

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

**Развитие эстетического вкуса у учащихся в процессе изучения
раздела технологии «Кулинария» в 5-7 классах**

Выпускная квалификационная работа

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

Исполнитель:
Кузьмина Ксения Игоревна,
студента группы БТ-41

дата

подпись

подпись

Руководитель ОПОП:
Чикова О.А.

Научный руководитель:
Чикова Ольга Анатольевна,
зав. кафедрой технологии и
экономики,
д.ф.-м.н.

подпись

подпись

Екатеринбург 2016

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ ТЕХНОЛОГИИ И ЕГО ВКЛАД В РАЗВИТИЕ У НИХ ЭСТЕТИЧЕСКОГО ВКУСА.....	6
1.1. Анализ государственного образовательного стандарта и примерной учебной программы по технологии.....	6
1.2. Современные принципы, формы и методы обучения школьников технологии.....	11
ГЛАВА 2. МЕТОДЫ РАЗВИТИЯ ЭСТЕТИЧЕСКОГО ВКУСА У ШКОЛЬНИКОВ ПРИ ОБУЧЕНИИ ТЕХНОЛОГИИ.....	15
2.1. Понятие и сущность эстетического вкуса.....	15
2.2. Формы, методы и средства формирования эстетического вкуса у учащихся.....	19
2.3. Учебно-тематический план и конспекты занятий по учебному разделу технологии «Кулинария».....	26
ГЛАВА 3. ОПЫТНО-ПОИСКОВАЯ РАБОТА И АНАЛИЗ ЕЁ РЕЗУЛЬТАТОВ.....	34
3.1. Условия проведения и содержание опытно-поисковой работы.....	34
3.2. Методы измерения уровня сформированности эстетического вкуса у школьников.....	38
3.3. Анализ результатов опытно-поисковой работы. Методические рекомендации.....	42
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	45
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	46

ВВЕДЕНИЕ

Проблема эстетического воспитания обучающихся остаётся актуальной на всех этапах развития Российской системы образования. В ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» подчеркивается необходимость формирования и развития эстетического вкуса обучающихся.

Реформы образовательной системы ставят перед школами новую серьезную задачу: воспитать человека – члена общества, главным достоянием которого будет общечеловеческая культура и общечеловеческие ценности.

Эстетическое воспитание есть целенаправленный процесс формирования у человека эстетического отношения к окружающей действительности [7]. Такое отношение с возникновением человеческого общества развивалось вместе с ним. В современном обществе эстетическое воспитание ведется в интересах всего общества.

Актуальность выпускной квалификационной работы заключается в том, что задача активного приобщения всех школьников к эстетическим ценностям и развитие эстетического вкуса учащихся обусловлена политическими, экономическими и социальными особенностями жизни развитого общества[9]. Учащиеся часто встречаются с различными видами искусства, но без целенаправленного педагогического руководства, эффект воспитательного, эстетического, познавательного влияния часто оказывается незначительным. Оно не может больше оставаться каким-то второстепенным средством воздействия на детей, ведь именно оно является той гармоничной частью духовного богатства личности, которая развивает в ней чувства истинно человеческие, такие как эстетические, интеллектуальные, нравственные. Сегодня нет школы, в которых отсутствовал бы интерес к эстетическому воспитанию.

Объект исследования: процесс обучения технологии в общеобразовательной школе

Предмет исследования: развитие эстетического вкуса у учащихся при обучении технологии в основной общеобразовательной школе.

Цель исследования: определить условия, способствующие развитию эстетического вкуса школьников при обучении технологии.

В соответствии с целью исследования были поставлены следующие **задачи исследования:**

1. Провести анализ научной, нормативной и учебно-методической литературы по проблеме исследования.
2. Определить эффективные формы, методы и средства развития эстетического вкуса учащихся.
3. Рассмотреть роль учебного предмета «Технология» в развитии эстетического вкуса учащихся.
4. Разработать конспекты уроков по технологии, направленные на развитие эстетического вкуса учащихся.

Гипотеза исследования: если выделить компоненты эстетического вкуса (знания, умения и эстетические ценности) и развивать их, применяя оптимальный комплекс методов и средств обучения, то развитие эстетического вкуса у учащихся будет проходить успешно.

Используемые методы: анализ литературы и нормативно-правовой документации; изучение и обобщение результатов отечественной и зарубежной практики обучения технологии; методологический анализ и синтез.

