



**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ 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**

**Педагогические условия развития познавательного интереса во  
внеурочной деятельности по технологии**

**Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.04.01 Педагогическое образование  
Направленность программы магистратуры  
«Технологическое образование»**

**Форма обучения заочная**

Проверка на объем заимствований:

90,59 % авторского текста

Работа Л.В.С. к защите  
рекомендована не рекомендована

«19» А.В.П. 2025г.  
зав. кафедрой Технологии и ППД  
В.М. Кирсанов

Выполнила:

Студент (ка) группы: ЗФ-201-268-2-1  
Севастьянова Анжелика Салохудиновна

А.С.

Научный руководитель:  
профессор кафедры Технологии и ППД,  
д. п. н., доцент  
Зуева Флюра Акрамовна

З.А.

**Челябинск  
2025**

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА УЧАЩИХСЯ.....	5
1.1 Психолого-педагогические основы развития познавательного интереса учащихся.....	5
1.2 Анализ литературных источников по проблемам учета возрастных особенностей.....	10
Выводы по первой главе.....	15
ГЛАВА 2. СПОСОБЫ РАЗВИТИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА ВО ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ТЕХНОЛОГИИ.....	17
2.1 Методы развития познавательного интереса учащихся во внеурочной деятельности.....	17
2.2 Возможности внеурочной деятельности в развитии познавательного интереса учащихся.....	22
Выводы по второй главе.....	25
ГЛАВА 3. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА РАЗВИТИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА УЧАЩИХСЯ ВО ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ТЕХНОЛОГИИ.....	26
3.1 Цели и задачи опытно-экспериментальной работы по развитию познавательного интереса учащихся 8-9 классов во внеурочной деятельности по технологии.....	26
3.2 Описание педагогических условий, направленных на развитие познавательного интереса учащихся.....	34
3.3 Результаты опытно-экспериментальной работы по развитию познавательного интереса учащихся.....	41
Выводы по третьей главе.....	41
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	43
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	46
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	51

## ВВЕДЕНИЕ

Познавательная деятельность человека, как и любой другой вид деятельности, обусловлена его потребностями. Потребность познания психологи считают фундаментальной. Познавательные потребности развиваются и воспитываются. Ориентировочно-исследовательский рефлекс присущ каждому ребенку, он и лежит в основе его потребности в познании, пытливости его ума. Но, чтобы ум ребенка развился, необходима духовная пища, а также нужны педагогические средства, способствующие формированию потребности в знаниях и стремления к их овладению.

Следует так строить обучение, чтобы учащийся понимал и принимал цели, поставленные учителем, чтобы он был активным участником деятельности по их реализации. Познавательный интерес выступает как одно из условий достижения эффективности и высокого качества образования. Наличие познавательного интереса в процессе обучения обеспечивается рост сознательного отношения к учению, развитие познавательных процессов, умение ими управлять, сознательно их регулировать. Поэтому перед школой стоит задача: сделать учащегося активным участником познавательной деятельности. Решение этой задачи во многом зависит от осуществления индивидуального подхода к учащимся. Развитие у школьников потребности и способности к самостоятельному получению знаний, к непрерывному образованию и самообразованию – важная стратегическая задача современной российской школы.

*Объект исследования* – познавательный интерес учащихся во внеурочной деятельности.

*Предмет исследования* – процесс технологической подготовки учащихся во внеурочной деятельности по технологии направленный на развитие познавательного интереса.

*Цель исследования* – выявить и обосновать педагогические условия развития познавательного интереса учащихся 8-9 классов во внеурочной деятельности по технологии

В основу квалификационной работы положена *гипотеза*: развитие познавательного интереса у учащихся 8-9 классов во внеурочной деятельности будет развиваться наиболее эффективно, если:

- обучение будет построено на интеграции технологического и культурологических аспектов;
- будут использованы интерактивные методы обучения, способствующие развитию познавательного интереса.

*Задачи исследования:*

1. Изучить психолого-педагогические основы развития познавательного интереса учащихся.
2. Изучить возрастные особенности учащихся 8-9 классов.
3. Рассмотреть методы развития познавательного интереса учащихся во внеурочной деятельности.
4. Выявить возможности внеурочной деятельности в развитии познавательного интереса учащихся.
5. Разработать и апробировать уроки с использованием методов, способствующих развитию познавательного интереса учащихся.
6. Разработать программу внеурочной деятельности.

*Методы исследования:* анализ психолого-педагогической и методической литературы, анкетирование, методы обработки и интерпретации результатов.

*База исследования:* ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»

*Структура работы:* введение, три главы, выводы по главам, заключение, список литературы, приложения.

# ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА УЧАЩИХСЯ

## 1.1 Психолого-педагогические основы развития познавательного интереса учащихся

Под познавательным интересом зачастую понимают различные состояния человека, объединенные позитивной направленностью к его деятельности: увлечения, склонности, любопытство и другие. В научной литературе, освещающей данную тему, можно встретить разнообразные толкования того понятия.

Так, например, И. Ф. Харламов под познавательным интересом понимает «эмоционально окрашенную потребность, прошедшую стадию мотивации и придающую деятельности человека увлекательный характер».

С точки зрения Г. И. Щукиной, «познавательный интерес – это избирательная направленность личности, обращенная к области познания, к ее предметной стороне и самому процессу овладения знаниями». Такого же взгляда на познавательный интерес придерживается и Н. Ф. Добрынин.

Однако в науке есть толкования данного понятия, имеющие более широкий смысл. По мнению Н.Г. Морозовой, познавательный интерес – то активное эмоционально-познавательное отношение человека к миру.

С.С. Мирзоев выделяет объект познавательного интереса – процесс познания. Такой процесс характеризуется стремлением проникать в сущность явлений, познанием теоретических, научных основ определенной области знаний, устойчивым стремлением к постоянному, глубокому и основательному их изучению [12, с. 100].

Познавательный интерес непрерывно связан с познавательной деятельностью и познавательной активностью. Познавательная деятельность должна быть вызвана познавательным интересом и провоцирует познавательную активность. Более подробно связь

познавательной активности и познавательного интереса представлена на рисунке 1.

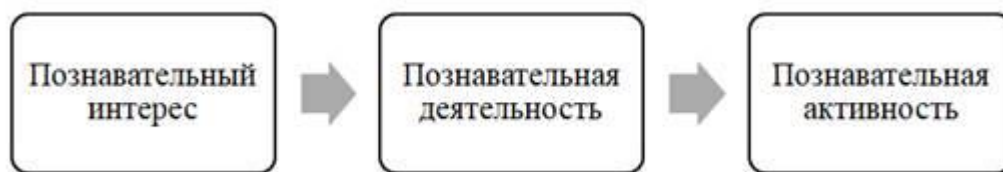


Рисунок 1 – Взаимосвязь понятий «интерес», «активность», «деятельность»

Познавательная деятельность, в свою очередь – это единство чувственного восприятия, теоретического мышления и практической деятельности. Познавательная активность в педагогике определяется, как «качество деятельности учащегося, которое проявляется в его отношении к содержанию и процессу учения, в стремлении к эффективному овладению знаниями и способами деятельности за оптимальное время, в мобилизации нравственно-волевых усилий на достижение учебно-познавательной цели» [1].

Авторы определяют познавательный интерес с различных позиций, не противореча друг другу, а подчеркивают разные грани этого понятия.

С точки зрения педагогов, Р.Г. Хазанкиной и К.В. Маховой «познавательный интерес – явление многозначное, поэтому на процессы обучения и воспитания он может влиять различными своими сторонами». В педагогической практике познавательный интерес рассматривают часто лишь как внешний стимул этих процессов, как средство активизации познавательной деятельности учащихся, эффективный инструмент учителя, позволяющий ему сделать учебный процесс привлекательным, выделять в обучении именно те аспекты, которые могут привлечь к себе непроизвольное внимание учащихся, заставить активизировать их мышление, волноваться и переживать, увлеченно работать над учебной задачей [2].

В познавательном интересе, как в своеобразной клетке развития, находит своё выражение ряд значительных для обучения и развития моментов.

В нём выражено единство объективной и субъективной сторон познавательной деятельности. Любой учебный предмет и даже познавательная задача имеют объективные интересные свойства, заключённые в новых фактах, неизвестных явлениях, в связях и закономерностях, заставляющих по-иному рассматривать мир. При этом, поскольку каждый предмет имеет своеобразие, всё содержание обучения выступает перед учащимися очень разносторонне, разнообразно и привлекательно. В математике они видят логичность, системность, упорядоченность связей и процессов, в биологии – многообразие флоры и фауны, история раскрывает перед ними истоки и этапы развития человечества, литература отражает глубокие отношения людей, заставляет размышлять над миропониманием, вопросами самопознания и т. д. Однако все объективно интересные явления окружающего мира обобщенные в знаниях, находят свое выражение в познавательном интересе только тогда, когда приобретут для учащегося субъективную значимость, ибо в его сознании мир отражается не фотографически, его отражение в одно и то же время несет и функцию отношения, поскольку происходит оно на основе имеющихся знаний, накопленного познавательного социального, нравственного и индивидуального опыта [5].

Накопленный индивидуальный опыт, уровень знаний, умений, которыми располагает учащийся, широкая сфера общения с предметами и явлениями окружающего мира посредством впечатлений и средств массовых коммуникаций, а главное, общение с людьми, которые активно влияют на его стремления и интересы, позволяют из ряда объективно интересных учебных предметов в школе выделить те, что представляют именно для него особую ценность, «личностную значимость» [27]. Этот

процесс превращения объективно интересного в личностно значимое и составляет главное в становлении интереса учащегося к учению.

Другой важной стороной интереса для процесса обучения, вытекающей из сказанного, является то, что в нем наиболее ощутимо проявляется закономерность перехода внешнего во внутреннее, что составляет суть развивающего обучения [4]. К сожалению, бывает так, что педагог проявляет главную заботу о том, чтобы придать привлекательный характер своему методу обучения. Но за всем этим он забывает о главном: о том, что все его средства, на отбор и изготовление которых он затратил так много сил и времени, не затронут внутренних струн познавательной деятельности учащегося. Именно познавательный интерес является своеобразной лакмусовой бумагой, на которой можно проверить и ощутить влияние всех затраченных в учебном процессе средств. По тому, что взволновало учащихся, а что оставило их равнодушными, по тому, как выполнялось задание, с каким приложением личных сил и индивидуального рвения проделала предложенная работа, по эмоциональному и интеллектуальному настрою деятельности учащегося можно судить о возможностях положительного воздействия на них учебного процесса. Проблема выявления психолого-педагогической закономерности учебного процесса - переход внешних форм деятельности во внутренние процессы, а затем и состояния учащихся, столь значимая для эффективности обучения, может быть решена при помощи познавательного интереса [12].

Также нужно обратить внимание еще на одну сторону ценности познавательного интереса в процессе обучения, которая связана с психологической структурой самого феномена. Анализ психологической структуры познавательного интереса привёл советских психологов (С.Л. Рубинштейн, А. А. Гордом, А. Н. Леонтьев) к заключению, что это сугубо личностное образование, сопряженное с потребностями, в котором в слитном, органическом единстве представлены все важные для личности



процессы: интеллектуальные, эмоциональные, волевые. Познание невозможно без активной мысли, поэтому наиболее значительными для интереса к познанию являются процессы мышления, но такие, которые как бы вбирают в себя эмоциональные процессы, переживания. Вместе с тем в познавательном интересе мысль ищет выхода из затруднения, она не имеет созерцательного характера, она активна, она устремлена на решение познавательных задач, она слита с волевыми процессами. В познавательном интересе находит свое выражение «мысль - воля, мысль-участие, мысль-переживание» (С. Л. Рубинштейн), и это представляет для учебного процесса большую ценность. Рассматривая весь учебный процесс как единство внешнего и внутреннего, учитель должен быть озабочен тем, чтобы возбуждать у учащихся значительные для познания процессы, как мысли – эмоции – волю, и все они в органическом сцеплении и составляют основу познавательного интереса. [16]

Утверждая ценность познавательного интереса как фактора процесса обучения, следует обратить внимание и на то, что под его влиянием активизируются не только указанные процессы, он активизирует всю познавательную деятельность, в целом и психические процессы, лежащие в основе творческой, поисковой, исследовательской деятельности [6]. Под его влиянием активней протекает восприятие, острее становится наблюдение, активизируется эмоциональная и логическая память, интенсивней работает воображение. Именно интерес движет поиском, догадкой. Под влиянием познавательного интереса деятельность учащихся становится продуктивней. Ее энергетические ресурсы, питаемые познавательным интересом, содействуют более длительному и интенсивному протеканию, а успешная познавательная деятельность в свою очередь, укрепляет познавательный интерес [7]. Познавательный интерес становится ценным мотивом познавательной деятельности, если учащийся проявляет готовность, стремление совершенствовать свое учение. Как мотив учения познавательный интерес имеет ряд преимуществ

перед другими мотивами, которые могут существовать вместе и наряду с ним (коллективные, профессиональные, широкие социальные мотивы). Познавательный интерес раньше других осознается учащимся. «Интересно» – «неинтересно» – основные критерии его оценки. На вопрос «Что тебе нравится в школе?» значительная часть отвечают: «Интересно учиться, интересно каждый день узнавать новое». Познавательный интерес в сравнении с другими мотивами более точно выражает мотивацию учения.

Таким образом, можно сделать вывод, что для большинства авторов познавательный интерес – это активная избирательная направленность личности к окружающему миру. Процесс его формирования и развития возможен только в деятельности и прежде всего в учении.

За основу нашего исследования взято следующее определение: «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» [2].

## 1.2 Анализ литературных источников по проблемам учета возрастных особенностей

Педагог В.А. Сухомлинский отмечал внимание на ряд типичных противоречий подросткового возраста. В своей книге-трилогии «Рождение гражданина» он так характеризует подростка: «С одной стороны, непримиримость к злу, неправде, готовность вступить в борьбу за истину. С другой – неумение разобраться в сложных явлениях жизни. Подросток хочет быть хорошим, стремится к идеалу и в то же время не любит, чтобы его воспитывали. Желание самоутвердиться – и неумение сделать это. Острая необходимость в совете – и в то же время нежелание обратиться к старшему. Противоречие между разнообразием желаний и

ограниченностью сил, опыта, возможностей для их осуществления. Романтическая восторженность – и грубые выходки. Моральный максимализм – и нравственный нигилизм. Восхищение красотой – и ироническое отношение к прекрасному» [23].

