

Государственное учреждение образования
«Средняя школа № 6 г. Калинковичи»

ОПИСАНИЕ ОПЫТА ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ МЕТОДОВ И ПРИЕМОВ НА
УРОКАХ ТРУДОВОГО ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ РАЗВИТИЯ У УЧАЩИХСЯ
МОТИВАЦИИ К УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Отчик Ирина Ивановна,
учитель трудового обучения
8 (029) 833-74-55;
guoshool6@yandex

Актуальность опыта

Объективной потребностью современного общества является поиск оптимальных путей организации образовательного процесса. Формирование учебной мотивации у школьников без преувеличения можно назвать одной из центральных проблем современной школы. Ее актуальность обусловлена обновлением содержания обучения, постановкой задач формирования у учащихся приемов самостоятельного приобретения знаний и развития активной жизненной позиции.

Мотивация – важнейший компонент структуры учебной деятельности, а для личности выбранная внутренняя мотивация есть основной критерий ее сформированности. Основу мотивации составляет потребность в чем-либо. Мотивация – это процесс побуждения себя и других к деятельности для достижения личных целей. Мотивы возможного применения знаний у учащихся в будущем недостаточно сильны в борьбе с каждодневными трудностями обучения. Поэтому сегодня важное значение придается задаче научить школьников учиться, а психологически это означает – научить их хотеть учиться.

Поэтому целью моей работы является использование активных методов и приемов на уроках трудового обучения для развития у учащихся мотивации к учебной деятельности.

Для достижения поставленной цели мною были поставлены следующие задачи:

1. Определить уровень развития учебной мотивации и творческой активности на уроках трудового обучения.
2. Разработать алгоритм использования активных методов и приемов развивающего обучения для повышения учебной мотивации.
3. Проверить эффективность использования выбранных методов и приемов для развития у учащихся высокого уровня мотивации в учебной деятельности.

Описание сути опыта

Мой педагогический принцип: “Если не творчески, то зачем?” Мне очень близка точка зрения академика Д. С. Лихачева, который считал, что учитель воспитывает своей личностью, своими знаниями, своим отношением к миру.

Предмет “Трудовое обучение” - особенный. Он не только формирует у детей политехнический кругозор, знакомит с новой техникой, современными технологиями обработки материалов, помогает сориентироваться в мире профессий, но и дает им возможность еще в школе приобщиться к созидательному труду.

Для осмысленного усвоения знаний и умений учащимся необходима собственная познавательная деятельность, т.е. мотивация к учебной деятельности. Активизация ее – важнейшая задача учителя. Поэтому особое внимание в своей педагогической деятельности я уделяю группе методов стимулирования учебно-познавательной деятельности.

Данная группа включает в себя

- методы формирования ответственности и обязательности;
- методы эмоционального стимулирования;
- методы развития познавательного интереса.

1. Методы формирования ответственности и обязательности

На уроках обслуживающего труда и факультативных занятиях, показывая выполнение рабочих приемов, я объяснение начинаю с анализа того действия, которому хочу научить. В тоже время заостряю внимание на том, что обучение даже простейшим двигательным навыкам содействует развитию умственных способностей. Систематически и терпеливо приучаю учеников координировать свои движения, работая двумя руками; организовывать свое рабочее место так, чтобы не совершать лишних движений; учу рациональным приемам выполнения различных операций. Помня, что переучивать сложнее, сразу обучаю правильно держать инструменты, неукоснительно выполнять правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования.

Для реализации данной группы методов в своей деятельности я использую следующие приемы:

1. *Составление структурно-логических схем по новому материалу*, т. к. учебный материал, изложенный в схеме легче запоминается и используется в дальнейшем.
2. Прием *«Ассоциативный ряд»*. Учащимся предлагаю записать или называть ассоциации, которые у них возникли в связи с представленным на доске словом (рисунком, темой). В ходе анализа появляется либо структурно-логическая схема (план), либо по совпадению ассоциаций определяется обобщенный образ темы (субъектный опыт учащихся).
3. Прием *«Самоконтроль»*. Самостоятельная деятельность совершенствует навыки самоконтроля. Через подражание, качественное копирование неуклонно веду ребенка к творчеству. Предлагаю ему найти другой способ выполнения поставленной задачи, заставляю задуматься. И если кому-либо из учеников это удастся, обязательно его поощряю, даже если предложенный им способ более трудоемкий. Похвала стимулирует творческое саморазвитие.
4. Прием *«Помощь эксперта»*. В классе назначаю несколько человек-экспертов (из наиболее способных), которые помогают мне при проведении практических работ, осуществляют контроль за правильной организацией рабочих мест. Тем самым учащиеся стремятся работать лучше, чтобы стать экспертом.

