



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

ФАКУЛЬТЕТ ЕСТЕСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ
ДИСЦИПЛИН

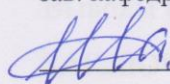
Формирование познавательного интереса у обучающихся среднего
подросткового возраста средствами нетрадиционных уроков при
изучении раздела «Кулинария»

Выпускная квалификационная работа
по направлению 44.03.05 Педагогическое образование

Направленность программы бакалавриата
«Технология. Экономика»

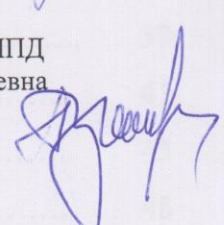
Проверка на объем заимствований:
56,54 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
рекомендована/не рекомендована
« 24 » мая 2016 г.
зав. кафедрой Технологии и ППД

 Шарипова Э.Ф.

Выполнил (а):
Студент (ка) группы ОФ-501/062-5-1
Швадчина Светлана Александровна

Научный руководитель:
ст. преподаватель кафедры ТиППД
Пушкарская Светлана Фарважевна



Челябинск
2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА У ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	6
1.1 Подходы к понятию «познавательный интерес» в психолого- педагогической литературе.....	6
1.2 Методы формирования познавательного интереса у обучающихся.....	10
1.3 Педагогические условия развития познавательного интереса у обучающихся 7 класса на уроках кулинарии.....	16
Выводы по 1 главе.....	24
ГЛАВА 2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА У ОБУЧАЮЩИХСЯ 7 КЛАССОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ РАЗДЕЛА «КУЛИНАРИЯ» СРЕДСТВАМИ НЕТРАДИЦИОННЫХ УРОКОВ.....	26
2.1 Выявление исходного уровня сформированности познавательного интереса у обучающихся 7 классов.....	26
2.2 Методика проведения нетрадиционных уроков по разделу «Кулинария» как средство формирования познавательного интереса обучающихся.....	31
2.3 Результаты экспериментальной работы по формированию познавательного интереса у обучающихся 7 классов при изучении раздела «Кулинария».....	39
Выводы по 2 главе	41
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	43
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	46
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	50

ВВЕДЕНИЕ

Современная теория обучения и воспитания все больше обращается к личности ребенка, к тем внутренним процессам, которые вызываются у него деятельностью, общением и специальными педагогическими влияниями. Вполне объяснимо внимание, оказываемое современными педагогическими исследованиями познавательным интересам, которые в становлении личности играют роль ценных мотивов деятельности, а при некоторых условиях становятся чертой личности и обнаруживают себя в любознательности, пытливости, в постоянной и неистощимой жажде знаний [2].

Формирование познавательных интересов исследователи (Беляев М.Ф., Божович Я.И., Щукина Г.И., и др.) связывают с учением школьника, когда главное содержание его жизни состоит в постепенном обязательном переходе с одной ступени знаний на другую, с одного уровня овладения познавательными и практическими умениями к другому, более высокому. В самой структуре учебного процесса имеется множество объективных оснований для формирования познавательных интересов обучающихся [7].

Актуальность темы исследования состоит в рассмотрении методов обучения, оказывающих влияние на активизацию познавательной деятельности. Необходимость заинтересовать ученика предметом, вызывая у него интерес, стимулирует активизацию познавательной деятельности. Познавательная деятельность непосредственно связана с активностью и познавательным интересом личности [1]. То есть, познавательный интерес укрепляется благодаря повышению активности учащихся в процессе обучения.

Проблема формирования познавательного интереса у обучающихся особенно актуальна в настоящее время для построения учебного процесса.

Каждый учебный предмет в зависимости от предметного содержания раскрывает определенные возможности для развития познавательного интереса.

Анализ педагогической литературы и исследований по данной проблеме позволяет констатировать наличие противоречия между необходимостью привлечения всех возможных приемов и способов для совершенствования познавательного интереса школьников и недостаточной разработанностью теоретических и методических основ решения данной проблемы.

На основании выявленного противоречия нами определена проблема данной работы: как развивать познавательный интерес на занятиях по кулинарии, какими должны быть педагогические условия развития познавательного интереса у обучающихся 7 классов, какие методы формирования познавательного интереса обучающихся будут наиболее эффективны?

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

Предметом исследования является процесс развития познавательного интереса у обучающихся 7 классов при изучении раздела «Кулинария».

Цель исследования – выявить и обосновать педагогические условия развития познавательного интереса у обучающихся 7 классов при изучении раздела «Кулинария».

Гипотеза исследования: формирование познавательного интереса обучающихся при изучении раздела «Кулинария» будет эффективным, если:

- будут разработаны и внедрены в учебный процесс нетрадиционные уроки с интерактивным характером деятельности обучающихся;
- будут использованы методы обучения, способствующие развитию познавательного интереса;

– будут разработаны методические рекомендации по выполнению проектов по разделу «Кулинария», способствующих развитию познавательного интереса обучающихся.

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

1. проанализировать психолого-педагогическую литературу по теме исследования;
2. изучить подходы к понятию «познавательный интерес» в психолого-педагогической литературе;
3. изучить методы и возможности предмета «Технология» для формирования познавательного интереса обучающихся;
4. разработать нетрадиционные уроки по разделу «Кулинария» для 7 класса, способствующие развитию познавательного интереса;
5. экспериментально проверить эффективность разработанных уроков;
6. разработать тематику проектов по кулинарии;
7. разработать методические рекомендации для обучающихся по выполнению проектов по разделу «Кулинария».

Методы исследования: теоретический анализ психолого-педагогической и методической литературы по данной проблеме, наблюдение, сравнение, эксперимент.

База исследования: исследование проводилось на базе МБОУ «СОШ №1» города Коркино.

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

ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА У ОБУЧАЮЩИХСЯ

1.1 Подходы к понятию «познавательный интерес» в психолого-педагогической литературе

Один из главных мотивов учебной деятельности – познавательный интерес, формирование которого есть не только средство, обеспечивающее успешное усвоение программного материала, но и цель обучения.

Рассмотрим подходы к определению «познавательного интереса» в психолого-педагогической литературе.

Так, А.К. Марков трактовал интерес, как «сложное личностное образование, представляющее собой многообразие процессов мотивационной сферы» [24]. Это означает, что проявление или не проявление обучающимися интереса к учению зависит от многих факторов в его мотивации – от того, что является для него смыслом учения, каковы его мотивы и направленность, от того, умеет ли он ставить и реализовывать цели, от того, какие эмоции он испытывает в учении и какова их роль.

Щукина Г.И. дает следующее определение: «Интерес – мощный побудитель активности личности, под влиянием которого все психические процессы протекают особенно интенсивно и напряженно, а деятельность становится увлекательной и продуктивной» [45].

Приступая к рассмотрению проблемы развития познавательного интереса у подростков среднего школьного возраста, необходимо рассмотреть теоретические основы понятия «интерес».

В научной литературе, посвященной данной проблеме, можно встретить разнообразные, иногда противоречивые толкования этого

понятия. Для более четкого определения ключевого понятия для данной работы необходимо обратиться к психологическим и педагогическим исследованиям, специально посвященным изучению сущности интереса.

Анализ литературы по проблеме показал, что в психологии существуют различные определения интереса. Так, С.И. Рубинштейн определил это понятие как «... сосредоточенность на определенном предмете мыслей, помыслов личности, вызывающая стремление ближе познакомиться с предметом, глубже в него проникнуть, не упускать из поля своего зрения» [38].

В.А. Крутецкий дает следующее определение: «Интерес – это активная познавательная направленность человека на тот или иной предмет или явление действительности, связанная обычно с положительно эмоционально-окрашенным отношением к познанию объекта или к овладению той или иной деятельностью» [10]. В.А. Крутецкий считает, что интерес носит избирательный характер и влечет за собой тенденцию обращать внимание на объекты определенного рода.

Д.А. Кикнадзе считает, что «Интерес – это потребность, прошедшая стадию мотивации; сознательная направленность человека на удовлетворение познавательной потребности» [11].

А.Н. Леонтьев, определяя сущность интереса, исходит из анализа структуры деятельности субъекта: «Интерес объективно выражается в направленности деятельности на те, или иные цели» [11].

«Интерес – основной внутренний механизм успешного учения». «Важная особенность познавательного интереса то, что в центре находится такая познавательная задача, которая требует от ученика активной творческой деятельности».

Далее рассмотрим определения понятия «познавательный интерес», которые встречаются в психолого-педагогической литературе.

Под познавательным интересом зачастую понимают различные состояния человека, всего лишь объединенные позитивной

направленностью к его деятельности: увлечения, склонности, любопытство и другие. На смешение различных по содержанию понятий при определении познавательного интереса указывается в работах Л.И. Божович, Н.Г. Морозовой, Н.А. Беляевой.

По мнению Л.С. Выготского, познавательный интерес – это «естественный двигатель детского поведения», он является «верным выражением инстинктивного стремления; указанием на то, что деятельность ребенка совпадает с его органическими потребностями».

Также Н.Г. Морозова дает понятие определению познавательный интерес как мотив, описывая его как «важную личностную характеристику школьника и как интегральное познавательно-эмоциональное отношение школьника к учению» [27].

М.Ф. Беляев в работе «Психология интереса» дает следующее определение познавательного интереса: «Познавательный интерес есть одна из психологических активностей, характеризующая как общая сознательная устремленность личности к объекту, проникнутая отношением близости к объекту, эмоционально насыщенная и влияющая на повышение продуктивности деятельности» [1].

Это определение, на наш взгляд является наиболее полным, так как позволяет выделить следующие специфические признаки:

- объективная отнесенность, из которой следует, что беспредметных интересов быть не может;
- сознательное стремление к объекту, что отличает интерес от влечения;
- эмоциональная насыщенность, указывающая на то, что удовлетворение интереса связано с положительными эмоциями, а невозможность удовлетворения интереса вызывает отрицательные эмоции;
- благотворное влияние на продуктивность деятельности, что делает интерес особо ценным в педагогическом отношении.

Успех обучения во многом определяется усвоением новых видов познавательной деятельности. Один из них – мотивационный. Именно устойчивый познавательный интерес, как мотив познавательной деятельности, способствует формированию и развитию его познавательной активности, если познавательный мотив носит устойчивый характер, то он помогает ученику преодолеть трудности, встречающиеся на пути [24].

Мотивация – это установка на деятельность, которая обеспечивает эту деятельность с психологической точки зрения [19]. Особое внимание обращается на способность воспринимать учебную информацию, слушать, осмысливать, запоминать и так далее. «Учение, может иметь для ученика разный психологический смысл: может отвечать познавательным потребностям или служить средством достижения других целей. Ученик должен осознавать, для чего ему необходимы данные знания» – Н.Ф. Талызина [42]. Поэтому в обучении надо идти от мотивов – к целевым задачам, а от них – к содержанию.

Мотивы – это внутренняя побудительная сила, заставляющая человека переходить к действию [32]. В учебной деятельности – это желание, стремление школьников учиться. В работах многочисленных исследователей психологов (Л.И. Божович, В.В. Давыдов, А.Н. Леонтьев, А.К. Маркова, В.Н. Мясищев, С. Л. Рубинштейн) и педагогов (Б. С. Волков, Л.А. Йоваша, Г. Г. Коньчева, В. Н. Крутиков, Н.И. Мешков, Н.В. Тельтевская, Г.И. Щукина) мотивы рассматриваются, как важные структурные компоненты деятельности. В работах, например, А.Н. Леонтьева показано, что деятельности без мотивов не бывает и что за соотношением деятельности открывается соотношение мотивов. Исследователи выделяют три группы мотивов учения. Основными критериями выступает их происхождения (биогенные, социогенные и стимулы–мотивы) [11].

