выдается лист

бумаги с одинаковыми вопросами, за каждый правильный ответ, команде будет начисляться 1 балл. За развернутый, обоснованный ответ – 2 балла. Подсчет будет вестись на доске. Команда – победитель будет вознаграждена положительными оценками

Задание 2. Ответить на вопросы:

1. Какие основные продукты необходимы для приготовления теста?
2. Какие разрыхлители вы знаете? Для какого вида теста?
3. Назовите правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.

Задание 3. Разгадать кроссворд



По горизонтали:

1. Если тесто получилось комковатое, то нужно (*процедить*)
2. Вид мучного кондитерского изделия? (*кекс*)
3. Сухие мучные изделия, имеющие плоскую прямоугольную или квадратную форму с проколами на поверхности (*галеты*)

По вертикали:

4. Какие дрожжи для кулинарных целей самые оптимальные? (*прессованные*)
5. Вид сдобного печенья? (*песочное*)
6. Основное функциональное назначение дрожжей в кулинарии? (*разрыхлитель*)

Задание 4. Угадать профессии, которые зашифрованы в загадочных словах:

- РАСКИС (кассир)
- РИЛАНУК (кулинар)
- ГУЛБЕТАРХ (бухгалтер)
- ТОНКИДЕР (кондитер)

Учитель: Все эти профессии есть у каждого в предприятии

Задание 5. Отгадайте загадки.

1. Бела беляна по полю гуляла, домой пришла, в сусек легла. (Мука)
2. Что на сковороду наливают да вчетверо сгибают? (Блины)
3. Что всегда поверх воды? (Масло)
4. Что на стол нельзя поставить? (Яйцо)
6. Чего во рту не удержишь. (Кипяток)
7. Жидко, а не вода, бело, а не снег. (Молоко)
8. Черненько, горяченько, а все любят. (Чай)
9. В воде родится, а воды боится. (Соль)
10. Меня одну не едят, а без меня мало едят. (Соль)

Учитель: Повара наших предприятий хорошо потрудились. Сейчас предлагаю каждой команде приготовить свои кондитерские изделия, рецепты «фирменных» блюд должны предоставить (блины, хворост-завитушки, пицца).

Учитель: Молодцы! На уроке вы хорошо поработали, Спасибо за работу, до свидания

Конспект урока по технологии

Тема урока: Сладкие блюда и напитки

Тип урока: Комбинированный

Вид урока: урок с применением кейс – задания

Класс: 7

Цели урока:

Образовательные: ознакомить со значением сладких блюд в питании человека, с ассортиментом и классификацией сладких блюд, способами их приготовления, с правильной подготовкой продуктов, необходимых для приготовления сладких блюд, учить способам приготовления сладких блюд

обобщить и систематизировать знания о пользе и вреде сладких блюд на примере; познакомить с разнообразным его использованием в жизни человека;

Развивающие: совершенствование умений и навыков и расширение представлений учащихся о фруктах и ягодах; способствовать развитию познавательного интереса к предмету, творческих способностей, самостоятельности учащихся, умения анализировать, сравнивать, обобщать и систематизировать; способствовать развитию образного мышления, воображения, художественного вкуса, фантазии; совершенствовать навыки культуры труда.

Воспитательные: привитие основ рационального питания; способствовать воспитанию эстетического вкуса, чувства сплоченности, взаимопомощи, ответственности, аккуратности, самостоятельности, желанию создавать красивые изделия; способствовать профессиональному самоопределению.

Межпредметные связи: биология, химия, экология, математика.

Методы организации учебно – познавательной деятельности: словесный, наглядный, практический, дифференцированный, частично – поисковый, исследовательский.

1. Организационный момент

Приветствие, проверка готовности учащихся к уроку

2. Актуализация знаний.

Прежде чем мы с вами приступим к выполнению нашей запланированной практической работы, мы вспомним то, с чем познакомились ранее. На предыдущих уроках мы изучили с вами, различные виды теста, какие продукты используются для приготовления теста, что такое десерт и какие виды десерта бывают. Давайте вспомним.

