

Министерство образования и науки Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный педагогический  
университет»  
Институт физики и технологии и экономики  
Кафедра технологии и экономики

**Методы обучения школьников основам кулинарии на уроках  
технологии**

Выпускная квалификационная работа

Квалификационная работа  
допущена к защите  
Зав. кафедрой  
Чикова О. А.

\_\_\_\_\_  
дата      подпись

Руководитель ОПОП:

\_\_\_\_\_  
подпись

Исполнитель:  
Дайбова Наталия Викторовна  
обучающийся БВ-51 группы  
очного отделения

\_\_\_\_\_  
подпись

Научный руководитель:  
Сенина Эльвина Эдмундовна,  
кандидат педагогических наук,  
доцент

\_\_\_\_\_  
подпись

Екатеринбург 2016

## Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Методы обучения школьников .....	6
1.1. Трактовка понятий методов обучения школьников .....	6
1.2. Классификация методов обучения .....	10
1.3. Метод проектов - как универсальное средство обучения.....	17
Глава 2. Индивидуализация процесса обучения в современной школе.....	25
2.1. Понятие индивидуализации .....	25
2.2. Индивидуально – психологические особенности учеников 6 класса.....	31
Глава 3. Организация и результаты опытно поисковой работы .....	34
3.1. Содержание и условия проведения опытно-поисковой работы .....	34
3.2. Основные методы опытно – поисковой работы .....	37
3.3. Результаты опытно-поисковой работы и их анализ .....	40
Заключение .....	53
Список литературы .....	55
Приложение 1 .....	59
Приложение 2 .....	62
Приложение 3 .....	66

## ВВЕДЕНИЕ

Главной задачей современной системы образования является реализация основных задач развития общества, потому что именно система образования готовит учащихся к активной деятельности в разных сферах экономики, культуры, политической и социальной жизни общества. Технологическая подготовка является на сегодня важным средством развития и становления личности ученика. Экономические, социальные изменения в стране вызывают необходимость переоценки подходов и способов решения многих проблем технологической подготовки. На сегодня образование, в том числе и по предмету технология обязано дать человеку не только базовые знания, но и умение самостоятельно воспринимать и изучать новые знания, новые формы и информацию.

В рамках традиционного обучения технологии сложно достичь тех целей, которые ставит современное общество перед образованием, так как преимущественно применяются те виды работ, которые ориентированы на среднего ученика. И как следствие результатом использования этих методик обучения является низкая мотивация учащихся, преобладание у большинства учеников не способного к самостоятельному освоению новых знаний, что не обеспечивает рост интеллекта, который очень важен в современном информационном мире. И возникает противоречия между потребностями общества и системой образования.

Поскольку на сегодня актуально:

1. Умение видеть возникающие в реальной действительности проблемы, находить пути их рационального решения, используя при этом современные технологии;
2. Умение собирать необходимые для решения проблемы факты, их анализировать, разрабатывать и предлагать гипотезы решения проблем, формировать обобщение, сопоставлять с другими вариантами решения, устанавливать закономерности, делать выводы с последующим их применением;

3. Самостоятельно приобретать знания, применять их на практике;
4. Быть коммуникативными, уметь работать в команде, уметь выходить из конфликтной ситуации;
5. Самостоятельно работать над развитием собственной нравственности и культурного уровня.

Исходя из этого проблема заключается в том, что традиционные методы обучения не могут дать ученику в полном объеме качества и навыки, требующиеся ему в жизни, для решения задач и проблем, которые перед ним ставит современное общество.

Использование новых технологий в учебном процессе помогают педагогу не только успешно обучать детей технологии исходя из требований современности. Одним из таких направлений является использование метода проектов в организации учебного процесса школьников. Это дает возможность учащимся более самостоятельно работать на уроках, развивать творческие способности, а также проверять и проявлять себя в лидерстве, у них появляется личная ответственность за свои знания, они самостоятельно находят необходимую информацию, пользуясь при этом различными источниками. Каждый ученик старается довести начатое дело до конца, чтобы показать результат своего труда при этом преподаватель выступает не просто в роли учителя, а становится их равноправным партнером и консультантом. Все это и обуславливает интенсивное, активное использование проектной методики в процессе обучения в образовательной области «Технология».

**Целью** исследования является теоретическое обоснование и проведение опытно – поисковой работы по проверке осуществления метода проектов с использованием принципа индивидуального подхода в обучении как одного из условий повышения уровня самостоятельности и мотивации учащихся, их уровня знаний по изучаемой теме, а также развитие творческого потенциала.

**Объект исследования** – методы обучения школьников основам кулинарии на уроках технологии.

**Предмет** – метод проектов с использованием принципа индивидуального подхода к учащимся на уроках технологии по изучению основ кулинарии.

**Гипотеза исследования:** если на уроках технологии при изучении раздела «кулинария» будет использован метод проектов, то у учащихся повысится самостоятельность и мотивация, изменится уровень знания по изучаемой теме – они будут глубже, а также будет развиваться творческий потенциал.

В соответствии с поставленной целью и для доказательства выдвинутой гипотезы определены следующие **задачи**:

1. На основе анализа литературы дать определение и классифицировать методы обучения, в том числе подробно рассмотреть метод проектов;
2. Рассмотреть индивидуализацию обучения и особенности реализации этого принципа на практике;
3. Разработать и провести опытно – поисковую работу для проверки метода проектов на уроках технологии по изучению кулинарии.

Для решения поставленных задач использованы следующие **методы исследования**: изучение и анализ философской, справочной, психологической и педагогической литературы по теме, наблюдения, беседы с учителями технологии, изучение их опыта, тестирование и изучение продуктов деятельности учащихся.

Структура исследования: состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы и приложений.

## ГЛАВА 1. МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

### 1.1. ТРАКТОВКА ПОНЯТИЙ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Одним из важнейших понятий в педагогике является понятие методов обучения.

Рассмотрим с начало общее понятие метода. Слово «метод» от греческого *methodos*, означает в переводе на русский язык – «путь, способ исследования, обучения, изложения». Так, согласно советскому энциклопедическому словарю, метод – это способ достижения какой-либо цели или решения конкретной задачи [1]. Современный энциклопедический словарь дает определение понятия метода, как — совокупность приемов и операций познания и практической деятельности; способ достижения определенных результатов в познании и практике. [2]. Как видно из приведенных определений *метода*, на протяжении нескольких десятилетий остаются буквально неизменными, и прослеживается общая черта в определениях – «как способ достижения определенных результатов».

И в процессе обучения метод также выступает как упорядоченный способ достижения результатов, определенных учебно-воспитательными целями, как способ взаимосвязанной деятельности учителя и учащихся. Исходя из анализа психолога – педагогической литературы, можно сделать вывод, что единого понятия метода обучения в настоящее время не существует, различные авторы дают свои определения метода обучения. И проблема здесь состоит в многогранности данного понятия. Тому подтверждение высказывание В.И. Андреева «однако, не смотря на многочисленные дискуссии, понятие «метод» остается еще далеко неисследованной, а существующие определения – более чем спорными» [3].

Педагогическая наука идет вперед и все больше накапливается знаний о человеке его психических способностях и возможностях, открываются новые педагогические и психологические закономерности, и

соответственно меняются представления о процессе обучения, открываются новые стороны и направления работы. Как следствие разрабатываются новые способы обучения, и появляются новые определения понятия «метод обучения».

Несмотря на наличие многообразия понятий метода обучения, можно выделить в них некоторые общие черты. Многие авторы считают метод обучения, как способ организации учебно-познавательной деятельности учащихся.

В 1957 году в «Дидактике» М.А. Данилова и Б.П. Есипова было дано понятие методов обучения, как «способов работы учителя и руководимых им учащихся, с помощью которых достигается усвоение последними знаний, умений и навыков, а также формирование их коммунистического мировоззрения и развития познавательных сил» [4].

В 1984 году Т.А. Ильина рассматривала метод обучения как "способ организации познавательной деятельности учащихся" [5]. То есть главной задачей преподавателя по мнению Т.А. Ильиной является включение учащегося в образовательный процесс и помощь ему в организации учебной его деятельности.

Ю. К. Бабанский дал следующее определение: "Методом обучения называют способ упорядоченной взаимосвязанной деятельности преподавателя и обучаемых, направленной на решение задач образования" [6]. Таким образом, автор выделял взаимосвязь деятельности учителя, как преподавание, и деятельность учеников, как учение по достижению установленных педагогических целей.

И.Ф. Харламов совместно с организацией учебной деятельности учащихся выделял в методах еще и обучающую работу учителя. По его мнению, "под методами обучения следует понимать способы обучающей работы учителя и организации учебно-познавательной деятельности учащихся по решению различных дидактических задач, направленных на овладение изучаемым материалом" [7]. Как следует из этого определения,

автор выдвигает на первое место работу учителя, и подчеркивает, что метод обучения включает в себя не только обучающуюся деятельность преподавателя, но и организацию учебно-познавательной деятельности учеников.

Н.В. Савин давал определение методам обучения как: "способы совместной деятельности учителя и учащихся, направленные на решение задач обучения" [8]. Исходя из анализа этого определения, можно сделать вывод, что автор подчеркивает равнозначность и равноправие учителя и учеников в организации процесса обучения.

Такое же определение, дает и П. И. Пидкасистый [9].

Таким образом, ученые - дидакты дают свои определения методов обучения, делая акцент на разные стороны этого понятия.

Таблица 1

#### Контент-анализ понятий методов обучения

Автор	Понятие методы обучения	Основные свойства (акцент)
М.А. Данилов Б.П. Есипов	Способы работы учителя и руководимых им учащихся, с помощью которых достигается усвоение последними знаний, умений и навыков, а также формирование их коммунистического мировоззрения и развития познавательных сил.	Способы работы учителя.
Т.А. Ильина	Способ организации познавательной деятельности учащихся.	Включение учащегося в образовательный процесс и помощь ему в организации учебной его деятельности.
Ю.К. Бабанский	Способ упорядоченной взаимосвязанной деятельности преподавателя и обучаемых, направленной на решение	Взаимосвязь деятельности учителя и деятельности учащихся



	задач образования.	
И.Ф. Харламов	Способы обучающей работы учителя и организации учебно–познавательной деятельности учащихся по решению различных дидактических задач, направленных на овладение изучаемым материалом.	Обучающая работа учителя.
Н.В. Савина (П.И.Пидкасистый)	Способы совместной деятельности учителя и учащихся, направленные на решение задач обучения.	Равноправие учителя и учащихся, совместная деятельность.

## 1.2. КЛАССИФИКАЦИЯ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

Учитывая, что метод обучения многосторонен и по каждой из них, методы можно сгруппировать в системы. И как следствие появляются множество классификаций методов обучения по разным основаниям и объединяются на основе одного или ряда общих признаков.

«Классификация методов обучения — это упорядоченная по определенному признаку их система» [10].

В настоящее время отсутствует единая точка зрения ученых – дидактов по классификации методов обучения и разные авторы в основу систематизации методов обучения принимают разные признаки и в результате в дидактике существуют несколько классификаций.

Первое наиболее полное описание системы методов, сложившихся в 60-е годы, дал Е.Я. Голант. Он предложил классификацию по уровню активности учащихся:

- Пассивные, то есть методы при которых учащиеся только слушают и смотрят. Это такие методы как рассказ, лекция, объяснение, демонстрация, экскурсия;
- Активные, то есть методы организующие самостоятельную работу учащихся. Это работа с книгой, лабораторный метод [11].

Следующая классификация, предложенная М.А. Даниловым и Б.П. Есиповым по мнению Дубенского Ю.П. является наиболее практичной, потому что, «они исходили из того, что если методы обучения выступают как способы организации упорядоченной учебной деятельности учащихся по решению дидактических целей и задач, то, следовательно, их можно подразделить на след группы:

- методы приобретения новых знаний;
- методы формирования умений и навыков и применения знаний на практике;
- методы проверки и оценки знаний, умений и навыков» [12].

Таким образом, она основана на последовательности приобретения знаний учениками на конкретном этапе урока и «данная классификация методов согласуется с классической схемой организации учебного занятия и подчинена задаче помочь педагогам в осуществлении учебно-воспитательного процесса и упростить номенклатуру методов» [10].

Наиболее ранней считается классификация методов по источнику получения знаний. Методами этой классификации являются:

- словесные;
- наглядные;
- практические [13].

Распространенной классификацией методов обучения является классификация, предложенная М.Н. Скаткиным и И.Я. Лернером. В основу этой классификации заложены критерии деления методов обучения в зависимости от характера, то есть типу познавательной деятельности учащихся по усвоению изучаемого материала на следующие методы:

- объяснительно-иллюстративный (информационно-репродуктивный);
- репродуктивный (границы мастерства и творчества);
- проблемное изложение знаний;
- частично-поисковый (эвристический);
- исследовательский [14].

Тип познавательной деятельности (ТПД) — это уровень самостоятельности (напряженности) познавательной деятельности, которого достигают учащиеся, работая по предложенной учителем схеме обучения [10].

Было много попыток создания бинарных и полинарных классификаций методов обучения. Существует бинарная классификация методов обучения, разработанная М. И. Махмутовым, в которой представлены следующие методы:

- методы преподавания: информационно -- сообщаящий, объяснительный, инструктивно-практический, объяснительно-побуждающий, побуждающий;
- методы учения: исполнительный, репродуктивный, продуктивно-практический, частично-поисковый, поисковый.

Полинарную классификацию методов обучения предложили В.Ф. Паламарчук и В.И. Паламарчук, в основе которой заложено единство сочетания источников знаний, уровня познавательной активности учащихся и их самостоятельности, а также логический путь учебного познания.