Исходя из анализа психолого–педагогической литературы, мы считаем, что интерес выступает:

- как ценный мотив учебной деятельности;
- как тенденция, стремление, потребность личности заниматься именно данной областью явлений, данной деятельностью, которая приносит удовлетворение;
- как мощный побудитель активности личности, под влиянием которого все психологические процессы протекают особенно интенсивно и напряженно, а деятельность становится увлекательной и продуктивной;

Познавательный интерес нужно признать одним из значимых факторов образовательного процесса, влияние которого неоспоримо на создание атмосферы обучения, на интенсивность протекания познавательной деятельности обучающихся [5].

Таким образом, можно сделать вывод, что большинство педагогов и психологов относят интерес к категории направленности, то есть к стремлению личности к объекту или деятельности и рассматривают его как фактор успешности обучения. В психолого-педагогической литературе нет единого мнения по поводу содержания понятия «познавательный интерес». В данной работе мы будем придерживаться следующего определения: «познавательный интерес – это общая сознательная устремленность личности к объекту, проникнутая отношением близости к объекту, эмоционально насыщенная и влияющая на повышение продуктивности деятельности».

1.2 Методы формирования познавательного интереса у обучающихся

Одной из вечных проблем педагогики остается познавательный интерес обучающихся, который характеризуется стремлением к учению, умственному напряжению и проявлению волевых усилий в процессе овладения знаниями.

Познавательный интерес является социально значимым качеством личности и формируется в организационной и регулируемой педагогом деятельности.

В образовательной практике используются разнообразные методы формирования познавательного интереса обучающихся.

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

В зависимости от уровня познавательной активности обучающихся в образовательном процессе различают пассивное и активное обучение.

При пассивном обучении обучающийся выступает в роли объекта учебной деятельности: он должен усвоить и воспроизвести материал, который передается ему преподавателем или другим источником знаний. Обычно это происходит при использовании лекции-монолога, демонстрации. Обучающиеся при этом, как правило, не сотрудничают друг с другом и не выполняют каких-либо проблемных, поисковых заданий.

При активном обучении обучающийся в большей степени становится субъектом образовательной деятельности, он вступает в диалог с преподавателем, активно участвует в познавательном процессе, выполняя творческие, поисковые, проблемные задания. Осуществляется взаимодействие обучающихся друг с другом при выполнении заданий в паре, группе [18].

В соответствии с характером познавательной деятельности обучающихся И.Я. Лернер и М.Н. Скаткин предложили свою классификацию методов обучения: объяснительно-иллюстративный метод, проблемно – поисковый метод и исследовательский метод [22].

Объяснительно-иллюстративный метод. Его иначе можно назвать и информационно-рецептивным, что отражает деятельность учителя и ученика при этом методе. Сущность метода состоит в том, что обучающий

сообщает готовую информацию разными средствами, а обучаемые воспринимают, осознают и фиксируют в памяти эту информацию. Сообщение информации педагог осуществляет с помощью устного слова (рассказ, лекция, объяснение), печатного слова (учебник, дополнительные пособия), наглядных средств (картины, схемы, видеофильмы) практического показа способов деятельности (показ способа решения задачи, способов составления плана, аннотации и так далее). Обучаемые слушают, смотрят, манипулируют предметами и знаниями, читают, наблюдают, соотносят новую информацию с ранее усвоенной, и запоминают.

Другие исследователи ищут источники активности в естественной среде, окружающей среде. В самом деле, нет, и не может быть активной познавательной деятельности человека без устойчивого внимания с его стороны к законам и явлениям окружающего мира. Познавательная деятельность личности всегда связана с каким-нибудь объектом, задачей, всегда целенаправленна в первую очередь на объекты и явления, которые имеют жизненное значение и интересы для личности. Разная степень заинтересованности личности в объекте или явлении порождает разное отношение к деятельности, а, следовательно, и уровень познавательной активности и самостоятельности. И это закономерно. В процессе целенаправленной познавательной деятельности обучающийся не только проявляет свое отношение к объектам окружающего мира, но и пробуждает, познавательный интерес [44].

Возникновение познавательного интереса зависит в первую очередь от уровня развития человека, его опыта, знаний, той почвы, которая питает интерес, а с другой стороны, от способа подачи материала. Интерес обучающихся к образованию является определяющим фактором в процессе овладения ими знаниями. Интересное обучение не исключает умение работать с усилием, а наоборот, способствует этому [12]. Поэтому,

одной из важнейших задач педагогов должно быть выявление имеющихся интересов, развитие и воспитание интереса к знаниям.

Непременным условием эффективности современного процесса обучения является развитие активности обучающихся и поддержание ее в течение всего периода занятий. Это далеко не простая задача, решение которой находится в выборе форм и методов обучения [17].

Активные методы обучения способствуют развитию мышления, познавательных интересов и способностей. При выборе метода обучения следует, прежде всего, проанализировать содержание учебного материала и использовать активные методы там, где наиболее действенно могут проявиться творческое мышление обучающихся, их познавательные способности, жизненный опыт, умение адаптироваться в реальной действительности.

Проблемно-поисковые методы обучения применяются на каждом уроке и на всех его этапах. Отличительной чертой этих методов является постановка обучающимся вопроса (проблемы), на который они самостоятельно ищут ответ, «делают открытия», формируют теоретические выводы. Проблемно-поисковые методы требуют активной мыслительной деятельности, творческого поиска, анализа собственного опыта и накопленных знаний, умения обобщать частные выводы и решения. Несомненно, познавательная деятельность обучающихся протекает под руководством преподавателя, который цепочкой вопросов и заданий подводит обучающихся к выводам. Использование проблемно-поисковых методов требует от преподавателя хорошего знания учебного материала, широкой эрудиции. Преподаватель устанавливает и поддерживает во время урока контакт с обучающимися, создает атмосферу сотрудничества, совместного поиска ответов на проблемные вопросы [39].

Постановка проблемы побуждает обучающихся самостоятельно ответить на поставленный вопрос, вызывает интерес к излагаемому

материалу, привлекает их внимание. Проблемные вопросы могут ставиться и во время лекции, перед изложением учебного материала.

Эвристическая беседа – основной метод проблемного обучения. Постановку проблемных вопросов в беседе можно использовать по-разному: это может быть цепочка вопросов, обращенных к опыту, знаниям, размышлениям обучающихся; постановка проблемы, которую обучающиеся решают под руководством преподавателя, выдвигая гипотезу, формируя возможные пути ее решения. Совместно с обучающимися обсуждается ход и решения, проводятся эксперименты, с подтверждением или опровержением выдвинутой гипотезы [39]. Это могут быть выполнение лабораторных работ, название темы урока, где обучающиеся сами формируют и решают проблемы. За поисковой лабораторной работой проводят эвристическую беседу, в ходе которой на основе проведенных наблюдений и экспериментов обучающиеся делают выводы и обобщения. Выполнение отдельными группами обучающихся экспериментов обогащает коллективный опыт.

Особое внимание на уроках и внеурочное время уделяются *исследовательской деятельности* обучающихся. Обучающиеся самостоятельно осуществляют учебное исследование, а затем на занятии докладывают о его результатах и обосновывают или подтверждают этим теоретические положения учебного материала [47]. Результаты учебных исследований можно использовать как иллюстративный материал при объяснении изучаемой темы.

Метод проектов – один из интерактивных методов современного обучения. Он является составной частью учебного процесса. Практика использования метода проектов показывает, как отмечает Е.С. Полат, что «вместе учиться не только легче и интереснее, но и значительно эффективнее» [26].

Под методом проектов понимается система обучения, при которой обучающийся приобретает знания и умения в процессе самостоятельного

планирования и выполнения, постепенно усложняющихся, практических заданий – проектов.

Метод проектов – способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы, которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом [32].

Учителю нужно в какой-то степени отойти от стандартного урока, внести что-то новое, что могло бы привлечь внимание, активизировать деятельность учащихся, заставить их мыслить, искать, действовать.

Нетрадиционный урок – это импровизирование учебного занятия, имеющее нетрадиционную структуру. Такой урок включает в себя приемы и методы различных форм обучения. Он основан на совместной деятельности учителя и учащихся, совместном поиске, апробировании новых форм работы, что в конечном итоге влияет на активизацию познавательной активности учащихся на уроках и повышение эффективности преподавания. Среди большого числа нетрадиционных уроков можно назвать следующие: уроки-деловые или ролевые игры, уроки-путешествие, уроки-соревнования, уроки-спектакли, уроки с групповыми формами работы, уроки-игры, уроки-фантазирование, уроки-сказки, и т.д. Необязательно весь урок должен стать нетрадиционным, возможно вкрапление в него отдельных элементов, которые направлены на активизацию обучения. Это могут быть уроки с использованием компьютерных технологий и проектной методики, нестандартных форм тестирования и т.д.

Нетрадиционные уроки создают праздничную атмосферу. На таких занятиях участвуют все дети, идет активное взаимодействие учителя и учеников, при этом школьники начинают занимать позицию субъекта обучения, а не объекта. Школьники будут с интересом изучать новый материал или в игровой форме смогут повторить уже пройденный.

Таким образом, применение объяснительно-иллюстративных, проблемно-поисковых методов и исследовательской деятельности с целью формирования познавательного интереса позволяет достигнуть наилучших результатов в усвоении обучающимися знаний, выработке у них умений и навыков, развития мыслительной активности, формирования познавательного интереса. Для повышения качества проведения уроков с применением указанных методов необходимы, во-первых, анализ и оценка эффективности каждого метода применительно к конкретному содержанию, во-вторых, использование не отдельного метода, а их определённой совокупности, системы педагогических мер, построенной на основе дидактических принципах и соответствующей технологии обучения.

1.3 Педагогические условия развития познавательного интереса у обучающихся 7 класса на уроках кулинарии

В современных условиях, когда главной задачей школы является обеспечение разностороннего развития личности, способной самостоятельно пополнить свои знания, ориентироваться в непрерывном потоке научной и политической информации, особое значение приобретает проблема повышения развивающего и воспитывающего потенциала обучения на основе развития познавательных интересов и стимулирования потребности в самообразовании [4].

В этой ситуации рождается новое педагогическое мышление, появляется новый тип учителя и личности ученика, не ограничивающих себя репродукцией, но совершающих сознательный, целесообразный выбор способов образовательного действия.

Формирование активной личности невозможно без активности в овладении знаниями. Многое здесь зависит от мастерства учителя, от его умения организовывать учебный процесс, от его творчества и постоянного поиска новых форм, методов и приемов обучения [4]. Педагогическое творчество учителя, освобождаясь от шаблона, создает необычные примеры нестандартных форм обучения, что позволяет учителю вернуть утраченный интерес к изучению нового материала. Ни программа, ни учебник, ни методическое пособие не могут предоставить педагогу готовую схему урока. Он должен сам сконструировать его, учитывая условия обучения и состав обучающихся [7].

Одним из педагогических условий развития познавательного интереса у обучающихся является интерактивный характер их деятельности.

Интерактивный – означает способность взаимодействовать или находится в режиме беседы, диалога с кем-либо (человеком) или чем-либо (например, компьютером). Следовательно, интерактивное обучение – это, прежде всего, диалоговое обучение, в ходе которого осуществляется взаимодействие преподавателя и обучающегося [23].

Особенности этого взаимодействия состоят в следующем:

- пребывание субъектов образования в одном смысловом пространстве;
- совместное погружение в проблемное поле решаемой задачи, т. е. включение в единое творческое пространство;

- согласованность в выборе средств и методов реализации решения задачи;

- совместное вхождение в близкое эмоциональное состояние, переживание созвучных чувств, сопутствующих принятию и осуществлению решения задач.

Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все обучающиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают.