1. Какие виды теста вы знаете? (**дрожжевое и бездрожжевое тесто**)
2. Назовите виды бездрожжевого теста (**бисквитное, слоеное, заварное, песочное, блинное, пельменное**)
3. Какой продукт является основным для приготовления теста? (**Мука**)
4. Какие разрыхлители теста вы знаете? (**Биохимические – дрожжи, химические – пищевая сода, механические – многократное раскатывание, взбивание**)
5. Что такое десерт? (**сладкие блюда, которые подают в конце приема пищи**)
6. Какие виды десертов вы знаете? (**холодные: компоты, желе, муссы. Горячие: пудинги, запеканки, шарлотки**).

3. Познавательные сведения.

Учитель: сегодня на уроках мы будем говорить о сладких блюдах и напитках.

Учитель. Без какого продукта невозможно приготовить ни одно сладкое блюда? Отгадайте загадку.

Это - кубик, но не лёд,

Сладкий-сладкий, но не мёд,

Белый - белый, но не снег,
Крепкий, как лесной орех.
Не сравнится с ним на вкус.

Даже сахарный арбуз.

В стародавние года

Не у всех он был всегда.

Пили чай с ним и в накладку,

И вдогонку, и вприглядку,

Но совсем было по-русски,

Если пили чай вприкуску.

Учащиеся: Сахар!

Учитель: Правильно, сахар. Сегодня этот продукт есть на столе в каждом доме. А всегда ли это было так?

Учитель: Немного из истории сахара.

Сообщение 1 – го ученика:

Когда воины Александра Македонского вступили на индийскую землю, их внимание привлек один сюрприз: индийцы ели неизвестный белый продукт, обладающий приятным сладким вкусом. Один из сподвижников Александра Македонского писал по этому поводу, что в Индии растет тростник, который без пчел дает мед. Спустя некоторое время этот продукт попал в Китай, где его называли каменным медом, а в Египте называли индийской солью. На Руси тростниковый сахар стал известен в XII столетии, а в XVI появился на царском столе.

Сообщение 2 – го ученика:

В 1718 г. по приказу Петра Великого в Петербурге был построен первый в России сахарный завод. Сырьё для сахара ввозилось из-за границы

В XVIII веке немецкий ученый Андрей Маркграф получил сахар из сахарной свеклы. Стало налаживаться производство сахара из

отечественного сырья. С тех пор сахар и превратился в легкодоступный продукт.

Сообщение 3 – го ученика:

Интересные факты о сахаре:

В 1843 году Яков Кристофор Рад в Чехии изобрел станок для изготовления сахара-рафинада. Этому предшествовал несчастный случай: его жена сильно порезалась при колке сахарной головы. Через 2 месяца она получила подарок от мужа коробку с 350 кусочками сахара. Серийное производство сахара-рафинада началось только спустя несколько месяцев;

В 2003 году в Чехии, на месте, где находился сахарный завод, установлен памятник — белоснежный куб, символизирующий сахар-рафинад;

Памятники сахару-рафинаду есть также в г. Сумы (Украина) и в городе Москва (Россия);

Среднее годовое потребление сахара на человека в Европе: середина XIX века — 2 кг,

1920 год — 17 кг,

2000-е — 37 кг;

Учитель: Сахар в избыточном потреблении повышает риск развития заболеваний сердечно - сосудистой системы, вымывает кальций из организма

В некоторых странах мира созданы музеи сахара. Это Германия, Республика Маврикий, Венгрия. Но самый первый музей сахара был открыт 8 мая 1904 года в Берлине. Посвящён музей истории изготовления и технологии производства сахара.

Виды сахара по сырью выделяю: тростниковый, свекловичный, кленовый, пальмовый, сорговый.

Сахар выпускается следующих видов сахар-песок

1. прессованный и кусковой
2. сахарная пудра

3. леденцовый сахар

4. сироп

5. в прошлом выпускался в форме «сахарной головы». Массово производить головы перестали в 1955 году. Головы весом от 5 до 15 кг резали на необходимые куски по заказу покупателя.

Сладкими блюдами и напитками непременно заканчиваются обеды, они являются украшением праздничного стола. Они приятны на вкус, очень питательны, вызывают чувство насыщения, усиливают деятельность пищеварительных желез и способствуют улучшению пищеварения.

Для приготовления сладких блюд и напитков используют фрукты, ягоды и продукты их переработки, сахар, шоколад, какао, кофе, чай, сливки, орехи, крахмал и др. высококачественные продукты.