Классификация, предложенная Ю.К. Бабанским представлена тремя группами методов:

- а) методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности: словесные (рассказ, лекция, семинар, беседа), наглядные (иллюстрация, демонстрация и др.), практические (упражнения, лабораторные опыты, трудовые действия и др.), репродуктивные и проблемно-поисковые (от частного к общему, от общего к частному), методы самостоятельной работы и работы под руководством преподавателя;
- б) методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности; методы стимулирования и мотивации интереса к учению (используется весь арсенал методов организации и осуществления учебной деятельности с целью психологической настройки, побуждения к учению), методы стимулирования и мотивации долга и ответственности в учении;
- в) методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности: методы устного контроля и самоконтроля, методы письменного контроля и самоконтроля, методы лабораторно-практического контроля и самоконтроля [15].

Существует много и других классификаций методов обучения. Так, немецкий ученый-дидакт Л. Клингберг предлагает методы в сочетании с формами сотрудничества в обучении.

- а) Монологические методы:

- лекция;
- рассказ;
- демонстрация.

б) Формы сотрудничества:

- индивидуальные;
- групповые;
- фронтальные;
- коллективные.

в) Диалогические методы: - беседы.

Польский ученый К. Сосницкий предполагает существование двух методов учения:

- а) искусственное (школьное);
- б) естественное (оказиальное).

Этим методам соответствуют два метода обучения:

- а) преподносящее;
- б) поисковое.

Еще один польский ученый – дидакт В. Оконь предлагает классификацию методов обучения, которая представлена четырьмя группами [16]:

- методы усвоения знаний, основанные главным образом на познавательной активности репродуктивного характера (беседа, дискуссия, лекция, работа с книгой);
- методы самостоятельного овладения знаниями, называемые проблемными, основанные на творческой познавательной активности в ходе решения проблем;
- методы оценочные, называемые также экспонирующими с доминацией эмоционально-художественной активности: импрессивные методы, экспрессивные методы, практические методы, учебные методы;
- практические методы (методы реализации творческих задач), характеризующиеся преобладанием практическо-технической

деятельности, изменяющей окружающий мир и создающей его новые формы.

Б.Т. Лихачев называет ряд классификаций как бы составляющих классификацию классификацией [17]. За ее основу он предлагает взять следующие:

- классификация по соответствию методов обучения логике общественно-исторического развития;
- классификация по соответствию методов обучения специфике изучаемого материала и форм мышления;
- классификация методов обучения по их роли и значению в развитии сущностных сил, психических процессов, духовно-творческой активности;
- классификация методов обучения по их соответствию возрастным особенностям детей;
- классификация методов обучения по способам передачи и получения информации;
- классификация методов обучения по степени эффективности их идейно-воспитательного воздействия, “влияния на формирование сознания детей, внутренних мотивов” и стимулов поведения;
- классификация методов обучения по основным этапам познавательного процесса (методы этапа восприятия -- первичного усвоения; методы-этапа усвоения-воспроизведения; методы этапа учебно-творческого выражения).

Рассмотренные выше классификации методов обучения являются наиболее распространёнными и часто используемыми. Все методы обучения имеют свои недостатки, но в то же время имеют свои достоинства. Как многие ученые высказывают мнение, что универсальных классификаций нет, и не может быть, так как учебный процесс динамичен, и методы обучения получают новые свойства в педагогическом процессе.

## Классификация методов обучения

Авторы	Признаки классификации	Методы обучения
	По уровню активности учащихся	Пассивные Активные
М.А. Данилов, Б.П. Есипов.	По решению дидактических целей и задач	методы приобретения новых знаний; методы формирования умений и навыков и применения знаний на практике; методы проверки и оценки знаний, умений и навыков
Н.М. Верзилин Е.И. Перовский Е.Я. Голант.	По источнику получения знаний	Словесные Наглядные Практические
М.Н. Скаткин, И.Я. Лернер	По типу познавательной деятельности	Объяснительно-иллюстративный (информационно-репродуктивный); Репродуктивный (границы мастерства и творчества); Проблемное изложение знаний; Частично-поисковый (эвристический); исследовательский.
М.И. Махмутов	Сочетание способов деятельности преподавателя и обучающегося	Методы преподавания: информационно-сообщающий, объяснительный, инструктивно-практический, объяснительно-

		<p>побуждающий, побуждающий;</p> <p>Методы учения: исполнительный, репродуктивный, продуктивно- практический, частично- поисковый, поисковый.</p>
--	--	---



### **1.3. МЕТОД ПРОЕКТОВ - КАК УНИВЕРСАЛЬНОЕ СРЕДСТВО ОБУЧЕНИЯ**

В настоящее время главным условием самореализации школьников является развитие их творческого мышления, что в свою очередь ставит перед технологическим образованием задачи по воспитанию у учащихся самостоятельного подхода к изучению, творческого отношения к делу. Для решения этих задач в педагогике прекрасно подходит метод проектов. В переводе с латинского языка «проект» означает «брошенный вперед», то есть замысел в виде прообраза объектов. В широком смысле слова проектом называется все, что задумывается или планируется [18].

В современной педагогике метод проектов не является новым методом. Метод проектов появился еще в 20-е годы прошлого столетия в США. Его называли методом проблем и связывался он с идеями гуманистического направления в философии и образовании, разработанными американским философом и педагогом Дж. Дьюи, а также его учеником В.Х. Килпатриком. Дж. Дьюи предлагал строить обучение на активной основе, через целесообразную деятельность ученика, сообразуясь с его личным интересом именно в этом знании [19]. Для развития ученика очень важно показать ему как можно решить проблемы с помощью знаний которые он получил и которые ему еще предстоит получить. Таким образом показывается значимость приобретаемых знаний.

Для решения проблемы ученики должны самостоятельно или совместными усилиями применять необходимые знания из разных областей и получить реальный осязаемый результат, тогда как учитель может лишь направлять мысли учеников в нужном направлении или подсказывать источники информации для дальнейшей самостоятельной деятельности учащихся. По своей сути метод проблем основывался на тех принципах и подходах, что и метод проектов.

Со временем метод проектов видоизменялся. Как пишет доктор педагогических наук, профессор Е.С. Полат «родившись из идеи

свободного воспитания, в настоящее время она становится интегрированным компонентом вполне разработанной и структурированной системы образования» [20]. Но суть осталось прежней: повышать интерес к получению знаний для решения проблем, к поиску фактов, к проведению их анализа, выстраивание логических цепочек к пониманию решения проблемы.

В России идеи проектного обучения также возникли в начале 20 века, практически одновременно с разработками американских коллег. В 1905 году небольшая группа преподавателей под руководством С.Т. Щацкого активно использовали в процессе обучения проектный метод. Позднее, в советское время проектное обучение также использовалось в школах. Но в силу того, что метод проектов вводили без дополнительной проработки, не было достаточного количества подготовленных преподавателей, отсутствовала специальная литература в результате всего этого возникали сложности в его использовании. И в 1931 году решением ЦК ВКП/б/ метод проектов был осужден и как следствие перестал применяться в советских школах. При этом за рубежом этот метод активно развивался. Во многих странах Европы, США, странах Латинской Америки в частности в Бразилии этот метод получил широкое распространение и применение исходя из его сути, которая предусматривает оптимальное и рациональное сочетание получения теоретических знаний и их применения на практике для решения конкретных проблем.

В начале 80х годов в Советском союзе вновь появляется интерес к методу проектов в связи с возросшим интересом к идеям Л.Н. Толстого - свободного воспитания, учета личностного фактора в обучении и воспитании детей. Интерес к этому методу был обусловлен именно тем, что метод проектов является «способом достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технология), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом» [21].

Основные требования к использованию метода проектов, по мнению профессора Е.С. Полата:

1. Наличие значимой в исследовательском, творческом плане проблемы/задачи, требующей интегрированного знания, исследовательского поиска для ее решения;

2. Практическая, теоретическая, познавательная значимость предполагаемых результатов;

3. Самостоятельная (индивидуальная, парная, групповая) деятельность учащихся;

4. Структурирование содержательной части проекта (с указанием поэтапных результатов);

5. Использование исследовательских методов, предусматривающих определенную последовательность действий:

- определение проблемы и вытекающих из нее задач исследования (использование в ходе совместного исследования метода "мозговой атаки", "круглого стола");
- выдвижение гипотез их решения;
- обсуждение методов исследования (статистических методов, экспериментальных, наблюдений, пр.);
- обсуждение способов оформления конечных результатов (презентаций, защиты, творческих отчетов, просмотров, пр.);
- сбор, систематизация и анализ полученных данных;
- подведение итогов, оформление результатов, их презентация;
- выводы, выдвижение новых проблем исследования.

Для понимания и использования метода проектов необходимо изучить типологию данного метода. Можно выделить следующие типологические признаки:

1. Метод, доминирующий в проекте (исследовательский, творческий, ролево – игровой, ознакомительно-ориентировочный и др.).
2. Характер контактов (среди участников одной школы, класса, города,

региона, страны, разных стран мира).

3. Количество участников проекта.
4. Продолжительность проекта.

В соответствии с первым признаком — доминирующего метода — различают следующие типы проектов:

1. *Исследовательские* - проекты, полностью подчиненные логике исследования и имеющие структуру, приближенную к научному исследованию: аргументация актуальности исследования, его предмет и объект, задачи, определение методов исследования, источников информации, выдвижение гипотезы решения проблемы, определение путей решения, обсуждение полученных результатов и их оформление.
2. *Творческие* - проекты, не имеющие проработанной структуры, она только планируется и постепенно развивается, в соответствии с намеченным результатом, и логикой, принятой в группе. Как правила участники группы договариваются о результатах и форме их предоставления. При этом оформление результатов должно быть четко определено.
3. *Приключенческие, игровые* - проекты, также не имеющие четко проработанной структуры, и она остаётся открытой до самого окончания проекта. Участники принимают на себя определенные роли, обусловленные характером и содержанием проекта. Результаты таких проектов либо намечаются в начале проекта, либо вырисовываются лишь к его окончанию.
4. *Информационные* – проекты, вначале которых осуществляется сбор информации об объекте, ее анализ, обобщение с последующей презентацией его результатов. Данные проекты требуют четкой структуры.
5. *Практико-ориентированные* – проекты которые четко ориентированы на конечный результат с самого начала. При чем данный результат должен быть ориентирован на социальные интересы участников

проекта. Должен иметь продуманную структуру, возможно даже сценарий работы группы участников с разработкой функций каждого из них в оформление конечного результата.

По второму признаку (характер контактов) проекты могут быть внутренние и международные:

1. *Внутренние, или региональные* это проекты в пределах одной страны, одной школы, одного класса.
2. *Международные* это проекты участники которых являются представителями разных стран.

По количеству участников проектов можно выделить три типа проектов:

1. *Личностные* (между двумя партнерами, находящимися в разных школах, регионах, странах);
2. *Парные* (между парами участников);
3. *Групповые* (между группами участников).

По признаку продолжительности проведения проекты подразделяются на следующие типы:

1. *Мини-проекты*, могут укладываться в один урок или часть урока;
2. *Краткосрочные проекты*, требуют выделения 4 - 6 уроков, которые используются для координации деятельности участников проектных групп. Основная работа по сбору информации, изготовлению продукта и подготовке презентации выполняется в рамках внеклассной деятельности и дома;
3. *Недельные проекты*, выполняются в группах в ходе проектной недели. Их реализация занимает примерно 30 - 40 часов и целиком проходит с участием руководителя проекта. При осуществлении недельного проекта возможно сочетание классных форм работы (мастерские, лекции, лабораторный эксперимент) с внеклассными (экскурсии и экспедиции, натурные видеосъемки и др.);
4. *Долгосрочные (годовые)* проекты могут выполняться как в группах, так и индивидуально. В ряде школ эта работа традиционно

проводится" в рамках ученических научных обществ. Весь цикл реализации годового проекта - от определения темы до презентации (защиты) - выполняется во внеурочное время.

Работа над проектом – процесс достаточно сложный. Для того чтобы работа над проектом была эффективно следует спланировать все этапы выполнения проекта.

В разных источниках по-разному классифицируют этапы работы над учебным проектом.

В.В. Николина выделяет следующие этапы работы над проектом:

1. Ценностно-ориентированный (осознание мотива и цели деятельности, определение замысла проекта).
2. Конструктивный (собственно проектирование).
3. Оценочно-рефлексивный (самооценка деятельности).
4. Презентативный (защита проекта) [22].

Л.Л. Розанов рассматривает следующие этапы проектной деятельности:

1. Организационно-подготовительный (выбор темы; определение задач проекта; поиск проблемы; составление предварительного плана; определение участников, методов, приемов исследования; овладение терминологией);
2. Поисково-исследовательский (разработка программы исследования; сбор и изучение необходимой информации; непосредственное исследование на основе применения методов наблюдения, эксперимента, анализа и синтеза);
3. Отчетно-оформительский (составление названия исследовательского проекта; изложение проекта);
4. Информационно – презентативный (защита проекта; самооценка и оценка проектов) [23].

Е.С. Полат предлагает следующие этапы разработки структуры проекта и его проведения.