Успешность обучения во многом определяется эффективностью организации контроля за усвоением знаний и формированием умений и навыков. Контроль – это постоянное сравнение того, что есть, с тем, что должно быть. Организую контроль так, чтобы он был систематичным, гласным, быстрым и малотрудоемким. Стараюсь быть объективной и справедливой, стремлюсь к развернутой и содержательной оценке в доброжелательной форме.

5. Приемы *«Тестовые задания»*, *«Верные и неверные утверждения»* *технологический диктант* позволяют быстро и качественно проверить

пройденный материал, закрепить новую тему, увидеть и устранить пробелы в знаниях учащихся.

6. Прием «Самостоятельное оценивание выполненной работы». Развиваю и совершенствую навыки самоконтроля и взаимоконтроля учащихся через оценивание. Например, при проведении практических работ, в конце урока оценивание происходит всем классом путем демонстрации, сравнения и анализа всех выполненных работ (их качества и объема). При проверке теоретических знаний использую прием взаимоконтроля в парах.

2. Методы эмоционального стимулирования

В основу данной группы методов положен принцип успешности в обучении, который включает в себя собственный успех каждого ученика, использование стимулирующего поощрения его активной деятельности и постановку системы перспектив. Для реализации данного принципа в своей работе я использую следующие приемы:

1. *Разноуровневые теоретические и практические задания.* Возможность каждому учащемуся выбрать задания соразмерно своим знаниям, умениям и навыкам дает ему чувство успеха в его выполнении и как следствие положительную мотивацию для изучения предмета.

2. *Прием поощрений.* В течение всего урока учащиеся могут повысить свою отметку, активно включаясь во все этапы урока.

3. *Прием «Творческий рост».* В конце изученного раздела, четверти, года произвожу качественную оценку деятельности каждого ученика в сравнении с самим собой за тот или иной период.

4. *Рефлексию урока провожу в форме синквейна, притчи, заданий «Продолжить фразу, дополнить предложения».* Например,

1) мое восприятие темы урока (усвоил все, усвоил почти все, усвоил частично, нуждаюсь в помощи);

2) как я работал на уроке (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно);

3) я оцениваю свою работу в баллах (от 1 до 10).

3. Методы развития познавательного интереса

Как сделать, чтобы учащиеся не только не потеряли интерес к предмету, но и были мотивированы, т. е. сами бы стремились к получению новых знаний и умений? Выход я вижу в использовании на своих уроках и во внеклассной деятельности методов развития познавательного интереса. Данная группа методов предполагает большое количество приемов, но в своей деятельности чаще всего я использую следующие приемы:

1. *Самостоятельный вывод учащимися темы урока* путем разгадывания загадки, ребуса, кроссворда и др.
2. *Постановка целей урока учениками* через показ учителем конечных результатов учебного занятия.
3. *Использование игр и игровых приемов.* На уроках и во внеклассной деятельности игры провожу в виде викторин, различных конкурсов, которые позволяют выявить качество знаний как по отдельным темам и разделам, так и по программе в целом, а также расширяют кругозор учащихся сведениями, выходящими за рамки учебной программы. При подведении итогов обязательно поощряю всех участников, чтобы кто-либо из них не чувствовал себя обиженным, отмечаю наиболее старательных.
4. *Творческое проектирование.* Творческий проект — это результат, итог какой-либо самостоятельной работы. При выполнении проекта, создавая творческий продукт, я учу не забывать об экономии средств. Дети учатся определять стоимость своего изделия, видят экономическую выгоду изделий созданных своими руками.
5. *Создание ситуации творческого поиска.* Очень хороший результат дает задание учащимся самим составить кроссворд, викторину, сочинить рекламу, презентацию изделия, подобрать загадки или пословицы по определенной теме. В этом случае они повторяют и систематизируют изученный материал, проявляют творчество и самостоятельность.
6. *Увлечение занимательными фактами, историческими сведениями, познавательным материалом.* На уроках и во внеклассной деятельности я

широко использую легенды, мифы, сказки, притчи, привожу исторические сведения, стихи, пословицы и поговорки, загадываю загадки и ребусы, показываю видеоролики и презентации по разным темам.