В первой главе был проанализирован государственный образовательный стандарт и учебная программа по технологии. Рассмотрены принципы, формы и методы процесса обучения технологии.

Предметом рассмотрения второй главы являются вопросы развития эстетического вкуса у учащихся на уроках технологии. Было рассмотрено понятие «эстетический вкус», а также формы, методы и средства формирования эстетического вкуса у учащихся.

В третьей главе представлены общие сведения об опытно-поисковой работе и описан каждый этап реализации ее на практике, а так же описаны полученные результаты, проведен их анализ.

ГЛАВА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ ТЕХНОЛОГИИ И ЕГО ВКЛАД В РАЗВИТИЕ У НИХ ЭСТЕТИЧЕСКОГО ВКУСА

1.1. Анализ государственного образовательного стандарта и учебной программы по технологии

В государственном стандарте образования по предмету «Технология» собраны требования к обеспечению учебного процесса, в которые включены перечень инструментов, оборудования для проведения практических и лабораторных работ, перечень демонстрационного оборудования, печатных пособий, компьютерных и информационных технологий, технических средств обучения.

Стандарт образования по технологии помогает создать предметно-развивающую среду, помогающую реализовать требования, выдвигаемые к уровню подготовки учащихся.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии изучается в рамках одного из трех направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» [4].

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, его содержание предоставляет учащимся возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей действительности, окружающей человека.

Рабочая программа по технологии составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей [9]:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- овладение 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; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного 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.

В "активизации способности творчески трудиться, достигать высокой степени совершенства своих результатов труда, как духовного, так и физического" видит цель эстетического воспитания Л.П. Печко [4; 16].

Такой же точки зрения придерживается Н.И. Киященко. "Успех деятельности личности в той или иной области определяется широтой и

глубиной развития способностей. Вот почему всестороннее развитие всех дарований и способностей личности есть конечная цель и одна из основных задач эстетического воспитания" [1; 29]. Главное - воспитать, развить такие качества, такие способности, которые позволят личности не только достигнуть успеха в какой-либо деятельности, но и быть творцом эстетических ценностей, наслаждаться ими и красотой окружающей действительности.

Учебный предмет «Технология. Обслуживающий труд» построен по модульному принципу.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников и предоставляет им возможность применить на практике знания основ наук [8].

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Необходимо учитывать потребности личности школьника, его семьи и общества, достижения педагогической науки, поэтому конкретный учебный материал для включения в программу отбирается с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета. Конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, даёт примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учётом возрастных особенностей учащихся[12].

Специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий; знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности.

В процессе изучения учебного предмета «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5-8 классов.

Должны знать и уметь:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработке и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системе конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- технологию выполнения швов: правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей[3].

Таким образом, программа по технологии ориентирована на приобретение учащимися жизненно необходимых знаний, умений и навыков. Это и технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приёмы оформления интерьера, приёмы художественного рукоделия и основам кулинарии.

1.2. Принципы, формы и методы процесса обучения технологии

При планировании и организации занятий по технологии, учитель должен опираться на общедидактические принципы, представляющие собой основные, исходные положения, определяющие эффективность и целесообразность педагогической деятельности (принцип систематичности, научности отбора учебного материала, принцип учета индивидуальных и возрастных особенностей школьников, принцип связи теории с практикой, принцип сознательности и активности школьников в различных видах деятельности и пр.).

Принципы обучения являются необходимым инструментом в преподавательской деятельности. Благодаря им происходит процесс соединения теоретических представлений с педагогической практикой. Принципы обучения, в обучении труду, носят, прежде всего, рекомендательный характер, а необязательный. Это происходит потому, что деятельность педагога, во время процесса, обучения может преломляться через различные формы и приемы [5].

Анализ проводимых уроков технологии показывает, что их структура и методы во многом зависят от тех дидактических целей и задач, решаемых в процессе обучения, а также от тех средств, что имеются в распоряжении учителя. Все это позволяет говорить о методическом разнообразии уроков, которые, однако, могут быть классифицированы по типам [5]:

1. уроки-лекции (практически - это монолог учителя на заданную тему, хотя при известном мастерстве учителя такие уроки приобретают характер беседы);

2. лабораторные (практические) занятия (такого рода уроки обычно посвящены отработке умений и навыков);

3. уроки проверки и оценки знаний (контрольные работы и т.п.);

4. комбинированные уроки.