1. Представление ситуаций, позволяющих выявить одну или несколько проблем по обсуждаемой тематике;
2. Выдвижение гипотез решения поставленной проблемы («мозговой штурм»), обсуждение и обоснование каждой из гипотез;
3. Обсуждение методов проверки принятых гипотез в малых группах (в каждой группе по одной гипотезе), возможных источников информации для проверки выдвинутой гипотезы, оформление результатов;
4. Работа в группах над поиском результатов, аргументов, подтверждающих или опровергающих гипотезу;
5. Защита проектов (гипотез решения проблемы) каждой из групп с оппонированием со стороны всех присутствующих;
6. Выявление новых проблем [21].

Оценку творческого проекта в начале осуществляет сам автор и только потом его оценивают избранное для этого жюри в составе учителя и учащихся (желательно из других классов).

Критерии оценивания выполненных проектов, которые были предложены П.С Лернером:

1. Аргументированность выбора темы, обоснование потребности, практическая направленность проекта и значимость выполнения работы.
2. Объём и полнота разработок, выполнение принятых этапов проектирования, самостоятельность, законченность, подготовленность к восприятию проекта другими людьми, материальное воплощение проекта.
3. Аргументированность предлагаемых решений, подходов, выводов, полнота библиографии, цитаты.

4. Уровень творчества, оригинальность темы, подходов, найденных решений, предлагаемых аргументов; оригинальность материального воплощения и представления проекта.
5. Качество пояснительной записки: оформление, соответствие стандартным требованиям, рубрицирование и структура текста, качество эскизов, схем, рисунков; качество и полнота рецензий.
6. Качество изделия, соответствие стандартам, оригинальность.
7. Качество доклада: композиция, полнота представления работы, подходов, результатов; аргументированность, объём тезауруса, убедительность и убежденность.
8. Объём и глубина знаний по теме (или предмету), эрудированность, межпредметные связи.
9. Педагогическая ориентация: культура речи, манера, использование наглядных средств, чувство времени, импровизированное начало, удержание внимания слушателей.
10. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убедительность и убежденность, дружелюбие, стремление использовать ответы для успешного раскрытия темы и сильных сторон проекта.
11. Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, способность работать с перегрузкой, доброжелательность, контактность [24].

В проектном обучении воплощается в реальность идея индивидуального подхода в обучении.



## **ГЛАВА 2. ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ В СОВРЕМЕННОЙ ШКОЛЕ**

### **2.1. ПОНЯТИЕ ИНДИВИДУАЛИЗАЦИИ**

Исходя из анализа литературы, можно сделать вывод, что идея индивидуализации была взята педагогикой непосредственно из психологии и частично из социологии конца XIX века. Смысловое значение индивидуализации включает в себя: индивидуальное обучение, индивидуальный подход и индивидуализацию обучения.

Индивидуальное обучение – это форма, модель организации учебного процесса при которой:

1. учитель взаимодействует лишь с одним учеником;
2. один ученик взаимодействует только со средствами обучения (книги, компьютер и т.д.).

Изучение индивидуальных особенностей и проблемы их учета в процессе образования не является открытием педагогики сегодняшнего дня. Корни ее уходят в глубокое прошлое. И, пожалуй, самый идеальный вариант учета индивидуальных особенностей существовал в бытность индивидуального обучения, домашнего воспитания [25]. Когда педагог работает с малым количеством учеников, то он мог выстроить процесс обучения так чтобы он был направлен на раскрытие и развитие определенных качеств личности ученика, и именно способствовать выработке у него определённых умений. При распространении массового обучения, в процессе работы с несколькими десятками учеников учитывать особенности каждого стало затруднительно. Учителю было сложно в данной ситуации, когда, работая с большими группами учеников, он должен был добиваться высокого уровня обучения каждого ученика.

Основным преимуществом индивидуального обучения является возможность полностью адаптировать содержание, методы и темпы учебной

деятельности ученика к его особенностям, а также контролировать каждое его действие при решении конкретных задач; проследить его движение от незнания к знанию, вносить вовремя необходимые коррективы в процесс обучения как ученика, так и учителя. Благодаря такому формату обучения ученик имеет возможность постоянно контролировать свои силы, работать в наилучшее для себя время, что, позволяет достигать высоких результатов в обучении. Индивидуальное обучение в таком «чистом» виде применяется в массовой школе весьма ограниченно (для занятий с девиантными детьми).

Индивидуальный подход рассматривается как «ориентация на индивидуально-психологические особенности ученика, выбор и применение соответствующих методов и приемов, различных вариантов заданий, дозировка домашней работы» [26]. То есть, индивидуальный подход в обучении можно рассмотреть, как:

1) важный принцип педагогики, в котором учитель взаимодействует с отдельными учащимися по индивидуальной модели в процессе учебно-воспитательной работы с классом, принимая во внимание и учитывая их личностные особенности;

2) учет индивидуальных особенностей ученика как в процессе обучения, так в общении с ним;

3) создание психолого-педагогических условий не только для развития всех учащихся, но и для развития каждого ученика в отдельности.

Таким образом, индивидуальный подход, является дидактическим принципом, который вносит свои изменения в направление организации процесса обучения.

Педагогика индивидуального подхода имеет в виду не приспособление целей и основного содержания обучения и воспитания к отдельному школьнику, а приспособление форм и методов педагогического воздействия к индивидуальным особенностям с тем, чтобы обеспечить запрограммированный уровень развития личности [27].

М.Н. Скаткин подробно рассматривает значимость индивидуального подхода как одного из общепедагогических и дидактических принципов и дает ее обоснование [28].

Во-первых, принцип индивидуального подхода, в отличие от других дидактических принципов, подчеркивает необходимость систематического учета не только социально-типического, но и индивидуально-неповторимого в личности каждого школьника.

Во-вторых, в индивидуальном подходе нуждается каждый ученик без исключения. Этот признак рассматриваемого принципа вытекает из положения о гуманитарном подходе к личности ученика.

В-третьих, индивидуальный подход является активным, формирующим, развивающим принципом, тем самым предполагается творческое развитие индивидуальности ученика.

Таким образом индивидуальный подход в учебном процессе позволяет уделять внимание к каждому ученику, его творческой индивидуальности в условиях классно-урочной системы обучения и предполагает оптимальное сочетание фронтальных, групповых и индивидуальных занятий для повышения качества обучения и развития каждого учащегося.

Индивидуализация обучения согласно анализу литературы показывает, что содержание понятия зависит от того, какие цели и средства ставятся в процессе обучения.

По мнению Инге Унт, индивидуализацию следует рассматривать с разных точек зрения, а именно процесса обучения, содержания образования, построения школьной системы. Первая из них имеет отношение к отбору форм, к методам и приемам обучения, вторая – к созданию учебных планов, программ, учебной литературы и составление заданий, для учащихся, и третья – к формированию различных типов школ и классов.

Она понимает индивидуализацию «как учет в учебном процессе индивидуальных особенностей, учащихся во всех его формах и методах, независимо от того какие особенности и в какой мере учитываются» [31].

Вместе с тем по мнению этого автора понятие индивидуализации, вовсе не предполагает обязательного учета особенностей каждого, чаще всего исследователи ограничиваются учетом групп учащихся сходных по какому-либо признаку.

Инге Унт считает, что на практике, речь идет не об абсолютной, а об относительной индивидуализации. В реальной школьной практике индивидуализация всегда относительна исходя из следующего:

- 1) рассматриваются индивидуальные особенности не каждого отдельного ученика, а группы учеников, которые имеют примерно одинаковые особенности;
- 2) учитываются лишь известные особенности или их комплексы, которые актуальны с точки зрения обучения (например, умственные способности), при этом некоторые особенности не могут быть учтены в конкретных формах индивидуализации или они вовсе не учитываются в процессе обучения (например, различные свойства характера или темперамента);
- 3) кроме того в процессе обучения учитываются некоторые свойства только тогда, когда это важно для конкретного учащегося (талантливость, свойство здоровья);
- 4) индивидуализация осуществляется не во всем объеме учебной деятельности, а эпизодически, либо в каком-то виде учебной работы и интегрирована с неиндивидуализированной работой.

Н.В. Кузьмина, рассматривает индивидуализацию учебной работы как систему дидактических и воспитательных средств, соответствующую целям деятельности и реальным познавательным возможностям коллектива класса, отдельных учеников, групп учащихся, позволяющих обеспечить учебную деятельность ученика на уровне его потенциальных возможностей с учетом целей обучения [29].

А.А. Кирсанов рассматривает индивидуализацию учебной работы как «систему воспитательных и дидактических средств, соответствующих целям деятельности и реальным познавательным возможностям коллектива класса,

отдельных учеников и групп учащихся, позволяющих обеспечить учебную деятельность ученика на уровне его потенциальных возможностей с учетом целей обучения» [30].

Исходя из определений понятий «индивидуальный подход» и «индивидуализация обучения» можно сделать вывод, что индивидуальный подход - это принцип обучения, а индивидуализация обучения - это особая организация учебного процесса в коллективе класса (группы), которая направлена на осуществление этого принципа.

Так же часто смешиваются два таких понятия, «индивидуализация» и «дифференциация», что вызывает затруднение. В науке термин «дифференциация» встречается раньше, «индивидуализации». Дифференциация (от латинского *differentia* - различие) означает расчленение, разделение, расслоение целого на части, формы, ступени, тогда применительно к процессу обучения дифференциацию понимают, как действие, задача которого - разделение учеников в процессе обучения для достижения главной цели обучения и учета особенностей каждого учащегося. Ученые давно пытаются сформировать понятие «дифференциация обучения» и дать ему толкование. Для того чтобы нагляднее представить, как менялось содержание рассматриваемого понятия, рассмотрим определения этого понятия, которые были сформулированы разными учеными:

1. Калмыкова З.И.: “Дифференциация обучения — это создание специализированных классов и школ, рассчитанных на учет психологических особенностей школьников”.
2. Унт И.Э.: “Это учет индивидуальных особенностей учащихся в той или иной форме, когда учащиеся группируются на основании каких-либо особенностей для раздельного обучения” [31].
3. Дорофеев Г.Ф., Суворова С.Б., Фирсов В.В., Кузнецов П.В.: “Эта такая система обучения, при которой каждый ученик, овладевая некоторым минимумом общеобразовательной подготовки, являющейся общезначимой и обеспечивающей возможность адаптации в постоянно

меняющихся жизненных условиях, получает право и гарантированную возможность уделять преимущественное внимание тем направлениям, которые в наибольшей степени отвечают его склонностям» [32].

Такие понятия как индивидуализации и дифференциации обучения взаимосвязаны. Индивидуализация – цель, тогда как дифференциация – средство ее достижения, то есть достижение цели. На уроках технологии преобладает внутренняя дифференциация. С ее помощью достигается различное обучение в одной и той же группе (классе): создаются условия для выбора оптимального темпа обучения, выполнения заданий различного уровня сложности, регулирования интенсивности индивидуальной помощи со стороны учителя и т. д. [33].

## **2.2. Индивидуально – психологические особенности учеников 6 класса**

В данной работе рассматривается применение метода проектов в организации обучения для учеников шестого класса. Поэтому рассмотрим индивидуально–психологические особенности учащихся этого возраста.

Как пишет Крутецкий В.А. «индивидуализация обучения означает реализацию принципа индивидуального подхода в обучении, когда оно ориентируется на индивидуально-психологические особенности ученика, строится с учетом этих особенностей» [34].

Индивидуально–психологическими особенностями называются своеобразные свойства психической активности личности, которые выражаются в темпераменте, характере, мотивационно – потребностной сфере и способностях. Они образуются в результате системного обобщения индивидуальных биологических и социально приобретенных свойств, вовлеченных в функционирование системы поведения человека, а также его деятельности и общения. Они связаны со всеми психическими процессами: мотивационно – потребностными, познавательными, эмоционально – волевыми [33].

Одним из основных психологических особенностей этого возраста является «чувство взрослости».

Чувство взрослости — это психологический симптом начала подросткового возраста [35]. По определению Д.Б. Эльконина, чувство взрослости есть «новообразование сознания, через которое подросток сравнивает себя с другими (взрослыми или товарищами), находит образцы для усвоения, строит свои отношения с другими людьми, перестраивает свою деятельность» [36].

Таким образом «чувство взрослости» это особая форма самосознания подростка которая возникает именно в переходный период в первую очередь «чувство взрослости» проявляется у школьников в потребности

самостоятельной работы, равноправия и именно уважения со стороны взрослых. Если не учитывать эти особенности учеников в организации учебного процесса это может обострить негативные черты подросткового кризиса школа обязана предлагать учащимся средства реализации их чувства взрослости и одним из таких средств реализации может стать использование в учебном процессе проектного метода. При проведении уроков с использованием метода проектов преподаватель становится партнером для учеников и таким образом они становятся равноправными участниками учебного процесса и выстраивая серьезные доверительные отношения, вместе с тем учитель имеет возможность предоставить ученикам самостоятельный подход в изучении темы.

Следующей психологической особенностью этого возраста является «склонность к фантазированию, к некритическому планированию своего будущего». Для учащихся в первую очередь является важным «свой собственный авторский замысел», а не результативная часть действия. Если преподаватель не обращает внимание или ненадлежащим образом оценивает проявление творчества, самостоятельности у учеников, а только контролирует качество «продуктов» учебной деятельности, то велика вероятность снижения мотивации у учащихся к изучению этого предмета. И как следствие учебный процесс для ученика теряет свою привлекательность и актуальность. Метод проектов позволяет в полном объеме оценивать творческий потенциал, поощряет проявления самостоятельности и «авторский замысел», и таким образом повышает мотивацию к изучению этого предмета.