Уроки с использованием данных активных методов и приемов дают прекрасные результаты, это подтверждается ежегодной победой моих учениц на районной и областных олимпиадах по трудовому обучению. То, что ребенок окунулся в творчество, попытался что-то сам придумать, сделать, рассказать и показать другим – все это мотивирует и стимулирует его умственную деятельность, развивает интерес к предмету, воображение, наблюдательность, способствует формированию интеллекта и развитию творческих способностей.

Литература

1. Выготский, Л.С. Педагогическая психология / Л. С. Выготский. – М.: Педагогика, 1991. – 480 с.

2. Павлова, О. В. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры / О. В. Павлова. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127 с.

3. Подласый, И. П. Педагогика: Новый курс: Учеб. для студ. высш. учеб. заведений: в 2 кн./ И. П. Подласый. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2003. – Кн. 1: Общие основы. Процесс обучения. – 576с.

4. Яворская, Л. М. Настольная книга учителя трудового обучения: учебно-методическое пособие для учителей / Л. М. Яворская. – Минск: Сэр-Вит, 2011. – 192 с.

5. Яворская, Л. М. Трудовое обучение. Обслуживающий труд : учеб. пособие для 6-го кл. учреждений общ. сред. образования с рус. яз. обучения / Л. М. Яворская, Н. И. Шульга. – 2-е изд., испр. и доп. – Минск: Нац. Ин-т образования, 2015. – 208 с. : ил.

6. Яворская, Л. М. Трудовое обучение. Современные технологии обучения: пособие для учителей / Л. М. Яворская. – Минск: Местный Литературный Фонд: Пэйпико, 2008. – 99 с.

Урок обслуживающего труда в 6 классе

Тема урока: Молоко и молочные продукты.

Цель урока: ознакомление учащихся со значением и ассортиментом молока и молочных продуктов, с признаками их доброкачественности, условиями и сроками хранения, технологией приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Обучение определению доброкачественности молока и молочных продуктов, приготовлению блюд из молочных продуктов.

Задачи:

- создать условия позволяющие учащимся проявить интерес к изученной теме;
- способствовать развитию учебной мотивации, познавательных, творческих и коммуникативных способностей, взаимопомощи во время групповой работы;
- содействовать воспитанию у учащихся уверенности в себе, исполнительности, формированию опыта делового общения, уважительного отношения к труду.

Оборудование: компьютер; презентация «Молоко и молочные продукты» и видеофильм «Получение масла на заводе», плакат «Блюда из молочных продуктов», задания теста, карточки кроссворда, этикетки молочных продуктов.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока

I. Организационный этап

Приветствие учащихся, проверка готовности учащихся к уроку.

II. Проверка изученного материала

Тест по теме «Рациональное питание. Сервировка стола»

1. Кулинария - это...

- а) наука о вкусной и здоровой пище; б) наука о питании, о вкусной и здоровой пище; в) наука о питании.

2. Какие питательные вещества вы знаете:

- а) белки, витамины, лимоны, кальций; б) углеводы, яблоки, жиры, фосфор, хлеб; в) витамины, вода, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества.

3. Питание человека должно быть...
- а) калорийным, однообразным; б) рациональным, легкоусвояемым, достаточно калорийным; в) разнообразным, регулярным, высококалорийным.
4. Человеку рекомендуется принимать пищу...
- а) 2 - 3 раза в день; б) 4-5 раз в день; в) 5 —7 раз в день.
5. Пищу рекомендуется принимать...
- а) за 1 час до сна; б) за 2 - 3 часа до сна; в) перед сном.
6. Рациональное питание включает в себя...
- а) полдник, условия приема пищи, пищевой рацион;
 - б) нормы питания, условия приема пищи, режим питания;
 - в) режим питания, обед, пищевой рацион.
7. Сервировка - это...
- а) подготовка к приему гостей; б) подготовка и оформление стола для приема пищи; в) оформление стола столовыми приборами.
8. Цель сервировки - это...
- а) создать уют на столе; б) создать комфорт на столе;
 - в) создать порядок на столе и удобство пользования приборами.
9. Предметы сервировки стола должны соответствовать...
- а) меню; б) выбору посуды; в) оформлению стола.
10. Меню - это...
- а) завтрак и обед; б) перечень предлагаемых блюд и напитков;
 - в) соответствие блюд.