«Лучшим воспитателем в этот период становится художественная литература. Именно она помогает без назидания разобраться ребенку в своей душе, через противоречивый внутренний мир других людей осознать свой собственный. Однако роль педагога незаменима. Уже в первые годы педагогической работы мне стало ясно, что подлинная школа – это не только место, где дети приобретают знания и умения. Учение – очень важная, но не единственная сфера духовной жизни ребенка. Чем ближе я присматривался к тому, что все мы привыкли называть учебно-воспитательным процессом, тем больше убеждался, что подлинная школа – это многогранная духовная жизнь коллектива, в котором воспитатель и воспитанник объединены множеством интересов и увлечений» [8].

Именно в этот период учебная деятельность перестает быть главной, отступает на второй план, хотя и остается основной. Теперь, как правило, наибольшее значение приобретает общение со сверстниками, по-другому расставляются приоритеты. Однако, придавая особое значение общению, подросток не игнорирует и учебный процесс. Подрастая, ребенок уже готов к тем видам учебной деятельности, которые поднимут его в его же глазах, сделают его более взрослым. И это может послужить главным мотивом для обучения. Для подростка становятся привлекательными свободные и самостоятельные формы учебной работы, где он может проявить по-новому приобретенные качества – ответственность, трудолюбие, любознательность, интересы в профессиональном выборе, взаимоподдержку и другие нравственные качества. Подросток легче и без ущемления самолюбия осваивает способы учебного действия, когда педагог лишь помогает ему.[9]

Старших подростков интересуют все сферы жизни и взаимоотношений людей. В оценке людей им часто свойственна категоричность и максимализм. Подросток настойчиво стремится к самостоятельности, избегает вмешательства в свои дела, активно отстаивает свои взгляды и убеждения. У подростков появляется потребность осознать себя в будущем, определиться с профессией. Говорить о выборе своей будущей профессии подростки, как правило, не любят, для них этот вопрос еще полон неопределенности. Однако интерес к выбору профессии появляется именно в этом возрасте. В подростковом возрасте качественным преобразованиям подвергается личность ребенка: развивается рефлексия, изменяется содержание самооценки, формируется чувство взрослости и происходят другие подобные процессы. Развитие рефлексии характеризуется повышенной склонностью к самонаблюдению. Подросток ищет ответ на вопрос: каков он среди других. На основе рефлексии развивается самосознание – главная черта психологии подростка по сравнению с ребенком младшего школьного возраста. Одна из форм проявления самосознания – это и есть чувство взрослости, то есть стремление быть и считаться взрослым. Важным показателем чувства взрослости является наличие у подростка собственной линии поведения, определенных взглядов, оценок и их защита, отстаивание, если взрослые не согласны с ними это может приводить к конфликтам в семье. В подростковом возрасте усиливается потребность общения со сверстниками, активизируются межличностные отношения. Потребность во взаимопонимании, потребность общаться и сравнивать себя с подобным – это одна из главных причин сближения с товарищами. Другая причина – большая по сравнению с взрослыми демократичность отношений, возможность не только выслушать товарищей, но и поспорить с ними. Для подростка открывается возможность самопроявления, раскованного разговора о «личном». Отношения с товарищами находятся в центре жизни подростка, во многом определяя все остальные стороны его поведения и

деятельности. Психолог и ученица Л. Выготского Л.И. Божович отмечает, что если в младшем школьном возрасте основой для объединения детей чаще всего является совместная деятельность, то у подростков, наоборот, привлекательность занятий и интересы в основном определяются возможностью широкого общения со сверстниками [8].

Трудовая и общественно-организационная деятельность приобретают общественную значимость, которая оказывает основополагающее действие на деятельность в подростковом возрасте. Сознавая социальную значимость собственного участия в реализации этих видов деятельности, подростки вступают в новые отношения между собой, развивают средства общения друг с другом. Активное осуществление общественно значимой деятельности способствует удовлетворению потребности в общении со сверстниками и взрослыми, признанию у старших, самостоятельности, самоутверждению и самоуважению. Однако как бы ни было важно для подростка общение со сверстниками, основной деятельностью его является все-таки участие в учебном процессе.

В первую очередь подросток – это учащийся, и главное социально-общественное требование к нему – это достаточно успешное овладение определенным количеством знаний, умений и навыков, которые позволят ему продолжить более или менее успешное участие в жизни общества. Это условие, существующее в контексте общекультурной традиции с достаточно высокой ценностью образования, ставит проблему обучения и наличия успеваемости на высокий уровень важности в этом возрасте. [19]

Наиболее значительным в старшем подростковом возрасте считают жизненное и профессиональное самоопределение, поиск своего места в своей будущей взрослой жизни. Оптимальным течением этого процесса для дальнейшего благополучного развития личности является удовлетворенность своим настоящим и осознанная устремленность в будущее. В условиях предметного и природного окружения развитие личности в подростковом возрасте происходит через межличностные

контакты, складывающиеся отношения с окружением. Для подростков определяющим фактором становится сфера общения со сверстниками, на первый план выходят такие аспекты личностного развития, как:

- чувство свободы и непринужденности в компании, значимой для данного подростка;
- умение завязать контакт с понравившимся человеком;
- осознание своей индивидуальности в группе, возможность высказывать свои мнения и мысли;
- осознание его, подростка, взрослости окружающими;
- идеал подростка – активный и успешный человек;
- возможность обсудить поведение взрослых.

Переходному, подростковому возрасту свойственны такие важные процессы, как расширение круга жизненного пространства, собственной групповой принадлежности и увеличения количества ориентиров. Самосознание подростка способствует более глубокому пониманию других людей. Социальное развитие, которое приводит к образованию личности, приобретает в самосознании опору для своего дальнейшего развития. Подростки, изучая свой внутренний мир как бы со стороны, убеждаются в том, что они уникальны и неповторимы. Основные задачи развития в подростковом возрасте:

1. овладение школьными знаниями и умениями;
2. развитие учебной мотивации, формирование интереса;
3. развитие навыков сотрудничества со сверстниками, умения конкурировать с соучениками, правильно и разносторонне сравнивать свои результаты с успешностью других;
4. формирование навыков успешной деятельности и адекватного отношения к успехам и неудачам, развитие уверенности в себе;
5. формирование представлений о себе как об умелом человеке с большими возможностями развития, формирование достойной самооценки.

Хотя в подростковом, особенно младшем подростковом возрасте и происходит развитие интересов, они еще неустойчивы и могут быть разноплановыми – подросток еще ищет оптимальное проявление себя. Это так называемая сенсорная жажда – потребность в получении новых ощущений, с одной стороны – развитие любознательности, с другой – быстрой переключение внимания с одного дела на другое, что свидетельствует о поверхностном его изучении. Психолого-педагогическая практика показывает, что лишь незначительное число учащихся средних классов сохраняют свои интересы, которые потом перерастают в стойкие увлечения и в старших классах развиваются в профессиональное самоопределение.

Проблемы этого возраста также могут быть связаны с поиском путей удовлетворения шести основных потребностей:

- физиологической потребности;
- потребности в безопасности (принадлежность к группе);
- потребности в независимости от семьи;
- потребности в личной привязанности;
- потребности в успехе и проверке своих способностей.

Формирование определенной позиции – это психическое усилие, которое требует достижения определенного уровня психической готовности, зрелости. Из всех направлений воспитания в педагогике нравственное воспитание, по большей мере, осуществляется стихийно. Более целенаправленно оно осуществляется только в процессах самовоспитания, самосовершенствования, через собственные мысли и поступки подростка. Каковы мысли и поступки подростка, таковы будут и его нравственные качества. И для того, чтобы необходимые психологические процессы проходили конструктивно и управляемо, необходима специально организованная работа взрослых – педагогов. Позиция в отношениях со сверстниками в большей степени зависит от психологической зрелости самого ребенка, имеющегося у него

социального опыта, семейного стиля общения. Нравственное воспитание в «подростковой» педагогике является одним из ведущих понятий. Под этим понятием подразумевают процесс формирования у подростков ценностных отношений, нравственных чувств, высокого сознания и поведения в соответствии с принципами гуманистической морали и идеалами. [22]

### Выводы по первой главе

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

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, как одну из психологических активностей, характеризующейся как общая сознательная устремленность личности к объекту, проникнутая отношением близости к объекту, эмоционально насыщенная и влияющая на повышение продуктивности деятельности.

Учащиеся старшего подросткового возраста характеризуются стремлением к самостоятельности, активном отстаивании своих взглядов и убеждений. У подростков появляется потребность осознать себя в будущем, определиться с профессией.

Специфики развития психических процессов связаны со всеми трудностями, противоречиями и достижениями подростков данного возраста.



## ГЛАВА 2. СПОСОБЫ РАЗВИТИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА ВО ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ТЕХНОЛОГИИ

### 2.1 Методы развития познавательного интереса учащихся во внеурочной деятельности

В процессе обучения учащихся используются различные методы и приёмы стимулирования познавательного интереса. В ходе исследований в области познавательного интереса было установлено, что его проявления различны в разных сферах человеческой деятельности. Были выделены следующие проявления, параметры и критерии познавательного интереса:

- интеллектуально проявляют активность учащиеся, когда задают вопросы учителю, по собственному желанию стремятся участвовать в деятельности на занятии, активно участвуют в обсуждении вопросов, умело оперируют приобретёнными знаниями и умениями;

- эмоционально активность проявляется при наличии общего положительного настроения и выражении интеллектуальной радости;

- волевые проявления активности: слабая отвлекаемость и сосредоточенность, формы поведения в случае возникновения затруднений, нацеленность на завершение учебных действий, реакция на звонок с урока;

- внеурочные проявления активности учащихся соответственно отражаются в их деятельности вне уроков. К таким проявлениям относятся: поведение на переменах, взаимоотношения учащихся в форме беседы или спора, добровольное взятие дополнительной и самостоятельной работы.

А.К. Маркова в своих исследованиях выявила следующие условия, способствующие становлению и развитию познавательного интереса учащихся:

- выделение в содержании общих принципов и закономерностей, использование системы задач;
- создание условий для активной деятельности учащихся;
- учитель оценивает не только результат деятельности учащихся, но и способы их учебной работы, организует участие в оценивании самих учащихся;
- выполнение учащимися активных действий по самоанализу мотивационной сферы. К ним относятся также такие условия, как новизна изучаемого материала, его эмоциональная окрашенность, использование коллективных форм работы, применение игровых методов, возможность выбора и др. [9].

Педагоги и психологи сходятся во мнении, что на развитие познавательного интереса оказывают влияние следующие условия и факторы:

- содержание изучаемого материала,
- активная и поисковая мыслительная деятельность учащихся,
- организация процесса обучения на оптимальном уровне развития учащихся,
- эмоциональная атмосфера,
- оптимальность сочетания различных методических приёмов обучения [10].

В трудах многих психологов (А.А. Леонтьева, С.Л. Рубинштейна, А.А. Матюшкина и др.) указывается на тот факт, что учащийся на уроке должен в диалоге с учителем ставить и решать проблемы. Диалог способствует устранению пассивности учащихся, помогает им учиться с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли [28].

В обучении фигурирует особый вид интереса – интерес к познанию, как его принято теперь называть, познавательный интерес. Его область – познавательная деятельность, в процессе которой учащиеся овладевают

содержанием учебных предметов и необходимыми способами или умениями и навыками, при помощи которых они получают образование.

Перечислим основные приёмы формирования познавательного интереса.

И первый из них создание ситуаций занимательности на уроке, использование аналогий (занимательные примеры, опыты, поразительные факты).

– Создание ситуации успеха

Успешность приёма создания ситуации успеха у учащихся с затруднениями в учёбе, особенно подчеркивается некоторыми психологами. Переживание радости успеха способствует осознанию дальнейших успехов и преодолению учебных затруднений

– Использование сдвоенных заданий

Опытные учителя предлагают ученикам доступное задание для успешного выполнения. Первое задание лёгкого уровня создаёт базу для дальнейших усилий по решению более сложного задания [12].

Ситуацию успеха так же можно обеспечить путем дифференциации помощи, учащимся в выполнении заданий одной и той же сложности. Так, слабоуспевающим учащимся можно раздать карточки консультации, план ответа на вопрос и другие материалы, которые позволяют им на имеющемся уровне подготовленности справиться с предложенным заданием.

Созданию эмоциональных ситуаций при обучении значительно способствуют такие характеристики речи руководителя, как художественность, яркость, эмоциональность. Без них речь руководителя, может быть информативной, но она не будет способствовать стимулированию учебно-познавательной деятельности учащихся [29].

Особое значение для поддержания познавательного интереса на высоком уровне имеют самостоятельная учебная деятельность учащихся,

различные формы самоконтроля и самооценки. Резервами являются устойчивые интересы учащихся при выявлении обобщенных закономерностей в учебном предмете и к способам добывания новых знаний. Так же значительное влияние оказывает совместная коллективная учебная работа и практическая значимость получаемых знаний и умений [10].

Приведённые выше примеры показывают, как входящие в методы формирования интереса приёмы образности, занимательности, эмоционального переживания вызывают положительное отношение к учебной деятельности и служат первой ступенькой к формированию познавательного интереса.

Одной из эффективных форм работы по формированию познавательного интереса являются экскурсии. Экскурсия – это коллективное или индивидуальное посещение музея, достопримечательного места, выставки, предприятия и т. п.; поездка, прогулка с образовательной, научной целью. Объекты экскурсии показывает квалифицированный специалист экскурсовод. Он может передавать историческую значимость места или понимание исторического события, связанного с этим объектом, а также может дать краткую оценку памятного места. Экскурсия, как коллективная поездка, посещение музея может быть организована в каникулярное время, либо возможно проведение виртуальных экскурсий при отсутствии возможности посетить музей или выставку [30].

К практическим заданиям относятся творческие задания, метод проектов. Практические задания – это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия. В учебно-воспитательном процессе необходимо использовать следующие виды практических заданий: наблюдение, измерение, опыт, конструирование, проектирование, исследование.

Практические задания способствуют повышению и укреплению творческих интересов, развитию творческого мышления, индивидуальности учащегося. Здесь они применяют сначала по образцу усвоенные знания и навыки, а затем могут добавлять элементы импровизирующие. Подобные задания дают полное осмысление изученного материала [16].

Эффективность любой деятельности напрямую зависит от ее организации, продуманности элементов, учёта возрастных особенностей детей. Необходимо обдуманно чередовать и дозировать виды деятельности. При этом значение имеет не только сама деятельность и ее конечные результаты, но также особое значение имеют взаимоотношения между детьми, возникающие в процессе деятельности. В связи с этим деятельность, которая протекает в коллективе, имеет существенно большее значение для развития личности учащегося и многих качеств личности. Совместная коллективная деятельность значительно помогает в сплочении коллектива учащихся (класса, кружка). Коллективная деятельность учащихся является важнейшей предпосылкой развития учебно-познавательного интереса учащихся. В её основе лежит активное взаимодействие учащихся в главном их труде – учении. Коллективная деятельность воздействует на создание доброжелательной атмосферы, помогает воспитанию товарищеской взаимопомощи, способствует формированию ответственного отношения к успехам своего коллектива [17].