Так же стоит отметить что одной из яркой характеристики этого возраста является «стремление экспериментировать», используя свои возможности. В целях удовлетворения данной потребности следует включать в учебный процесс задания, которые ученики выполняют по желанию в свободной форме. Метод проектов позволяет дать ученикам достаточно выбора и свободы в проявление экспериментов при изучении предмета. Но



при этом как отмечают специалисты «теоретическое мышление подростков находится в этом возрасте лишь на начальном этапе своего развития.» Таким образом не следует перегружать учеников новыми понятиями, а вводить их постепенно на основе имеющихся представлений.

Следующим противоречием является эгоцентризм. Среди возможных неблагоприятных последствий эгоцентрической направленности, называются помехи общению и пониманию окружающих и партнёров по общению, в то время как направленность на других позволяет человеку хорошо понимать окружающих [37**Ошибка! Источник ссылки не найден.**]. Чтобы преодолеть эгоцентризм необходимо развивать у учащихся способность к децентрации, то есть понимать других людей с учетом равноправия и терпимости, принимать разные точки зрения. У школьников этого возраста она только начинает формироваться и при умелом формировании учебного диалога она может окрепнуть и стать основанием для личностного развития.

## **ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОПЫТНО ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ**

### **3.1. СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОПЫТНО-ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ**

Экспериментальной площадкой была МАОУ Гимназия №2 города Екатеринбурга.

Целью образовательной деятельности МАОУ Гимназия №2 является формирование общей культуры личности обучающихся на основе федеральных государственных образовательных стандартов, их адаптация к жизни в обществе, создание основы для осознанного выбора и последующего освоения профессиональных образовательных программ, развитие интеллектуальных возможностей обучающихся, воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей природе, Родине, семье, формирование здорового образа жизни, создание образовательной среды, способствующей развитию интеллекта, культуры, исследовательских умений обучающихся в соответствии с их познавательными и профессиональными интересами, на основе индивидуального подхода к способностям каждого ученика.

Учебные кабинеты оборудованы необходимым методическим и дидактическим материалом, аудиовизуальной техникой, компьютерной техникой. С помощью копировальной техники осуществляется более качественная организация учебной деятельности за счет оснащения образовательного процесса необходимым раздаточным материалом.

В опытно поисковой работе в качестве контрольной и экспериментальной группы были взяты два шестых класса.

Содержанием программы «Технология» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных и профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой и проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

По окончании проектной деятельности учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, оборудованием, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, изготовления и художественного оформления изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой промышленности. В процессе выполнения проекта осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение, навыки делового бесконфликтного общения в группе.

Использование метода проектов направлено на достижение целей, которые соответствуют целям изучения технологии в основной школе:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления. пространственной) воображения, интеллектуальных, творческих,
- коммуникативных и организаторских способностей:
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Применительно к выполнению проекта у учащихся должны быть выработаны способности:

- определять потребности (поиск проблемы) и возможности своей деятельности (анализ предстоящих действий);
- находить и использовать необходимую информацию;
- выдвигать идеи решения (выбор варианта конструкции, подбор материала, выбор технологии);
- планировать, организовывать и выполнять работу;
- корректировать свои действия, уметь оценивать промежуточные результаты и итоги.

Программа данной опытно – поисковой работы сформирована с учетом опыта практической и технологической деятельности, полученного учениками при обучении на уроках технологии.

### 3.2. ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ОПЫТНО – ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ

Опытно-поисковая работа была направлена на проверку гипотезы исследования:

если будем использовать метод проектов на уроках, то у учащихся повысится самостоятельность и мотивация, знания по изучаемой теме будут глубже, а также будет развиваться творческий потенциал.

Цель опытно-поисковой работы:

проверка метода проектов с использованием принципа индивидуального подхода в обучении как одного из условий повышения уровня самостоятельности и мотивации учащихся, их уровня знаний по изучаемой теме, развитие творческого потенциала.

Задачи опытно-поисковой работы включают в себя:

- Разработку уроков по предмету технология с применением метода проекта с использованием индивидуального подхода;
- Определение критериев оценки методов;
- Формирование системы оценок по каждому критерию;
- Проведение анализа полученных результатов путем оценки ученика по каждому критерию, а также оценки общей результативности класса, полученной из расчета по всем критериям;
- Выявление целесообразности применения проектного метода с использованием индивидуального подхода в образовательной области «Технология» раздела «кулинария».

Для реализации поставленных цели и задач опытно-поисковой работы уроки по изучению кулинарии проводились в двух шестых классов, где первая группа – контрольная, а вторая – экспериментальная.

Вначале в контрольном и экспериментальном классах проводился урок по теме «блюда из мяса» с помощью так называемых «традиционных» методов обучения, с целью определения первоначального уровня выбранных четырех

критериев таких как: самостоятельность, мотивация, знания и творчество. Перечисленные критерии представлены в таблице 3. Учитель самостоятельно планировал уроки, готовил технологическую карту с передачей знаний ученикам и проведением практической работы с последующей проверкой и оценкой знаний.

Последующие занятия контрольной группы проводились по той же схеме, то есть с использованием «традиционных» методов. Учитель самостоятельно планировал уроки, готовил технологическую карту для рецепта «курица в кляре» с передачей знаний ученикам и проведением практической работы с последующей проверкой и оценкой знаний.

Занятия экспериментальной группы организовывались и проводились по проектному методу с использованием индивидуального подхода исходя из того что именно при изучении кулинарии необходимо учитывать индивидуально – психологические особенности учеников, их состояние здоровья, предпочтения. Совместная деятельность учителя и учащихся этой группы проходила следующим образом:

- 1) Первое занятие. Был проведен теоретический урок по теме «блюда из птицы». Затем учащиеся знакомят с целями и задачами, временем выполнения, порядком защиты проекта. Поскольку предварительная работа проведена, определяется тематика проекта «блюда из курицы». Учащиеся делятся на группы определяют тему, записывают цели и задачи проекта. Дома прорабатывают идеи и готовят технологическую карту.
- 2) Второе занятие. Учащиеся работают по своим проектам. Учитель осуществляет контроль за организацией работы и соблюдением техники безопасности при работе с нагревательными приборами, и режущими предметами. Последнее время отводится для защиты проекта изготовителями. Это очень важный воспитательный момент работы, так как целесообразно его проведение в такой последовательности:

- 1) вначале показывается блюдо и дается самооценка по отношению к поставленным целям.

2) затем делается коллективная экспертная оценка качества и эстетики изготовления. Здесь необходимо не допустить излишне резких и нелюбезных оценок, свойственных ученикам этого возраста.

Ясно, что со временем у каждого учителя вырабатывается своя система современной работы со школьниками над творческими проектами. Важно, чтобы исповедуемые самим учителем принципы проектной культуры доходили до детей, воплощались ими. Пусть свой проект вначале оценивает сам автор, а лишь потом жюри в составе учителя и учащихся.

Таким образом при проведении опытно-поисковой работы по заданной теме использовались два метода каждый для своей группы (класса). В результате проведенной работы учеников первой группы был получен результат в виде готовых блюд по одному рецепту курица в кляре, тогда как у второй группы было несколько блюд по разным рецептам все приготовленные из курицы.

### 3.3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОПЫТНО-ПОИСКОВОЙ РАБОТЫ И ИХ АНАЛИЗ

Для определения результатов и подведения итогов опытно-поисковой работы были определены четыре критерия такие как: самостоятельность при выполнении работы, то есть приготовления блюда, мотивация (внутренняя), знания и творчество.

Оценка уровня знаний, мотивации учащихся проводилась с помощью тестов (см. Приложение 1,2), а оценка уровня самостоятельности и проявления творческого подхода учащимися осуществлялась учителем путем наблюдения по заранее установленным критериям. Критерии перечислены в таблице 3.

Критерий «самостоятельность» при выполнении работы включает в себя следующие показатели:

- не может самостоятельно работать без помощи учителя – 0;
- иногда требуется помощь учителя или товарища – 1;
- самостоятельно работает и лишь изредка обращается за советом к учителю – 2.

Критерий «творчество» был разбит на составляющие:

1. новизна рецепта, который имеет три показателя оценки:
  - ничего нового не привнес, то есть использовал готовый рецепт – 0;
  - частично привнес что-то новое, то есть добавил новый ингредиент, либо заменил один ингредиент на другой – 1;
  - абсолютно новое, то есть осуществление авторского замысла – 2.
2. Эстетичность оформления блюда имеет два показателя:
  - эстетично не оформил блюдо, то есть не аккуратно, не изящно и т.п. – 0;
  - оформил блюдо красиво, эстетично, аккуратно, изящно, изысканно, гармонично – 2.



### 3. Оригинальность блюда:

- без использования оригинального похода как в оформлении блюда, так и в его готовки – 0;
- ученик подошел к готовке блюда и к его оформлению оригинально, то есть не обычно нарезал ингредиенты, нетипичная форма подачи блюда и т.п. – 2.

Результаты проведенных тестов и наблюдений представлены в таблицах 4, 5, 6, 7.

Таблица 3

#### Показатели и критерии оценки результатов обучения

Показатель Критерий	0	1	2
Самостоятельность при выполнении работы	Не может работать самостоятельно без помощи учителя	Иногда требуется помощь учителя или товарища	Самостоятельно работает и лишь изредка обращается за советом к учителю
Мотивация	Низкая	Средняя	Высокая
Знания	Низкий уровень	Средний уровень	Высокий уровень
<b>Творчество</b>			
Новизна рецепта	Ничего нового не привнес	Частично привнес что-то новое	Абсолютно новое
Эстетичность оформления блюда	Не оформил блюдо	-	Оформил блюдо красиво/ эстетично/ аккуратно
Оригинальность блюда (нетривиальность, своеобразность, не шаблонность, не типичность, не традиционность)	Без использования оригинального подхода как в оформлении блюда, так и в его готовки	-	Подошел оригинально к готовке блюда и к его оформлению (необычно нарезал ингредиенты, нетипичная форма подачи и т.д и т.п.)

Таблица 4

Результаты опытно – поисковой работы на констатирующем этапе в  
контрольном классе

ФИО	Самост оятель ность	Моти вация	Знания	Творчест во			Сумма	Уровень
1. Юлия А.	0	1	0	0	2	0	3	Низкий
2. Мия Д.	1	1	1	0	0	0	3	Низкий
3. Кристина К.	1	1	1	0	0	0	3	Низкий
4. Алина М.	1	2	1	0	2	2	8	Высокий
5. Софья М.	0	1	2	0	2	0	5	Средний
6. Варвара Н.	1	2	2	0	2	2	9	Высокий
7. Валерия П.	1	1	1	0	2	0	5	Средний
8. Нелли С.	1	1	2	0	0	2	6	Средний
9. Яна С.	2	2	1	0	0	2	7	Средний
10. Ангелина С.	2	2	1	0	0	0	5	Средний
11. Ирина Т.	1	1	2	0	2	0	6	Средний
12. Александра Т.	2	2	1	0	0	0	5	Средний
13. Виктория Т.	2	1	2	0	0	0	5	Средний
14. Полина Х.	1	1	2	0	2	0	6	Средний
15. Виктория Ш.	1	2	1	0	2	0	6	Средний
16. Валерия Ш.	1	1	0	0	0	0	2	Низкий
17. Анна Э.	2	2	1	0	0	2	7	Средний
Итого	20	24	21	26			91	
Среднее значение	1,2	1,4	1,2	1,5			5,4	Средний
Процент	59%	71%	62%	25%			45%	

Таблица 5

Результаты опытно – поисковой работы на констатирующем этапе в  
экспериментальном классе

ФИО	Самост оятель ность	Моти вация	Знания	Творчест во			Сумма	Уровень
1. Екатерина Б.	2	2	1	0	0	2	7	Низкий
2. Анастасия Б.	1	2	1	0	0	0	4	Средний
3. Софья В.	1	2	2	0	2	2	9	Высокий
4. Ангелина Г.	1	2	1	0	2	2	8	Высокий
5. Ангелина З.	0	1	1	0	2	0	4	Низкий
6. Эвелина К.	1	1	2	0	0	0	4	Низкий
7. Ксения К.	2	1	0	0	2	0	5	Средний
8. Ксения Л.	1	1	2	0	0	2	6	Средний
9. Елизавета Л.	0	1	1	0	0	0	2	Низкий
10. Алена М.	1	2	1	0	0	0	4	Низкий
11. Вероника П.	1	1	2	0	2	0	6	Средний
12. Виктория П.	2	2	1	0	0	0	5	Средний
13. Ульяна П.	2	1	2	0	0	0	5	Средний
14. Полина Р.	1	1	1	0	2	0	5	Средний
15. Анна С.	2	2	1	0	2	0	7	Средний
16. Дарья Ч.	1	1	0	0	0	0	2	Низкий
17. Екатерина Ш.	2	1	1	0	0	2	6	Средний
Итого	21	24	20	24			89	
Среднее значение	1,2	1,4	1,2	1,4			5,2	Средний
Процент	62%	71%	59%	24%			44%	