Такие уроки проводятся по схеме:

- повторение пройденного - воспроизведение учащимися ранее пройденного материала, проверка домашнего задания, устный и письменный опрос и т. д.

- освоение нового материала. На этом этапе новый материал излагается учителем, либо «добывается» в процессе самостоятельной работы учащихся с литературой.

- отработка навыков и умений применения знаний на практике (чаще всего - решение задач по новому материалу);

- выдача домашнего задания.

Учителю технологии приходится использовать различные виды наглядности: естественную и картинную, объемную и звуковую, символическую и графическую.

Преподавание технологии тесно связано с соблюдением двух важнейших дидактических правил, связанных с принципом наглядности (по Ч. Куписевичу). Прямое изучение действительности, то есть изучение, основанное на наблюдении, измерении и различных практических видах деятельности, должно быть исходным пунктом учебной работы с учащимися в тех случаях, когда они еще не располагают таким запасом наблюдений и представлений, которые необходимы для понимания изучаемой на уроке темы.

Чтобы ученик смог приобрести верные, прочные и оперативные знания путем непосредственного изучения определенных предметов, явлений и процессов, его познавательной деятельностью следует умело руководить. С психологической точки зрения различают предметную, изобразительную и словесную наглядности.

Предметная наглядность в технологии предполагает непосредственное восприятие производственных объектов (образцов изделий, сырья и т.д.), приемов работы и т.п.

Изобразительная наглядность осуществляется с помощью учебно-наглядных пособий и средств наглядности: моделей и макетов, учебных таблиц, технологических карт, диапозитивов и диафильмов, телевидения, видео - и кинофильмов.

Под словесной наглядностью понимают яркую, образную, живую речь педагога, вызывающую у учащихся конкретные представления.

Таким образом, необходимо учесть, что даже рациональное использование принципа наглядности не приводит к исключению из процесса обучения слова (устного или письменного). В правильном сочетании слова, видов и средств наглядности заложен успех многих уроков технологии [7].

В практике учителя технологии одно из самых важных мест занимают демонстрационные (наглядные) методы обучения. Так в методике принято называть совокупность действий учителя, которая состоит в показе учащимся самих предметов или их моделей, а также в представлении им определенных явлений или процессов с объяснением их существенных признаков.

Демонстрация (показ) способна сформировать у учащихся точный и конкретный образец трудовых действий, которому они будут подражать, сверять с ним свои действия. Эффективность демонстрации во многом зависит от правильной методики показа.

По характеру познавательной деятельности учащихся М.Н. Скаткин и И.Я. Лернер выделили пять групп методов:

объяснительно–иллюстративный (информационно-рецептивный) метод – учитель сообщает готовую информацию, а учащиеся ее воспринимают, осознают и фиксируют в памяти;

репродуктивный метод – воспроизведение учеником простых действий по заранее определенному алгоритму; используется для формирования умений и навыков;

метод проблемного изложения – учитель ставит проблему и показывает возможные пути ее решения;

частично-поисковый (эвристический) метод – учитель расчленяет проблемную задачу на подпроблемы, а учащиеся осуществляют отдельные шаги в поиске ее решения;

исследовательский метод – самостоятельное решение учащимися проблемной познавательной задачи.

Таким образом, ни один из методов не является универсальным, то есть никакой метод, взятый в отдельности, не может обеспечить реализацию всех функций обучения и достижение его цели.

ГЛАВА 2. МЕТОДЫ РАЗВИТИЯ ЭСТЕТИЧЕСКОГО ВКУСА У ШКОЛЬНИКОВ ПРИ ОБУЧЕНИИ ТЕХНОЛОГИИ

2.1. Понятие и сущность эстетического вкуса

Идеи эстетического воспитания и эстетического вкуса зародились в глубокой древности. Представления о сущности эстетического воспитания, его задачах, целях изменялись, начиная со времен Платона и Аристотеля вплоть до наших дней. Эти изменения во взглядах были обусловлены возрождением эстетики и пониманием сущности её предмета. Термин "эстетика" образовано от греческого, означающее воспринимаемый чувством. Многие философы считали, что объектом эстетики как науки является прекрасное. Эта категория и легла в основу системы эстетического воспитания [13].