Метод проектов рассматривается как дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развитие творчества и определённых качеств личности (трудолюбие, коммуникабельность, самостоятельность) [32]. Метод проектов позволяет учащимся самостоятельно отбирать, анализировать материал, создавать итоговый продукт и презентовать его и свою работу.

Опросный метод обучения, применяется с целью активизации умственной деятельности учащихся в процессе приобретения новых знаний или повторения и закрепления полученных ранее [19].

Рассказ как яркое эмоциональное изложение конкретных фактов также будет способствовать формированию интереса учащихся. Беседа и рассказ дополняются для эффективности наглядными методами [18].

Демонстрационные методы – это методы обучения, которые предполагают широкий показ предметов и явлений окружающего мира либо показ наглядных пособий для облегчения понимания и запоминания. Такие методы включают в себя две группы: методы иллюстраций – показ иллюстративных пособий (карты, плакаты, рисунки, картины и др.) и методы демонстраций – показ видеофильмов или компьютерных презентаций. Демонстрационные методы реализуют принцип наглядности обучения, обеспечивая непосредственное восприятие учащимися. Демонстрационные методы активизируют сенсорные и мыслительные процессы учащегося, облегчая ему усвоение учебного материала [21].

Метод познавательных игр является хорошим методом для стимулирования интереса к учению. Этот метод предполагает создание в учебном процессе различных игровых ситуаций. Игры повсеместно используются в целях возбуждения интереса к учению. Учителя для воздействия на познавательный интерес детей в своей работе используют настольные игры познавательного содержания (игры-путешествия, викторины и т. п.). Весьма широко используются игры на факультативных занятиях и в кружковой деятельности.

Внеурочная деятельность даёт возможность руководителю применять различные методы и приёмы стимулирования познавательной деятельности учащихся, когда учащиеся чувствуют себя более свободно, чем в рамках школьных уроков. К тому же большинство учащихся идут на первые занятия кружка имея заинтересованность в получении новых знаний и приобретении новых умений. Педагог должен не упустить эту

возможность и уже с первого занятия стараться поддерживать и повышать познавательный интерес учащихся. [34]

Таким образом, можно выделить методы стимулирования познавательного интереса учащихся:

- выделение объективных возможностей интересных сторон, явлений окружающей жизни;
- создание у учащихся состояния активной заинтересованности окружающими явлениями и ценностями, создание условий для самосовершенствования;
- ситуации успеха, самоконтроль и самооценка учащихся, совместная коллективная работа;
- применение интерактивных методов обучения.

2.2 Возможности внеурочной деятельности в развитии познавательного интереса учащихся

Выделяют социальные, психологические, образовательные и досуговые функции внеурочной деятельности.

Социальные функции направлены на удовлетворение потребностей детей и родителей в:

- стремлении развить индивидуальные способности;
- коммуникации: накопление опыта общения со сверстниками, старшими и младшими детьми, взрослыми;
- социализации: развитию умения адаптироваться к разным социальным средам, поиске и определении собственного социального статуса.

Психологические функции:

- релаксационная: возможность расслабиться, отдохнуть сменить вид деятельности, уйти от жесткой регламентации в семье и школе;

- компенсаторная: желание ребенка решить личные проблемы, реализовать потребность в самоутверждении и самоуважении, компенсировать неудачи в школе, семье;
- развивающая: создание развивающей среды, адекватной природе ребенка, обеспечивающей психическое развитие его задатков и способностей в процессе разнообразной деятельности.

#### Образовательные функции:

- интенсификация образования: качественное углубление образования в определенной сфере знания (сверх базисного минимума по предмету, вплоть до научных исследований);
- количественное расширение образования (освоение предметов и образовательных областей, не предусмотренных школьным планом);
- профессиональное самоопределение, овладение профессией с получением сертификата.

Досуговая функция: удовлетворение потребности личности в содержательном и развивающем отдыхе.

Педагогическая ценность внеурочной деятельности состоит в следующем:

- в состоянии удовлетворять самые разнообразные интересы личности и расширять возможность ее развития;
- обеспечивает целостный процесс социального воспитания, который помогает эффективно решать задачи разностороннего творческого развития личности, создание комфортной социально-образовательной среды в социуме, правовой и экономической защиты, социальной профилактики;
- использует личностно-ориентированные подходы и технологии;
- представляет неисчерпаемые возможности создания ситуации успеха для каждого ребенка, его самореализации;
- приоритет интересов ребенка;



Познавательный интерес является важным фактором совершенствования процесса обучения и одновременно показателем его эффективности и результативности, поскольку он стимулирует познавательную активность, самостоятельность, творческий подход к овладению материалом, побуждает к самообразованию. Объединение учебного и воспитательного потенциала образовательной деятельности имеет особое значение для развития познавательных интересов учащихся. Наличие познавательного интереса характеризует личностное отношение учащегося к процессу познания, поэтому является объектом воспитания. Степень проявления этого интереса делает всю учебную деятельность важной для ученика.[42]

Развитие познавательного интереса возможно при использовании современных методов обучения, и внеурочная деятельность, как наиболее эффективная форма организации деятельности учащихся позволяет сделать развитие познавательного интереса у учащихся достаточно результативным. Развитие интереса к учению есть результат всего учебно-воспитательного процесса в школе, усилий педагогического коллектива и родителей. Ценность внеурочной деятельности детей в том, что оно усиливает вариативную составляющую общего образования и помогает ребятам в профессиональном самоопределении, способствует реализации их сил, знаний, полученных в базовом компоненте. [17]

Внеурочная деятельность детей возможна только при тщательно продуманном его сочетании с основным образованием. Такое сочетание создает предпосылки для целенаправленного формирования мотивов познавательной деятельности, что положительно влияет на учебную деятельность учащегося

Такие формы работы способствуют повышению мотивации к учению, а также формированию первичного профессионального самоопределения. К важнейшим на сегодняшний день задачам относится разработка и внедрение в образовательную практику тех педагогических

технологий, которые способствуют продуктивному взаимодействию учителя и учащихся как основных субъектов образовательного процесса, которые способствуют развитию познавательного интереса, интереса к учению, развитию творческой активности, формированию первичного профессионального самоопределения.

### Выводы по второй главе

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

К методам развития познавательного интереса можно отнести: разнообразные творческие задания, демонстрационные методы: показ фрагментов кинофильмов, наглядных пособий, чтение стихов, рассказов, и других художественных произведений, методы проблемного обучения, создание ситуации познавательного спора, технология развития критического мышления.

Внеурочная деятельность, как наиболее эффективная форма организации деятельности учащихся позволяет сделать развитие познавательного интереса у учащихся достаточно результативным за счет использования современных методов обучения.

### **ГЛАВА 3. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА РАЗВИТИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА УЧАЩИХСЯ ВО ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ТЕХНОЛОГИИ**

3.1 Цели и задачи опытно-экспериментальной работы по развитию познавательного интереса учащихся 8-9 классов во внеурочной деятельности по технологии

В ходе исследования мы высказали предположение о том, что внеурочная деятельность по технологии может дать возможность для развития познавательного интереса учащихся.

С целью проверки данной гипотезы нами был проведен эксперимент в рамках педагогической практики, проводимой студентами ЮУрГГПУ. Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту формами организации образовательного процесса являются чередование урочной и внеурочной деятельности в рамках реализации ООП.

Под педагогическим экспериментом в современной педагогике понимают метод исследования, который используется с целью выяснения эффективности применения отдельных методов и средств обучения и воспитания.

В эксперименте принимали участие 32 учащихся. В качестве контрольного класса выступал 8 «А», в котором обучалось 16 девочек. В качестве экспериментального класса выступал 8 «Б», в котором обучалось 16 девочек.

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

1 этап – констатирующий – выявление исходного уровня развития познавательного интереса к разделу «Кулинария» у учащихся.

2 этап – формирующий – организация работы по повышению познавательного интереса учащихся к разделу «Кулинария».

3 этап – контрольный – повторная диагностика уровня развития познавательного интереса к разделу «Кулинария» у учащихся, проведение анализа полученных результатов.

Рассмотрим подробно каждый этап исследования.

1. Констатирующий этап исследования и его результаты.

Цель: определить исходный уровень развития познавательного интереса учащихся на уроках технологии по разделу «Кулинария».

В качестве критериев познавательного интереса была взята следующая методика: «Методика выявления уровня сформированности познавательного интереса Е.В. Ненаховой (адаптированная к разделу «Кулинария»).

Результаты диагностики учащихся по методике Е.В. Ненаховой «Уровень развития познавательного интереса» (адаптировано к курсу «Кулинария») представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты исследования уровня развития интереса к содержанию и процессу обучения учащихся 8 «А» по методике Е.В. Ненаховой.

№ учащегося	Выбор ответов								Уровень интереса
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Уч. 1	а	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 2	в	б	б	б	в	в	б	в	Низкий уровень
Уч. 3	б	а	б	а	б	а	а	б	Высокий уровень
Уч. 4	а	б	а	б	б	а	а	б	Высокий уровень
Уч. 5	б	б	в	б	в	в	б	б	Низкий уровень
Уч. 6	б	б	б	а	б	а	а	б	Средний уровень
Уч. 7	а	б	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 8	б	а	в	б	а	б	в	а	Средний уровень
Уч. 9	а	б	а	а	а	б	а	б	Высокий уровень

Продолжение таблицы 1

Уч. 10	в	б	б	в	а	б	в	а	Средний уровень
Уч. 11	б	в	б	в	в	в	б	б	Низкий уровень
Уч. 12	б	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 13	а	б	б	б	а	а	в	б	Средний уровень
Уч. 14	б	в	б	б	б	в	б	в	Низкий уровень
Уч. 15	а	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 16	а	б	б	б	а	б	в	А	Средний уровень

По результатам исследования можно сказать, что в 8 «А» классе у большинства учащихся выявлен средний уровень познавательного интереса (56 %), низкий – у 25%, и лишь у 19 % учащихся показали высокий уровень познавательного интереса.

■ Средний уровень    ■ Низкий уровень    ■ Высокий уровень

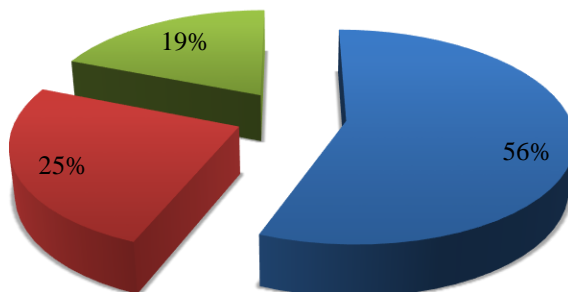


Диаграмма 1 – Уровень познавательного интереса учащихся 8 «А» класса (контрольная группа)

Анализируя полученные данные 8 «А» класса мы убедились в том, что уровень познавательного интереса относительно невысокий. Далее сравним результаты учащихся 8 «Б» класса и сделаем выводы.

Таблица 2 – Результаты исследования уровня развития интереса к содержанию и процессу обучения учащихся 8 «Б» по методике Е.В. Ненаховой.

№ учащегося	Выбор ответов								Уровень интереса
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Уч. 1	а	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 2	в	б	б	б	в	в	б	в	Низкий уровень
Уч. 3	в	в	б	б	в	в	б	в	Низкий уровень
Уч. 4	а	б	а	б	б	а	а	б	Высокий уровень
Уч. 5	б	б	в	б	в	в	б	б	Низкий уровень
Уч. 6	а	б	б	а	а	б	а	б	Высокий уровень
Уч. 7	а	б	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 8	б	а	в	б	а	б	в	а	Средний уровень
Уч. 9	а	б	а	а	а	б	а	б	Высокий уровень
Уч. 10	в	б	б	в	а	б	в	а	Средний уровень
Уч. 11	б	в	б	в	в	в	б	б	Низкий уровень
Уч. 12	б	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 13	а	б	б	б	а	а	в	б	Средний уровень
Уч. 14	б	в	б	б	б	в	б	в	Низкий уровень
Уч. 15	а	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 16	б	в	б	б	б	в	б	в	Низкий уровень

По результатам исследования можно сказать, что в 8 «Б» классе у 44% учащихся выявлен средний уровень познавательного интереса, низкий у 37%, и у 19 % учащихся показали высокий уровень познавательного интереса.

■ Средний уровень ■ Низкий уровень ■ Высокий Уровень

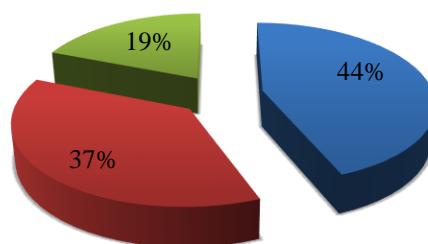


Диаграмма 2 – Уровень познавательного интереса учащихся 8 «Б» класса (экспериментальная группа)

Нами были разработаны и проведены уроки по разделу «Кулинария» с применением интерактивных методов обучения, а также мастер-класс по башкирской кухне.

Для того, чтобы выяснить, какая тема мастер-класса будет актуальна для учащихся, нами было проведено анкетирование, по результатам которого мы выявили интерес учащихся к башкирской кухне [приложение 3].

Одной из главных целей мастер-класса было осветить как культурологический, так и технологический аспекты башкирской кухни. В ходе мастер-класса мы провели мини-лекцию о истории лапши. Мы выбрали эту тему для мини-лекции, потому что многие блюда разных кухонь мира включают ее. Так же мастер-класс включал практическую часть. В практическую часть мастер-класса входили демонстрация и последующее изготовление лапши своими руками, так как лапша – это основа многих блюд, учащимся были предложены на выбор несколько видов лапши. Право выбора и возможность поэкспериментировать с формами вызвали у учащихся интерес. Таким образом, у учащихся была возможность проявить свою индивидуальность через призму приготовления собственной, авторской лапши. После мастер-класса было проведено анкетирование с целью выявления интереса к разделу «Кулинария» в рамках программы «Секреты башкирской кухни».

Вопросы анкеты:

- Узнал ли ты что-то новое из мастера–класса? Напиши, что нового ты узнал.
- Какие блюда башкирской кухни ты знаешь? Напиши, какие именно блюда тебе знакомы.
- Какие блюда башкирской кухни ты можешь приготовить самостоятельно?
- Хочется ли тебе научиться готовить разные башкирские блюда (первые, вторые блюда, выпечку)?
- Хотел бы ты посещать занятия в свободное время от уроков, на которых можно будет узнать о башкирской кухне и традициях?