Таблица 6

Результаты опытно – поисковой работы на контрольном этапе в  
контрольном классе

ФИО	Самост оятель ность	Моти вация	Знания	Творчест во			Сумма	Уровень
1. Юлия А.	0	1	0	0	2	0	3	Низкий
2. Мия Д.	1	1	1	0	0	0	3	Низкий
3. Кристина К.	1	1	1	0	0	0	3	Низкий
4. Алина М.	2	2	1	0	2	2	9	Высокий
5. Софья М.	0	1	2	0	2	0	5	Средний
6. Варвара Н.	1	2	2	0	2	2	9	Высокий
7. Валерия П.	1	2	1	0	2	0	6	Средний
8. Нелли С.	1	1	2	0	0	2	6	Средний
9. Яна С.	2	2	1	0	0	2	7	Средний
10. Ангелина С.	2	2	1	0	0	0	5	Средний
11. Ирина Т.	1	1	2	0	2	0	6	Средний
12. Александра Т.	2	2	1	0	0	0	5	Средний
13. Виктория Т.	2	1	2	0	0	0	5	Средний
14. Полина Х.	1	1	2	0	2	0	6	Средний
15. Виктория Ш.	1	2	1	0	2	0	6	Средний
16. Валерия Ш.	1	1	0	0	0	0	2	Низкий
17. Анна Э.	2	2	1	0	0	2	7	Средний
Итого	21	25	21	26			93	
Среднее значение	1,2	1,5	1,2	1,5			5,5	Средний
Процент	62%	74%	62%	25%			46%	

Результаты опытно – поисковой работы на контрольном этапе в  
экспериментальном классе

ФИО	Самост оятель ность	Моти вация	Знания	Творчест во			Сумма	Уровень
1. Екатерина Б.	1	0	0	0	2	0	3	Низкий
2. Анастасия Б.	0	1	1	0	2	0	4	Низкий
3. Софья В.	2	2	2	1	2	2	11	Высокий
4. Ангелина Г.	1	2	2	0	2	0	7	Средний
5. Ангелина З.	2	2	2	1	2	2	11	Высокий
6. Эвелина К.	2	2	2	0	2	2	10	Высокий
7. Ксения К.	2	2	2	0	2	2	10	Высокий
8. Ксения Л.	2	2	1	0	2	0	7	Средний
9. Елизавета Л.	2	2	2	0	2	2	10	Высокий
10. Алена М.	2	2	1	0	2	2	9	Высокий
11. Вероника П.	1	1	2	0	2	2	8	Средний
12. Виктория П.	2	2	1	0	2	2	9	Высокий
13. Ульяна П.	2	1	2	0	0	0	5	Средний
14. Полина Р.	1	1	2	0	2	0	6	Средний
15. Анна С.	2	2	1	0	2	2	9	Высокий
16. Дарья Ч.	2	1	1	0	2	0	6	Средний
17. Екатерина Ш.	2	2	1	0	0	2	7	Средний
Итого	28	27	25	52			132	
Среднее значение	1,6	1,6	1,5	3,1			7,8	
Проценты	82%	79%	74%	51%			65%	

Сравнение результатов на констатирующем этапе опытно – поисковой работы

Критерии	Контрольная группа		Экспериментальная группа	
	Итоговая оценка	Процент	Итоговая оценка	Процент
Самостоятельность	20	59%	21	62%
Мотивация	24	71%	24	71%
Знания	21	62%	20	59%
Творчество	26	25%	24	24%
Итого	91	45%	89	44%

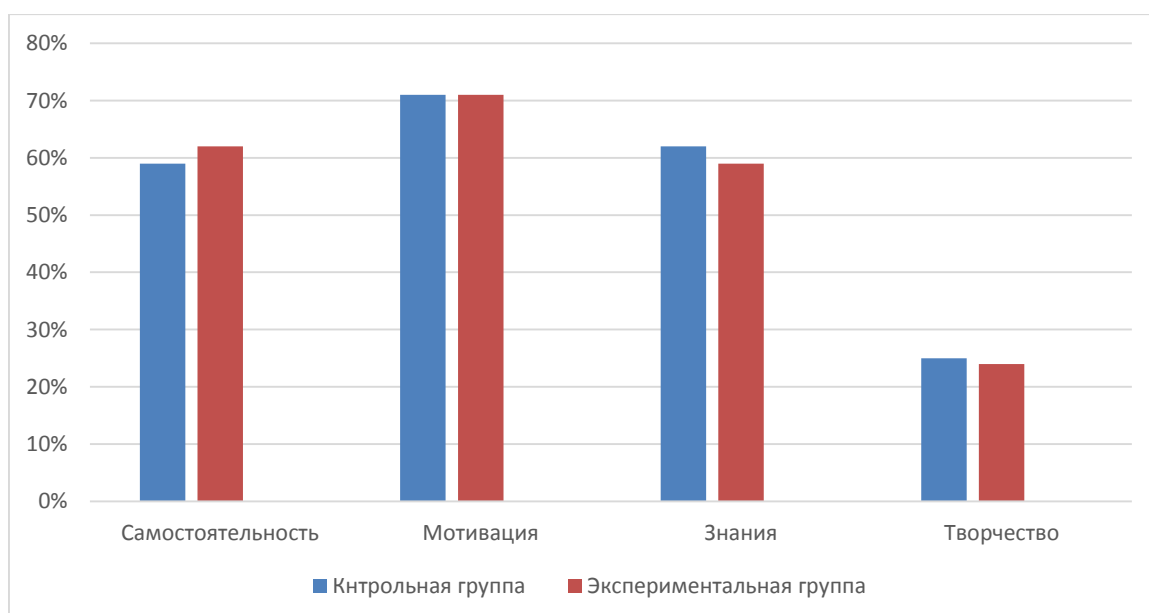


Рисунок 1 – Сравнение результатов на констатирующем этапе опытно – поисковой работы

## Сравнение результатов на контрольном этапе опытно – поисковой работы

Критерии	Контрольная группа		Экспериментальная группа	
	Итоговая оценка	Процент	Итоговая оценка	Процент
Самостоятельность	21	62%	28	82%
Мотивация	25	74%	27	79%
Знания	21	62%	25	74%
Творчество	26	25%	52	51%
Итого	93	46%	132	65%

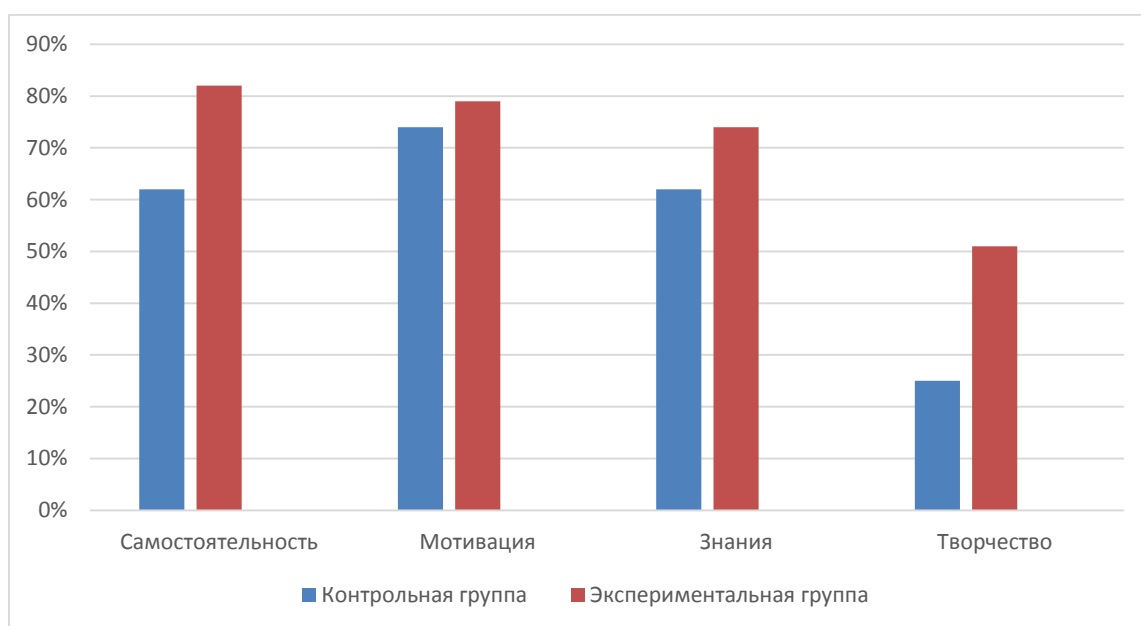


Рисунок 2 – Сравнение результатов на контрольном этапе опытно – поисковой работы

Сравнение результатов констатирующего и контрольного этапов  
контрольной группы при традиционных методах обучения

Критерии	Констатирующий этап		Контрольный этап	
	Итоговая оценка	Процент	Итоговая оценка	Процент
Самостоятельность	20	59%	21	62%
Мотивация	24	71%	25	74%
Знания	21	62%	21	62%
Творчество	26	25%	26	25%
Итого	91	45%	93	46%

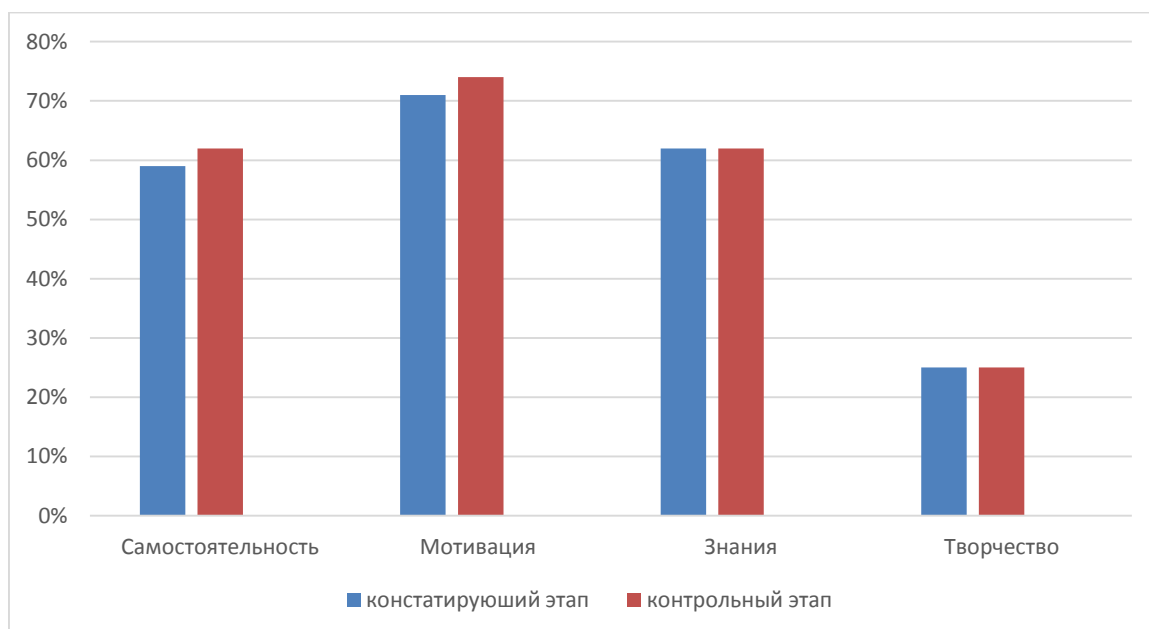


Рисунок 3 – Сравнение результатов констатирующего и контрольного этапов контрольной группы



Сравнение результатов констатирующего и контрольного этапов  
экспериментальной группы

Критерии	Традиционные методы		Проектный метод	
	Итоговая оценка	Процент	Итоговая оценка	Процент
Самостоятельность	21	62%	28	82%
Мотивация	24	71%	27	79%
Знания	20	59%	25	74%
Творчество	24	24%	52	51%
Итого	89	44%	132	65%

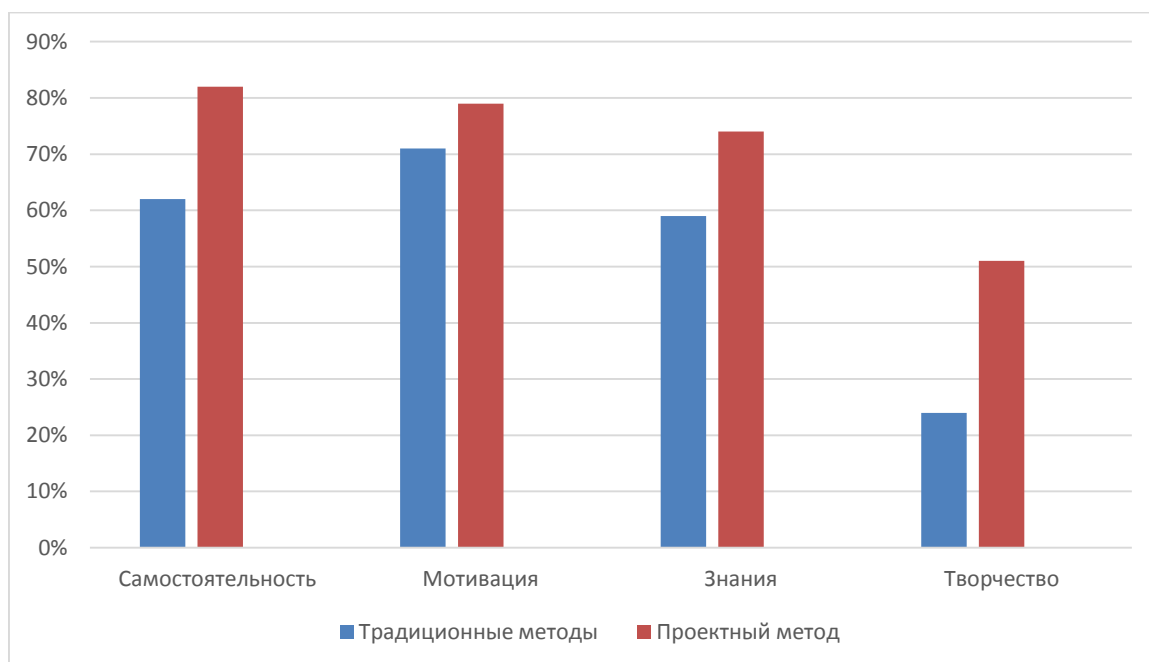


Рисунок 4 – Сравнение результатов констатирующего и контрольного этапов экспериментальной группы

Для проведения анализа определили границы каждого уровня оценки. Учитывая, что в работе используются три уровня (низкий, средний, высокий) и максимально возможное количество баллов – 12, в расчет взята величина шага в размере 4 баллов:

- От 0 до 4 включительно – низкий уровень;
- От 5 до 8 включительно – средний уровень;
- От 9 до 12 включительно – высокий уровень.