В широком смысле под эстетическим воспитанием понимают целенаправленное формирование в человеке его эстетического отношения к действительности. Это специфический вид общественно значимой деятельности, осуществляемой субъектом (общество и его специализированные институты) по отношению к объекту (индивид, натура, группа, коллектив, общность) с целью выработки у последнего системы ориентации в мире эстетических и художественных ценностей в соответствии со сложившимися в данном конкретном обществе представлениями об их характере и назначении [19].

Эстетическое образование, приобщение людей к сокровищнице мировой культуры и искусства – все это лишь необходимое условие для достижения главной цели эстетического воспитания – формирования целостной личности, творчески развитой индивидуальности, действующей по законам красоты [18].

Полагаясь на сложившуюся практику воспитательной работы, обычно выделяют следующие структурные компоненты эстетического воспитания [17]:

- Воспитание творческих потребностей и способностей;
- Эстетическое самообразование и самовоспитание, ориентированные на самосовершенствование личности;
- Художественное воспитание в его образовательно-теоретическом и художественно-практическом выражении, формирующее художественную культуру личности в единстве навыков, знаний, ценностных ориентаций, вкусов;
- Эстетическое образование, закладывающее теоретические и ценностные основы эстетической культуры личности.

Эстетическое воспитание не только открывает душу человека навстречу звукам, краскам, формам мира, но и в целом способствует более полному, более связному и глубокому пониманию мира и более гармоничному, всестороннему раскрытию себя. Это способствует и развитию творческого мышления, расширяет возможности в поиске и нахождении новых путей, новых решений, в том числе в сфере науки, производства, экономики [11].

Воспитание красотой и через красоту формирует эстетико-ценностную ориентацию личности, развивает способность к творчеству, к созданию эстетических ценностей в сфере трудовой деятельности, в повседневной жизни, в поступках и поведении и, конечно, в искусстве.

Эстетическое воспитание гармонизирует и развивает все духовные способности человека, необходимые в различных областях творчества. Оно тесно связано с нравственным воспитанием и эстетическим вкусом, так как красота выступает своеобразным регулятором человеческих взаимоотношений. Благодаря прекрасному, человек часто интуитивно тянется и к добру.

Эстетический вкус – это внутреннее чувство, связанное с ощущением удовольствия от созерцания прекрасного и доставляемой от него радостью. Иначе говоря, радости от созерцания прекрасного образа трансформируются в сознании субъекта в ощущения удовольствия, формирующего его эстетический вкус. Наличие последнего становится одной из главных характеристик качества эстетического сознания человека, отражающих его онтологический статус [7].

Формирование эстетического вкуса – проблема не только эстетическая, поэтому проблему рассмотрения категории эстетического вкуса исследовали философы: Ш.М. Герман, Л.Н. Коган, О.В. Лармин, И.А. Масеев, Г.Н. Поспелов, Г.В. Плеханов, Б.В. Сафронов, В.К. Скатерщиков, Л.Н. Столович и другие; психологи: Л.С. Выготский, В.А. Разумный, С.Л. Рубинштейн, А.С. Молчанова, Б.Г. Ананьев и другие; педагоги: Н.К. Крупская, А.С. Макаренко, В.А. Сухомлинский, Л.Н. Толстой, К.Д. Ушинский и другие. Как отмечают исследования данных ученых, это проблема эстетического воспитания в целом [10].

Если бы эстетический вкус был чем-то инертным или нейтральным; если бы «в нем и через него и благодаря ему не сказывались определенные духовные интересы», - пишет Г.З.Апресян, то о таких вкусах не спорили бы. Правда, И. Кант с глубоким убеждением отстаивал сформулированное им положение о том, что о вкусах не спорят. Их он рассматривал исключительно в субъективном плане и безотносительно к социальным условиям и интересам.

Кант отказывался признавать правомерность каких-либо законов и правил, на основе которых можно было бы доказать, что одни вкусы хорошие, а другие плохие. Философ-идеалист рекомендовал принимать эстетические вкусы такими, какими они проявляются и не затевать никаких споров о них.

Роль эстетического вкуса в формировании творческой позиции состоит в том, что оно не только способствует развитию чувств, оформлению

человеческой чувственности и её обогащению, но и просвещает, обосновывает – рационально и эмоционально – необходимость творческого отношения к миру.

Кант утверждал, что эстетический вкус - это явление не только индивидуальное, но и по своей природе общественное. Эта природа и есть постоянный источник не утихающих споров об эстетических вкусах: симпатиях и антипатиях, тяги к одним явлениям и предметам, при полном равнодушии или даже неприязни к другим.