Было выявлено, что большинство учащихся плохо разбираются в традиционных блюдах башкирской кухни, не имеют представления о некоторых важных культурологических аспектах данной кухни.

Результаты анкетирования отражают заинтересованность учащихся в изучении башкирской кухни и желание посещать занятия в рамках внеурочной деятельности.

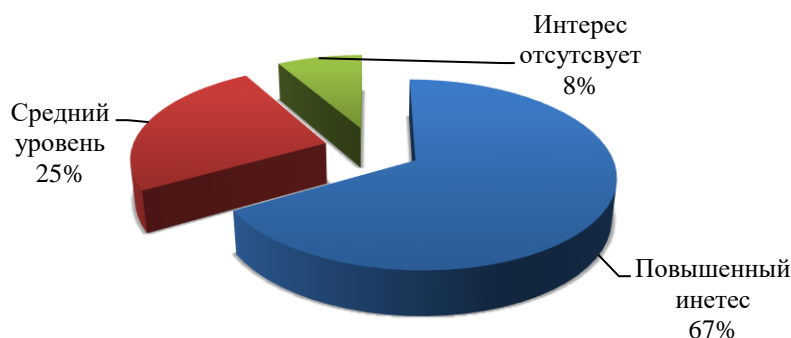


Диаграмма 3 – Уровни интереса к обучению по программе внеурочной деятельности «Секреты башкирской кухни»

По результатам констатирующего этапа видно, что нужно повысить уровень познавательного интереса у учащихся 8 «Б» класса и целесообразно провести апробацию уроков с использованием интерактивных методов обучения, направленных на развитие



познавательного интереса, чтобы удостовериться в их эффективности. У учащихся 8 «А» класса занятия проходят согласно тематическому плану учителя. Конспекты разработанных уроков представлены в приложении.

Для того чтобы выявить заинтересованность учащихся, нами разработаны и проведены уроки по разделу «Кулинария», с использованием интерактивных методов обучения, таких, как обратная связь, информационно-коммуникационные технологии и другие, после которых была заметна положительная динамика закрепления материала, через развитие познавательного интереса. Конспекты занятий представлены в приложении. Можно сделать вывод, что будет целесообразно внедрить и апробировать полностью программу внеурочной деятельности «Секреты башкирской кухни»

Таблица 3 – Результаты повторного исследования уровня развития интереса к содержанию и процессу обучения учащихся восьмого класса по методике Е.В. Ненаховой.

№ учащегося	Выбор ответов								Уровень интереса
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Уч. 1	а	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 2	б	б	а	б	б	б	б	в	Средний уровень
Уч. 3	в	в	б	б	в	в	б	в	Низкий уровень
Уч. 4	а	б	а	б	б	а	а	б	Высокий уровень
Уч. 5	б	а	б	б	б	б	б	б	Средний уровень
Уч. 6	а	б	б	а	а	б	а	б	Высокий уровень
Уч. 7	а	б	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 8	б	а	в	б	а	б	в	а	Средний уровень
Уч. 9	а	б	а	а	а	б	а	б	Высокий уровень
Уч. 10	в	б	б	в	а	б	в	а	Средний уровень
Уч. 11	б	в	б	в	в	в	б	б	Низкий уровень

Продолжение таблицы 3

Уч. 12	б	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 13	а	б	б	б	а	а	в	б	Средний уровень
Уч. 14	б	в	б	б	б	в	б	в	Низкий уровень
Уч. 15	а	а	б	в	б	а	а	в	Средний уровень
Уч. 16	б	в	б	б	б	в	б	в	Низкий уровень

По результатам повторного анкетирования можно сказать, что в 8 «Б» классе у 50% учащихся выявлен средний уровень познавательного интереса, низкий – у 31%, и у 19 % учащихся выявлен высокий уровень познавательного интереса.

■ Средний уровень ■ Низкий уровень ■ Высокий Уровень

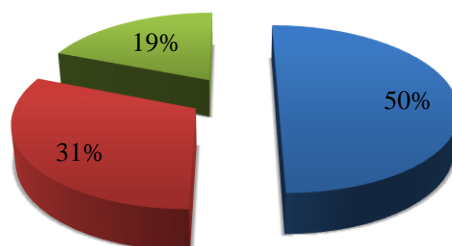


Диаграмма 4 - Уровень познавательного интереса учащихся 8 «Б» класса (экспериментальная группа)

Статистический анализ данных (метод t-критерия Стьюдента) показал, что имеется положительная динамика между экспериментальной и контрольной группами по исследуемому фактору.

Таблица 4 – Результаты обработки статистических данных изменения уровня развития интереса к содержанию и процессу обучения учащихся 8

## Б класса

№	Выборки		Отклонения от среднего		Квадраты отклонений	
	В.1	В.2	В.1	В.2	В.1	В.2
1	6	4	0.67	-1.33	0.4489	1.7689
2	7	9	1.67	3.67	2.7889	13.4689
3	3	3	-2.33	-2.33	5.4289	5.4289
Суммы:	16	16	0.01	0.01	8.6667	20.6667
Среднее:	5.33	5.33				

$t_{кр}$	
$p \leq 0.05$	$p \leq 0.01$
<b>2.78</b>	<b>4.6</b>

Исходя из полученных данных можно сделать вывод, что интерактивные методы обучения имеют положительную динамику в развитии познавательного интереса учащихся и доказывают свою эффективность.

### 3.2 Описание педагогических условий, направленных на развитие познавательного интереса учащихся

Уникальность предмета «Технология» состоит в том, что в рамках данного предмета можно соединить историю и современность, приобщить к народным традициям и получить трудовые навыки, провести интеграцию с другими предметами, «преломляясь» в сторону культуры разных народов. Предметная область «Технология» позволяет значительно шире познакомить учащихся с родной культурой, а также приобщить их к обычаям народа, населяющего нашу планету, сформировать нравственно-эстетическую отзывчивость к народным традициям, дать современный научно обоснованный взгляд на их развитие [23].

Проблема формирования толерантности актуальна для подростков и молодежи нашей многонациональной страны. Очевидно, что процесс формирования уважения к другой культуре следует начинать как можно раньше.

*Цель программы внеурочной деятельности* – развитие у учащихся познавательного интереса посредством различных форм и методов, а также развитие толерантного отношения к окружающим.

Открытие программы внеурочной деятельности начинается с формирования групп. Для этого необходимо провести пробные занятия, чтобы учащиеся смогли познакомиться поближе с направлениями, формами работы, основными видами деятельности и проявить интерес к данной организации. Уровень сложности и тематическое планирование рассчитаны на учащихся 8-9 классов, у учащихся уже есть первоначальный уровень навыков и знаний в области кулинарии благодаря урокам технологии.

Группы формируются по возрастному принципу: в группу входят учащиеся двух параллелей. Рекомендуется группа не более 20 человек. Для наилучшей организации работы программы группу делят на 2 бригады по 10 человек в каждой во главе с бригадиром.

Программа рассчитана на один учебный год обучения и включает в себя изучение отличительных особенностей башкирской кухни, а также технологический процесс приготовления кулинарных блюд.

При организации необходимо учитывать и применять различные педагогические условия, влияющие на развития познавательного интереса, такие как: метод познавательных игр, разнообразные творческие задания, демонстрация фрагментов кинофильмов, наглядных пособий, чтение стихов, рассказов, сказок и других художественных произведений, проектный метод.

Новшество программы внеурочной деятельности «Секреты башкирской кухни» заключается в интеграции технологического и культурологических аспектов.

Важность изучения культурологического аспекта башкирской кухни обуславливается тесной взаимосвязью кулинарии и традиций, потому как, поняв обычаи и традиции изучение разработанной нами программы

внеурочной деятельности, будет логичным и обоснованным. Это позволит учащимся понять почему использованы те или иные методы обработки пищевых продуктов, а также непосредственно выбор ингредиентов для приготовления различных блюд. Башкиры народ традиций, которые они чтят, поэтому чтобы понять их кухню, необходимо понимать и культуру.

Занятия по образовательной программе будут проходить во второй половине дня. Продолжительность занятий по времени занимает 2 академических часа. Программа рассчитана на 72 часа.

### Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Содержание раздела
1.	Вводное занятие	1	1. Цели и задачи программы, содержание курса, правила безопасности. Распределение по бригадам, организация рабочих мест.(1 ч.)
2.	История башкирской кулинарии.	3	1. Изучение истории развития национальной кухни башкир. Культура еды. (1 ч.) 2. Особенности питания и приготовления башкирской кухни.(1 ч.) 3. Приправы и специи.(1 ч.)
3.	Башкирские салаты	4	1. Салат с птицей. (2 ч.) 2. Салат с рыбой.(2 ч.)
4.	Лапша	6	1. Разновидности лапши. Особенности изготовления. (2 ч.) 2.Супы с лапшой. (2 ч.) 3. Вторые блюда с лапшой. (2 ч.)
5.	Рис	8	1.Роль риса в башкирской кухне. Основы приготовления. (2 ч.) 2. Горячие блюда с рисом (6 ч.)
6.	Закуски.	4	1. Закуски, подаваемые на стол. (4 ч.)
7.	Супы	9	1.Виды бульонов. Особенности приготовления. (2ч.) 2. Супы на бульоне из птицы. (3 ч.) 3. Супы на мясном бульоне. (4 ч.)
8.	Вторые блюда	12	1. Блюда, приготовленные с помощью варки (4 ч.) 2. Блюда на пару. (4 ч.)

			3. Жареные блюда. (2 ч) 4. Блюда из субпродуктов (2 ч.)
9.	Башкирские сладости	10	1. Десерты из пшеничной муки (6 ч.) 2. Десерты из фруктов (4 ч.)
10.	Традиционная выпечка и напитки	9	1. Несладкая выпечка (4 ч.) 2. Сладкая выпечка (3 ч.) 3. Напитки (2 ч.)
11.	Проектная работа участников.	6	1. Подготовка к проекту (выбор раздела кулинарии, обзор особенностей и приготовления). (4 ч.) 2. Защита проекта. (2 ч.)
	ИТОГО:	72	

Особенностью данной учебной программы является то, что каждый блок, будет начинаться с теоретической части, в которой будут применяться методы активизации познавательной деятельности, непосредственно через них будет развиваться и закрепляться стойкий познавательный интерес. Чтобы не потерять полученные знания, методы развития познавательного интереса надо применять систематически, поэтому и на практических занятиях они будут тоже присутствовать. Практические занятия будут проводиться с использованием дидактических ролевых игр, на последнем занятии по каждому разделу программы. В каждом разделе на теоретических занятиях будут использоваться различные методы развития познавательного интереса, т.е. маловероятно, что в течение одного курса одно и то же методическое средство сможет повториться.

Программа состоит из следующих разделов:

1. История башкирской кулинарии (3 часа) + вводное занятие (1 час)

На вводном занятии дети познакомятся с особенностями питания и приготовления башкирской кухни, инвентарем, правилам и обязанностями, которые надо выполнять на занятиях, также сформируются в рабочие бригады. В ходе изучения данного блока будут проведены как теоретические, так и практические занятия. Первыми будут проведены

теоретические занятия, на которых будут применен метод развития познавательного интереса такой как, дидактическая игра по станциям. С ее помощью повысится интерес учащихся к изучаемому блоку, позволит им лучше запоминать формулировки, определения, и, самое главное, – «раскрепостит» учащихся и их мышление. Облегчится усвоение подаваемого материала; включится в работу на занятии каждый учащийся; повысится уровень мотивации при обучении.

### 2. Башкирские салаты (4 часа)

В данном разделе блоке будут применяться творческие методы, а именно создание украшения для салата на примере такого продукта, как яйцо. Будет изучена товароведная характеристика яиц, будут изучены различные способы их применения в кулинарии. Более устойчивым будет внимание учащихся и их интерес, если будет раскрыта важность изучения темы или они узнают новое, опираясь на уже имеющиеся знания, расширяя и углубляя их, перенося в новые условия и ситуации. После изучения теории, учащиеся смогут приготовить башкирские салаты. На последнем практическом занятии учащимся будет предложено защитить свои блюда и рассказать об особенностях их приготовления.

### 3. Лапша (6 часов).

На основе метода создания ситуации познавательного спора будут изучены и обсуждены особенности изготовления лапши и различных блюд. Данный метод формирует суждения, оценки, убеждения. Дискуссия – прекрасный метод активизации познавательной активности, углубления знаний учащихся, формирования у них интереса. Далее на практических занятиях с учащимися в соревновательной форме будут приготовлены блюда с лапшой. На последнем практическом занятии учащимся будет предложено защитить свои блюда и рассказать об особенностях их приготовления. В этом разделе запланирован День открытых дверей, на котором все участники и гости смогут научиться готовить лапшу, а

учащиеся, которые занимаются по программе, расскажут и продемонстрируют правила приема гостей и традиции башкир.

#### 4. Рис (8 часов)

Учащиеся познакомятся с ролью риса в башкирской кухне и способами приготовления, с помощью такого метода развития познавательного интереса как: интеллектуальная игра – викторина. Такой вид игры – мощное средство побуждения интереса к содержанию, к познавательной активности учащихся; игра – викторина переводит теоретические знания на язык практических действий; позволяет реализовывать умения, видеть ситуацию в целом, выделять в ней главное, цель, задачу; оценивать и обобщать полученные результаты. На практических занятиях учащиеся смогут приготовить блюда из риса. На последнем практическом занятии учащимся будет предложено защитить свои блюда и рассказать об особенностях приготовления.

#### 5. Закуски (4 часа).

Особенности приготовления закусок будут изучены с применением метода проблемного обучения. Постановка перед учащимися проблемных вопросов считается эффективным методом с точки зрения развития познавательного интереса у учащихся. Одним из способов побуждения к познанию учебного материала является создание определённых приёмов психического состояния учащихся, при котором у них возникает интерес к информации. На следующих практических занятиях учащимся в соревновательной форме будет предложено приготовить закуски. На последнем практическом занятии учащимся будет предложено защитить свои блюда и рассказать о различных традициях их приготовления. По завершению изучения данного раздела программы будет организован День открытых дверей, где все желающие смогут узнать особенности приготовления башкирских закусок.

#### 6. Супы (9 часов)



Применение технологии развития критического мышления, поможет детям изучить особенности приготовления башкирских супов. Учащимся предлагается использование различных форм работы на занятии, они могут рисовать, писать, размышлять вслух, работать с опорными конспектами, обсуждать между собой проблемные вопросы занятия, учитель лишь только координирует учащихся. Следующие занятия проходят в соревновательной форме, учащиеся готовят башкирский суп. На последнем практическом занятии блока, ребятам будет предложено защитить свои блюда и рассказать о различных аспектах приготовления башкирских супов.