С очень давних времен фрукты и ягоды находятся в рационе питания человека. Употребляя в пищу фрукты и ягоды, человек получает углеводы, органические кислоты, азотистые и дубильные вещества, витамины.

Фрукты и ягоды обладают многими лечебными свойствами: черника и груши оказывают закрепляющее, а сливы ослабляющее действие на кишечник, малина используется для лечения простудных заболеваний, жимолость — для лечения артериального давления.

Фрукты делятся на следующие группы: ягоды, субтропические и тропические плоды, орехоплодные растения

Для приготовления многих сладких блюд используют желирующие вещества:

1. *Крахмал.* Основными источниками крахмала в мире являются картофель и кукуруза. Используется для приготовления киселей, блинов, заправок и соусов.

2. *Желатин.* Получают из продуктов, содержащих коллаген — костей, сухожилий, хрящей крупного рогатого скота. Не имеет ни вкуса, ни запаха. Используется для приготовления желе и муссов, кремов, мороженого, конфет, йогуртов, жевательной резинки и т.д.

3. *Агар-агар* (растительный заменитель желатина). Получают из красных и бурых водорослей, произрастающих в Черном и Белом морях, Тихом океане. Используется для приготовления пастилы, зефира, мармелада, суфле, джема, конфитюра.

4. *Пектин*. Получают в основном из яблочных и цитрусовых выжимок, жома сахарной свёклы, морской травы. Используют в производстве начинок для конфет, производстве фруктовых начинок, мармелада, майонеза, молочных продуктов, десертов.

В зависимости от температуры подачи десерты бывают:

- Горячие - 65–70 С (пудинги, шарлотки, запеканки, каши)
- Холодные - 10–14 С (компоты, желе, муссы, взбитые сливки, мороженое)

Холодные сладкие блюда:

- *свежие фрукты и ягоды*, натуральные или свежзамороженные;
- *компоты* из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод;
- *желированные блюда* — кисель, желе, мусс, самбук, крем;
- *замороженные блюда* — мороженое, пломбир, парфе.

Температура подачи этих замороженных блюд не менее минус 4–6 °С.

Учитель: Мы познакомились только с холодными сладкими блюдами. Интересно узнать, какие же блюда, всем нам известные, можно отнести к горячим сладким блюдам?

Горячие сладкие блюда:

- *пудинги;*
- *яблоки в тесте; яблочная бабка, печеные яблоки, шарлотка;*
- *гурьевская каша;*
- *сладкие омлеты;*
- *блинчики из бездрожжевого теста.*

Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами.

Учитель: Сейчас мы с вами рассмотрим горячие напитки.

В общепите приготавливают такие горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Ассортимент чая зависит от способа подачи к нему продуктов: чай черный, зеленый, желтый, белый с сахаром, лимоном, вареньем, медом, джемом, конфетами и т. д.

Кофе готовят черный натуральный, по-венски, по-варшавски, по-восточному, кофе на молоке. Все горячие напитки являются тонизирующими, содержащиеся в них пищевые вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости.

Температура горячих напитков - не ниже + 75°C. Чай, кофе, какао-порошок - сырье, впитывающее посторонние запахи, поэтому хранят эти продукты в... как? (в сухих помещениях в плотно закрытой таре).

Технология приготовления и правила отпуска чая.

Чай – освежающий и утоляющий жажду напиток. Его история насчитывает как минимум 5 тысячелетий. Первыми его стали пить китайцы. Согласно легенде, чай открыл император Шень Нун 2700 лет до н. э. Во время дальней поездки он остановился на привал и вскипятил воду для питья. В это время в котел упало несколько листьев с ближайшего куста. Вода приобрела не только приятный вкус, но и тонизирующие, освежающие свойства.

В России стали пить чай с 17 века (зачитать о русских традициях чаепития "Кулинарные традиции Мира"). До сих пор в общепите чай готовят по русской традиции.

Записать технологию приготовления и правила подачи чая: Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, засыпают заварку, заливают на 1/3 кипятком, закрывают салфеткой, настаивают 10 мин., доливают кипятком. Подают с лимоном, с сахаром, с молоком, сливками, вареньем, конфетами и т. д.