Совместная деятельность обучающихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

При использовании интерактивных методов обучаемый становится полноправным участником процесса обучения, его опыт служит основным источником учебного познания. Преподаватель не даёт готовых знаний, но побуждает обучаемых к самостоятельному поиску. По сравнению с традиционными формами ведения занятий, в интерактивном обучении меняется взаимодействие преподавателя и обучаемого: активность педагога уступает место активности обучаемых, а задачей педагога становится создание условий для их инициативы.

Педагог отказывается от роли своеобразного фильтра, пропускающего через себя учебную информацию, и выполняет функцию помощника в работе, одного из источников информации. Интерактивное обучение обеспечивает взаимопонимание, взаимодействие, взаимообогащение.

Интерактивные методы не заменяют лекционные занятия, но способствуют лучшему усвоению лекционного материала и, что особенно важно, формируют мнения, отношения, навыки поведения [23].

При использовании интерактивных форм роль преподавателя резко меняется, перестаёт быть центральной, он лишь регулирует процесс и занимается его общей организацией, готовит заранее необходимые задания и формулирует вопросы или темы для обсуждения в группах, даёт консультации, контролирует время и порядок выполнения намеченного плана. Участники обращаются к социальному опыту – собственному и других людей, при этом им приходится вступать в

коммуникацию друг с другом, совместно решать поставленные задачи, преодолевать конфликты, находить общие точки соприкосновения, идти на компромиссы.

Психологами было установлено, что в условиях учебного общения наблюдается повышение точности восприятия, увеличивается результативность работы памяти, повышается познавательная активность, более интенсивно развиваются такие интеллектуальные и эмоциональные свойства личности, как – устойчивость внимания, умение его распределять; наблюдательность при восприятии; способность анализировать деятельность партнера, видеть его мотивы, цели [23].

Прежде всего, интерактивные формы проведения занятий:

- пробуждают у обучающихся познавательный интерес;
- поощряют активное участие каждого в учебном процессе;
- обращаются к чувствам каждого обучающегося;
- способствуют эффективному усвоению учебного материала;
- оказывают многоплановое воздействие на обучающихся;
- осуществляют обратную связь (ответная реакция аудитории);
- формируют у обучающихся мнения и отношения;
- формируют жизненные навыки;
- способствуют изменению поведения.

Заметим, что важнейшее условие для этого — личный опыт участия преподавателя в тренинговых занятиях по интерактиву. Научиться им можно только путем личного участия в игре, «мозговом штурме» или дискуссии.

Современная педагогика богата целым арсеналом интерактивных подходов, среди которых можно выделить следующие:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;

- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);

- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);

- эвристическая беседа;

- разработка проекта (метод проектов);

- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста, спектакли, выставки;

- системы дистанционного обучения;

- обсуждение и разрешение проблем («мозговой штурм», ПОПС-формула, «дерево решений», «анализ казусов», «переговоры и медиация», «лестницы и змейки»);

- тренинги;

- метод кейсов [17].

Анализ работ по проблеме методов обучения показывает, что существуют три варианта: одни авторы определяют метод обучения как путь, другие — как способ, третьи — как совокупность приемов, реализация которых позволяет достичь образовательных целей. Поиск истины заставляет нас обратиться к функциям методов в процессе обучения. Работы Б.В. Всесвятского, И.Д. Зверева, Г.И. Щукиной, И.Ф. Харламова и В.А. Онищука в общем дают исчерпывающий список функций, которые приписываются методам обучения: информационно-познавательная, эмоционально-воспитательная, контролирующая, организационно-управляющая, образовательная, воспитывающая и развивающая, побуждающая, обучающая, развивающая, воспитывающая, стимулирующая (к развитию личности), воспитательная, организационная

(организация общения и благожелательных отношений), развивающая оценочные суждения и самооценку, развивающая способности и творческие склонности обучающихся образовательная, воспитательная, развивающая, побудительная (мотивационная) и контрольно-коррекционная. Простая операция обобщения приводит нас к утверждению, что методы обучения выполняют в учебном процессе образовательную, развивающую, воспитывающую, побудительную, организационную и контрольно-коррекционную функции [20].

Метод обучения должен описываться и как путь, и как способ познания истины: зная кратчайший путь и владея наиболее эффективным способом, человек гарантированно достигает поставленной цели познания [20].

«Технология» – это уникальная образовательная область, направленная на интеграцию многих дисциплин для решения школьниками проблем в процессе проектной деятельности с целью формирования познавательного интереса [19].

В системе общего и дополнительного образования все большее внедрение получает проектная деятельность обучающихся, обладающая значительным потенциалом в формировании у школьников «умения учиться» благодаря своему творческому, интерактивному и социальному характеру, а также опоре на самостоятельность обучающихся на всех этапах осуществления проекта.

На наш взгляд, проектная деятельность обучающихся может содействовать достижению значимых долгосрочных результатов в образовании, выступая одним из оптимальных средств развития познавательных интересов школьников, определяющих их активность и самостоятельность в познании окружающей действительности. Поскольку основными источниками развития познавательных интересов обучающихся в отечественной педагогической науке (Ю.К.Бабанский, А.К.Маркова, Н.Г.Морозова, Г.И.Щукина и др.) признаются содержание

учебного материала, организация познавательной деятельности и взаимоотношения между учителем и обучающимися, выделим те особенности проектной деятельности в плане ее содержания, организации и педагогического взаимодействия, которые обеспечивают активизацию и значимое развитие познавательных интересов школьников.

В содержательном плане изначальное возбуждение познавательных интересов участников проектной деятельности, на наш взгляд, обеспечивает содержание проблемной ситуации проекта, требующее «открытия» нового знания или способа действия. Содержащиеся в проблемной ситуации субъективно новые, неожиданные и иногда занимательные сведения, как указывает Г.И.Щукина, способны произвести в учащихся «взрыв», инициирующий их познавательную активность.

Развитию познавательных интересов участников проектной деятельности способствует также содержание итогового проекта, подвергающееся на заключительном этапе проектирования коллективному анализу и оценке. Коллективное обсуждение содержательной стороны проекта помогает учащимся увидеть жизненную значимость полученных в ходе проектирования результатов, возможности их использования в дальнейшей школьной и внешкольной жизнедеятельности, способствуя формированию личностного смысла познания. Как указывают В.Блинов и И.Сергеев, осознание обучающимися своего вклада в «добывание» новых знаний сопровождается переживаниями радости, успеха, гордости за свои достижения, удовлетворенности учебным процессом, что служит сильнейшим внутренним побудителем интереса обучающихся к познанию [31].

В организационном плане проектная деятельность, на наш взгляд, обеспечивает развитие познавательных интересов учащихся за счет:

– оптимального сочетания индивидуальной и групповой, классной и внеклассной (внешкольной) организационных форм обучения;

– вариативности методов и средств обучения, применяемых на различных этапах проектирования с учетом индивидуально-психологических особенностей участников и задач того или иного типа проекта, вследствие чего содержащиеся в них педагогические возможности взаимодополняют и усиливают друг друга, способствуя значимому углублению познавательных интересов учащихся;

В плане педагогического взаимодействия формированию познавательных интересов обучающихся в проектной деятельности, на наш взгляд, способствуют субъект-субъектные взаимоотношения учителя – координатора проекта и обучающихся на всех этапах проектирования.

Учитель выступает фасилитатором, то есть управленцем познавательной деятельности обучающихся: организуя и координируя проектную деятельность, оказывая по мере необходимости ее участникам индивидуальную консультационную помощь, он стимулирует процессы активного осмысленного учения, познания обучающимися окружающей действительности. Субъектная позиция обучающихся в процессе проектирования приводит к тому, что познание для них в содержательном и процессуальном плане приобретает значимый личностный смысл и, как результат, активизируется целый комплекс мыслительных, эмоциональных и регулятивных процессов, обеспечивающих развитие познавательных интересов [31].

Проведенный теоретический анализ свидетельствует о том, что проектная деятельность обучающихся интегрирует в себе основные требования, предъявляемые учеными к содержанию учебного материала, организации познавательной деятельности, взаимоотношениям учителя и обучающихся, обеспечивающими развитие познавательных интересов.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что интерактивные методы не заменяют лекционные занятия, но способствуют лучшему усвоению нового материала и, что особенно важно, активно участвуют в формировании познавательного интереса обучающихся. Метод обучения

должен описываться и как путь, и как способ познания истины: зная кратчайший путь и владея наиболее эффективным способом, человек гарантированно достигает поставленной цели познания.

Проектная деятельность обучающихся интегрирует в себе основные требования, предъявляемые учеными к содержанию учебного материала, организации познавательной деятельности, взаимоотношениям учителя и обучающихся, обеспечивающими развитие познавательных интересов.

Выводы по 1 главе

Рассмотрев теоретические основы формирования познавательного интереса, мы пришли к следующим выводам:

1. Интерес относится к категории направленности, то есть к стремлению личности к объекту или деятельности и рассматривают его как фактор успешности обучения. В психолого-педагогической литературе нет единого мнения по поводу содержания понятия «познавательный интерес». В данной работе под познавательным интересом будем понимать общую сознательную устремленность личности к объекту, проникнутую отношением близости к объекту, эмоционально насыщенную и влияющую на повышение продуктивности деятельности.

2. Применение объяснительно-иллюстративных, проблемно-поисковых методов и исследовательской и интерактивной деятельности с целью формирования познавательного интереса позволяет достигнуть наилучших результатов в усвоении обучающимися знаний, выработке у них умений и навыков, развития мыслительной активности, формирования познавательного интереса. Для повышения качества проведения уроков с применением указанных методов необходимы, во-первых, анализ и оценка эффективности каждого метода применительно к конкретному

содержанию, во-вторых, использование не отдельного метода, а их определённой совокупности, системы педагогических мер, построенной на основе дидактических принципах и соответствующей технологии обучения.

3. Применение нетрадиционных уроков, то есть импровизированного учебного занятия, имеющего нетрадиционную структуру, способствует формированию и развитию познавательного интереса обучающихся. Обязательными педагогическими условиями для проведения нетрадиционных уроков являются интерактивный характер деятельности обучающихся и применение методов обучения, способствующих формированию познавательного интереса.

Во второй главе будут описаны результаты опытно-экспериментального исследования по формированию познавательного интереса обучающихся 7 класса при изучении раздела «Кулинария» средствами нетрадиционных уроков.

ГЛАВА 2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА У ОБУЧАЮЩИХСЯ 7 КЛАССОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ РАЗДЕЛА «КУЛИНАРИЯ» СРЕДСТВАМИ НЕТРАДИЦИОННЫХ УРОКОВ

2.1 Выявление исходного уровня сформированности познавательного интереса у обучающихся 7 классов

Цель экспериментальной работы – определение влияния условий организации учебного процесса на уроках технологии в школе на формирование познавательного интереса обучающихся 7 классов.

Экспериментальная работа осуществлялась на базе МБОУ «СОШ № 1» города Коркино. Для проведения эксперимента нами были сформированы экспериментальная (ЭГ) и контрольная группы (КГ). В эксперименте участвовало 22 девочки из 7 «А» и 7 «Б» классов (по 11 человек в каждом из классов).

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

1 этап – *констатирующий* – выявление исходного уровня развития познавательного интереса к предмету «Технология» у обучающихся 7 классов.

2 этап – *формирующий* – организация работы по повышению познавательного интереса учащихся к предмету «Технология».

3 этап – *контрольный* – повторная диагностика уровня развития познавательного интереса к предмету технология у обучающихся 7 классов, проведение анализа полученных результатов.

На констатирующем этапе мы наблюдали за обучающимися на протяжении трех уроков по технологии. При этом мы обращали внимание на следующие моменты:

- насколько обучающиеся активны на уроках;
- часто ли они задают вопросы учителю;
- стремятся ли они отвечать на вопросы учителя;
- насколько успешно справляются с самостоятельной работой;
- эмоциональный фон на уроке, создающийся педагогом;
- эмоциональное состояние обучающихся.