Споры об эстетических вкусах никогда не исчезнут, ибо весьма устойчива индивидуальность, субъективность любых вкусов, а тем более, эстетических. Острота не утихающих и горячих споров отражает тот идеологический аспект, который всегда в той или иной форме выражается в эстетических вкусах. Эта острота определяется и тем, что сфера эстетического всегда задевает людей «за живое», порождая глубокие переживания.

Вопреки идеалистам, считающим эстетический вкус либо врожденной, либо чисто субъективной интуитивной способностью личности, марксистская эстетика рассматривает эстетический вкус исторически, как продукт общественных отношений, созидательной деятельности людей. «Эстетический вкус представляет собой диалектическое единство общего, особенного и единичного, общественного и личного, коллективного и индивидуального» [11].

Опосредованно эстетический вкус воздействует и на интеллектуальную жизнь субъекта. Таким образом, эстетическое - это лишь категория, через которую личность наполняется внутренним содержанием и проявляется во всем своем многообразии.

Таким образом, для нас эстетический вкус, как одна из категорий эстетического, - это проблема педагогического воздействия на личность, и как результат этого воздействия - развитие личности, которая решается

индивидуально через аспекты воспитательной деятельности со стороны образовательного процесса.

2.2. Формы, методы и средства формирования эстетического вкуса у учащихся 5-7 классов

Проблема формирования эстетического вкуса у учащихся 5-7 классов – это проблема эстетическая, но решается она в конкретном социальном контексте. Творческий человек – решающая сила современного производства, ибо в современном понимании прогресса делается ставка на свободный мозг, гибкое мышление, фантазию, интуицию.

Достичь этого помогают эстетические впечатления, развивающие мозг, обеспечивающие его устойчивость, полноту и гармоничность его функционирования; способность к эстетическим восприятиям и переживаниям стимулирует свободу и яркость ассоциаций, неординарность видения и мышления [4].

Потому не только гуманистические установки, но и прагматические, деловые соображения заставят общество думать о создании условий, стимулирующих максимальную отдачу человека в творческой сфере. Не только забота о прекрасном и гармонии, но и соображения пользы, выгоды, процветания заставляют считать организацию системы действенного эстетического воспитания одной из первоочередных задач современного общества [9].

Эстетическое воспитание оттачивает непосредственно-эстетическую область сознания: эстетический вкус, ценностные ориентации, идеалы, установки, критерии. Однако оно захватывает в поле своего воздействия и всю личность. В работах Б.В. Сафронова, И.А. Масеева цели и задачи эстетического воспитания состоят в формировании активной творческой

личности, стремящихся к созданию прекрасного во всех сферах жизни - к свершению возвышенных дел и героических поступков, к созданию красивых вещей и высокохудожественных произведений искусства. Эти цели и задачи будут распространяться и на процесс формирования эстетического вкуса, как части эстетического воспитания.

Будучи важнейшим средством передачи всего накопленного человечеством эстетического опыта от поколения к поколению, эстетический вкус выполняет свои специфические задачи. Во-первых, он начинается с создания определенного запаса элементарных эстетических знаний и впечатлений, без которых не могут возникнуть склонность, тяга, интерес к эстетически значимым предметам и явлениям.

Разносторонность и богатство знаний об эстетическом освоении человеком природы, о самом себе, о мире художественных ценностей - основа формирования широких интересов, потребностей и способностей, которые проявляются в том, что их обладатель во всех способах жизнедеятельности ведет себя как эстетически творящая личность.

Активное взаимодействие с окружающей средой, в результате которого субъект преобразует окружение в соответствии со своими внутренними идеалами, невозможно, если человек не обладает необходимыми для этого знаниями и умениями. В свою очередь, эстетический вкус раскрывается в эстетическом отношении человека к предметам и явлениям окружающего мира. Ребенок не только отражает эти явления в своем сознании, он анализирует их и с эстетической стороны, определяет их эстетическую ценность. Уровень сформированности эстетического вкуса во многом зависит от того, насколько обширна область эстетических ценностей. Таким образом, можно сделать вывод, что для успешной преобразовательной деятельности обучающегося в сфере эстетического воспитания необходимо формирование трёх составляющих – знаний, умений и эстетических ценностей. Диагностику и сам процесс формирования эстетического вкуса

школьников целесообразно осуществлять в соответствии с этими компонентами [29].