#### 7. Вторые блюда (12 часов)

В разделе вторых блюд нами была выбрана информационно-коммуникативные технологии, а именно показ небольшого видеофильма с его помощью мы сможем оживить учебный процесс, а также детально изучить материал. После изучения теории, на следующих занятиях учащиеся смогут приготовить вторые блюда башкирской кухни. На последнем практическом занятии учащимся будет предложено защитить свои блюда и рассказать об особенностях их приготовления.

#### 8. Башкирские сладости (10 часов)

В ходе изучения этого раздела будут применены творческие методы развития познавательного интереса на теоретическом занятии. Учащимся будет предложено сочинить сказку, рассказ или стихотворение о любом башкирском десерте. Процесс выполнения работ творческого характера поспособствует развитию познавательных сил и способностей учащихся, непрерывному их совершенствованию. Также дают возможность проявить себя любому из учащихся, при этом формы работы выбирает для себя сам учащийся, что позволит комфортно и продуктивно работать. На практических занятиях учащиеся смогут изучить и приготовить традиционные башкирские сладости. На последнем практическом занятии

учащимся будет предложено защитить свои блюда и рассказать об особенностях их приготовления.

#### 9. Традиционная выпечка и напитки (9 часов)

В данном разделе мы рассмотрим популярную башкирскую выпечку, а также нами будет проведен мастер-класс по приготовлению губадии. Эта форма передачи знаний и умений, обмена опытом обучения и воспитания эффективна, центральным звеном является демонстрация оригинальных методов освоения определенного содержания при активной роли всех участников занятия. Учитывая необычность блюда, мастер-класс по которому будет проведен, мы сможем не только научить чему-то новому, но, и удивить учащихся, так как наше традиционное представление о выпечке отличается, а, следовательно, это в свою очередь может стимулировать развитие познавательного интереса.

#### 10. Творческий проект (6 часов)

В этом разделе учащимися готовится творческий проект, который отразит степень восприятия и усвоения программы курса, а также степень развития познавательного интереса. Бригады самостоятельно выбирают блюдо, делают обзор традиционных кулинарных особенностей башкир и готовят собственную интерпретацию выбранного блюда. Помимо отражения степени восприятия и усвоения программы, творческий проект позволит через призму своего видения блюд проявить творческий подход и собственную индивидуальность.

Таким образом, новизной программы внеурочной деятельности «Секреты башкирской кухни» является систематическое применение методов развития познавательного интереса учащихся, как на теоретических, так и на практических занятиях. Учащиеся изначально формируются в две бригады, состав которой сохраняется на протяжении всего курса. Это необходимо как для рациональной работы в бригаде, так и для проведения заключительных практических занятий в каждом разделе программы.

## Выводы по третьей главе

Проведя анализ работы в рамках педагогической практики, проводимой студентами ЮУрГГПУ по определению влияния условий организации учебного процесса на уроках технологии на развитие познавательного интереса учащихся 8 классов, мы сделали вывод о том, что развитие познавательного интереса учащихся находится на относительно невысоком уровне. Педагог придерживается традиционных методы проведения уроков, ввиду большого объема учебного материала, время, на объяснение которого ограничено.

С целью выявления уровня развития познавательного интереса учащихся 8 классов был проведен констатирующий эксперимент. По результатам данного эксперимента, мы отчётливо наблюдаем тот факт, что у большинства учащихся 8 классов уровень развития познавательного интереса на среднем уровне.

Нами был разработан и проведен цикл занятий с применением интерактивных методов обучения, а также мастер-класс по башкирской кухне. Одной из главных целей мастер-класса было осветить как культурологический, так и технологический аспекты башкирской кухни. В ходе мастер-класса мы провели мини-лекцию о истории возникновения чак-чака. В практическую часть мастер-класса входили демонстрация и последующее изготовление чак-чака. После мастер-класса было проведено анкетирование с целью выявления интереса к разделу «Кулинария» в рамках программы «Секреты башкирской кухни». Результаты анкетирования показали интерес учащихся к изучению башкирской кухни.

Нами была разработана программа внеурочной деятельности «Секреты башкирской кухни», которая может помочь развить уровень познавательного интереса учащихся, а также позволяет значительно шире познакомить с национальной культурой народов, населяющих нашу

планету, сформировать нравственно-эстетическую отзывчивость к народным традициям.

Новизной программы внеурочной деятельности «Секреты башкирской кухни» является систематическое применение различных интерактивных методов развития познавательного интереса учащихся, как на теоретических, так и на практических занятиях. Учащиеся изначально формируются в две бригады, состав которой сохраняется на протяжении всего курса.

Особенностью данной учебной программы является то, что каждый блок будет начинаться с теоретической части, в которой будут применяться методы активизации познавательной деятельности, непосредственно через них будет развиваться и закрепляться стойкий познавательный интерес.

В программе предусмотрены «Дни открытых дверей», с целью демонстрации успехов учащихся, повышения интереса к программе внеурочной деятельности, воспитания толерантности у детей и родителей.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проблема развития познавательного интереса учащихся достаточно актуальна в наше время для построения учебного процесса. Каждый учебный предмет в зависимости от предметного содержания раскрывает определенный спектр возможностей для развития познавательного интереса.

Познавательная деятельность напрямую связана с активностью и познавательным интересом личности. То есть, познавательный интерес укрепляется вследствие повышения активности учащихся в процессе учения.

Изучение психолого-педагогической литературы позволило сформулировать основные компоненты исследования, в частности понятийный аппарат и подходы к формулировке гипотезы исследования.

В данной работе мы придерживались следующего понятия Г.И. Щукиной: «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».

Изучены возрастные особенности учащихся 8-9 классов. Учащиеся подросткового возраста характеризуются повышенной познавательной активностью и возникновением познавательных интересов. Необходимо так же учитывать особенности возраста: тенденция к утверждению своей исключительности, «индивидуальности», чувственное удовлетворение от деятельности. Специфика развития психических процессов связаны со всеми трудностями, противоречиями и достижениями подростков данного возраста.

Различные виды внеурочной деятельности, способствуют развитию познавательного интереса учащихся, включению каждого в работу, формированию коммуникативной компетентности, которая необходима

для становления личности учащегося. Нами изучены методы развития познавательного интереса, к которым относятся: дидактические игры, разнообразные творческие задания, демонстрация фрагментов кинофильмов, наглядных пособий, чтение стихов, рассказов, сказок и других художественных произведений, методы проблемного обучения, проектный метод, технология развития критического мышления.

С целью выявления уровня развития познавательного интереса учащихся 8 классов был проведен эксперимент на рамках педагогической практики, проводимой студентами ЮУрГГПУ. По результатам данного эксперимента выявлено, что у большинства учащихся уровень развития познавательного интереса находится на невысоком уровне. Педагог придерживается традиционных методы проведения уроков, ввиду большого объема учебного материала, время, на объяснение которого ограничено.

Для того чтобы выявить заинтересованность учащихся, нами был разработан и проведен цикл занятий по кулинарии с использованием интерактивных методов обучения, после которых была отмечена положительная динамика в заинтересованности учащихся в усвоении материала по разделу «Кулинария».

Мы считаем целесообразным внедрение во внеурочную деятельность учреждения программы «Секреты башкирской кухни», которая поможет развить уровень познавательного интереса учащихся, а также позволит значительно шире познакомиться с национальной культурой башкир, сформировать нравственно-эстетическую отзывчивость к народным традициям, дать современный, научно-обоснованный взгляд на их развитие через национальную кухню.

Новизной нашей программы «Секреты башкирской кухни» является систематическое применение методов развития познавательного интереса учащихся, как на теоретических, так и на практических занятиях. Учащиеся изначально формируются в две бригады, состав которой

сохраняется на протяжении всего курса. Это необходимо как для рациональной работы в бригаде, так и для проведения заключительных практических занятий.

В программе предусмотрены «Дни открытых дверей», с целью демонстрации успехов учащихся, повышения интереса к программе внеурочной деятельности, воспитания толерантности у детей и родителей.

Таким образом, в работе рассмотрены педагогические условия развития познавательного интереса учащихся во внеурочной деятельности по технологии. Цель исследования достигнута, задачи решены.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Амонашвили, Ш.А. Учитель и ученик [Электронный ресурс] / Ш.А. Амонашвили, П.П. Блонский, Л.В. Занков // Моя Удмуртия / Телерадиовещ. компания «Удмуртия». – Ижевск: Удмуртия, 2006-2013. – Режим доступа: <http://www.myudm.ru/interview/amonashvili>. (с.172)
2. Беляев М.Ф. Психология интереса / М.Ф. Беляев. – М. : Просвещение, 1957. – 259 с.
3. Бондаревский, В.Б. Воспитание интереса к знаниям и потребности к самообразованию [Текст]: кн. для учителя / В.Б. Бондаревский. – М.: Просвещение, 1985. – 210 с. (с.42)
4. Вавилова, И. Н. Психологические механизмы познавательного интереса // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. / И. Н. Вавилова – 2012. – №11. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/psihologicheskie-mehanizmy-poznavatelno-go-interesa> (дата обращения: 13.01.2025).
5. Воронов, В.В. Педагогика школы в двух словах [Текст]: пособие для студентов и преподавателей вузов, а также для системы повышения квалификации учителей, работников образования / В.В. Воронов. – 3-е изд. – М.: Педагогическое общество России, 2012. – 192 с. – 3000 экз. – ISBN 593134-031-9.
6. Воронов, В.В. Педагогика школы в двух словах [Текст]: пособие для студентов и преподавателей вузов, а также для системы повышения квалификации учителей, работников образования / В.В. Воронов. – 3-е изд. – М.: Педагогическое общество России, 2012. – 192 с. – 3000 экз. – ISBN 593134-031-9.
7. Капустина, Н. Г. Познавательные интересы старших школьников [Текст] // Средняя школа плюс, до и после / Н.Г. Капустина. – 2005. – № 2. – С. 7-11.
8. Карташова, Л. И. Способы формирования познавательных



интересов старшеклассников // Вестник РУДН. Серия: Информатизация образования. / Л. И. Карташова – 2007. – №2-3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sposoby-formirovaniya-poznavatelnyh-interesov-starsheklassnikov> (дата обращения: 24.02.2024).

9. Карташова, Л.И. Способы формирования познавательных интересов старшеклассников // Вестник РУДН. Серия: Информатизация образования / Л.И. Карташова. – 2007. – №2-3. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sposoby-formirovaniya-poznavatelnyh-interesov-starsheklassnikov> (дата обращения: 18.01.2024).

10. Ковалев, В. И. Мотивационная сфера личности как проявление совокупности общественных отношений [Текст] // Психологический журнал. 1999 / В.И. Ковалев. – Т. 5. – № 4. – С. 3-13.

11. Ковалев, В. И. Мотивационная сфера личности как проявление совокупности общественных отношений [Текст] // Психологический журнал / В.И. Ковалев. – 1999. – Т. 5. – № 4. – С. 3-13.

12. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь / Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров. – М.: Академия, 2001. – 176 с.

13. Крысько, В.Г. Психология и педагогика в схемах и таблицах [Текст]: учебник для бакалавров / В. Г. Крысько. – М.: Издательство Юрайт, 2013. – 471 с.

14. Крысько, В.Г. Психология и педагогика в схемах и таблицах [Текст]: учебник для бакалавров / В. Г. Крысько. – М.: Издательство Юрайт, 2013. – 471 с.

15. Маркова А.К. Проблема формирования мотивации учебной деятельности [Текст] / А.К. Маркова // Сов. педагогика. 2009. – №11. – С. 63-71.

16. Матюшкин, А.М. Психологическая структура, динамика и развитие познавательной активности / А.М. Матюшкин // Вопросы психологии. – 2002. – №4. – С. 5-17.

17. Махмутов, М.И. Современный урок [Текст] / М.И. Махмутов. – М., 1981. – 132 с.
18. Мирзоев, С.С. Психолого-педагогические основы формирования познавательных интересов // Наука и школа. / С. С. Мирзоев – 2011. – №2. –URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/psihologo-pedagogicheskie-osnovy-formirovaniya-poznavatelnyh-interesov> (дата обращения: 24.02.2024).
19. Морозова, Н.Г. Учителю о познавательном интересе [Текст]: учебное пособие / Н.Г. Морозова. – М.: Знание, 2009. – 246 с.
20. Немцева, Ю.С. Развитие познавательного интереса школьников 7-9 классов средствами чертёжной графики [Текст]: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.01 / Ю.С. Немцова. – Магнитогорск, 2006. – 198 с.
21. Ненахова, Е.В. Диагностика познавательного интереса у учащихся старших классов средней общеобразовательной школы // Наука и школа. / Е. В. Ненахова – 2014. – №2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/diagnostika-poznavatel'nogo-interesa-u-obuchayuschih-sya-starshih-klassov-sredney-obsheobrazovatel'noy-shkoly> (дата обращения: 26.04.2024).
22. Новейший психологический словарь [Текст] / В.Б. Шапарь, В.Е. Россоха, О.В. Шапарь; под ред. В.Б. Шапаря. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 808 с.
23. Петрова, Г. И. Развитие познавательных интересов в обучении // Известия ТПУ. / Г.И. Петрова – 1973. – №2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razvitie-poznavatelnyh-interesov-v-obuchenii> (дата обращения: 24.04.2024).
24. Петунин, О. В. Теоретический аспект проблемы активизации познавательной самостоятельности старших школьников в образовательном процессе // Актуальные вопросы современной науки. / О. В. Петунин – 2008. – №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/teoreticheskiy-aspekt-problemy-aktivizatsii->

poznavatelnoy-samostoyatelnosti-starshih-shkolnikov-v-obrazovatelnom-protse (дата обращения: 24.06.2024).

25. Развитие творческой активности школьников / Под ред. А.М. Матюшкина. – М.: Педагогика, 1991. – 160 с.

26. Российская педагогическая энциклопедия [Электронный ресурс]. – Электрон., текстовые. – Сайт «Академик». – Режим доступа: [http://pedagogical\\_dictionary.academic.ru](http://pedagogical_dictionary.academic.ru)

27. Рубинштейн, С.Л. Основы общей психологии: в 2 т. [Текст] / С.Л. Рубинштейн. – Т. 2.– М.: Педагогика, 1989. – 357 с.

28. Скаткин, М.Н. Проблемы современной дидактики [Текст] / М.Н. Скаткин. – М.: Педагогика, 1984. – 96 с.

29. Скаткин, М.Н. Активизация познавательной деятельности учащихся в обучении [Текст] / М.Н. Скаткин. – М.: Учпедгиз, 1965. – 183 с.