Кофе готовят в турках (показать), френг-прессах, в кофеварках-речьюлар, в эспрессо-машинах. Лучший кофе получается, когда зерна кофе размалывают непосредственно перед варкой.

Учитель: А знаете ли Вы, что такое кофе?

В общепите готовят кофе в следующем ассортименте:

а) кофе черный натуральный: кофе высыпают в кофейник, заливают кипятком, доводят до кипения, настаивают 5-8 мин. Подают в кофейных чашках, можно отпустить с сахаром, лимоном, молоком, сливками;

б) кофе на молоке: в готовый черный кофе добавить горячее молоко, сахар, доводят до кипения;

в) кофе по-венски: черный кофе наливают в стакан, сверху - взбитые сливки (из кондитерского мешка);

г) кофе по-варшавски: в черный концентрированный процеженный кофе добавляют топленое молоко, сахар, доводят до кипения;

д) кофе по-восточному: мелкомолотый кофе насыпают в турку, добавляют сахар, холодную воду и доводят до кипения, подают в турке, отдельно холодная кипяченая вода;

е) кофейный напиток готовят как кофе черный на молоке.

Какао.

Технология приготовления какао: порошок смешивают, растирают с сахаром, добавляют небольшое количество воды или молока, растирают, затем тонкой струйкой, помешивая, наливают горячее молоко и доводят до кипения. Подают по 200 г в стаканах и чашках.

4. Лабораторно – практическая работа

Учитель: Мы с вами рассмотрели вопросы по теме «Сладкие блюда - десерты». Вам предлагается поделиться на две команды, каждой команде выдается кейс – задания для самостоятельного прочтения, изучения по изученной теме урока. В каждой команде выбирается спикер (капитан команды, который будет представлять варианты ответа группы), команды

должны предоставить решения кейса. Команда, которая первая справится с заданием получает «медаль победителя» из шоколада.

Кейс № 1 «Самое вкусное варенье»

Описание ситуации:

Раз прислал мне барин чаю
И велел его сварить.
А я отроду не знаю,
Как мне этот чай варить.
Взял тогда налил водички,
Всыпал чаю весь в горшок
И приправил перцу , луку
Да петрушки корешок.
Разлил варево по плошкам,
Хорошенько размешал,
Остудив его немножко,
На господский стол его подал.
Гости с барином плевались,
Сам он важно озверел
И, отправив на конюшню,
Меня выпороть велел.
Долго думал, удивлялся,
Чем же мог не угодить?
А потом-то догадался,
Что забыл я посолить.

Вопросы кейса:

1. По какой причине крестьянин не смог приготовить чай?
2. Как правильно заваривать чай?
3. Какие ещё горячие напитки вы знаете?
4. Рассказать последовательность правильного заваривания чая.

Кейс № 2 «Санитария и гигиена на кухне».

Описание ситуации.

Кадры из мультипликационного фильма или часть стихотворения
К.И. Чуковского «Федорино горе».

Скачет сито по полям,
А корыто по лугам.
За лопатую метла
Вдоль по улице пошла.
Топоры-то, топоры
Так и сыплются с горы.
Испугалась коза,
Растопырила глаза:
«Что такое? Почему?
Ничего я не пойму». ...
Из окошка вывалился стол
И пошёл, пошёл, пошёл, пошёл, пошёл...
А на нём, а на нём...
Как на лошади верхом,
Самоварище сидит
И товарищам кричит:
«Уходите, бегите, спасайтесь!»
И в железную трубу:
«Бу-бу-бу! Бу-бу-бу!»
Мимо курица бежала
И посуду увидала:
«Куд-куда! Куд-куда!
Вы откуда и куда?!»
И ответила посуда:
«Было нам у бабы худо,
Не любила нас она,

Била, била нас она,
Запылила, закоптила,
Загубила нас она!»
«Ко-ко-ко! Ко-ко-ко!
Жить вам было нелегко!»
«Да, – промолвил медный таз,
– Погляди-ка ты на нас:
Мы поломаны, побиты,
Мы помоями облиты.
Загляни-ка ты в кадушку
– И увидишь там лягушку.
Загляни-ка ты в ушат
– Тараканы там кишат,
Оттого-то мы от бабы
Убежали, как от жабы,
И гуляем по полям,
По болотам, по лугам,
А к неряхе-замарахе
Не воротимся!»
Вопросы кейса:

1. Скажите, какое горе случилось с Федорой?
2. Проанализируйте, почему это произошло?
3. Предложите, как можно помочь Федоре?
4. Составьте план ухода за кухонной посудой.