По итогам проведенных уроков сделаны выводы о том, что эмоциональный фон, созданный педагогом на уроке, комфортный для обучающихся. Основная часть учеников активна на уроках. Но, в то же время, некоторые обучающиеся не задают учителю возникающие у них в процессе урока вопросы, что влечет за собой недочеты при выполнении самостоятельной работы.

Затем нами было проведено анкетирование обучающихся на основе методик Кувалдиной Е.А. и Елфимовой Н.Е., с целью выявления начального уровня познавательного интереса обучающихся.

Для выявления начального уровня сформированности познавательного интереса к предмету «Технология», и в частности к предмету «Кулинария», мы использовали следующие методики:

1) «Лесенка побуждений» и «Лесенка уроков» (Елфимова Н.Е.).
Цель методики: выявление степени познавательной направленности процесса обучения, а также отношения обучающихся к предмету «Технология». Содержание методики представлено в приложении 1.

2) «Методика выявления уровня познавательного интереса» (Кувалдина Е.А.).
Цель методики: определить уровни развития познавательных интересов: узнать направленность, устойчивость, глубину познавательных интересов, характер мотивации познавательного процесса, уровень активности и самостоятельности детей, как критериев развития

познавательного интереса. Содержание методики Кувалдиной Е.А. представлено в приложении 2.

Данные методики имеют положительный опыт использования педагогами для выявления уровня сформированности познавательного интереса обучающихся. Данные методики были дополнены вопросами, разработанными нами и адаптированными применительно к семиклассникам. Результаты анкетирования представлены в приложении 3.

Был проведен опрос на предмет интереса именно к разделу «Кулинария». Обучающимся предстояло ответить на вопрос «Чем вам больше всего нравится заниматься на уроках технологии?» со следующими вариантами ответов:

- а) интересно заниматься кулинарией;
- б) интересно заниматься швейным делом;
- в) одинаково интересно заниматься и швейным и кулинарным делом;
- г) ничем не интересно.

Мы предложили именно готовые варианты ответов, потому что в этом возрасте детям трудно объективно отвечать на данные вопросы. По итогам опроса мы получили следующие результаты:

- 3 человека из класса ответили, что им не интересно заниматься на уроках технологии,
- 5 человек – любят шить, а не готовить,
- 3 человека выбрали вариант ответа «интересно заниматься кулинарией».

На основе методики Кувалдиной Е.А., мы выделили критерии оценки начального уровня сформированности познавательного интереса у обучающихся 7 классов: низкий, средний и высокий.

Все уровни взаимосвязаны друг с другом, каждый предыдущий обуславливает последующий и включается в его состав. Ниже представлена характеристика уровней развития познавательного интереса обучающихся 7 классов.

Низкий уровень сформированности познавательного интереса определяется не полным участием обучающегося в учебной деятельности, а периодическим включением в процесс обучения, а также характеризуется слабовыраженным проявлением познавательного интереса к предмету.

Средний уровень сформированности познавательного интереса проявляется в том, что обучающийся включается в творческий процесс урока и проявляет более активное выражение познавательного интереса.

Для выявления *высокого уровня* сформированности познавательного интереса характерно полное включение обучающегося во все направления учебной деятельности и высокая степень выражения познавательного интереса к художественно-творческой деятельности.

На констатирующем этапе по итогам наблюдения и анкетирования мы получили следующие результаты в экспериментальном классе: количество обучающихся с низким уровнем сформированности познавательного интереса – 4 человека, что составляет 36 % от общего количества. Показатель среднего уровня сформированности познавательного интереса – 5 человек (45%). Высокий уровень – 2 человека (18%). В контрольном классе мы получили следующие результаты: количество обучающихся с низким уровнем сформированности познавательного интереса – 2 человека (18%). На среднем уровне находятся 6 обучающихся (54%). Высокий уровень – 3 человека (27%).

Таблица 1

Результаты констатирующего этапа эксперимента (в % отношении)

Группы	Уровни		
	Низкий	Средний	Высокий
ЭГ	36	45	18
КГ	18	54	27

По результатам обработки анкеты мы выявили, что уровень познавательного интереса в 7 «А» классе выше, чем в 7 «Б». Для большей наглядности полученные результаты на этапе констатирующего эксперимента представлены в виде диаграммы на рисунке (см. рис.1).

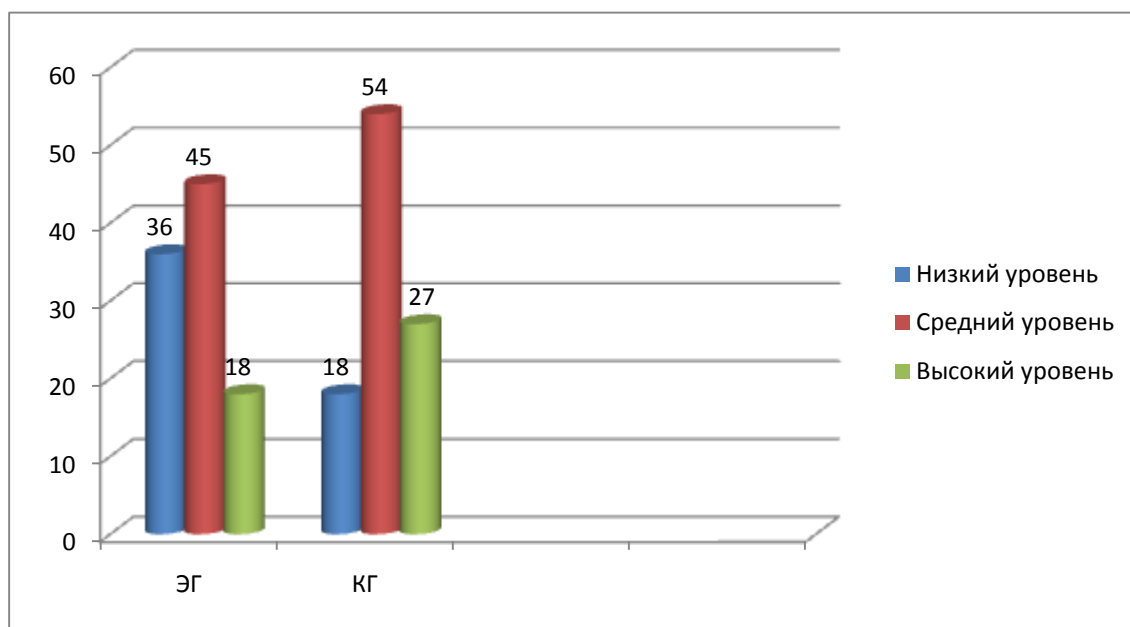


Рисунок 1 – Результаты констатирующего этапа экспериментальной работы по развитию познавательного интереса к предмету технология у обучающихся 7 классов

Таким образом, на констатирующем этапе эксперимента с помощью анкетирования по методикам Е.А. Кувалдиной и Н.Е. Елфимовой, выявлен исходный уровень сформированности познавательного интереса у обучающихся 7 «А» и 7 «Б» классов МБОУ «СОШ № 1» города Коркино. В качестве экспериментальной группы была выбрана группа с более низкими показателями. Формирующий этап эксперимента описан в параграфе 2.2.

2.2 Методика проведения нетрадиционных уроков по разделу «Кулинария» как средство формирования познавательного интереса обучающихся

Для повышения уровня сформированности познавательного интереса обучающихся в экспериментальном классе (7 «А») были проведены разработанные нами нетрадиционные уроки, на которых успешно реализованы педагогические условия, заявленные в гипотезе исследования. Выбранные типы уроков: урок–игра, урок–путешествие и урок–викторина по темам «Молоко и молочная продукция», «Блюда из рыбы», «Блюда из теста» показывают свою эффективность в формировании познавательного интереса обучающихся.

В каждом разработанном уроке прослеживается интерактивный характер деятельности обучающихся. Так, например, во время закрепления полученных знаний на уроке–викторине на тему «Молоко и молочная продукция» ученикам предложено придумать название и девиз команды, сформулировать ответы на вопросы, взаимодействуя друг с другом – всё это является применением на практике интерактивной деятельности обучающихся. Во время повторения пройденного материала интерактивная деятельность проявляется в совместном разгадывании кроссворда по пройденной теме. Исследовательская деятельность реализуется на уроке «Молоко и молочная продукция» при выдаче домашнего задания: исследовать и провести органолептический анализ молока различных производителей (по вкусу, запаху, цвету). Объяснительно–иллюстративный метод на данном уроке прослеживается в показе обучающимся мультимедийной презентации, а именно в наглядной, табличной форме показать сроки хранения различных молочных продуктов. Проблемно–поисковый метод заключается в самостоятельном поиске ответов на вопросы викторины, на основании полученных знаний и

собственного опыта. Содержание данного урока представлено в приложении 3.

При рассмотрении урока-игры на тему «Блюда из рыбы», на этапе закрепления полученных знаний, учителю предоставляется возможность отойти от традиционного опроса обучающихся, и сыграть с ними в игру под названием «Ловись, рыбка!». Условием данной игры является определение обучающимися видов рыб, и распределение их на речную и морскую. Данная игра осуществляется в группах, вследствие чего мы можем проследить интерактивный характер деятельности обучающихся.

Объяснительно–иллюстративный метод так же реализуется на уроке «Блюда из рыбы». Сообщение информации о видах рыб педагог осуществляет с помощью наглядных средств – презентации, а обучаемые слушают, читают, наблюдают, соотносят новую информацию с ранее усвоенной, и запоминают. Проблемно–поисковый метод обучения на уроке-игре по данной теме используется при постановке проблемного вопроса – разгадать ребус, в котором зашифрована тема урока. Конспект урока представлен в приложении 4.

Проблемно-поисковый метод на уроке-путешествии на тему «Блюда из теста» используется при создании проблемной ситуации. Ответ на вопрос «Что такое традиции?» требует от преподавателя хорошего знания учебного материала, широкой эрудиции, а от обучающихся – умения систематизировать имеющиеся знания и применять их при ответе на данный вопрос. Объяснительно-иллюстративный метод на данном уроке используется при одновременной демонстрации страны на географической карте, размещенной на доске, и изображений внешнего вида хлеба с использованием презентации. Такая технология позволяет сформировать у обучающихся общее представление о хлебобулочных изделиях у различных народов. Исследовательская деятельность реализуется в выдаче домашнего задания, а именно, найти на карте две страны, которые не изучались на уроке технологии (Армения и Грузия) и провести

сравнительный анализ приготовления лаваша данных национальностей при помощи специальной литературы, которую можно приобрести у учителя и Интернет-ресурсов. Конспект урока-путешествия представлен в приложении 5.

Значительное влияние на успешность применения нетрадиционных форм обучения оказывает квалификация учителя, его заинтересованность и готовность к использованию нестандартных подходов в процессе обучения. От учителя и обучающихся требуется тщательная подготовка к такого вида урокам.

Урок-викторина выбран нами для наиболее эффективного формирования познавательного интереса потому, что данный тип урока позволяет проверить усвоенный материал нестандартным, интересным способом, вместо традиционного опроса (тестирования).

Урок-путешествие позволяет наиболее доступно и интересно преподнести новый материал, нежели обычное зачитывание лекционного материала.

Урок-игра/соревнование развивает командную работу, что является интерактивным характером деятельности обучающихся, а так же позволяет тем обучающимся, которые недостаточно усвоили материал с первого раза, повторить тему с помощью работы в команде.

Таким образом, нами разработаны и проведены нетрадиционные уроки по темам «Блюда из рыбы», «Молоко и молочная продукция», «Блюда из теста», с использованием интерактивного характера деятельности обучающихся, объяснительно-иллюстративного, проблемно-поискового методов обучения и исследовательской деятельности обучающихся. Результаты экспериментальной работы по формированию познавательного интереса описаны в параграфе 2.3.