30. Слостенин, В.А. Общая педагогика [Текст] / В.А. Слостенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. Под ред В.А.Слостенина: В 2 ч. Ч.1.– М.: Владос, 2002. – 288 с.

31. Столяренко, Л.Д. Педагогика для студентов колледжа [Текст] / Л.Д. Столяренко. – Ростов-на-Дону: Феникс., 2005. – 355 с.

32. Талызина, Н. Ф. Формирование познавательной деятельности обучающихся [Текст] / Н.Ф. Талызина. – М.: Знание, 1983. – 96 с.

33. Талызина, Н.Ф. Педагогическая психология: Учебное пособие [Текст] / Н.Ф. Талызина. – М.: Академия, 1998. – 288 с.

34. Талызина, Н.Ф. Практикум по педагогической психологии [Текст] / Н.Ф. Талызина. – М.: Академия, 2012. – 192 с.

35. Унт, И.Э. Индивидуализация и дифференциация обучения [Текст] / И.Э. Унт. – М.: Педагогика, 2010. – 127 с.

36. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования [Электронный ресурс]. – Электрон., текстовые. – Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт». – с. 35

37. Хаджиев, С.М. Познавательная деятельность и специфика ее осуществления учащимися старших классов // Научное обеспечение системы повышения квалификации кадров. / С.М. Хаджиев – 2011. – №3 (8). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/poznavatel'naya-deyatelnost-i-spetsifika-ee-osuschestvleniya-uchaschimisya-starshih-klassov-1> (дата обращения: 12.02.2024).
38. Шамова, Т.И. Активизация учения школьников [Текст] / Т.И. Шамова. – М.: Педагогика, 1982. – 208 с.
39. Шевченко, С. М. Развитие познавательного интереса на занятиях по технологии // Мир науки. Педагогика и психология. / С. М. Шевченко – 2017. – №6. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razvitie-poznavatel'nogo-interesa-na-zanyatiyah-po-tehnologii> (дата обращения: 24.02.2024).
40. Шонин, М. Ю. О познавательном интересе в процессе обучения // Горизонты гуманитарного знания. / М. Ю. Шонин – 2017. – №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/o-poznavatel'nom-interese-v-protssesse-obucheniya> (дата обращения: 13.01.2024).
41. Шонин, М.Ю. Возрастные особенности проявления познавательной активности у старшеклассников в процессе их учебно-познавательной деятельности // Научные труды Московского гуманитарного университета. / М. Ю. Шонин – 2019. – №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vozrastnye-osobennosti-proyavleniya-poznavatel'noy-aktivnosti-u-starsheklassnikov-v-protssesse-ih-uchebno-poznavatel'noy-deyatelnosti> (дата обращения: 13.01.2025).
42. Щукина, Г.И. Активизация познавательной деятельности обучающихся в учебном процессе [Текст] / Г.И. Щукина. – М.: Просвещение, 2009. – 160 с.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Методика 1

#### Ненахова Е.В. «Уровень развития познавательного интереса»

Для выявления уровня сформированности познавательного интереса была использована методика Е. В. Ненаховой (адаптировано к курсу «Кулинария»).

Цель: выявить уровень развития познавательного интереса к изучению технологии.

1. Как часто подолгу (более 2-х часов) ты занимаешься умственной работой по технологии?

- А) часто
- Б) иногда
- В) очень редко

2. Твои действия при задании вопроса на уроке технологии на сообразительность?

- А) помучиться, но самому найти ответ
- Б) когда как
- В) получить готовый ответ от других

3. Нравится ли тебе выполнять сложные лабораторные работы по технологии?

- А) да;
- Б) иногда;
- В) нет.

4. Часто ли ты читаешь дополнительную литературу по технологии?

- А) часто
- Б) редко

В) вообще никогда не читаю дополнительную литературу по технологии

5. Насколько эмоционально относишься ты к интересному для тебя заданию, связанному с умственной работой по технологии?

- А) очень эмоционально
- Б) когда как
- В) эмоции ярко не выражены

6. Часто ли ты задаешь вопросы на уроке технологии, чтобы получить ответы на интересующие тебя темы?

- А) часто
- Б) редко
- В) никогда

7. Способен ли при необходимости заниматься продолжительное время интеллектуальной деятельностью, жертвуя развлечениями, а иногда и отдыхом?

- А) всегда, когда нужно
- Б) только изредка
- В) не способен

8. Что ты делаешь, когда узнаешь на уроке что - то новое?

- А) стремишься с кем-нибудь поделиться (с близкими, друзьями)
- Б) иногда тебе хочется поделиться этим, с кем - нибудь;
- В) ты не станешь об этом рассказывать.

Интерпретация результатов:

- за каждый ответ «а» - 2 балла:
- за каждый ответ «б» - 1 балл»
- за каждый ответ «в» - 0 баллов.

Уровни сформированности познавательного интереса согласно набранным баллам:

- 0-5 балл (низкий уровень сформированности познавательного– интереса к предмету) характеризуется тем, что респондент не знает, что ему делать, как изучить объект и не обладает нужным уровнем знаний;

– 6-11 баллов (средний уровень сформированности познавательного – интереса к предмету) респондент не всегда видит путь решения учебной задачи, не может определить принцип, по которому нужно изучать объект;

– 12-16 баллов (высокий уровень сформированности познавательного интереса к предмету) характеризуется умением определить последовательность действия при изучении объекта, решать поставленную проблему, выявлять значение.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### План урока по технологии

Автор: Севастьянова А. С.

Класс: 8

Тема программы: Кулинария

Тема урока: «Сервировка стола. Способы складывания салфеток»

Цели урока:

Предметные:

- владеть навыками изготовления изделий из бумаги;
- уметь сервировать стол;
- складывать салфетки в технике оригами.

Метапредметные:

- самостоятельно проводить анализ изделий, определять правильность выполнения действий и вносить необходимые коррективы в процесс выполнения изделия;
- претворять свой замысел в практической работе, объяснять свой замысел при презентации изделия;
- рационально распределять время на выполнение технологических операций в процессе изготовления изделия.

Личностные:

- понимать значение этикета в жизни человека;
- стремиться к развитию навыков самостоятельной работы, умения достигать поставленных целей;
- делать объективный анализ выполненной работы на каждом этапе

УУД: личностное включение в учебную деятельность, выделение известной информации и структурирование знаний, самостоятельное формулирование темы и цели урока, проявление активности в общей работе, саморегуляция собственной практической работы, контроль её результатов.



Этапы	Планируемые результаты	Межпредметные связи	Дидактические средства	Деятельность учителя	Деятельность учащихся
1	2	3	4	5	6
Организационный момент	Готовность учащихся к уроку			Проверяет готовность учащихся к уроку.	Подготавливают свое рабочее место.
Мотивация познавательной деятельности	Сформулировать тему урока и определить цели занятия		Сервированный стол, презентация, компьютер, медиа проектор	<p>-Демонстрирует сервированный стол. Просит подсказать, чего не хватает для полной сервировки.</p> <p>-Интересуется, для чего нужны салфетки, и что будет, если не соблюдать правила этикета.</p> <p>-Организует просмотр видеоролика «Сервировка стола»</p> <p>-Просит предположить над каким изделием сегодня будут работать.</p>	<p>Рассматривают сервированный стол, высказывают предположение, что не хватает салфеток.</p> <p>Высказывают свое мнение.</p> <p>Смотрят и обсуждают видеоролик</p> <p>Предполагают, что будут складывать салфетки</p>
Введение в	Изучение нового	История,	презентация, компьютер,	Занятие будет посвящено искусств	Учащиеся слушают, анализируют, сопоставляют исторические

тему урока	материала	география	медиа-проектор	<p>у сложения салфеток.</p> <p>Салфетки являются одним из важных элементов сервировки. Именно они позволяют соблюсти чистоту и опрятность за столом. Хорошо подобранная и интересно сложенная салфетка всегда украсит Ваш праздничный стол.</p> <p>На занятии мы познакомимся с историей появления салфеток, будем учиться приемам складывания салфеток.</p> <p>История салфеток</p> <p>Толковый словарь русского языка поясняет, что так называют платок для вытирания губ или небольшую скатерть. Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева. Полотняные салфетки использовались в Древнем Риме. На востоке роль салфеток выполнял тонкий лаваш. В Японии и Китае - листочки рисовой бумаги. Они её разминали, использовали и</p>	факты.
------------	-----------	-----------	----------------	--	--------

				<p>выбрасывали. В эпоху средневековья салфетки получили распространение и в Европе.</p> <p>В Россию салфетки попали во времена Петра I, до этого руки вытирали о край скатерти. В русских деревнях искусство украшения и вышивки льняных салфеток передавалось из поколения в поколение.</p> <p>В книге по этикету, изданной в 1729 году, так описывается предназначение салфеток:</p> <p>«Для вытирания губ, рта и пальцев, если они испачканы жиром, для вытирания ножа перед разрезанием хлеба, для очистки ложки и вилки после использования. Если пальцы слишком грязные, для начала вытрите их об хлеб, чтоб не использовать много салфеток».</p> <p>Используются два вида салфеток - полотняные и бумажные.</p> <p>Полотняные салфетки, как правило, идут в комплекте со</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>скатертью, гармонируя с ней по цвету, рисунку и фактуре.</p> <p>Дату появления бумажных салфеток история сохранила для нас точно - 9 июля 1887 год. Фабрикант Джон Дикенсон впервые использовать бумажные салфетки.</p>	
Актуализация необходимых знаний	Отработка изученного материала		Полотняная салфетка	<p>Скажите мне, как правильно пользоваться салфеткой?</p> <p>Основное назначение салфетки состоит в том, чтобы предохранить костюм от попадания случайных капель, брызг, крошек. Расположение салфетки на столе может быть разным. Обычно салфетку располагают на закусочной тарелке, или салфетку кладут слева от прибора.</p> <p>Правило первое: перед едой салфетку нужно аккуратно развернуть, сложить вдвое и положить изгибом к себе на колени.</p> <p>Правило второе: Пальцы, случайно</p>	Учащиеся выдвигают свои предположения. Размышляют, слушают рассказ учителя, запоминают.

			<p>испачканные во время еды, осторожно вытирают верхней половиной салфетки, не снимая ее с колен.</p> <p>Правило третье: для обтирания губ салфетку берут с колен двумя руками, укорачивают путем перевертывания ее концов в ладони и, приложив середину к губам, промакивают их о верхнюю половину салфетки.</p> <p>Правило четвертое: По окончании еды салфетку не следует тщательно складывать, пытаясь придать первоначальный вид, а просто аккуратно положить справа от своей тарелки.</p> <p>Совершенно недопустимо использовать салфетку вместо носового платка или в качестве полотенца для сильно испачканных рук. Не рекомендуется также вешать ее на спинку стула или класть на его сиденье.</p> <p>Если салфетка случайно упала с</p>	
--	--	--	---	--

				<p>колен на пол, не следует огорчаться: попросите дать вам чистую, поскольку пользоваться салфеткой, поднятой с пола, конечно, нельзя. Использование тканевых салфеток производит впечатление большей изысканности, чем бумажных. Но и красивые бумажные салфетки могут создать атмосферу праздника</p> <p>Бумажной салфеткой нужно пользоваться только один раз. Её скатывают в шарик и кладут под край тарелки. После окончания трапезы грязные салфетки кладут на тарелку вместе с приборами</p>	
Физкультминутка	Интеллектуальная разгрузка	Физическая культура		<p>А теперь давайте встанем все со своих мест и сделаем небольшую физминутку.</p> <p>Раз - подняться, потянуться,  Два - нагнуться, разогнуться,  Три - в ладоши, три хлопка,  Головою три кивка.</p> <p>На четыре - руки шире,  Пять - руками помахать,</p>	Участие в физминутке, коллективные движения.

				Шесть - на место тихо сесть.	
Организация познавательной деятельности	Самостоятельное выполнение задания	Геометрия	Бумажные салфетки, образцы готовых сложенных салфеток презентация, компьютер, медиа проектор, инструкционная карта	<p>Мы теперь многое знаем об истории салфеток. Давайте повторим условные обозначения, которые нам сегодня понадобятся, для выполнения задания. Обратите внимание на слайд и попробуйте самостоятельно сделать такой же кармашек.</p> <p><b>«Кармашек»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Согните салфетку пополам (верхний край вниз).</li> <li>2. Еще раз согните салфетку пополам (левый край направо).</li> <li>3. Поверните заготовку так, чтобы она раскрывалась сверху.</li> <li>4. Отогните один слой вниз, не дотягивая до угла.</li> <li>5. Повторите ту же операцию со вторым и третьим слоем, выравнивая уголки «лесенкой».</li> <li>6. Загните назад правый и левый углы.</li> </ol>	<p>Учащиеся внимательно слушают, повторяют условные обозначения.</p> <p>Учащиеся самостоятельно выполняют задание.</p>

				<p>7. Вставьте в получившийся кармашек вилку или ложку.</p> <p><b>Салфетки в бокалах: «Свеча»</b></p> <p>1. Берем большую квадратную салфетку и складываем ее по диагонали.</p> <p>2. Скручиваем ее двумя руками с основания получившегося треугольника. 3. Плотнo закручиваем всю салфетку, после чего получившийся валик сгибаем пополам и ставим в глубокий бокал.</p>	
<p>Подведение итогов. Рефлексия.</p>	<p>Проведенная рефлексия</p>		<p>презентация, компьютер, медиа проектор</p>	<p>Итак, наш урок подходит к концу. Давайте посмотрим у кого что получилось. Первый ряд, покажите свои салфетки. Теперь второй ряд. Третий ряд. Все молодцы. У всех очень красиво сложены салфетки. Надеюсь, что занятие поможет вам в дальнейшей жизни блистать своим мастерством перед своими домашними и гостями.</p>	<p>Осуществляют самооценку собственной деятельности. Проявляют эмоциональную отзывчивость по отношению к уроку.</p>



				Продолжите мои предложения: -Было интересно... -Было трудно... -У меня получилось...	
Домашнее задание	Запись домашнего задания			Учитель выдает домашнее задание сделать салфетницу из подручных материалов	Учащиеся записывают д/з

Автор: Севастьянова А. С.

Класс: 8

Тема программы: Кулинария

Тема урока: Виды домашней птицы. Блюда из птицы

Тип урока: Комбинированный

Цели урока: расширить представление учащихся о питательной ценности блюд из птицы.