Вначале был проведен анализ уровней критериев на констатирующем этапе двух групп, контрольной и экспериментальной которые были получены по итогам проведенного урока с применением «традиционных» методов. В результате было установлено что уровень критериев у двух групп практически на одном уровне, так у контрольной группы средняя оценка по всем критериям определилась в размере – 5,4, что соответствует нижней границы средней оценки, а у второй группы – 5,2, что также соответствует нижней границы средней оценки. В процентном отношении результаты выглядят так, у контрольной группы – 45%; у экспериментальной группы – 44%. Результаты представлены в таблице 8.

По результатам анализа проведенной опытно – поисковой работы на контрольном этапе можно сделать вывод о том, что уровень оценки по четырем критериям контрольной группы сложился на уровне нижней границы средней оценки – 5,5 или 46%. А у экспериментальной группы на уровне верхней границы средней оценки – 7,8 или 65%. Результаты представлены в таблице 9.

Также стоит отметить, что при проведении обучения с использованием одних и тех же методов – «традиционных», но с изменением темы уроков уровень выбранных критериев практически не изменился. Так на констатирующем этапе средняя оценка по классу составила 5,4 или 45%, а на контрольном этапе – 5,5 или 46%. Сравнительные результаты представлены в таблице 10.

А при изменении методов обучения на проектный метод наблюдается рост средней оценки у экспериментальной группы, так на констатирующем этапе средняя оценка сложилась на уровне 5,2 или 44%, а на контрольном этапе – 7,8 или 65%, что свидетельствует о повышении уровня оценки выбранных критериев на 21%. Сравнительные результаты представлены в таблице 11.

Таким образом, исходя из наблюдений за учениками в процессе обучения выявлено, что ученики экспериментальной группы более мотивированы, выполняют большую часть заданий самостоятельно, осуществляют самоанализ по выполненной ими работы, а также подходят к выполнению задания творчески, раскрывая более в полном объеме свой потенциал.

Анализ результатов опытно-поисковой работы проводился на основе разработанных критериев и показателей осуществления индивидуализации обучения посредством метода проектов в сравнении с результатами обучения по «традиционной» схеме.

Вместе с тем, организация учебного процесса по проектному методу позволяет учитывать индивидуальные особенности учеников, то есть применять принцип индивидуального подхода в технологическом обучении именно при изучении раздела «кулинария».

На основе анализа теоретических источников, изучения практики были выявлены и учтены следующие положения:

1. Индивидуализация обучения рассматривается как учет в процессе обучения индивидуальных особенностей учащихся во всех его формах и методах независимо от того, какие особенности и в какой мере учитываются (И.Э. Унт).
2. Под реализацией метода проекта с использованием индивидуализации обучения следует понимать, как системный процесс взаимодействия субъекта учения и субъекта преподавания на основе проектирования учебного процесса и их совместной деятельности по развитию

индивидуальных особенностей школьников с учетом и самоучетом ими (школьниками) этих особенностей.

3. При выборе или разработке проектов следует учитывать следующее:

- а) обучение должно обеспечивать развитие и саморазвитие личности ученика, исходя из выявления его индивидуальных особенностей как субъекта познания;
- б) обучение строится на принципе вариативности, то есть признании разнообразия содержания, методов и форм учебного процесса.

4. Готовность ученика к изучению новой темы обуславливает содержание, структуру, форму изучения учебного материала.

В целях обеспечения равных условий и возможности удовлетворения разнообразных вкусов и предпочтений учеников, учета особенностей их состояния здоровья (аллергические реакции, наличие хронических заболеваний, наличие необходимости придерживаться диетического питания) целесообразно применять метод проектов на уроках по технологии в разделе «кулинария».

Согласно высказыванию Л.Н. Толстого: «знание только тогда становится знанием, когда оно приобретено усилием своей мысли, а не памятью» [38], в этом и заключается главная идея проектного метода.

Таким образом, на основе анализа литературы наблюдений и результатов опытно-поисковой работы, можно сделать вывод: о том, что при использовании метода проектов с учетом индивидуальных особенностей учеников на уроках технологии по изучению основ кулинарии у учащихся повысился уровень знаний, при этом можно говорить о развитии навыков и умений, так как эти элементы взаимосвязаны.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Как показывает практика, что знания, полученные учениками самостоятельно с высокой мотивацией наиболее прочны и эффективны. Ученики, которые выполняют какую – либо работу от начала и до конца получают в результате прекрасный стимул для дальнейшей учебы и развития. И не мало важно то что ученики видят, как полученные знания прекрасно находят применения на практике, что в целом делает процесс обучения более эффективным.

Ведь в настоящее время общество предъявляет высокие требования к качеству образования, необходимо чтобы ученики овладевали навыками свободного ориентирования в информационном потоке, навыками умения критически и рационально мыслить, овладевали самостоятельностью в получение знаний, их анализа и обобщения, а также умением работы в коллективе.

Проектный метод максимально предоставляет возможность применения индивидуализации и дифференциации обучения, что в первую очередь выражается в предоставлении ученику условий для работы над посильным по объёму и сложности заданию, то есть организация работы в своем собственном темпе и своими собственными методами.

Проведенная опытно-поисковая работа позволяет сделать вывод о том, что использование в организации учебного процесса проектного метода по изучению основам кулинарии на уроках технологи приводит к повышению самостоятельности в решении задач, проблем от начала и до конца, личностной мотивации, к проявлению творчества, что в свою очередь ведет к повышению уверенности у учащихся в собственных силах и возможностях.

Вместе с тем, не мало важную роль играет и то, что ученики в процессе работы над проектом вынуждены брать на себя

ответственность за свое обучение, уже более осмысленно, что в итоге сказывается на значительном повышении качества обучения, образования.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Советский энциклопедический словарь. - М., 1981. -С. 806
2. Философия: энциклопедический словарь/ под ред. А.А. Ивина — М.: Гардарики, 2004. – 1072 с.
3. Андреев В.И. Педагогика: учебный курс для творческого саморазвития/ В.И. Андреев. – 3-е изд. – Казань: Центр инновационных технологий, 2012. – 608 с.
4. Дидактика / М. А. Данилов, М. Н. Скаткин, Э. И. Монозон, и др. - М.: Академия, 1957. - 517 с.
5. Ильина Т. А. Педагогика. Курс лекций/ Т.А. Ильина. – М.: Просвещение, 1984. – 270 с.
6. Педагогика / Под ред. Ю.К. Бабанского. - 2-е изд. -М., 1988. – 385 с.
7. Харламов И.Ф. Педагогика/ И.Ф. Харламов – М.: Гардарики, 1999. – 520 с.
8. Савин Н.В. Педагогика/ Н.В. Савин - М.: Просвещение, 1978. – 124 с.
9. Педагогика. Учебное пособие / Под ред. П. И. Пидкасистого. - М.: Педагогическое общество России, 2006, – 219 с.
10. Подласый И.П. Педагогика: 100 вопросов - 100 ответов: учеб. пособие для вузов/ И. П. Подласый. - М.: ВЛАДОС-пресс, 2006. - 365 с.
11. Голант Е. Я. Методы обучения в советской школе / Голант Е. Я. - М., 1957.
12. Дубенский Ю.П. Педагогика: курс лекций/ Ю.П. Дубенский – Омск: ОмГУ, 2004. – 307 с.

13. Педагогика: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / П.И.Пидкасистый, В.А.Мижериков, Т.А.Юзефовичус; под ред. П. И. Пидкасистого. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Академия, 2014. — 624 с.
14. Лернер, И.Я. Дидактические основы методов обучения / И.Я. Лернер.- М., 2000.- 185 с.,20 Социальная педагогика : курс лекций / под. ред. Ю. Н. Галагузовой. - М.: Знание, 2000. - 380 с
15. Общая педагогика: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений/ Под ред. В.А. Сластенина: В 2ч. - М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС, 2003. - Ч.1. - 288 с.
16. Оконь, В. Введение в общую дидактику /Оконь В. – М.: Высшая Школа, 2003. - 384 с.
17. Педагогика. Курс лекций / Изд.4-е перераб. и доп. Б.Т. Лихачёв. - М.: Юрайт-М, 2001. - 607 с
18. Переверзев Л.Б. Школа и производство 2002/1: Научно-методический журнал. М.: Издательство «Школьная Пресса», 2002. — 80 с.
19. Полат Е.С. Новые педагогические технологии: пособие для учителей/ Е.С. Полат. – М.: Академия, 1997.
20. Полат Е.С. Метод проектов на уроках/ Е.С. Полат. – М.: Аспект Пресс, 2000 – 172 с.
21. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования: учебное пособие для студентов педагогических вузов и системы повышения квалификации педагогических кадров / Е. С. Полат, М. Ю. Бухаркина, М. В. Моисеева, А. Е. Петров; Под ред. Е. С. Полат. —М.: Академия, 2005. — 272 с.



22. Николина В.В. Метод проектов в географическом образовании / В.В. Николина // География в школе. – 2002. – № 6. – С. 37–44.
23. Розанов, Л.Л. Школьный геоэкологический проект: рекомендации по выполнению [Текст] / Л.Л. Розанов // География в школе. – 2004 – № 7. – С.39–42.
24. Лернер, П.С. Проектный метод в технологической подготовке школьников [Электронный ресурс] / П.С. Лернер. – Режим доступа: [http://www.bim-bad.ru/biblioteka/article\\_full.php?aid=1184](http://www.bim-bad.ru/biblioteka/article_full.php?aid=1184)
25. Карпушина Н.А. Учитывать индивидуальные особенности детей/ Н.А. Карпушина// Начальная школа. – 2000. -№2. -с.83-86.
26. Кларин М.В. Индивидуализация образования в буржуазной педагогике 20 века// Сов. Педагогика. -1987г.-№47. -с.120-126
27. Подласый И.П. Педагогика. Том 1 Учеб. для студ. высш. учеб. заведений: В 2 кн. — М.: ВЛАДОС, 2003. — Кн. 1: Общие основы. Процесс обучения. — 576 с.
28. Скаткин М.Н. Активизация познавательной деятельности учащихся в обучении/ М.Н. Скаткин. М.: МГУ, 1985. – 84 с.
29. Кузьмина Н.В. Методы исследования педагогической деятельности/ Н.В. Кузьмина. Л.: ЛГУ, 1970. – с.174.
30. Кирсанов А.А. Индивидуальный подход к учащимся в обучении/ А.А. Кирсанов. – Казань: Таткнигоиздат, 1988. – 93 с.
31. Унт И.Э. Индивидуализация и дифференциация обучения/ И.Э. Унт. – М.: Педагогика, 1990. – 192 с.
32. Дифференциация в обучении математике / Г.В. Дорофеев [и др.]// Математика в школе. -1990. - №4. - С .15-21.

33. Кругликов Г.И. Методика преподавания технологии с практикумом/ Г.И. Кругликов. - М.: Академия, 2009. – 480 с.
34. Крутецкий В. А. Психология: Учебник для учащихся пед. Училищ/ В.А. Крутецкий. М.: Просвещение, 1980. —352 с.
35. Шаповаленко И.В. Возрастная психология/ И.В. Шаповаленко. - М.: Гардарики, 2005. - 349 с.
36. Эльконин Д.Б. Избранные психологические труды/ Д.Б. Эльконин. - М.: Педагогика, 1989. – 277 с.
37. Пашукова Т.И. Эгоцентризм в подростковом и юношеском возрасте: причины и возможности коррекции: учебн. пособие для студентов, школьных психологов и учителей/ Т.И. Пашукова. – М.: Институт практической психологии, 1998. – 234 с.
38. Толстой Л.Н. Полное собрание сочинений в 90 томах, академическое юбилейное издание том 41, Государственное Издательство Художественной Литературы, Москва - 1957; OCR: Габриел Мумжиев

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Методика диагностики направленности учебной мотивации** (по Дубовицкой Т.Д.) Источник: Психологическая наука и образование. – 2002. - №2. - С.42-46

Общая характеристика методики.

Методика состоит из 19 суждений и предложенных вариантов ответа.

Ответы в виде + и – записываются либо на специальном бланке, либо на простом листе бумаги напротив порядкового номера суждения. Обработка производится в соответствии с ключом. Методика используется со всеми категориями обучающихся, начиная с 12-летнего возраста.

### **Инструкция**

Вам предлагается принять участие в исследовании, направленном на повышение эффективности обучения. Прочитайте каждое высказывание и выразите своё отношение к изучаемому предмету, проставив напротив номера высказывания свой ответ, используя для этого следующие обозначения: верно (++)); пожалуй, верно (+); пожалуй, неверно (-), неверно (--).

Благодарим за участие в опросе.

1. Занятие данным видом деятельности даёт мне возможность узнать много важного для себя, проявить свои способности.
2. Заниматься данным видом деятельности мне интересно, и я хочу знать о нём как можно больше.
3. Занимаясь данным видом деятельности мне достаточно тех знаний, которые я получаю на занятиях.
4. Учебные задания по данному виду деятельности мне неинтересны, я их выполняю, потому что этого требует педагог.
5. Трудности, возникающие при занятии видом деятельности, делают его для меня ещё более увлекательным.
6. При изучении данного вида деятельности кроме книг и журналов,

рекомендованных педагогом, самостоятельно читаю дополнительную литературу.