Но трех проведенных нетрадиционных уроков недостаточно для достижения желаемого результата в формировании познавательного интереса обучающихся. Решение данной проблемы должно носить

системный характер. Наиболее эффективным в таком случае, является, на наш взгляд, метод проектов.

Проектная деятельность предполагает отход от стандартного урока, внесение чего-то нового в образовательный процесс, что могло бы привлечь внимание, активизировать деятельность обучающихся, заставить их мыслить, искать, действовать. Так же проектная деятельность позволяет наиболее глубоко изучить рассматриваемую тему, поскольку рассчитана на длительный промежуток времени – на учебный год. В проекте реализуется и практико-ориентированный характер деятельности обучающихся и методы обучения, рассмотренные нами в первой главе.

Поэтому, нами разработана тематика проектов по разделу «Кулинария», способствующая формированию познавательного интереса обучающихся:

1. Родственникипельменей в разных странах мира.
2. Приготовление обеда в походных условиях.
3. Блюда из яиц.
4. Изделия из дрожжевого теста.
5. Рождественский стол.
6. Пасхальный стол.
7. Физиологические основы рационального питания.
8. Блюда из молока и молочных продуктов.
9. Оформление оригинальной нарезки овощей.
10. «Каша» – это вкусно и полезно.

К сожалению, проверить эффективность проектной деятельности обучающихся в рамках педагогического эксперимента не представляется возможным, так как выполнение проекта происходит в течение учебного года. Тем не менее, мы уверены в том, что при выполнении данных проектов у обучающихся будет формироваться познавательный интерес.

Уникальность проектов заключается в том, что выбор темы происходит по собственному желанию обучающихся, что позволяет

увеличить заинтересованность обучающихся в изучении выбранной ими темы.

К каждому проекту нами разработаны методические рекомендации по их выполнению. Преимуществом разработанных нами методических рекомендаций является поэтапное описание алгоритма работы над проектом. Приводится список рекомендуемых для изучения источников: учебников, нормативно-технических документов, а также интернет-источников.

В качестве примера рассмотрим одну из тем проектной деятельности – «Блюда из яиц». На начальном этапе обучающемуся предстоит обосновать актуальность выбранной темы, сформулировать цели и задачи проекта. Затем ученику предлагается изучить и схематично зарисовать строение яйца, а так же дать классификацию яиц.

Ученик в рамках данного проекта занимается исследовательской деятельностью, которая будет способствовать формированию познавательного интереса. В домашних условиях или в школьной лаборатории по обработке пищевых продуктов обучающийся исследует и определяет свежесть яйца путем опускания его в соленый раствор воды. Ученик изучает сроки хранения яйца при помощи учебника, а так же путем следующего исследования: из имеющейся коробки купленных яиц, одно яйцо сварить сразу, следующее яйцо сварить через три дня, далее через неделю, затем через 10 дней, следом через две недели, через три недели и через четыре недели. Затем следует очистить яйца, измерить линейкой размер пуги (воздушной камеры), зафиксировать результаты замеров и обосновать их.

Школьнику предлагается проверить массу яиц в условиях школьной лаборатории или в домашних условиях при наличии весов. Цель – проверить соответствие массы заявленной категории яиц на упаковке. Для этого необходимо изучить ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия». Таким образом, обучающийся знакомится с

нормативно-технической документацией в пищевой промышленности, изучает структуру документа, а так же требования, предъявляемые к качеству яиц.

Так же исследовательская деятельность проявляется в определении свежести яиц при изучении их фактуры: свежее яйцо – матовое, несвежее – блестящее. Помимо этого ученику предлагается ответить на вопрос: почему при использовании яйца его нельзя мыть заранее?

Еще одним из пунктов плана работы над проектом является изучение возможных способов приготовления блюд, в составе которых есть яйцо, что носит практико-ориентированный характер деятельности, способствующий формированию навыков по обработке пищевых продуктов, а также формированию познавательного интереса.

При выполнении проекта в ходе работы может прослеживаться интерактивный характер деятельности между обучающимся и учителем. Используется и объяснительно-иллюстративный метод обучения при объяснении и наглядном показе учителем строения яйца. Так же в данной теме реализуется проблемно-поисковый метод обучения: ученик находится в самостоятельном поиске ответов на вопросы, на основании полученных знаний и собственного опыта.

В рамках проекта «Физиологические основы рационального питания» обучающийся не только изучает принципы рационального питания, а также учится рассчитывать свой рацион на основе методики расчета пищевой ценности продуктов и блюд. Конечным продуктом данного проекта является разработка рациона для школьника на неделю с учетом индивидуальных особенностей.

При выполнении проекта «Родственники пельменей в разных странах мира» обучающийся изучает технологию приготовления пресного теста, различных начинок, проводит сравнительный анализ различных рецептур теста, способов лепки и т.д. Школьнику предлагается найти сходство и отличия в технологии приготовления базового для

многих народов блюда, таким образом, формируются навыки сравнительного анализа.

Очень интересен проект «Приготовление обеда в походных условиях». Обучающийся не только изучает классификацию походов, а также учится рассчитывать меню для походов различных категорий и длительности, особенности организации походной кухни, санитарно-гигиенические требования, правила подбора продуктов и так далее.

Проект «Изделия из дрожжевого теста» предполагает изучение технологии опарного и безопарного теста. В ходе работы обучающийся выполняет исследование по изучению качества свежих и сухих дрожжей, учится ставить опару, изучает влияние сдобы на подъем теста, проводит сравнительный анализ органолептических показателей теста, приготовленного различными способами.

Проекты «Рождественский стол» и «Пасхальный стол» по структуре аналогичны, предполагают изучение истории, а также национальных рождественских и пасхальных традиций в различных странах. Ребенок пополняет свои знания по предметам «География», «История». Необходимо провести сравнительный анализ национальных рождественских и пасхальных блюд, что способствует формированию навыков исследовательской работы.

При работе над проектом «Блюда из молока и молочных продуктов» ученик изучает полезные свойства молока, дает характеристику продуктам, которые производятся из молока. Также обучающемуся представляется возможность исследовать сроки хранения молочных блюд и продуктов. Ученик не только изучает традиционные блюда из молока нашей страны, но и учится составлять технологические схемы приготовления выбранного им блюда и сочетать молочные продукты с другими продуктами. В рамках проекта проводится эксперимент по получению кисло-молочных продуктов из молока и соответствующих заквасок.

Проект на тему «Оформление оригинальной нарезки овощей» предполагает изучение классификации видов овощей, в том числе экзотических, последовательности их первичной кулинарной обработки и способов и форм нарезки. Конечным продуктом данного проекта является составление и приготовление оригинальной композиции нарезки овощей. В рамках данного проекта развиваются творческие способности обучающихся, так как на защиту представляется авторское видение овощной композиции.

В рамках проекта «Каша – это вкусно и полезно» для обучающегося будет интересно изучение истории появления каши в жизни человека. Также данный проект предполагает изучение злаков, из которых получают крупу для каши и выяснение питательных ценностей каши. Конечным продуктом данного проекта является разработка анкеты для учеников, целью которой является выяснение количества человек, которые любят или не любят кашу, с обоснованием своего ответа. В результате обработки анкет обучающийся, работающий по плану данного проекта, учится обрабатывать результаты.

Таким образом, проектная деятельность является эффективным методом формирования познавательного интереса обучающихся. Особенно ценным является формирование навыков исследовательской работы, что подготавливает обучающихся к обучению в высших учебных заведениях, в которых данный вид деятельности является ведущим.

2.3 Результаты экспериментальной работы по формированию познавательного интереса у обучающихся 7 классов при изучении раздела «Кулинария»

Констатирующий этап экспериментальной работы показал низкий уровень сформированности познавательного интереса у обучающихся к предмету «Технология», в частности к разделу «Кулинария». Вследствие этого экспериментальная работа была направлена на реализацию педагогических условий по формированию познавательного интереса у обучающихся к разделу «Кулинария».

Для выявления динамики сформированности познавательного интереса у обучающихся был проведен контрольный эксперимент. Контрольный эксперимент проводился в экспериментальной (ЭГ) и контрольной группах (КГ). В эксперименте участвовало 22 девочки из 7 «А» и 7 «Б» классов (по 11 человек в каждом из классов).

Задачами контрольного эксперимента стало повторное проведение диагностики и интерпретация результатов. Для достоверности результатов эксперимента в контрольной и экспериментальной группах изучались аналогичные темы уроков, рассмотренные в параграфе 2.2. Также на этом этапе обрабатывались, анализировались и обобщались результаты исследования.

Сравним результаты констатирующего и контрольного этапов эксперимента в экспериментальном и контрольном классе (рисунок 2).

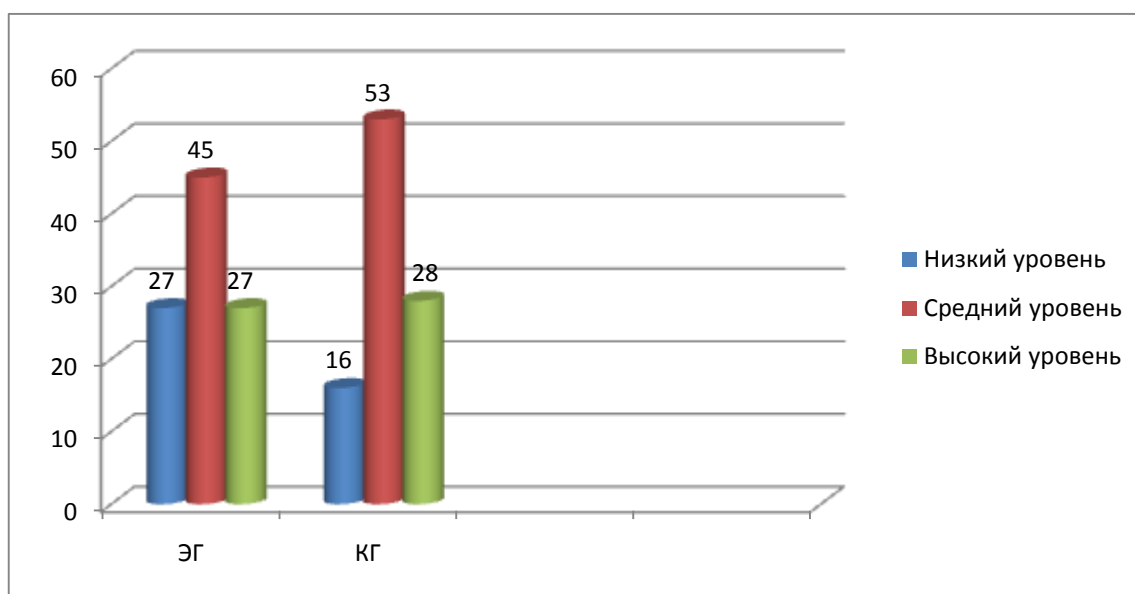


Рисунок 2 – Результаты контрольного этапа экспериментальной работы по развитию познавательного интереса к предмету технология у обучающихся 7 классов.

По результатам повторно проведенного анкетирования в контрольной группе существенных изменений уровня познавательной активности после изучения тем с применением традиционной формы обучения не наблюдается: средний уровень понизился на 1 % и составил 53%, а высокий уровень сформированности познавательного интереса продемонстрировал повышение показателей так же на 1%, и составил, соответственно, 28%. Низкий уровень понизился на 2% (16%).

Из диаграммы 2 видно, что наблюдается рост уровня сформированности познавательного интереса у обучающихся экспериментальной группы. Количество обучающихся с низким уровнем сформированности познавательного интереса снизилось на 9% и составило 27%. Число обучающихся со средним уровнем сформированности познавательного интереса осталось неизменным. Показатель высокого уровня сформированности познавательного интереса повысился на 9% (27%).