Планируемые образовательные результаты:

Предметные:

- получают представление о питательной ценности мяса птицы, возможностях использования в кулинарии;
- познакомятся с технологией приготовления блюд из мяса птицы, технологией его первичной обработки, определения качества;
- узнают о правилах оттаивания мороженой птицы, способах определения готовности блюд, требованиях к качеству блюд из мяса;

- научатся подбирать инструменты, посуду, определять свежесть продукта, готовить из мяса птицы различные блюда, научатся оформлению блюд и сервировке стола.

#### Метапредметные:

- научатся добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке, рассуждать, осознанно рассматривать иллюстрации с целью освоения и использования информации, анализировать информацию, делать выводы;
- научатся формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество, слушать одноклассников, учителя, работать в группе.

#### Личностные:

- проявляют интерес к новым знаниям;
- устанавливать связь между целью деятельности и ее результатом;
- оценивать собственный вклад в работу группы.

#### Ход урока

Этапы урока	Задачи этапа	Дидактические средства	Межпредметные связи	Деятельность учителя	Деятельность учащихся
1.Организационный момент	Саморегуляция. Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.	Мультимедийная презентация		Приветствует учащихся, создает положительный настрой.	Приветствуют учителя, воспринимают информацию на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку.
2.Актуализация знаний	Оценка ситуации Умение выражать мысли Планирование Построение логической цепи	Мультимедийная презентация	биология	Назвать виды тепловой обработки мяса. -Как определить качество готовых блюд? -Как определить доброкачественное мясо? -Какая пищевая ценность мяса?	Вспоминают, думают, отвечают на вопросы.

3.Мотивация учебной деятельности определение цели урока	Планирование, целеполагание. Смыслообразование. Умение выражать мысли. Самостоятельное выделение главного и формулирование познавательной цели	Мультимедийная презентация	Биология	Блюда из домашней и сельскохозяйственной птицы являются важным источником жиров и белков. Жиры птицы легко усваиваются. Особенно ценятся блюда из филе птицы, они обладают нежной консистенцией. Кулинарные изделия из нежирной сельскохозяйственной птицы широко используются в диетическом питании. Гарниры из картофеля и круп дополняют блюда из птиц углеводами, а овощные гарниры обогащают витаминами и минералами, поэтому тема нашего урока «Виды домашней птицы. Блюда из птицы ». Через систему вопросов подводит учащихся к постановке цели и темы урока.	Выводят цель урока и его тему. Решают сложившуюся проблему, стремятся получить знания для дальнейшего ее использования. Отвечают на поставленные вопросы.
4.Первичное усвоение новых знаний	Выражение своих мыслей, аргументация своего мнения и позиции, учет разных мнений Умение слушать и слышать.	Мультимедийная презентация, учебник	Биология, история	Знакомит учащихся с новым материалом по первичной обработке птицы - В наше время в питании все больше стали использовать мясо сельскохозяйственных птиц. Каких? -Правильно, мясо кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов. Почему все больше употребляется людьми мясо птиц? Правильно,	Выражение своих мыслей, аргументация своего мнения и позиции, учет разных мнений Умение слушать и слышать.

				<p>это мясо имеет высокую пищевую ценность, в мясе птицы больше полноценных белков и меньше коллагена и эластина. В нем содержатся жиры, минеральные вещества, много экстрактивных веществ, витамины А, РР, D, В1, В2, В12. Жиры имеют низкую температуру плавления (23- 34 °С) и легко усваиваются организмом (на 93 %).(Запись в тетрадь). Экстрактивные вещества усиливают отделение пищеварительных соков, способствуют быстрому усвоению пищи</p> <p>- Перед началом обработки птицы необходимо убедиться в ее свежести, доброкачественности, пригодности для использования для конкретного блюда. Как это сделать? (Учебник)</p> <p>- Какие виды тепловой обработки птицы вы знаете?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отваривание (суп, салаты).</li> <li>• Жарение.</li> <li>• Запекание.</li> <li>• Тушение. (запись в тетрадь)</li> </ul>	
5.Творческая практическая деятельность	Познавательные: ориентируются в задании; осуществляют поиск необходимой	Учебник, презентация	История, биологи, ОБЖ	Учитель делит учащихся на 2 группы. Раздает каждой группе по конверту. В конверте находится рецептура блюда из птицы.	Получают задание, приступают к выполнению задания.

	<p>информации из разных источников.</p> <p>Личностные: сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение правил поведения на уроке. Регулятивные: умеют оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки</p>			<p>Каждая группа должна приготовить блюдо по рецепту, предложенному учителем и оформить его в соответствии с описанием, предложенным в карточке.</p> <p>Наблюдает, советует, руководит деятельностью, отвечает на вопросы учащихся, помогает затрудняющимся в выполнении задания.</p>	
6.Итоги урока. Рефлексия.	<p>Контроль и оценка процесса и результатов деятельности.</p> <p>Самооценка. Выражение своих мыслей и аргументация своего мнения</p>	Мультимедийная презентация	биология	<p>Оценка, дегустация, комментарии.</p> <p>Организует беседу по вопросам: -Что нового вы узнала на уроке? -Расскажите о любимом блюде из мяса птицы в вашей семье? -Понравилось ли вам блюдо?</p>	Учащиеся оценивают свою работу, отвечают на вопросы.
	<p>умеют излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения, формулировать ответы на вопросы</p>	учебник	биология	<p>Сообщает и поясняет домашнее задание: учебник; Найти и оформить технологическую карту любимого блюда из мяса птицы</p>	Слушают учителя, записывают домашнее задание.

Автор: Севастьянова А. С.  
Класс: 8  
Тема программы: Кулинария

Тема урока: Технология приготовления первых блюд. Заправочные супы.

Тип урока: Комбинированный

Цели урока: познакомить учащихся со значением первых блюд в питании человека, с классификацией супов, с технологией приготовления.

Планируемые результаты

Предметные:

- знать значение супов в рационе питания;
- знать технологию приготовления бульонов, используемых при приготовлении супов;
- знать виды заправочных супов; щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов, и супов с крупами и мучными изделиями;
- составлять технологическую карту приготовления супа.

Метпредметные:

- научиться сопоставлять, рассуждать, анализировать, построению цепи рассуждений, поиску информации.

Личностные:

- формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда

### Ход урока

Этапы урока	Задачи этапа	Дидактические средства	Межпредметные связи	Деятельность учителя	Деятельность учащихся
1. Организационный этап	способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке	Мультимедийная презентация		Организует учащихся на начало урока. Проверяет готовность к уроку. Создает условия для возникновения у учащихся внутренней потребности включения в учебную	Приветствуют учителя. Контролируют готовность к уроку.

				деятельность.	
2.Постановка целей и задач урока. Мотивация учащихся	Коммуникативные: планирование учебного сотрудничества с учителем и одноклассниками. Регулятивные: Научиться принимать и сохранять задачу. Познавательные: Умения структурировать знания. Умение осознанно строить речевое высказывание.	Мультимедийная презентация	История	Чтобы понять, что мы будем изучать сегодня на уроке вы должны отгадать загадки: И уха он, и бульон, Щи, рассольник - тоже он. Он гороховый, капустный И, конечно, очень вкусный. Это кушанье для всех Мама сварит на обед. И половник тут как тут – Разольет в тарелки ... Ответ: суп. опробуем сформулировать тему урока. Как называется наш урок? (Технология) Как называется процесс создания блюда? (Приготовление) Как записывают супы в меню? (Первые блюда) Подводит учащихся к осознанию целей и задач. Скажите, пожалуйста, что мы сегодня узнаем на уроке? Корректирует ответы учащихся.	Отгадывают загадки. Учащиеся предлагают свои варианты темы урока. Записывают тему в тетрадь. Определяют цели урока
3.Освоение нового материала	Личностные: осознание своих возможностей. Регулятивные:	учебник	Биология, история	Вводное слово учителя: Супы — широко распространенные блюда. В питании нашего народа они	Слушают учителя, отвечают на вопросы, парами заполняют таблицу

	<p>умение регулировать свои возможности, работать в группе.  Познавательные: умение анализировать, выделять и формулировать.</p>			<p>являются важной составной частью обеда.  Почему, как вы думаете?  Для приготовления супов используются разнообразные продукты.  Какие, назовите их? (овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия, мясо, рыба, грибы и т. д.)  В состав этих продуктов входят пищевые вещества  Какие, назовите? (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества)  Для чего они необходимы нашему организму?  (для приобретения энергии, работоспособности и роста).  В 5 классе мы познакомились с технологией приготовления блюд из круп. При варке круп их вес и объем увеличивается, поэтому следует знать, сколько жидкости необходимо для приготовления блюд из круп нужной консистенции. Консистенция – это степень густоты, вязкости чего-нибудь. Каши по консистенции бывают 3-х видов. Назовите их(рассыпчатые, вязкие, жидкие)  Скажите, какая консистенция у</p>	
--	--	--	--	--	--



				<p>супа? (жидкая). Показывает картинку.  А что еще входит в состав супа? (гарнир, плотная часть)  Задание 1.  Вспомните все супы, которые вы знаете и определите содержание частей.  Содержание частей  Жидкая (основа)  Плотная (гарнир)  Бульон, Овощи, Молоко, Рыба  Кефир, Грибы, Отвары из круп, овощей, фруктов, Крупы, Квас  Бобовые и макаронные изделия, Птица, Мясо  Проверяем, все правильно? За каждый правильный ответ 1 балл.  Сколько получилось в сумме?  Выставляем баллы в оценочный лист.  Обращается к классу с вопросом, -  Какие первые блюда вы знаете?  Как их можно классифицировать? Обращаемся за помощью к учебнику стр. 68  Задаёт вопросы:  Какие супы бывают по температуре подачи (холодные, горячие).  По способу приготовления (заправочные прозрачные, супы-</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>пюре, сладкие, холодные).  По виду основы (на бульоне (отваре), на молоке).  Задание 2. Допишите в таблицу какие виды супов...  Хорошо освежают в жару  Холодные супы и борщи  Применяются в детском и лечебном питании  Супы-пюре  Предназначены для возбуждения аппетита  Прозрачные супы  Низкокалорийны  Прозрачные супы  Питательны, легко усваиваются  Супы-пюре</p>	
4.Практическая работа	<p>Личностные:  осознание своих возможностей.  Регулятивные:  умение регулировать свои возможности, работать в группе.  Познавательные:  умение анализировать, выделять и</p>	Технологические карты	биология	<p>Организует работу в группах.  Раздает несколько технологических карт с разными технологиями приготовления заправочных супов.  Помогает при выполнении практического задания, контролирует.</p>	<p>Выбирают технологические карты. Работают в группе.</p>

	формулировать.				
5.Рефлексия	Регулятивные: - выработка критериев оценивания работы в группах Личностные: - устанавливать связь между целью деятельности и ее результатом - оценивать собственный вклад в работу группы	Мультимедийная презентация	биология	Дегустирует, оценивает результаты, комментирует. Задаёт вопросы: -Готовили ли вы когда-нибудь дома такой суп? -Понравилось ли вам сегодняшнее занятие?	
6. Домашняя работа		Учебник		Задаёт домашнее задание: приготовить самостоятельно суп в домашних условиях, снять на видео этапы.	Записывают домашнее задание

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

#### Анкета по выявлению интереса учащихся к национальным кухням

1. Блюда какой кухни готовят в вашей семье?

- a) русская
- b) украинская
- c) татарская
- d) башкирская

2. Какую кухню вы предпочитаете?

- a) русская
- b) украинская
- c) татарская
- d) башкирская

3. Какое блюдо вы бы предпочли?

- a) пирог с мясом
- b) борщ
- c) азу из говядины

d) бешбармак

4. Национальные особенности какой страны (республики) вам интересна?

a) Россия

b) Украина

c) Татарстан

d) Башкортостан

5. Блюда какой страны (республики) присутствуют на вашем праздничном столе?

a) Россия (щи, пирог с мясом, карп жареный)

b) Украина (вареники, голубцы, сало)

c) Республика Татарстан (эчпочмак, азу с говядиной)

d) Башкортостан (губадия, жаркое из баранины, чак-чак)

6. Какие блюда вы можете приготовить самостоятельно?

a) рыбник

b) вареники

c) плов

d) рис карри

7. Как часто вы употребляете блюда из мяса и картофеля?

- a) 1 раз в неделю
- b) 1-2 раза в месяц
- c) употребляю, но очень редко
- d) не употребляю вообще

8. Умеете ли вы пользоваться китайскими палочками?

- a) да
- b) нет
- c) умею, но плохо
- d) не умею, но хотел(а) бы научиться

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4

### Методическая разработка программа мастер-класса

Тема: Приготовление чак-чака.

Цель:

- познакомить с технологией приготовления чак-чака.

Задачи мастер-класса:

- познакомить с национальной башкирской кухней;

- познакомить с историей возникновения чак-чака.

Ожидаемый результат:

- познакомится с технологией приготовления чак-чака;

Методы проведения:

1. Словесные: объяснение;

2. Наглядные: демонстрация технологии приготовления чак-чака;

3. Практические: самостоятельная отработка учащимися технологии приготовления чак-чака.

Материальное обеспечение мастер – класса:

- продукты: мука, яйца, мед, сухофрукты, орехи др.;

- пищевая плёнка, гастроемкости, разделочные доски, острый нож

### Ход мастер-класса

В теоретической части нашего мастер-класса мы познакомим учащихся с историей возникновения чак-чака:

#### ЧТО ТАКОЕ ЧАК-ЧАК?

Чак-чак – это излюбленная восточная сладость в кухне тюркских народов – Башкирии, Казахстана, Киргизстана, Узбекистана и во многих других странах, активно занимавшихся пчеловодством и сельским хозяйством. **Название блюда связано духом женского пола Чакчак.** Ее имя обычно переводят как «росинка». Торт чак-чак появился впервые еще у кочевых народов Средней Азии. Выглядело это приблизительно так: перед каким-нибудь праздником, кочевники разоряли ульи диких пчёл и добывали мёд, делали муку из дикорастущих злаков и замешивали тесто из

муки и яиц. От теста отрывали кусочки и обжаривали их в казане с бараньим жиром. Обжаренные кусочки теста заливали диким мёдом и формировали горку.

Сегодня Чак-чак считается национальным десертом Татарстана и Башкирии, во многих городах и селеньях до сих пор огромные порции чак-чак готовит мать невесты в день свадьбы, чтобы «продать» его и получить ещё больший выкуп за дочь.

Угощаются чак-чаком все гости во время свадебных гуляний, которые, по обычаю, длятся несколько дней. Есть различия в рецептах татарского и башкирского чак-чака, да и в Европейской части России хозяйки адаптировали блюдо под себя.