Ответы: 1. Б, 2. В, 3. Б, 4. Б, 5. Б, 6. Б, 7. Б, 8. В, 9. А, 10. Б.

Взаимоконтроль, выставление количества правильных ответов.

III. Этап актуализации опорных знаний

Учитель: Оно течёт, но не вода.

Оно, как снег, бело всегда.

На вкус узнать его легко,

Ведь это в крынке... (молоко)

– Вы уже догадались, о чем пойдет речь на уроке? (О молоке)

–Тема нашего урока: ... Молоко и молочные продукты.

(Анализ плаката «Блюда из молочных продуктов»)

1. Молоко каких животных человек употребляет в пищу?
2. Какие молочные продукты, кроме молока вы знаете?
3. Какие молочные продукты вы любите и употребляете в пищу ежедневно?
4. В чем польза молочных продуктов?
5. Можно ли долго хранить молоко и молочные продукты в комнатных условиях? Что с ними происходит в тепле? Можно ли после этого употреблять их в пищу?
6. Как можно продлить срок использования молока в домашних условиях?
А как это делают на производстве? (Ответы учащихся)

– Чему мы будем сегодня учиться? Предполагаемые ответы учащихся (Сегодня на уроке мы познакомимся с видами молока, употребляемыми людьми, его пищевой ценностью, кисломолочными продуктами, научимся определять их качество).

В ходе объяснения материала демонстрирую презентацию «Молоко и молочные продукты».

IV. Изучение нового материала

Учитель. 1. Молоко — один из ценнейших продуктов питания. Молоко благодаря своим ценным питательным свойствам с древнейших времен играет важную роль в питании людей. Его выдают работникам, занятым на вредных производствах. Оно способствует повышению общих сил работающего и быстрому выведению из организма вредных веществ, которые могут попасть в человека во время работы.

Исторические сведения

Лечебную силу молока знал еще 2000 лет назад знаменитый врач Греции Гиппократ. Как-то заболел один юноша, осмотрев его, Гиппократ назначил не снадобья и травы, а молоко.

- Давайте юноше утром, среди дня и к вечеру разбавленное ослиное молоко. А еще через 10 дней пусть юноша пьет молоко коровы... И больной вскоре выздоровел.

Гиппократ лечил молоком нервные болезни, болезни почек, сердца и желудка.

Молоко пили разное козье, ослиное, верблюжье, коровье, молоко кобылиц. Особенно полезным считалось ослиное. В Древнем Египте думали, что ванны из ослиного молока способны не только укрепить здоровье, но и продлить молодость (улучшить нежность тела, придать ему бархатистость, отбелить кожу). Да и сейчас во многие косметические маски входят молочные продукты (творог, сметана, сыворотка)

Молоко содержит все необходимые питательные вещества: жиры, белки, молочный сахар, минеральные соли, микроэлементы, витамины. В составе молока находится более 100 необходимых для организма питательных веществ, в том числе молочный сахар (лактоза) и белок (казеин), которых нет в других продуктах, они легко усваиваются организмом.

Наибольшее значение в промышленном производстве молочных продуктов у нас имеет коровье молоко. Вместе с тем на Кавказе, в Средней Азии широко используется молоко буйволиц, овец, а в некоторых местах и молоко верблюдиц и кобыл. Козье же молоко повсеместно считается лечебным.

Молоко необходимо употреблять в пищу людям всех возрастов, особенно детям и пожилым. Молочные комбинаты выпускают в продажу питьевое молоко пастеризованное и стерилизованное.

Пастеризованное молоко – это молоко, нагретое до температуры 72-75°C, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения пастеризованного молока при температуре 0...-6°C от 2 до 5 суток.

Стерилизованное молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°C, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Стерилизованное молоко удобно тем, что в герметичной упаковке его

можно долго хранить – до четырёх месяцев. Однако пастеризованное молоко полезнее, чем стерилизованное.