По данным контрольной диагностики можно сделать вывод о том, что уровень сформированности познавательного интереса у обучающихся экспериментального класса повысился как в сравнении с контрольным классом, так и в сравнении с первичной диагностикой экспериментального класса. Следовательно, применение нетрадиционной формы обучения при проведении уроков по разделу «Кулинария» у обучающихся среднего подросткового возраста (7 класс) является действенным инструментом формирования и повышения у них познавательного интереса.

Таким образом, по результатам трех проведенных нетрадиционных уроков можно наблюдать положительную динамику в формировании познавательного интереса обучающихся. Для получения устойчивого результата применение таких уроков должно иметь систематический характер.

Выводы по 2 главе

Изложенные в данной главе материалы позволяют сформулировать следующие выводы:

1. На констатирующем этапе эксперимента с помощью анкетирования по методикам Е.А. Кувалдиной и Н.Е. Елфимовой выявлен исходный уровень сформированности познавательного интереса у обучающихся 7 классов. Результаты констатирующего эксперимента позволяют нам с достаточной степенью уверенности утверждать о преобладании в экспериментальной группе низкого уровня сформированности познавательного интереса. Именно поэтому данная группа была выбрана нами в качестве экспериментальной.

2. Разработаны и проведены нетрадиционные уроки по темам «Блюда из рыбы», «Молоко и молочная продукция», «Блюда из теста», с

использованием интерактивного характера деятельности обучающихся, объяснительно-иллюстративного, проблемно-поискового методов обучения и исследовательской деятельности обучающихся.

3. По нашему мнению, трех проведенных нетрадиционных уроков недостаточно для достижения желаемого результата в формировании познавательного интереса обучающихся. Данный процесс должен носить системный характер. Наиболее эффективным в таком случае, является, на наш взгляд, метод проектов. Нами разработана тематика проектной деятельности по кулинарии, а также методические рекомендации по каждой теме для обучающихся.

4. По результатам трех проведенных нетрадиционных уроков можно наблюдать позитивную тенденцию в формировании познавательного интереса обучающихся в экспериментальной группе.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проблема формирования познавательного интереса обучающихся особенно актуальна в настоящее время для построения учебного процесса. Каждый учебный предмет в зависимости от предметного содержания раскрывает определенные возможности для развития познавательного интереса.

Актуальность темы исследования состоит в рассмотрении методов обучения, оказывающих влияние на формирование познавательного интереса обучающихся на уроках технологии. Познавательная деятельность непосредственно связана с активностью и познавательным интересом личности. То есть, познавательный интерес укрепляется благодаря повышению активности обучающихся в процессе обучения.

Анализ психолого-педагогической литературы позволил сформулировать основополагающие компоненты исследования, в частности понятийный аппарат (интерес, познавательный интерес, проектная деятельность, интерактивный подход к обучению, нетрадиционный урок и др.) и подходы к формулировке гипотезы исследования.

Изучение подходов к понятию «познавательный интерес» позволило сделать вывод о том, что в психолого-педагогической литературе нет единого мнения по поводу содержания понятия «познавательный интерес». Но в данной работе мы придерживались следующего определения: «познавательный интерес – общая сознательная устремленность личности к объекту, проникнутая отношением близости к объекту, эмоционально насыщенная и влияющая на повышение продуктивности деятельности».

Нами были изучены методы обучения, способствующие формированию познавательного интереса обучающихся. Для формирования познавательного интереса обучающихся на уроках

технологии нами были выбраны следующие: объяснительно-иллюстративный и проблемно-поисковый методы обучения, а так же исследовательская деятельность обучающихся, которые, на наш взгляд, являются наиболее целесообразными для среднего подросткового возраста.

Разработанные нами нетрадиционные уроки по разделу «Кулинария» по темам «Блюда из рыбы», «Блюда из теста» и «Молоко и молочная продукция» были апробированы в рамках педагогического эксперимента и показали свою эффективность в формировании познавательного интереса у обучающихся 7 классов, что позволяет подтвердить гипотезу исследования.

По результатам трех разработанных и проведенных нетрадиционных уроков наблюдается позитивная тенденция в формировании познавательного интереса обучающихся, что позволяет нам сделать вывод о том, что эффективность разработанных уроков экспериментально проверена.

Так же нами была разработана тематика проектной деятельности по разделу «Кулинария». Мы считаем, что трех проведенных нетрадиционных уроков недостаточно для достижения желаемого результата в формировании познавательного интереса обучающихся. Решение данной проблемы должно носить системный характер. Наиболее эффективным в таком случае, является, на наш взгляд, метод проектов.

Проектная деятельность предполагает:

- отход от стандартного урока;
- внесение нового в образовательный процесс;
- глубокое изучение рассматриваемой темы;
- практико-ориентированный характер деятельности обучающихся;
- формирование навыков исследовательской деятельности.

Уникальность проектов заключается в том, что выбор темы происходит по собственному желанию обучающихся, что позволяет

увеличить заинтересованность обучающихся в изучении выбранной ими темы.

К каждому проекту нами разработаны методические рекомендации по их выполнению. Преимуществом разработанных нами методических рекомендаций является поэтапное описание алгоритма работы над проектом. Приводится список рекомендуемых для изучения источников: учебников, нормативно-технических документов, а также интернет-источников.

Проектная деятельность позволяет наиболее глубоко изучить рассматриваемую тему, так как рассчитана на длительный промежуток времени – на учебный год.

Методические рекомендации по проектной деятельности обучающихся по разделу «Кулинария» имеют практическую значимость для учителей технологии, а так же для педагогов дополнительного образования.

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. Ананьев, Б.Г. Познавательные потребности и интересы / Б.Г. Ананьев. – Л.: Нева, 2009. – 157 с.
2. Андреев, В.И. Педагогика / В.И. Андреев. – Казань: Центр инновационных технологий, 2000. – 608 с.
3. Березовин, Н.А. Воспитание у школьников интереса к учению / Н.А. Березовин // Педагогика. – 2011. – № 3. – С. 10-11.
4. Божович, Л.И. Проблемы формирования личности / Л.И. Божович. – СПб.: Питер, 2007. – 400 с.
5. Божович, Л.И. Формирование отношения к учению и развитие познавательных интересов / Л.И. Божович // Личность и ее формирование в детском возрасте. – М.: Просвещение, 2002. – С. 247-253.
6. Бондаревский, В.Б. Воспитание интереса к знаниям и потребности к самообразованию / В.Б. Бондаревский. – М.: Просвещение, 2005. – 513 с.
7. Гордон, Л.А. Психология и педагогика интереса / Л.А. Гордон // Радянська школа. – 2000. – №11. – С. 33-37
8. Гребенникова, О.А. Педагогические возможности проектной деятельности как средства развития познавательных интересов учащихся // Вестник НовГУ, 2015. – №5 (88). – С.30-33.
9. Даль, В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. Современное написание / В.И. Даль. – М.: Аст, 2014. – 921 с.
10. Дейкина, А.Ю. Познавательный интерес: сущность и проблемы изучения / А.Ю. Дейкина. – М.: Просвещение, 2002. – 235 с.
11. Додонов, Б.И. О сущности интересов и подходе к их исследованию / Б.И. Додонов // Педагогика. – 2001. – № 9. – С. 72 - 81
12. Дусавицкий, А.Г. Воспитывая интерес / А.Г. Дусавицкий. – М.: Знание, 2004. – 80 с.

13. Еникеев, М.И. Психологический энциклопедический словарь / М.И. Еникеев. – М.: Проспект, 2010. – 560 с.
14. Ермизина, Ю. А. Пути развития познавательного интереса у подростков // Ю.А. Ермизина. – Молодой ученый. – 2016. – №9. – С. 1107-1113.
15. Есипов, Б.П. Самостоятельная работа учащихся на уроке / Б.П. Есипов. – М.: Просвещение, 2009. – 285 с.
16. Запорожченко, Л.И. Педагогическая модель развития познавательной активности / Л.И. Запорожченко // Социально-экономические явления и процессы. – 2011. – № 8. – С. 241-246.
17. Зотов, Ю.Б. Организация современного урока / Ю.Б. Зотов. – М.: Просвещение, 2007. – 144 с.
18. Каратаева, Е. Типы учебной активности: педагогическая тактика и стратегия / Е. Каратаева // Директор школы. – 2000. – №9. – С.75-80.
19. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь / Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспирова. – М.: Академия, 2000. – 176 с.
20. Коротаева, Е.В. Обучающие технологии в познавательной деятельности школьников / Е.В. Коротаева. – М.: Просвещение, 2008. – 237 с.
21. Кувалдина, Е.А. Исследование познавательных интересов кировских школьников / Е.А. Кувалдина // Вестник ВятГГУ. 2007. – №19. – С.127-132.
22. Кузьмина, В.Г. Активизация познавательной деятельности / В.Г. Кузьмина // Начальная школа. – 2006. – №4. – С. 181-183.
23. Курышева, И.В. Классификация интерактивных методов обучения в контексте самореализации личности учащихся / И.В. Курышева // Известия РГПУ им. А.И. Герцена. 2009. №112. С.160-164.
24. Марков, А. К. Формирование мотивации учения в школьном возрасте / А.К. Маркова. – М.: Просвещение, 2008. – 355 с.

25. Матюшкин, А.М. Психологическая структура, динамика и развитие познавательной активности / А.М. Матюшкин // Вопросы психологии. – 2002. – №4. – С. 5-17.
26. Михайловская, Е.Г. Активизация познавательной деятельности учащихся / Е.Г. Михайловская // Начальная школа. – 2003. – №9. – С. 45-47.
27. Морозова, Н.Г. Формирование интересов у детей в условиях нормального и аномального развития / Н.Г. Морозова. – М.: Наука, 2007. – 278 с.
28. Новейший психолого-педагогический словарь / Под ред. А.П. Астахова. – Минск: Современная школа, 2010. – 928 с.
29. Новейший психологический словарь / Под ред. В.Б. Шапаря. – Ростов н/Д : Феникс, 2006. – 808 с.
30. Ожегов, Т.И. Толковый словарь русского языка / Т.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова. – М.: ООО «ИПИ Технологии», 2003. – 944 с.
31. Пегушина, Л.П. Проектная деятельность учащихся как способ формирования ключевых компетенций на уроках технологии / Л.П. Пегушина // Концепт. 2012. №3. С.32-36.
32. Педагогический энциклопедический словарь / Под ред. М.М. Безруких, В.А. Болотова, Л.С. Глебовой. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2003. – 528 с.
33. Педагогика / Под ред. П.И. Пидкасистого. – М.: Педагогическое общество России, 2005. – 640 с.
34. Педагогика / Под ред. В.А. Сластёнина. – М.: Школьная Пресса, 2002. – 336 с.
35. Педагогический словарь / Под ред. В.И. Загвязинского. – М.: Академия, 2008. – 352 с.
36. Педагогический энциклопедический словарь / Гл. ред. Б.М. Бим-Бад; Редкол.: М.М. Безруких, В.А. Болотов, Л.С. Глебова и др.- М.: Большая Российская энциклопедия, 2002. – 528 с.