#### Польза чак-чака

Для здоровья человека польза чак-чака обусловлена наличием натурального меда, который в свою очередь выступает противогрибковым, антибактериальным и противовирусным средством. Именно пчелиный мед нередко используется для лечения многих заболеваний, порезов и ожогов, а также для укрепления иммунитета. Чак-чак очень вкусный, хрустящий. Однако нужно отметить, что он обладает высокой калорийностью.

### **Практическая часть**

Перед тем, как приступить к работе, необходимо вспомнить технику безопасности работы с режущими предметами.

#### *Ход работы:*

1. Яйца взбить до однородной белой массы.
2. Просеять муку в яичную массу и замесить тесто до состояния густой сметаны.
3. На столе, присыпанном мукой раскатать тесто толщиной 0,5 см. Нарезать на длинные полоски шириной 1 см. Каждую полоску обвалять в муке и нарезать на мелкие кусочки.
4. Обжарить в хорошо разогретом масле до золотистого цвета.



5. Готовые кусочки выложить на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло могло стечь.

6. Для приготовления сиропа необходимо смешать в кастрюле сахар с водой, разогреть и добавить мед, проварить 5 минут.

5. Смешать сироп и чак-чак, после остывания сформировать горку, смачивая руки водой.

### **Заключение**

В заключении мы предложили оценить свою работу и поделиться впечатлениями от мастер-класса, используя следующие фразы:

- сегодня я узнал...
- было интересно...
- было трудно...
- я научился...
- у меня получилось...
- я смог...
- я попробую...

## ПРИЛОЖЕНИЕ 5



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

### **ПРОГРАММА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**«Секреты башкирской кухни»**

Форма реализации программы – очная

Срок обучения: 1 год

Возрастная аудитория – 8-9 класс

Составитель: Севастьянова Анжелика Салохудиновна,  
студентка 3 курса, группы ЗФ-201-268-2-1

Челябинск, 2025

## СОДЕРЖАНИЕ

I. Пояснительная записка .....	3
II. Основные направления и содержание деятельности.....	5
III. Механизм оценки получаемых результатов.....	10
IV. Условия реализации программы. ....	11
Список литературы .....	12

## **I. Пояснительная записка**

В системе воспитания учащихся важное место занимает трудовое, толерантное, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

В школьной программе отводится определенное количество времени для приобщения учащихся к кулинарии. Учащиеся с интересом занимаются кулинарией. Приобретенные навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе будущей профессии. Однако, учебного времени, отведенного на данную тему, недостаточно. И для того, чтобы помочь учащимся овладеть навыками самообслуживания, способов приготовления здоровой пищи, расширить их знания о национальных традициях башкир, была составлена данная программа. Программа рассчитана на 72 часа учебного времени, предполагает сочетание теоретических и практических знаний, практическим занятиям отводится 70 % учебного времени.

### *Цели и задачи курса*

Цель программы: формирование у учащихся основ толерантного поведения, а также развитие познавательного интереса посредством интерактивных методов обучения.

### *Основные задачи:*

- ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчётами;
- развить практические умения в области кулинарии
- развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- ознакомить с особенностями приготовления блюд башкирской кухни, лечебными свойствами некоторых продуктов;
- воспитать уважение к своему здоровью и труду;
- развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

По окончании прохождения программы учащиеся *должны иметь представление:*

- о культурных ценностях башкир;
- о рациональном питании;
- о способах обработки продуктов;
- лечебных свойствах некоторых продуктов;
- об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;

*Должны знать:*

- о культуре труда;
- пищевой ценности продуктов;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с инструментами и электрооборудованием
- виды и кулинарные свойства продуктов;
- основы технологии приготовления пищи;
- о культуре застолья, правил приёма гостей, сервировке стола;
- об основах рационального питания;
- о физиологии питания;
- о лечебных свойствах продуктов;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты;

*Должны уметь:*

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
- работать с кухонным оборудованием;
- определять качество продуктов;

- планировать работу;
- выполнять сервировку стола;
- правильно выбирать способы обработки продуктов;
- рационально использовать знания о здоровой пище;
- планировать проектную деятельность;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.

Программа занятий рассчитана на учащихся 8-9 классов. Рекомендуется группа не более 20 человек. Для наилучшей организации работы кружка группу делят на 2 бригады по 10 человек в каждой во главе с бригадиром.

В целях воспитания самостоятельности, активности учащихся рекомендуется проведение дней открытых дверей. Учащиеся показывают гостям оформление готовых блюд, рассказывают о правилах сервировки и поведения за столом, дают советы в приготовлении различных блюд и вместе с гостями готовят. Цель данного мероприятия заключается также в том, чтобы познакомить широкий круг ребят с работой кружка, привить им интерес к культуре быта.

## **II. Основные направления и содержание деятельности**

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки, сменной обуви. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа кружка связана с использованием нагревательных приборов (электрическая плита, духовой шкаф, электрический чайник, микроволновая печь), режущих инструментов (ножи, кухонный комбайн), с варкой, жарением, выпечкой. Это обязывает особое внимание обращать на правила безопасности труда.

Накапливающаяся пыль в помещении, испарения жидкостей для мытья посуды и сантехники загрязняют воздух в помещении. Чтобы снизить загрязнения воздуха в помещениях необходимо плотно закрывать крышки емкостей с химическими жидкостями и выбрасывать пропитанную химикатами ветошь в герметичные контейнеры. Огромное значение имеет вентиляция. Регулярно проветривать помещение и проводить влажную уборку.

Наиболее характерна комбинированная структура занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация, рефлексия. Заключительный инструктаж, мытье посуды, уборка помещения.

На занятиях применяется широкий арсенал методов:

- словесные (объяснения, рассказ, беседа);
- наглядные (демонстрация приемов выполнения операций, вариантов оформления готовых блюд);
- проблемные (постановка проблем и поиск ее решения);
- исследовательские (самостоятельный анализ задачи и ее решение);
- метод практического сотворчества;
- метод коллективных и групповых работ;
- метод творческого показа.

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы**

*Универсальными компетенциями* учащихся по формированию основ культуры питания являются:

- умения организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;

— умения активно включаться в коллективную деятельность, взаимодействовать со сверстниками в достижении общих целей;

— умения доносить информацию в доступной, эмоционально– яркой форме в процессе общения и взаимодействия со сверстниками и взрослыми людьми.

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

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

– ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;

– оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;

*Метапредметными результатами* освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

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

– использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями;

– общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;

– анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения.



*Предметными результатами* освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания башкирской кухни, сознательно выбирая наиболее полезные;
- применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья.

### Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Кол–во часов	Содержание раздела
1.	Вводное занятие	1	1. Цели и задачи программы, содержание курса, правила безопасности. Распределение по бригадам, организация рабочих мест.(1 ч.)
2.	История башкирской кулинарии.	3	1. Изучение истории развития национальной кухни башкир. (1 ч.) 2. Особенности питания и приготовления башкирской кухни.(1 ч.) 3. Приправы и специи.(1 ч.)
3.	Башкирские салаты	4	1. Салат с птицей. (2 ч.) 2. Салат с рыбой. (2 ч.)
4.	Лапша	6	1. Разновидности лапши. Особенности изготовления. (2 ч.) 2.Супы с лапшой.(2ч ) 3. Вторые блюда с лапшой. (2 ч.)
5.	Рис	8	1.Роль риса в башкирской кухне. Основы приготовления. (2 ч.) 2. Горячие блюда с рисом (6 ч.)
6.	Закуски.	6	1. Закуски, подаваемые на стол. (4 ч.)
7.	Супы	9	1. Виды бульонов. Особенности приготовления. (2 ч.) 2. Супы на бульоне из птицы. (3 ч.) 3. Супы на мясном бульоне. (4 ч.)
8.	Вторые блюда	12	1. Блюда, приготовленные с помощью варки. (4 ч.) 2. Блюда на пару (4 ч.) 3. Жареные блюда. (2 ч.) 4. Блюда из субпродуктов (2 ч.)
9.	Башкирские сладости	10	1. Десерты из пшеничной муки (6 ч.)

			2. Десерты из фруктов (4 ч.)
10.	Традиционная выпечка и напитки	9	1. Несладкая выпечка (4 ч.) 2. Сладкая выпечка (3 ч.) 3. Напитки (2 ч.)
11.	Проектная работа участников.	6	1. Подготовка к проекту (выбор раздела кулинарии, обзор особенности приготовления). (4 ч.) 2. Защита проекта. (2 ч.)
	ИТОГО:	72	

### Содержание разделов

Кол- во часов	Содержание
1	1. Цели и задачи кружка, содержание курса, правила безопасности. (Использование фрагментов из художественных произведений башкир) Распределение по бригадам, организация рабочих мест.
3	1. Изучение истории развития национальной кухни башкир. Культура еды. 2. Особенности питания и приготовления башкирской кухни. 3. Приправы и специи. (Игра по станциям)
4	1-2. Салат с птицей. (Салат «башкирская красавица»). Практические занятия (Творческое задание) 3-4. Салат с рыбой (куырылган). Практические занятия
6	1-2. Разновидности лапши. Особенности изготовления. Практические занятия ( Творческие задания, точнее в сочинении сказки или стихотворения, о каком-либо блюде с лапшой) 3-4. Супы с лапшой (тукмас, шурпа). Практические занятия 5-6. Вторые блюда с лапшой. Практические занятия
8	1-2 Роль риса в башкирской кухне. Основы приготовления. (Дидактическая игра) 3-6. Горячие блюда с рисом (Плов). Практические занятия
4	1-4. Закуски, подаваемые на стол. (Рулет башкирский, ассорти мясное по-башкирски) Практические занятия
9	1-2. Виды бульонов. Особенности приготовления. (Основы для бульонов) Практические занятия 3-6. Супы на бульоне из птицы. (Суп с клецками.) Практические занятия 7-9. Супы на мясном бульоне. (Бешбармак) Практические занятия
12	1-4. Блюда, приготовленные с помощью варки (Отварное мясо с овощами). Практические занятия

	5-6. Блюда на пару ( башкирские манты). Практические занятия 7-10. Жареные блюда. (Жареная баранина, котлеты из талкана) Практические занятия 11-12. Блюда из субпродуктов. (тутырма с субпродуктами). Практические занятия
10	1-6. Десерты из пшеничной муки (баурсаки, губадия). Практические занятия ( <i>Мастер-класс</i> ) 6-10. Десерты из фруктов (пастила, повидло яблочное). Практические занятия
9	1-4. Несладкая выпечка. (зур балиш, тюльпины). Практические занятия 5-7. Сладкая выпечка (губадия, дучмаки с морковью). Практические занятия 8-9. Напитки (катык, башкирский чай). Практические занятия
6	1-4. Подготовка к проекту (выбор раздела кулинарии, обзор особенности приготовления). 5-6. Защита проекта.
72	

### **III. Механизм оценки получаемых результатов**

Прямыми критериями оценки получаемых результатов обучения являются достижения учащихся: приготовление блюд данного блока, выполненных в соответствии с технологией приготовления.

### **IV. Условия реализации программы**

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

## **V. Список литературы**

1. Вольпер И.Н. Легенды и быль о продуктах / И.Н. Вольпер. – М. : «Экономика», 1969.
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий башкирской кухни для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург: «Профикс», 2003;
3. Похлебкин В.В. Все о пряностях, М. «Центрполиграф», 1997.
4. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария, М. «Центрполиграф», 1997.
5. Похлебкин В.В. Специи и приправы, М. «Центрполиграф», 1997.
6. Райченко Ж.Е. Самые популярные блюда мира, Мн.: Литература, 1998.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 6

### Копилка конкурсов для проведения занятий

#### КОНКУРС «УЗНАЙ, ЧТО ЭТО ЗА ПРОДУКТ»

Для участия в конкурсе приглашается две команды по пять– семь участников. Все продукты, которые человек употребляет в пищу, можно условно разбить на несколько групп: мясо, рыба, птица, крупа, овощи, фрукты, пряности, грибы, ягоды, напитки. Думаю, что принцип деления продуктов понятен. В течение двух минут я буду называть продукты каждой команде, а вы мне должны быстро ответить, к какой группе он относится. Тот, кто неверно отнесет продукт к его группе, выбывает из конкурса. Победит та команда, в которой по истечении двух минут останется больше игроков.

Тыква – овощ	Патиссон – овощ
Голубика – ягода	Вишня – ягода
Матча – напиток	Чай – напиток
Фундук – орех	Макадамия – орехи
Индейка – птица	Перепелка – птица
Сом – рыба	Треска – рыба
Физалис – овощ	Артишок – овощ
Батат – овощ	Сельдерей – овощ
Салями – колбаса	Бастурма – мясо
Ирга – ягода	Калина – ягода
Киви – фрукт	Лимон – фрукт
Семга – рыба	Семга – рыба
Корица – пряность	Ваниль – пряность
Юдзу – фрукт	Вешенки – гриб
Грудинка – мясо	Шампиньон – гриб

## КОНКУРС «ВКУСНЫЙ СЕРПАНТИН»

В конкурсе участвуют весь класс или приглашается отдельная группа из 10– 15 учащихся.

Каждый из вас по очереди должен закончить фразу «Я бы съел...», называя продукты, которые мы употребляем в пищу. Первый участник называет продукт на букву А, второй – на Б, третий – на В и так далее. Например, первый говорит: «Я бы съел ананас», второй – «Я бы съел бублик», третий – «Я бы съел варенье». Главное условие этого конкурса – говорить без остановки. Если кто– то задумался, замешкался, ошибся, то он выбывает из игры. Выигрывает тот, кто остается в игре последним.

## КОНКУРС «ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ»

Участникам предлагается представить ваши кулинарные домашние задания, а жюри внимательно вас слушают и оценивают.

- Оригинальность блюда – 10 баллов.
- Вкус блюда – 10 баллов.
- Представление блюда – 10 баллов.
- Оформление блюда – 10 баллов.

## ВИКТОРИНА

1. Чем курут (корот) отличаются от других сыров?

- А) вкусом
- Б) ингредиентами
- В) ничем не отличается

2. Какое блюдо популярно в России?

- А) губадия
- Б) чак-чак
- В) вак-бэлиш
- В) суп-элеш

3. Чем едят бешбармак?

- А) руками
- Б) вилок

В) палочками

4. Какое мясо в башкирской кухне НЕ используется для приготовления блюд?

А) говядина

Б) свинина

В) конина

5. Что такое умами?

А) запах

Б) вкус

В) консистенция

Г) цвет

6. Как готовят плов?

А) в кастрюле

Б) на сковороде

В) в казане

7. Что характерно для башкирского застолья?

А) большое разнообразие блюд

Б) подача блюд по очереди

В) небольшие порции

8. Что используется при приготовлении красный творог?

А) ряженка

Б) томленое молоко

В) соевое молоко