Для формирования эстетического вкуса школьника на уроках технологии следует использовать все методы, которыми располагает современная дидактика [12]:

Объяснительно-иллюстративные:

- рассказ;
- объяснение;
- опыты;
- таблицы и др.

Это способствует формированию у школьников знаний об основных элементах производства, материалах, технике, технологии, организации труда и трудовой деятельности человека.

Репродуктивные (воспроизводящие). Эти методы содействуют развитию у учащихся практических умений и навыков.

Проблемно-поисковые:

- проблемное изложение,
- частично-поисковые,
- исследовательские.

Если педагог не ставит перед собой таких задач, то он не будет целеустремленно работать над их разрешением. Значит, в обучении будет преобладать стихийность. А в результате снизится и воспитывающее и развивающее значение урока. В современной школьной практике используются различные педагогические технологии, обеспечивающие активизацию творческих способностей учащихся [7].

В образовательной области «Технология» наиболее продуктивными я считаю проектные творческие технологии обучения. В процессе проектной деятельности учащиеся развивают свой творческий потенциал и усваивают основополагающие закономерности построения современных технологий.

Наиболее эффективными в образовательном смысле являются:

- метод проектов;
- современные методы создания новых технических и технологических решений;
- технология игры.

Эстетическая деятельность – есть воспитание понимания и ощущения прекрасного и стремление активно создавать его и воплощать в действительность. Оно имеет своей целью расширить познание детей, сформировать мир их чувств, развить и утвердить гуманистичное, человеческое отношение к людям, к жизни.

Нужно отметить, что особая роль в формировании эстетического вкуса учащегося принадлежит семье, именно в семье школьник получает начальные представления о жизненных ценностях, при этом формируются эстетические ориентации, эстетические знания, эстетическое отношение к действительности. В обиход детской жизни важно вводить элементы эстетического оформления ближайшего окружения и быта. Если родители создают необходимые условия в доме (благоприятную домашнюю обстановку, эстетику быта), то ребенок в такой семье становится участником и создателем предметно-эстетической среды дома. Уже с того момента, когда ребенок открывает утром глаза, он попадает в разнообразный и богатый мир вещей. На него эстетически воздействует и мебель, и занавески, и цветы на окнах, и обои, и одежда, и окраска парт, классных стен и т.д. [21]. Дети совместно с родителями участвуют в перестановке мебели и выражают свое желание видеть предметы быта в том или другом месте. Принимают активное участие в создании уюта в доме, декоративном украшении и эстетическом оформлении жилища. Общая гармония и соответствие, отсутствие шаблона, чистота, порядок, красота и удобства – вот те основные требования, которым должна удовлетворять каждая квартира для полноценного воспитания подрастающего поколения. Взаимодействие родителей и учителя по формированию эстетического вкуса школьников с

помощью уроков технологии можно осуществлять в форме встреч-семинаров для родителей с обсуждением различных вопросов о дизайне интерьера, формах, способах и элементах эстетического оформления жилища, изготовления предметов быта и т.д. Внимание к декоративным элементам быта, интерес к творческой работе с ребенком, создание поделок в домашней среде развивают эстетическое отношение к действительности. Родителям необходимо научить ребенка оценивать окружающий мир с эстетической точки зрения, с тем, чтобы он сознательно и правильно умел преобразовывать окружающий мир, домашний быт, предметно-пространственную среду, где он живет и трудится. Особого внимания заслуживает организация обучения, ориентированного на приобщение школьников к ценностям национальной культуры. Традиционные народные ремесла и промыслы становится средством целенаправленного приобщения детей к декоративно-прикладному творчеству, выросшему из культурно-исторических традиций народов, населяющих Россию, и отражающего их национальный характер, эстетический вкус. Усвоение лучших образцов эстетического наследия в их самобытной национальной форме, живое приобщение к духовно – нравственным ценностям народа, глубокое восприятие их в контексте всей известной культуры – оптимальный путь эстетического развития школьников. Приобщение к национальной культуре при обучении технологии возможно на основе организации декоративно-прикладного творчества. К основным видам декоративно-прикладного творчества относят: вязание, вышивание, батик, бисероплетение, витражную роспись, роспись по дереву. Хохломская, гжельская посуда, дымковская и филимоновская игрушка, городецкая доска, семеновская матрешка, жостовский поднос для современного ученика могут послужить эталоном при создании собственного изделия. Изделия декоративно-прикладного творчества обладают эстетическими качествами и служат для оформления быта и интерьера. В частности, изделие, расписанное в той или иной технике, является образцом создания композиции, гармоничного сочетания цветов,