Дополнительная информация

Вот несколько полезных народных советов по уходу за кухонной утварью, которые могут очень пригодиться хорошей хозяйке. Ведь чистота и порядок на кухне такое же лицо хозяев, как и красота гостиной.

- Черноту, которая частенько образуется на алюминиевой посуде можно удалить с помощью уксуса.

- Добавьте несколько небольших капель нашатырного спирта во время мытья алюминиевой кастрюли, она станет чистой и блестящей.

- Пригоревшие пятна на посуде проще всего удалить с помощью только что разрезанного яблока, протерев им место с пятном.

- Еще один способ: вскипятите в посуде воду с луком.

- После просеивания муки, сито лучше сразу прочистить щеткой.

- Посуду из-под варенья, сырых яиц, теста, рыбы сначала следует промыть в холодной воде, а затем в горячей.

- Хорошо чистятся ножи пробкой.

- Прежде чем начать точить ножи, лучше сначала замочите их в растворе поваренной соли на полчаса.

- Для чистки мясорубки, пропустите через нее корочку хлеба или белую бумагу.

- Для того чтобы ваша щетка для пола всегда оставалась пушистой, следует ставить или вешать ее щетиной вверх.

- Растрепанному венику можно придать былой вид, подержав его над кастрюлей с кипящей водой.

Безупречно чистая кухонная утварь и посуда – первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи.

Посуду надо мыть сразу же после её использования. Ее сначала сортируют, отдельно ставят стаканы, тарелки и т.д. Для мытья кухонной утвари лучше всего использовать 72 % хозяйственное мыло. Выпускаются специальное мыло, порошки для мытья посуды и специальные губки, ерши, щетки, мочалки.

Пригоревшую пищу в посуде необходимо отмачивать, а не соскабливать. Посуду, в которой было молоко, сырые яйца, тесто, сначала моют холодной водой, а затем горячей.

Чугунные сковороды перед мытьем нужно вытереть бумагой, а затем промыть горячей водой с мылом. Пригоревшие к сковороде остатки пищи можно оттереть сухой солью. Керамическую посуду лучше всего мыть горячей водой с содой, после чего ополоснуть чистой водой.

Стаканы нельзя ставить один в другой: остыв, они могут треснуть.

Вымытую посуду не рекомендуется вытирать полотенцем, лучше поместить в сушку.

Такие незамысловатые советы и способы очистки и поддержания порядка наверняка окажутся полезными в хозяйстве. И тогда случай с Федорой не повторится у вас.

Глоссарий.

Бокал – тонкостенный стеклянный сосуд для напитков.

Венчик – приспособление для взбивания продуктов, например, яиц.

Дуршлаг – предмет кухонной утвари в виде маленькой кастрюли или ковш с отверстиями на дне (а иногда и по бокам).

Жаровня – печка в виде железного сосуда, наполненного горячими углями.

Кастрюля – ёмкость для приготовления пищи, как правило, с ручками и крышкой.

Миксер – техническое устройство, предназначенное для механического перемешивания.

Противень – тонкий металлический лист (или из стекла) с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания).

Розетка – вид посуды для подачи варенья, джема, мёда, лимона, сахара.

Утятница – посуда для приготовления пищи. Фритюрница – сковорода для жарки картофеля в большом количестве масла.

Электрогриль – жарочный шкаф для приготовления мясных, рыбных блюд от нагревательного элемента.

Яйцезрезка – прибор для нарезания варенных яиц. Устаревшие слова:
Корыто – продолговатый сосуд из выдолбленного широкого бревна для стирки белья или других домашних надобностей.

Кочерга – толстый железный прут с загнутым концом для перемешивания топлива в печи.

Кадушка – небольшая кадка-бочка с прямыми боками из дерева и одним днищем.

Ушат – небольшая кадка с ручками-ушами.

Утварь – совокупность предметов, принадлежности какого-нибудь обихода.