37. Петрусинский, В.В. Игры для интенсивного обучения / В.В. Петрусинский.–М.: Прометей, 2005. – 285 с.
38. Рубинштейн, С.И. Основы общей психологии / С.И. Рубинштейн. – СПб.: Питер, 2002. – 720 с.
39. Савельева, О.П. Активизация познавательной деятельности школьников в процессе изучения / О.П. Савельева. – М.: Просвещение 2007. – 133с.
40. Современная психология / Под ред. В.Н. Дружинина. – М.: Инфра-М, 2000. – 687 с.
41. Столяренко, Л.Д. Основы психологии / Л.Л. Столяренко – Ростов- н/Д: Феникс, 2007. – 671 с.
42. Талызина, Н.Ф. Формирование познавательной деятельности учащихся / Н.Ф. Талызина. – М.: Просвещение, 2003. – 93 с.
43. Харламов, И.Ф. Педагогика / И.Ф. Харламов. – М.: Юрист, 2007. – 512 с.
44. Шамова, Г.И. Активизация учения школьников / Г.И. Шамова. – М.: Педагогика, 2009. – 355 с.
45. Щукина, Г.И. Активизация познавательной деятельности учащихся в учебном процессе / Г.И. Щукина. – М.: Просвещение, 2007. – 160 с.
46. Щукина, Г.И. Проблема познавательного интереса в психологии / Г.И. Щукина. – М.: Просвещение, 2006. – 382 с.
47. Якимова, М.С. Развитие познавательного интереса у школьников во внеурочной деятельности / М.С. Якимова // Историческая и социально-образовательная мысль. – 2012. – № 4. – С. 122-124.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**«Методика выявления степени познавательной направленности
процесса обучения, а также отношения обучающихся к предмету
технология Лесенка побуждений и Лесенка уроков»**

(Елфимова Н.Е.)

Ученик в форме лесенки ранжирует 2 вида мотивов учения — социальные и познавательные.

Познавательные мотивы:

- 1) широкий познавательный — ориентация на овладение новыми знаниями;
- 2) процессуальный — ориентация на процесс учения;
- 3) результативный — ориентация на результат учения (оценку);
- 4) учебно-познавательный — ориентация на усвоение способа получения знаний.

Социальные мотивы:

- 1) широкий социальный мотив — стремление приобрести знания, чтобы быть полезным обществу;
- 2) учительский мотив — стремление заслужить похвалу и одобрение со стороны учителя;
- 3) родительский мотив — стремление заслужить похвалу и одобрение родителей;
- 4) товарищеский мотив — стремление заслужить уважение своих товарищей.

Ученикам предъявляются на отдельных листах следующие 8 утверждений, соответствующих вышеуказанным 4 познавательным и 4 социальным мотивам:

1. Я учусь для того, чтобы все знать (широкий познавательный)
2. Я учусь потому, что мне нравится процесс учения (процессуальный)

3. Я учусь для того, чтобы получать хорошие оценки (результативный)

4. Я учусь для того, чтобы научиться самому решать задачи (учебно-познавательный)

5. Я учусь для того, чтобы быть полезным людям (социальный мотив)

6. Я учусь для того, чтобы учитель был доволен моими успехами (учительский мотив)

7. Я учусь для того, чтобы своими успехами радовать родителей (родительский мотив)

8. Я учусь для того, чтобы за мои успехи меня уважали товарищи (товарищеский мотив).

Вопросы на выявление отношения обучающихся к предмету технология:

9. Какой предмет вам больше нравится изучать? Расположите ответы в порядке убывания значимости:

а) математика;

б) литература;

в) история;

г) технология;

д) география.

10. Чем вам больше всего нравится заниматься на уроках технологии?

а) интересно заниматься кулинарией;

б) интересно заниматься швейным делом;

в) одинаково интересно заниматься и швейным и кулинарным делом;

г) ничем не интересно.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

«Методика выявления уровня познавательного интереса»**(Е.А. Кувалдина)**

1. Вызывает ли у Вас интерес процесс учения?
 - А) всегда интересно;
 - Б) чаще всего интересно;
 - В) иногда возникает интерес;
 - Г) никогда не вызывал интереса;
 - Д) не думал об этом.
2. Какие учебные предметы Вам нравятся?
 - А) очень интересен:...
 - Б) интересен:...
 - В) скорее интересен, чем не интересен:...
 - Г) скорее не интересен, чем интересен:...
 - Д) совсем не интересен:...
3. Почему этот (эти) предмет тебе интересен?
 - А) нравится преподаватель;
 - Б) нравится узнавать новое в этой области знаний;
 - В) могу отдохнуть, расслабиться;
 - Г) возможность общаться с друзьями;
 - Д) не ругает учитель;
 - Е) нравится получать хорошие оценки;
 - Ж) нравится процесс работы на уроке;
 - З) нравится добываться результата;
 - И) этот предмет нравится моим друзьям;
 - К) привлекает актуальность предмета;
 - Л) пригодится в жизни для будущей профессии;
 - М) что еще: _____.
4. Если Вам нравится учиться, то как проявляется этот интерес?
 - А) активно работаю на уроке;

- Б) внимательно слушаю объяснения учителя;
- В) читаю дополнительную литературу;
- Г) занимаюсь в предметном кружке;
- Д) изучаю дополнительную литературу;
- Е) стремлюсь придумать что-либо новое, усовершенствовать;
- Ж) что еще: _____.

5. Сколько времени Вы тратите на то, чтобы заниматься тем, что Вас интересует?

- А) занимаюсь выбранным предметом только на уроке;
- Б) самостоятельно занимаюсь дома;
- В) углубляю свои знания на занятиях кружка в школе и вне школы;
- Г) много занимаюсь дополнительно;
- Д) что еще: _____.

6. Как Вы поступите, если задано сложное задание, связанное с предметом Вашего интереса?

- А) сразу спрошу ответ у других;
- Б) попрошу подсказку;
- В) постараюсь выполнить ее сам, если не смогу, попрошу помощи;
- Г) во что бы то ни стало постараюсь выполнить сам;
- Д) поступлю иначе (как?) _____.

7. Что Вас привлекает в предмете, который Вам интересен?

- А) меня интересуют новые факты, занимательные явления, о которых я могу узнать от других;
- Б) мне нравится разбираться в том, что и как происходит;
- В) мне интересно доходить до сути событий и явлений, выяснить, почему они происходят;
- Г) мне интересно, используя свои знания, придумывать, конструировать новое.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Конспект урока по технологии

Тема урока: «Молоко и молочная продукция»

Тип урока: комбинированный

Вид урока: урок-викторина

Класс: 7

Цели урока:

– Образовательная: обобщить и систематизировать сведения о молоке и молочных продуктах;

– Воспитательная: воспитывать эстетические взгляды, ответственности за результаты своей деятельности;

– Развивающая: развить умение применять изученное на практике, учебно-познавательную деятельность учащихся, организаторские способности.

Дидактические средства: рабочая тетрадь, учебник.

Метапредметные связи: русский язык, химия, физика, биология.

Ход урока**1. Организационный момент****2. Повторение и сообщение познавательной информации****Разминка**

Разгадывание кроссворда.

По горизонтали:

1. Кисломолочный продукт, необходимый для укрепления костной системы человека.

2. Напиток из смеси различных продуктов.

3. Самый ценный продукт питания для новорожденных.

4. Как называется творожный пирог, приготовленный в духовке?

5. Люди говорят, что этим продуктом кашу не испортишь.

По вертикали:

Сообщение 1-го ученика: Наряду с молоком в питании применяются и другие молочные продукты: сливки, сметана, сливочное масло, кефир, простокваша, ряженка, варенец, сыры, творожные изделия и др.

Я хочу познакомить вас с замечательным продуктом, который необходим детям для нормального роста и развития. Он способствует укреплению костной системы, мускулатуры, ногтей, волос.

Творог – ценный продукт питания, так как в нем есть белок, жир, витамины А, Е, витамины группы В. Особенно ценится он за содержание солей кальция, поэтому блюда из творога рекомендуются в детском и диетическом питании. Горячие блюда из творога готовят из полужирного творога. К ним относятся сырники, запеканки, вареники, пудинги, блинчики с творогом. Перед приготовлением блюд творог протирают или пропускают через мясорубку. В старину творог называли сыром. Так его называют сейчас в некоторых районах страны. Отсюда ведет свое происхождение название распространенного блюда из творога – «сырники».

Мы использовали творог для приготовления блюда в домашнем задании.

Сообщение 2-го ученика: Молоко – продукт скоропортящийся, оно не хранится долго. Чтобы обезвредить его от микробов и предохранить от скисания, в домашних условиях его кипятят, а на молокозаводах – пастеризуют (нагревают до температуры 80 – 85°). Хранить молоко надо в холодильнике не более положенного срока. Нельзя хранить молоко в открытой посуде и вблизи других продуктов, издающих запах (рыба, лук и т.д.), так как молоко легко впитывает эти запахи. Я познакомлю вас со сроками хранения молока и молочных продуктов.

Продукты	Срок хранения (при температуре от +4 до +8° С)
Молоко сырое	20 час.
Кисломолочные продукты	24 час.

Творог	36 час.
Сметана	72 час.
Сыр	от 5 до 15 сут.
Масло сливочное	5 сут.
Масло топленое	15 сут.

Слово учителя: Молоко получают от животных: коров, коз, лошадей, верблюдов, буйволиц, овец.

Различные народы готовят свои национальные кисломолочные продукты.

Народности	Название продукта	Какое молоко используется
Русские	Простокваша, варенец, сметана	Коровье
Украинцы	Ряженка	Коровье
Казахи, киргизы, узбеки	Курт, чал	Коровье, овечье, козье
Кавказские горцы	Айран, йогурт	Коровье
Грузины	Мацони	Коровье, буйволиное, овечье, козье
Армяне	Мацун	Коровье, буйволиное, овечье, козье
Азербайджанцы	Катык	Коровье, буйволиное, овечье, козье
Осетины	Кефир	Коровье
Алтайцы, буряты	Курунга	Коровье, кобылье
Башкиры	Кумыс, шубат	Кобылье, коровье.

Сообщение 3 ученика: Молоко и молочные продукты широко используют в кулинарии.

Блюда из молока и молочных продуктов.

Виды блюд	Названия блюд
Супы	С крупами, с макаронными изделиями, с овощами, с клецками или галушками
Каши	Манная, рисовая, пшеничная, овсяная

Творожные блюда	Сырники, запеканки, пудинги, крупеники, творог с молоком, творог со сметаной
Соусы и заправки	Молочный, сметанный, сметанный с томатом, сметанная заправка
Сладкие блюда и напитки	Молочный кисель, молочное желе, молочные кремы, мороженое, коктейль
Изделия из теста	Вареники, блинчики, оладьи, пироги, ватрушки

Слово учителя: В промышленности из молока получают множество молочных и кисломолочных продуктов. Вы с ними уже познакомились. Современные молокозаводы оснащены передовой техникой: машинами-автоматами, агрегатами для пастеризации, охлаждения и розлива молока. На этих предприятиях работают мастера цельномолочного и сметано-творожного производства, сыро- и маслоделы аппаратчики по производству сгущенного молока.

Нужно бережно относиться к молочным продуктам. На их производство и снабжение ими населения затрачивается огромный труд многих работников агропромышленного комплекса – пастухов, доярок, механизаторов, а также работников производства и сферы обслуживания – рабочих молокозаводов, автотранспорта, продавцов и др. Если у вас осталось кислое молоко, используйте его для приготовления блинчиков, оладьев, творога. Очень полезно пить простоквашу.

Но обязательно нужно следить за качеством молочных продуктов. Несвежие продукты имеют специфический неприятный запах. Их поверхность покрывается мехообразной пленкой, становится скользкой, меняется цвет, появляется горьковатый вкус.

3. Лабораторно-практическая работа

Задание 1. Обучающимся раздаются упаковки из-под молока и молочных продуктов. Их задача найти на них всю информацию о

продукте: название продукта, кем и когда изготовлен, срок годности, процент жирности и т.д.

Учитель: Ну что, девочки, предлагаю провести небольшую викторину. Я поделю вас на две команды, каждой из команд необходимо придумать название и девиз. Правила просты: я задаю вопрос по очереди каждой команде. Если у команды нет ответа на вопрос, право хода получает команда соперника. За каждый правильный, но не полный ответ, будет начисляться 1 балл. За развернутый, обоснованный ответ – 2 балла. Подсчет будет вестись на доске. Команда – победитель будет вознаграждена положительными оценками. Ну, что? Вы готовы?