7. Считаю, что трудные теоретические вопросы по данному виду деятельности можно было бы не изучать.

8. Если что-то не получается по данному виду деятельности, стараюсь разобраться и дойти до сути.

9. На занятиях у меня часто бывает такое состояние, когда «совсем не хочется учиться».

10. Активно работаю и выполняю задания только под контролем педагога.

11. Изучаемый материал с интересом обсуждаю в свободное время (в школе, дома) со своими одноклассниками, друзьями.

12. Стараюсь самостоятельно выполнять задания, не люблю, когда мне подсказывают.

13. По возможности стараюсь попросить кого-то выполнить задание за меня.

14. Считаю, что все знания являются ценными и по возможности нужно знать об изучаемом виде деятельности как можно больше.

15. Оценка для меня важнее, чем знания.

16. Если я плохо подготовлен(а), то особо не расстраиваюсь и не переживаю.

17. Мои интересы и увлечения в свободное время связаны с видом деятельности, которым я занимаюсь на уроках.

18. Данный вид деятельности даётся мне с трудом, и мне приходится заставлять себя выполнять учебные задания.

19. Если по болезни (или другим причинам) я пропускаю занятия, то меня это огорчает.

### **Обработка результатов.**

Подсчёт показателей опросника производится в соответствии с

ключом, где «да» означает положительные ответы (верно; пожалуй, верно), а «нет» - отрицательные (пожалуй, неверно; неверно).

### **Ключ**

Да	1	2	5	6	8	11	12	14	17	19
Нет	3	4	7	9	10	13	15	16	18	

За каждое совпадение с ключом начисляется 1 балл. Чем выше суммарный балл, тем выше показатель внутренней мотивации к виду деятельности. При низких суммарных баллах доминирует внешняя мотивация.

### **Анализ результатов.**

Полученный в процессе обработки ответов испытуемого результат расшифровывается так:

0 – 10 баллов – внешняя мотивация

11 – 19 баллов – внутренняя мотивация.

Для определения уровня внутренней мотивации могут быть использованы также следующие нормативные границы:

0 – 5 баллов – низкий уровень внутренней мотивации

6 – 14 баллов – средний уровень внутренней мотивации

15 – 19 баллов – высокий уровень внутренней мотивации.

Для качественного анализа результатов вопросы разделены на следующие группы:

1. Ценность знаний – положительные ответы по суждениям 1,11,14,17 (максимальное количество баллов 8).

2. Самостоятельность в виде деятельности – положительные ответы по суждениям 6,8,12 (максимальное количество баллов 6).

3. Пассивность – положительные ответы по суждениям 7,10,13 (максимальное количество баллов 6)

4. Трудность в изучении вида деятельности – положительный ответ по суждению 18 (максимальное количество баллов 2)

5. Интерес к виду деятельности – положительные ответы по суждениям 2,5,19 (максимальное количество баллов 6)
6. Негативное отношение к занятиям – положительные ответы по суждениям 3,4,9 (максимальное количество баллов 6)
7. Негативное отношение к виду деятельности – положительные ответы по суждениям 15,16,20 (максимальное количество баллов 6).

Степень данных проявлений:

0 - 25% - низкая

30%-70% - средняя

75%-100% - высокая

Знак результата, полученный при суммировании баллов, показывает наличие или отсутствие данных проявлений.

Приложение 2

**Проверочная работа, 6 класс.**

**Тема: «Приготовление блюд из мяса»**

**Ф.И. \_\_\_\_\_**

- 1 При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?**
- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
  - б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
  - в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.
- 2 Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?**
- а) шницель;
  - б) биточки;
  - в) тефтели.
- 3 Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?**
- а) антрекот;

- б) шашлык «по-московски»;
- в) гуляш.

**4 Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?**

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

**5 Что такое «обвалка»?**

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

**6 Зачем мясо обсушивают?**

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

**7 За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?**

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
- б) белки свертываются, переходят в отвар;
- в) белки частично распадаются.

**8 От чего зависит продолжительность варки мяса?**

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

**9 В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?**

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

ответы:

- 1. а
- 2. в
- 3. в
- 4. в
- 5. б
- 6. б
- 7. б
- 8. а
- 9. б

Низкий уровень знаний (0-3 баллов)

Средний уровень знаний (4-6 баллов)

Высокий уровень знаний (7 и более)

**1. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?**

- а) остывшая
- б) охлажденная;
- в) мороженая.

**2. Как размораживают птицу?**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

**3. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?**

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

**4. Установите соответствие:**

Птица	Время варки
Цыпленок	а. 1 – 2 часа



Молодые куры	б. 20 – 30 минут
Старые куры	в. 2 – 3 часа
Гуси, индейки	г. 50 – 60 минут

5. Дополните фразу: Из рубленого фарша готовят \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

6. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

7. Когда следует солить куриный бульон?

- а) в начале;
- б) в конце;
- в) не имеет значение.

8. Установите соответствие:

1) Ощипывание	а) удаление внутренних органов и сальника.
2) Потрошение	б) удаление волосков, остатков перьев и пуха с тушки птицы.
3) Промывание	в) выпотрошенной птицы под проточной водой при температуре не выше 15 °С.

9. Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в толстой части мякоти ножки. Если игла свободно проходит, а вытекающий из прокола сок \_\_\_\_\_ — птица готова.

Ответы

- 1. в
- 2. б

3. а

4. 1б 2в 3г 4а

5. котлеты, биточки, кнели.

6. б

7. б

8. 1б 2а 3в

9. прозрачный

Низкий уровень знаний (0-3 баллов)

Средний уровень знаний (4-6 баллов)

Высокий уровень знаний (7 и более)

### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Класс:** 6

**Учебник:** «Технология: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2014.

**Тема урока:** Блюда из мяса.

**Тип урока:** комбинированный.

**Методы обучения:** наглядно – иллюстративный, практическая работа, работа с литературой.

**Цели:**

*Образовательные:* Ознакомить учащихся со способами определения свежести мяса; Ознакомить с первичной обработкой мяса; Ознакомить с технологией приготовления супов.

*Развивающие:* Формировать умения применять полученные знания при выполнении практических работ, выделять главное из полученной информации.

*Воспитательные:* Воспитать бережное отношение к продуктам.

**Ход урока:**

**1.Организационно-подготовительный момент.**

Приветствие, контроль посещаемости учащихся, проверка рабочей одежды и готовности к уроку.

## **2. Повторение изученного материала. Проверка знаний.**

Проверка объема и качества усвоения материала отдельными учениками, проверка сформированности общеучебных и специальных навыков и умений, комментирование (оценивание) ответов учащихся.

?– Как можно определить свежесть рыбы?

?– Чем отличаются приборы для рыбы от столовых приборов?

?– Какие правила техники безопасности мы соблюдаем, работая на кухне?

?– Какие полезные вещества содержатся в рыбе?

?– Как оказать помощь человеку, подавившемуся рыбной косточкой?

## **3. Изложение нового материала.**

Сообщение темы изучения нового материала, формулировка вместе с учащимися цели и задачи изучения нового материала, показ практической значимости изучения нового материала, мотивация учащихся к его освоению, постановка перед учащимися учебной проблемы.

Сегодня на уроке мы узнаем много нового и интересного из таинственного мира Кулинарии. Поговорим о мясе и мясных продуктах.

Мясо - ценный продукт питания. Оно содержит около 20% белков, жиры, различные соли, около 75% воды, экстрактивные вещества, которые являются сильными возбуждателями аппетита, витамины (В1, В2, РР).

В среднем человек съедает за жизнь до 2000 кг мяса.

### **Как определить свежесть мяса.**

1. Свежесть мяса можно определить по следующим органолептическим показателям: внешний вид, цвет, запах, консистенция, состояние подкожного жира и костного мозга, сухожилий, а также качество бульона и самого мяса после пробной варки.

2. Доброкачественное мясо покрыто тонкой корочкой подсыхания. Цвет корочки - бледно-розовый или бледно-красный. При ощупывании поверхности мяса рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к

- пальцам, сок прозрачный. Консистенция мяса плотная.
3. Ямки от надавливания пальцем быстро восполняются.
  4. На разрезе у телятины цвет мяса беловато-розовый, у говядины - красный, у баранины - коричнево-красный, у свинины - розовато-красный. Говяжий жир имеет белый, кремовый или желтоватый цвет, твердый по консистенции, при надавливании крошится, не мажется. Бараний жир - белый, плотный. Свиной - мягкий, бледно-розовый или белый. Костный мозг желтого цвета, блестящий на изломе, полностью заполняет все пространство трубчатых костей. Сухожилия эластичные и плотные. Поверхность суставов белая и блестящая.
  5. Из доброкачественного мяса получается прозрачный и ароматный бульон, на поверхности которого плавают крупные «блестки» жира; бульон из несвежего мяса мутный, с неприятным запахом и мелкими «блестками» жира.
  6. Проткнув замороженное мясо разогретым ножом или иглой, можно почувствовать неприятный запах не свежего мяса.
- Первичная обработка мяса.**
1. Мороженое мясо размораживают на воздухе при комнатной температуре.
  2. Размороженное мясо обмывают холодной водой, а жирные участки - теплой.
  3. Особенно загрязненные места и клейма срезают.
  4. После обмывания, мясо зачищают – удаляют излишний жир, пленки, сухожилия.
  5. Кости, сухожилия, пленки можно использовать для приготовления бульона.
  6. Мясо следует нарезать поперек волокон.
  7. Порционные куски отбивают специальным молотком.
  8. Для получения котлетной массы, мясо дважды пропускают через мясорубку.

**Полезные советы:**

1. Сырое и вареное мясо необходимо нарезать поперек волокон.
2. Мясо старых животных отличается от мяса молодняка более темной окраской, желтым цветом жира.
3. Жесткое говяжье мясо лучше уваривается и становится мягким, если его на несколько часов до готовности натереть сухой горчицей (перед приготовлением горчицу смыть холодной водой).
4. Вкусовые качества мяса улучшатся, если его на некоторое время замочить в молоке.
5. Чтобы запекаемое в духовке мясо не стало жестким, поливать его нужно только горячей водой или бульоном. А чтобы оно стало более сочным, в духовке рядом с ним хорошо поставить сосуд с водой.
6. Более мягкими будут отбивные, если их смазать растительным маслом или горчицей и поставить на 20—30 мин в холодильник.
7. Чтобы бульон был наваристее, мясо кладут в холодную воду, а для того чтобы вкуснее было само мясо - в кипяток. Чтобы мясо быстрее уваривалось, соль в бульон кладут не сразу, а через 20—30 минут после начала варки.
8. Чтобы бульон был ароматным и прозрачным, сначала 30—40 мин его держат при бурном кипении (периодически снимая пену), затем доваривают на слабом огне. Когда бульон готов, в него вливают столовую ложку холодной кипяченой воды, дают постоять и процеживают.
9. Чтобы определить, достаточно ли на сковороде разогрелся жир, нужно положить в него кусочек хлеба. Если около него появится пена — жир готов.
10. При жарении нужно учитывать, что мясо с костью прожаривается быстрее, чем кусок мякоти.
11. Котлеты, жареное мясо, птица готовы, если, нажав на них ложкой или проткнув вилкой, увидите прозрачный сок.
12. Хорошо прожаренное или проваренное мясо легко отделяется от кости.
13. Для обжаривания куски мяса укладывают на противень или сковороду с интервалом не менее 1 см, чтобы излишне не охлаждался жир. При более

тесной их укладке долго не образуется корочка, излишне выделяется сок и мясо становится жестким.

У разных народов в зависимости от условий их жизни, материальной обеспеченности, привычек и т. п. сложились свои, традиционные способы приготовления мяса. Например, у населения Древней Руси чаще это было жаркое из больших кусков мяса. Это обуславливалось спецификой приготовления пищи в русских печах. Кухонные плиты (по образцу голландских), на которых можно было готовить любые мясные блюда, ввел в России Петр I. Одна из первых таких плит (с конфорками) была сооружена в его дворце. В то же время в обиход русской жизни стали входить такие мясные блюда иностранного происхождения. Тогда же появились и котлеты, только они были не такими, к каким мы привыкли теперь, а натуральные, т. е. кусочек мяса с косточкой (от французского слова «котлет» — ребрышко). Позднее котлеты стали делать из рубленого мяса и, наконец, с появлением во второй половине XIX в. мясорубки — из промолотого, с добавлением лука, яйца и хлеба, который придает котлете пышность и специфический вкус. Интересна история происхождения куриных (пожарских) котлет. По преданию, их «изобрел» хозяин трактира в г. Торжке Пожарский. Случилось так, что, когда проезжий вельможа потребовал телячьих котлет, не оказалось телятины, и находчивый трактирщик сделал их из курицы. Уловка удалась, гостю котлеты очень понравились. Он рассказал о них своим знакомым, и слава о новом блюде быстро распространилась. Об этом даже есть строки у А. С. Пушкина: «На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, жареных котлет отведай и отправься налегке...» Есть версия, что Пожарского научил делать котлеты из курятины заезжий француз.

Перед тем как приступить к практической работе, нужно вспомнить какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе на кухне.

#### **Правила безопасности при работе с электроприборами:**

1. Перед началом работы проверить состояние шнура и вилки.
2. Работать сухими руками.