1. Молочные продукты (см. рис. 6, с.15 учебника)

Молоко питьевое - цельное, нормализованное, восстановленное, топленое, пастеризованное, обезжиренное, витаминизированное, стерилизованное. Сливки – это молочный жир. Сметана – это скисшие сливки. Масло – жир из взбитых сливок + пахта. Молочные консервы – молоко сгущённое и концентрированное. Кисломолочные продукты (кефир, ряженка, ацидофилин, простокваша – скисшее молоко, йогурт, творог – из скисшего молока + сыворотка), сыр, мороженое. Вторичные продукты - сыворотка, пахта. Сепаратор – прибор для обезжиривания молока.

Просмотр видеофильма «Получение масла на заводе».

Физкультминутка, гимнастика для глаз.

3. Определение доброкачественности молока и молочных продуктов.

Вопрос классу: Какие сведения о продукте можно узнать по этикетке? (Ответы учащихся).

Доброкачественность молока и молочных продуктов определяют по информации на упаковке, в которой указаны: срок годности, состав, пищевая и энергетическая ценность. Изучение таблицы 3 «Сроки хранения молока и молочных продуктов», с. 18 учебника.

Работа в группах: «Этикетка молочного продукта». Учащиеся получают разные этикетки от молочных продуктов: первая группа (молоко), вторая группа (сметана), третья группа (масло).

Проанализировав этикетки, представители групп рассказывают о сроке годности, составе, пищевой и энергетической ценности полученного молочного продукта.

Учитель. Из молока и молочных продуктов готовят: первые (молочные супы), вторые (каши, запеканки), сладкие (желе, кремы, мороженое) блюда, соусы (молочный, сметанный), напитки (молочный коктейль, кисель).

Из творога готовят более 100 блюд (холодных и горячих).

4. Тепловая обработка молока и молочных продуктов

Варка – супы, каши, ленивые вареники, кисели;

Жарение – сырники, блинчики с творогом;

Запекание – запеканки, пудинги.

Работа в группах: « Кто лучше умеет».

Составить правильную последовательность инструкционной карты по приготовлению первая группа (сырников), вторая группа (творожных котлет), третья группа (манника с кефиром) (см. практическая работа № 2, с.22-28 учебника).

V. Закрепление нового материала

Задание № 1. Работа в группах «Реши кроссворд».

Найдите в таблице зашифрованные названия молочных продуктов и блюд из них. Запишите их и расскажите как их получают.

Т	В	О	Р	О	Г	М
Р	О	К	С	М	Л	О
Ы	П	П	Р	Е	О	С
С	А	А	О	Т	К	О
Й	С	Х	С	А	О	У
О	Г	Т	Т	Н	Г	С
А	У	Р	О	А	Н	И
Ш	А	В	К	П	У	Д

Ответы: 1. творог, 2. пудинг, 3. йогурт, 4. простокваша, 5. пасха, 6. сырок, 7. сметана, 8. молоко, 9. соус.

Задание № 2 «Истинные и ложные высказывания»

Если высказывание верно, ставим Да, если неверно Нет.

1. В состав молока входят белки, жиры, молочный сахар, вода, витамины А, В2, В12, Е, D, К, РР, С, кальций, калий, железо, йод, фосфор и протеин. (Да)
2. Молоко, полученное путём нагревания до 120-145 °, то есть до такой температуры, при которой полностью уничтожаются все микробы, называют пастеризованным. (Нет)
3. Молочные супы подают в мелких тарелках. (Нет)

4. Сливочное масло хранят в холодильнике в течение 14 дней. (Нет)
5. Все молочные продукты не требуют первичной обработки. (Да)
6. Молочные продукты подвергаются следующей тепловой обработке: варке, жаренью, запеканию. (Да)
7. Молоко и молочные продукты нельзя хранить в открытой посуде и при дневном свете. (Да)
8. Молочные супы, каши, соусы должны иметь консистенцию, соответствующую данному блюду: каши – жидкие или вязкие, супы – жидкие, соусы – средней густоты. (Да)
9. Качество молочных продуктов нельзя определить по консистенции. (Да)
10. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, его кипятят. (Да)

VII. Рефлексивно- оценочный этап

5 баллов за 10 правильных вопросов теста и

5 баллов за 10 правильных ответов «Верификатора»

Рефлексия - составить синквейн

Молоко

Коровье, козье

Пьют, варят, перерабатывают

Содержит много питательных веществ

Пища