Ученики: Всегда готовы.

1. Существует выражение: «Молоко убежало». А куда убегают молоко, у него что, есть ноги?

Ответ: Молоко убегает при кипячении, оно поднимается вверх, и если вовремя не убрать с плиты кастрюлю с молоком, то существенная часть молока из неё просто выльется.

2. Как вы считаете, молоко дают только домашние животные, или дикие тоже?

Ответ: молоко дают не только домашние животные

3. Назовите животных, которые умеют производить молоко

Ответ: корова, овца, коза, самка осла, оленя, верблюда и др.

4. Продолжите фразу: «Малыш появляется на свет. Самая первая пища новорожденного это...»

Ответ: молоко

5. Как вы считаете, молоко – это полезный продукт?

Ответ: молоко – это высокопитательный и ценный продукт

6. Что такое «сторож молока»? Зачем нужно сторожить молоко, оно ведь не в неволе?

Ответ: «сторож» молока – это предмет, используемый при кипячении молока, чтобы при процессе закипания оно не полилось через край. Это

диск специального назначения, сделанный из металла, с канавкой и так называемым «носиком». Перед тем, как прокипятить молоко, этот диск нужно положить на дно кастрюли – и молоко не «убежит»

7. Откуда пришло к нам выражение «Молочные реки, кисельные берега»?

Ответ: из сказок

8. В каких случаях мы употребляем выражение «Молочные реки, кисельные берега»?

Ответ: это словосочетание употребляется тогда, когда речь о недостатке, о сказочном изобилии; о сытой, привольной жизни

9. Что такое «парное молоко»?

Ответ: это молоко, которое только что дала корова

10. Молоком какого животного, по легенде, были вскормлены основатели Рима Ромул и Рем?

Ответ: молоком волчицы

11. Какие вы знаете продукты, изготовленные на основе молока?

Ответ: сметана, творог, йогурт, сыр, кефир, ряженка, масло и другие

12. Какой холодный и сладкий продукт, который очень любят дети, делают из молока?

Ответ: мороженое

13. А что такое кумыс?

Ответ: это очень полезный напиток, приготовленный на основе молока кобылы

14. Что означает выражение «молочные зубы»?

Ответ: молочные зубы начинают появляться у маленьких детей, потом они выпадают, и у человека вырастают коренные зубы

15. А кто знает, как по-английски звучит слово молоко?

Ответ: milk

16. Как вы понимаете выражение: «Попал в молоко»?

Ответ: так говорят в том случае, когда кто-то промазал (промахнулся) при стрельбе по мишени

17. Какие разновидности молока вы знаете?

Ответ: свежее, кислое, топленое, сгущённое, грудное, кипячёное, козье, овечье... (другие варианты ответов)

- 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?

4. Выдача домашнего задания. Исследовать и провести органолептический анализ состава молока различных производителей.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Конспект урока по технологии

Тема урока: «Блюда из теста»

Тип урока: Комбинированный

Вид урока: урок-путешествие

Класс: 7

Цели урока:

- Образовательная: познакомить обучающихся с кулинарными традициями и обычаями разных народов мира. Изучить виды хлебобулочных изделий в разных странах мира;

- 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, история, литература, география.

Дидактические материалы: мультимедийная презентация, учебник, тетрадь, географическая карта.

Ход урока**1. Организационный момент**

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

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 «Блюда из теста».

3. Изучение нового материала

Изделия из теста – важнейший продукт питания человека. Хлеб, хлебобулочные и другие мучные изделия содержат белки, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества.

Разновидности муки: В настоящее время наиболее используемой мукой является мука пшеничная и смеси пшеничной и ржаной муки.

Рисовая мука используется для панировки продуктов, например морской рыбы перед жаркой. Также добавляется в пшеничную муку для выпечки печений. Она придает выпечке рассыпчатость.

Гречневая мука. Из нее делают традиционные русские блины и хрустящие хлебцы.

Кукурузная мука. Из кукурузной муки готовят лепешки. Кукурузную муку следует использовать сразу после помола, ее нельзя хранить.

Соевая мука. Применяется для приготовления дрожжевого хлеба при условии, что она добавляется в очень небольшом количестве. Улучшает цвет корочки и позволяет хлебу дольше не черстветь.

Ржаная мука. Тесто из нее получается липким, а сам хлеб – более плотным и "смолистым", с резким характерным вкусом и запахом.

Овсяная мука. Особенно хороша для приготовления "быстрого" хлеба, например лепешек и печенья. Она делает выпечку более рассыпчатой, хотя и сыроватой. Чтобы самостоятельно приготовить такую муку, достаточно смолоть в блендере овсяные хлопья.

Ячменная мука. Обладает легким ореховым вкусом. Придает выпечке мягкость. Хорошо работает в блинах, печеньях.

Понятие клейковины. Клейковина представляет собой семейство белков, обнаруженных в зернах, таких как пшеница, рожь, полба и ячмень. Из содержащих клейковину самое распространённое зерно на сегодняшний день – это пшеница.

Два основных белка в клейковине – это глютен и глиадин (это он несет ответственность за большинство негативных последствий для здоровья людей с целиакией).

Когда мука смешивается с водой, то белки клейковины образуют липкую сеть, которая обладает клеевой консистенцией. Это свойство "клея" и дает хлебу способность подняться при запекании. Также это обеспечивает текстуру, позволяющую пережевать хлеб.

Интересно, что название Глютен это производное от собственно клееподобности мокрого теста.

История возникновения хлеба. Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших

предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являются предками нынешних пшеницы, ржи, овса, ячменя. По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Около 1000 лет до нашей эры люди стали использовать углекислый калий и прокисшее молоко для изготовления первого хлеба.

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. Разновидности теста: дрожжевое, песочное, слоеное. 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.

Слоеное тесто. Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Технология изготовления этого теста достаточно

сложная, требует терпения и аккуратности. В состав этого теста входят вода, мука и масло. Из теста делают торты, пирожные и пирожки.

Заварное тесто. Этот вид теста готовят из яиц, масла и заваренной в воде муки и используют для изготовления пирожных, профитролей.

Песочное тесто. Песочное тесто готовят, используя большое количество сахара, масла, яиц. Изделия из этого теста получаются рассыпчатые. Технология приготовления теста достаточно проста. Масло, сахар и соль растирают до пышного состояния, вводят муку и в качестве разрыхлителя – соду. Быстро замешивают тесто, раскатывают и выпекают либо пластом, либо отдельными фигурками. Из песочного теста выпекают печенье, торты, пирожные.

Учитель: Одна из туристических компаний составила нам необычный маршрут по разным странам мира, для того, чтобы мы познакомились с кулинарными традициями и обычаями этих стран и узнали, какие хлебобулочные изделия являются «визитной карточкой» того или иного народа. Мы будем путешествовать, останавливаясь на станциях и рассматривая кулинарные особенности приготовления хлеба и пирогов.

4. Создание проблемной ситуации

Учитель: Когда говорят о какой-нибудь стране, то вспоминают не только ее место на карте мира, численность населения и площадь этой страны. Прежде всего, вспоминают имена великих людей, прославивших имя государства, потом - традиции народов, живущих в них.

-А что такое традиции?

Ученики: - То, что пришло от одного поколения к другому; обычаи, установившийся порядок.

Учитель: Учитель: В ходе исторического процесса, у разных народов выработались разные способы и рецепты приготовления хлеба. Как вы думаете, почему?

Ученики: Потому, что каждая страна хочет показать свою уникальность, ведь у всех стран разные традиции и обычаи. Долг каждой страны – придумать что-то свое новое, чтобы это было их изюминкой.

5. Открытие новых знаний

Учитель: Как вы думаете, что нам будет помогать?

Ученики: - Географическая карта.

Учитель: Верно, поэтому, предлагаю незамедлительно отправиться на первую станцию в удивительную страну под названием Россия.

Представителем на территории России издавна являлись калачи — уральский, саратовский и другие, хлеб московский, ленинградский, орловский, ставропольский из ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки.

До распространения картофеля, хлеб был основным продуктом питания в России. Изделия из теста для русского человека — это символ великого труда, вложенного в выращивание и производство хлеба и символ благополучной жизни. Ведь пословица «хлеб — всему голова» всё ставит на своё место. Величайший в этом смысле русский обычай встречать дорогих гостей «хлебом-солью».

Основную роль в жизни русского народа играл ржаной, или, как его называли, черный хлеб. Он был значительно дешевле да и сытнее пшеничного, белого хлеба. Однако были такие сорта ржаного хлеба, которые не всегда могли купить даже очень состоятельные люди. К ним относился, например, "Боярский" хлеб, для выпечки которого использовали муку особого помола, свежее масло, в меру сквашенное (не перекисшее) молоко, а в тесто добавляли пряности. Такой хлеб пекли только по специальному заказу для особых случаев.

Учитель: А мы спешим отправиться в следующую страну под названием Германия.

Пумперникель является хлебом, изготовленным из ржаной муки грубого помола с включениями частей не промолотого зерна. Он

оказывает весьма положительное воздействие на пищеварительный процесс, рекомендуется употреблять в пищу людям с нарушенным обменом веществ или проблемами с пищеварительным трактом. Процесс изготовления хлеба довольно длителен. Целые зёрна вначале лежат в течение целой ночи в горячей воде. Тесто в закрытой форме печётся при температуре 200 °С и затем «томится» при постепенно снижающейся температуре, вплоть до 100 °С, от 16 до 24 часов. Для придания хлебу нужного тёмного оттенка добавляется также сироп (концентрированный сок) сахарной свёклы. Пумперникель может храниться запечатанный - несколько месяцев, в жестяных банках - до 2 лет.

Учитель: Отправимся в Италию. Как вы думаете, какое хлебобулочное изделие является «визитной карточкой» итальянского народа?

Ученики: Пицца.

Учитель: Совершенно верно. Пицца – итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром. Сыр является главным ингредиентом пиццы (как правило, моцарелла). Одно из самых популярных блюд в мире.

Фокачча – итальянская пшеничная лепёшка, которую готовят из различных видов теста - либо дрожжевого, которое является основой для пиццы, либо пресного сдобного. Тесто традиционной фокаччи содержит три компонента: муку, воду и оливковое масло. Фокачча (итал.focaccia - «хлеб, запечённый в очаге») бывает круглой или прямоугольной, тонкой или толстой. Иногда в тесто для фокаччи добавляется молоко - тогда она получается более пышной; если не кладут дрожжи, то получается более тонкая и хрустящая. Иногда фокаччи готовят с начинкой, чаще всего это сыр. Фокаччи бывают и сладкие, и солёные. Большинство наполнителей кладут в лепёшку перед запеканием, исключением являются свежая зелень,

чеснок и оливковое масло - их добавляют, когда лепёшка уже готовая и горячая.

Учитель: Отправимся в последнюю на сегодня страну под названием Индия.

Традиционным хлебом в Индии является наан – пшеничная лепёшка, блюдо национальной кухни Индии. Распространена в Афганистане, Иране, Пакистане, Узбекистане, и прилегающих регионах. Наан готовится в специальной глиняной индийской печи-тандури. Основу лепёшки составляет пресное пшеничное тесто. В качестве начинки могут использоваться различные добавки вроде фарша из баранины, овощей, сыра или картофеля. Из приправ и пряностей используются тмин, чеснок, кевра, изюм. Подаётся совместно с различными супами и пловом, сладкий наан - с чаем. Часто его используют в качестве оригинальной подставки и даже тарелки для того же плова. Кроме того индийская лепешка наан с сыром превращается из простого сытного хлеба в настоящий пирог, способный быть самостоятельным блюдом.

6. Анализ и подведение итогов урока

Анализ урока: осуществляется путем опроса обучающихся.

1. Какие виды теста мы изучили сегодня?
2. Что такое клейковина?
3. Какие виды муки вы знаете?

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