3. Разбирать прибор после его отключения.
4. Отключать от сети прибор нужно держаться за вилку, а не за шнур.

#### **Правила безопасности при работе с духовкой:**

1. Во избежание ожогов не прикасаться к корпусу плиты.
2. Не открывать дверцу духовки, за выпекаемыми изделиями наблюдать через смотровое стекло.
3. Вынимать изделие из духовки, пользуясь прихватками.
4. Время и режим тепловой обработки в духовке задаются учителем.

#### **Правила безопасности при работе с ножом:**

1. Работать только хорошо заточенным ножом.
2. Пользоваться ножом осторожно.
3. Передавать нож только ручкой вперед.
4. Не поднимать нож высоко над доской.

### **3. Практическая работа.**

Повторив правила, проверив подготовку рабочих мест, учащиеся приступают к практической работе.

Пользуясь инструкционной картой учащиеся выполняют работу. Во время работы учитель контролирует в учащихся, по использованию приёмов работы с ножом при нарезке овощей. При работе у плиты с горячей посудой и жидкостью. Так как организация работы бригадная, то каждый выполняет свое задание, часть учащихся занята сервировкой стола. В процессе сервировки стола, учителем делаются целевые обходы, даются консультации, т.е. советы. Уделяется большое внимание по соблюдению техники безопасности, санитарии. По окончании приготовления блюда, учащиеся выполняют дегустации оценивают сервировки стола, оформление блюда, их вкусовые качества, методом самоконтроля и взаимоконтроля, также анализирует отклонения при приготовлении блюда

Учитель задает вопросы учащимся:

1. Соответствуют ли вкусовые качества супа? (Прозрачный, ароматный вкусный, соль в норме)

2. Сохранилась ли форма вкусовые нарезки овощей и всех продуктов, при этом соответствует ли их готовность? (форма нарезки брусочками, продуктов соответствует)

3. Правильная форма нарезки овощей?

#### **5. Подведение итогов занятия.**

1. Характеристика работы бригады, анализ допущенных отклонений при выполнении практической работы.

2. Выделить лучшие работы и ответы.

3. Сообщение оценок за теоретические знания и активную работу.

Технологическая карта

#### **Ингредиенты для супа:**

- 3 литра воды
- 4-5 картофелин
- 200 г мелкой и тонкой вермишели
- 250 г свиного фарша
- 1 луковица
- 1/2 моркови
- 1 яйцо
- 2 столовых ложки манной крупы
- растительное масло, зелень и специи по вкус.

1. Поставьте воду на огонь.
2. Очистите и нарежьте кубиками картофель.
3. Очистите и мелко порубите лук, а очищенную морковь крупно натрите на терке. Спассеруйте овощи на растительном масле.
4. В фарш вбейте яйцо, всыпьте необходимое количество манной крупы и специи по вкусу.
5. Тщательно перемешайте фарш и если полученная масса на ваш взгляд будет жидковата, то добавьте еще пол-ложки или даже целую ложку манной крупы.



6. В закипевшую воду закиньте очищенный и порезанный на кубики среднего размера картофель.
7. Как только вода с варящимся в ней картофелем закипит, закиньте в суп зажарку.
8. Через 15-20 минут после закипания супа можно уже закладывать в него сформированные мокрыми руками фрикадельки.
9. Как только фрикадельки всплывут на поверхность, закиньте обжаренную вермишель.

#### Приложение 4

Тема: Виды домашней птицы. Блюда из птицы.

Цели урока:

- познакомить с видами домашней птицы, с первичной обработкой птицы;
- научить выполнять первичную обработку птицы;
- воспитывать доброжелательные отношения в коллективе, культуру труда;
- развивать у учащихся творческое мышление, умение работать в группах.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока.

##### *1. Организационный момент*

- Проверка готовности к уроку.
- Проверка списочного состава.
- Сообщение темы и цели урока.

##### *2. Объяснение нового материала*

Мясо — один из самых древних продуктов питания человека. Наши первобытные предки ели его сырым, а, научившись добывать и хранить огонь, стали поджаривать. Со временем человек начал приручать животных, а затем и разводить их.

В родовом обществе с животными были связаны многие верования и обряды. В каждом роду был свой тотем — вид животного или растения, якобы состоящего в родстве с данной группой людей. Тотемному животному или

растению причинять вред и употреблять его в пищу запрещалось. Тотемизм был распространен у всех народов мира. Пережитки его сохранились практически во всех религиях, и нашли отражение во многих преданиях. Вот одно из них.

Когда над древней Индией опускалась ночь и звезды серебряной сеткой покрывали небо, над страной раздавался пронзительный крик. Это кричали священные солнечные птицы. Они предупреждали человека о том, что наступает полночь и злые духи, победившие солнце, бродят по земле. Но к утру снова проносился тот же звонкий крик «ку-ка-ре-ку» — теперь он возвещал, что злые духи уходят и скоро утро.

Безвестные путники проникали в эту страну и увозили чудесных птиц в Китай. Две с половиной тысячи лет назад в Индию отправились солдаты из Персии. Когда войско царя Дария вернулось из похода, солдаты взяли с собой богатую добычу: алмазы, ткани, краски, пряности. Привезли они и очень красивых солнечных птиц: с золотистой грудью, рыжей, как огонь, спиной, с длинным черно-зеленым изогнутым, словно серп, хвостом. Это были дикие предки петухов. Вместе с ними путешественники и воины привозили и кур.

Натуралисты посещали леса Индии, предгорья Гималаев и острова Малайского архипелага, где обитают дикие куры, и узнали, что живут они преимущественно в кустарниках, зарослях бамбука, легко перелетают с дерева на дерево, а гнезда устраивают на земле. Узнали, что дикие куры бывают бурые, желтые, пестрые, встречались даже белые дикие петухи и совсем черные курочки.

В Персии всерьез поверили индийской сказке о том, что солнечные птицы предостерегают человека от ночных злых духов. И там был издан приказ держать петухов в каждом доме. Причем строго запрещалось убивать их. Тем временем солнечные птицы стали появляться и в других странах. Две тысячи лет тому назад их завезли в поселения и города на берегу Черного моря — в Керчь, в Херсон, возле Севастополя.

Вскоре куры стали кудахтать, а петухи горланить по всей Руси, превратившись из неприкосновенной сказочной птицы... в продукт питания. Широко распространились они и в странах Европы, а в иных местах стали самым дешевым и доступным для всех мясным продуктом.

К XVIII веку широко распространились куры и в странах Европы, а в иных местах стали самым дешевым и доступным для всех мясным продуктом.

Так было и на Корсике. Остров буквально кишел курами. В бедных семьях их чаще всего просто отваривали — таким образом, получались и суп, и отварное мясо на второе.

Рассказывают, что, употребляя птицу почти ежедневно в течение трех десятилетий (и в детстве, и в годы военной службы), Наполеон, в конце концов, приобрел к ней стойкое отвращение и, став консулом, а затем и императором, приказал своим поварам, чтобы они никогда, ни под каким видом не смели ему подавать курицу. Ослушнику грозила гильотина. Все свято исполняли требования Наполеона.

До тех пор, пока его поваром не стал Лягюпьер. Это был виртуоз кулинарного искусства, не привыкший к тому, чтобы ему мешали в его кулинарных замыслах и придумках. Он молча выслушал распоряжение императора и на следующий день подал ему на обед... курицу, причем никак, внешне не замаскированную. Наполеон был вне себя от бешенства.

Вызванный для объяснения Лягюпьер, хладнокровно заявил императору, что последний волен его казнить, но пусть вначале попробует хотя бы кусочек блюда. Если оно не понравится, то Лягюпьер готов расстаться со своей головой. Удивленный Наполеон из любопытства попробовал блюдо кулинара и был поражен, что оно не имеет специфического запаха и вкуса куриного мяса, столь раздражающего его.

С тех пор Лягюпьер получил разрешение включать куриное мясо в императорское меню и каждый раз готовил птицу так, что вкус ее был иным.

История эта поучительна. Ведь приедается любая пища, и мясо тоже, если из него готовить одно и то же. Искусный же повар из одного вида мяса всегда может приготовить множество не похожих по вкусу блюд.

Блюда из домашней птицы, особенно из кур, индеек, легко усваиваются организмом человека. Они имеют большое значение в питании не только взрослого человека, но также детей и больных.

Мясо домашней птицы содержит больше полноценных белков, чем мясо крупного и мелкого скота, в нем меньше соединительной ткани, жир его имеет более низкую температуру плавления.

В предприятия общественного питания домашняя птица поступает главным образом остывшей, охлажденной или мороженой в ошипанном виде. Птица может быть непотрошенной, полупотрошенной и потрошенной.

В полупотрошенной тушке птицы не должно быть кишечника, а в потрошенной — внутренних органов (кроме легких, почек и сальника), головы, ног и крыльев. Голова удаляется по 2-й шейный позвонок включительно, ноги — по пяточный сустав, крылья — по локтевой сустав.

По упитанности и качеству обработки домашнюю птицу подразделяют на I и II категории.

Тушки птицы, дважды замороженные, с изменившимся цветом, независимо от упитанности и качества обработки, к реализации в предприятиях общественного питания не допускаются и используются для промышленной переработки.

Мясо дичи отличается особым вкусом: оно имеет горьковатый, но приятный вкус и содержит вещества, возбуждающие аппетит.

Дичь — глухари (черный, серый), рябчики, куропатки (белая, серая), тетерева и фазаны.

### **Первичная обработка птицы.**

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций: оттаивания (если птица мороженая), ошипывания, опаливания,

потрошения, промывания, формовки (заправки) и приготовления полуфабрикатов.

**Оттаивание.** Оттаивают мороженую домашнюю птицу и дичь в камере хранения при температуре от 3 до 6° или непосредственно в цехе при 15—20°.

**Ощипывание.** У оттаявших тушек перья ощипывают, начиная с шейки. Чтобы при этом не повредить кожи, ее следует растягивать пальцами левой руки в том месте, где выдергивают перья. Ощипывают тушку быстрыми движениями рук, выдергивая сразу по нескольку перьев в направлении, обратном их естественному росту. Ощипывают домашнюю птицу непосредственно после убоя, так как у остывшей птицы перья выдергиваются с трудом, и кожа может разорваться. Чтобы ускорить и облегчить ощипывание только что убитой птицы, ее погружают на одну минуту в горячую воду (70-80°).

**Опаливание.** Опаливают домашнюю птицу и некоторые виды дичи, чтобы удалить мелкие волоски и перья, оставшиеся после ощипывания тушки. Ошпаренную птицу не опаливают. Перед опаливанием тушки расправляют, чтобы на них не было складок кожи. Для этого крылья следует развернуть и, взяв одной рукой тушку за голову, а другой рукой за ножки, немного растянуть и опалить на некоптящем пламени газовой или спиртовой горелки.

### **Приготовление полуфабрикатов.**

**Котлетная масса.** Котлетную массу чаще всего готовят из мяса кур, индеек, рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей и фазанов.

При изготовлении котлетной массы из тушек домашней птицы используют филе и мякоть ножек, а из тушек дичи (кроме фазана и куропатки) — только филе. Ножки фазана и куропатки также можно использовать для приготовления котлетной массы, так как они не имеют горького привкуса. С филе и мякоти ножек снимают кожу и отделяют мясо от костей.

Подготовленное мясо два раза пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом из муки

не ниже 1-го сорта (с хлеба срезают корку и замачивают его в молоке за 15 минут до использования), солят и тщательно перемешивают.

В котлетную массу из дичи, кроме хлеба и соли, кладут молотый горький перец. Затем котлетную массу вновь пропускают через мясорубку, добавляют в нее сливочное масло, которое перед этим хорошо разминают, и все еще раз тщательно перемешивают.

На 1 кг мяса берут 250 г пшеничного хлеба, 320—350 г молока или сливок, 30 г сливочного масла, 20 г соли, 0,1 г молотого перца (последний кладут только в котлетную массу из дичи).

Из котлетной массы формируют котлеты и биточки.

Полуфабрикаты укладывают на деревянные лотки или металлические луженые противни, посыпанные молотыми сухарями, и до тепловой обработки хранят при температуре от 0 до 5° в холодильных камерах, холодильных шкафах или на льду не более 24 часов.

#### *Практическая работа «Курица в кляре»*

Ингредиенты:

Куриное филе — 500 Грамм

Соль, перец — По вкусу

Растительное масло — 20 Миллилитров

Мука — 2 Ст. ложки

Яйца — 2 Штуки

Молоко — 30 Миллилитров

1. Филе курицы нарезаем на продолговатые кусочки. Солим и перчим с обеих сторон.
2. Теперь делаем кляр. Яйца смешиваем с кукурузной мукой и молоком, перемешиваем. Кляр должен быть по консистенции похож на сметану. Добавляем в кляр соль и перец по вкусу.
3. В сковороде разогреваем растительное масло на среднем огне. Каждый кусочек курицы хорошенько обмакиваем в кляр и кладем на сковороду.

4. Когда кляр с нижней стороны станет румяным - переворачиваем и обжариваем до румяности с другой стороны.

5. Обжаренные кусочки курицы кладем на салфетку, чтобы та впитала весь ненужный жир и масло.

6. Вкуснейшая курица в кляре готова. Подавать с любимым соусом и гарниром в горячем виде.

5. *Закрепление материала. Подведение итогов урока. Рефлексия*

- Какое значение в питании имеет мясо птицы?
- Перечислить виды птицы?
- Что включает первичная обработка птицы?
- Ассортимент блюд из птицы.

Выставление оценок. Анализ урока.