плавности линий, отражает культуру народа, его традиции, нравы, обычаи. Народное творчество имеет большое значение для развития творческого воображения и эстетического вкуса у школьников. И в наше время технология отделки изделий в различных техниках росписей продолжает привлекать многих мастеров декоративно-прикладного творчества. Продолжатели дела росписи – наши современники совершенствуют технологию отделки и подготовки изделий, отбирают наиболее пригодные для обработки материалы, создают неповторимые, своеобразные, лаконичные и вместе с тем очень эффектные приемы письма. Поэтому целесообразно знакомить учащихся с работами лучших мастеров, но, при этом необходимо отметить, что сам факт знакомства, в отрыве от форм и методов организации преобразовательной деятельности учащихся, не позволяет формировать их эстетический вкус. По словам Конышевой Н. М. изучение национальной эстетики не может быть сведено лишь к поверхностному анализу декоративно художественных приемов, которые применяются в тех или иных художественных ремеслах. Иными словами, созданные учащимися изделия необходимо сравнивать с эталоном, выявлять соответствия образцу, так как при сравнении готового изделия с образцом-эталонном у школьника развиваются компоненты эстетического вкуса (соответствие форме образца, соразмерность всех частей орнамента, соответствие колорита и т.д.). Знакомство учащихся с национальными традициями, декоративно-прикладным творчеством, с работами известных мастеров, способствуют формированию эстетического вкуса, на основе которого возникают эстетические переживания, содействующие возникновению потребностей и эстетических ценностей.

Воспитание ставит своей задачей развитие правильных научных представлений о прекрасном, а также формирование высоко совершенных эстетических вкусов. Отсюда вытекает: сама эстетическая деятельность в образовательном процессе подразумевает формирование эстетического вкуса. Сегодня задачу эстетической деятельности мы понимаем не только как

духовное единство с окружающим нас миром, особенно природой, но и как созидательный процесс преобразования действительности [9].

Если эстетический вкус – необходимая основа для выработки хорошего художественного вкуса, то в свою очередь сам процесс такого формирования эстетического вкуса, который длится всю жизнь человека, оказывает обратное влияние на эстетическое сознание человека, обогащает его. Такова дидактическая связь между категориями эстетического сознания и эстетическим вкусом.

И тогда под эстетическим вкусом надо подразумевать процесс длительного, систематического, целенаправленного развития всех категорий эстетического вкуса, который будет способствовать формированию развития личности в образовательном процессе.

Известно, что на развитие эстетического вкуса влияют не только природа и искусство, но и окружающие вещи, предметы быта, если они выполнены с должным художественным вкусом. Воспитанию хорошего вкуса и творческой активности у учащихся на уроке технологии могут способствовать занятия по сервировке стола, оформлению бутербродов, салатов, вторых блюд и кондитерских изделий.

Практически все темы программы по предмету «Технология (Кулинария)» позволяют осуществлять эстетическое воспитание школьников на уроках труда.

Так, на занятиях по кулинарии, учитель формирует у учащихся навыки сервировки стола, его украшения; поведения за столом. Он проводит беседы о том, как должны сочетаться посуда, украшения стола и скатерть, интерьер комнаты; дает советы по сервировке повседневного и праздничного столов.

Школьники учатся фигурной нарезке фруктов и овощей с помощью различных приспособлений; украшений блюд зеленью лука, петрушки и укропа; овощами, составляющими блюдо. В процессе подобных работ учащиеся приобретают умение сочетать полезное с красивым.

2.3. Учебно-тематический план и конспекты занятий по учебному разделу технологии "Кулинария"

Данная программа разработана в полном соответствии с проектом федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования Министерства образования и науки РФ (для 5-7 классов).

Вводное занятие (2 ч.). Введение учащихся в новый предмет. Ознакомление с правилами санитарии и гигиены, правилами техники безопасности. Знакомство с правилами поведения на уроках.

Кулинария (12 ч.). Физиология питания (2 ч.). Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Практические работы. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы [11].

Блюда из сырых и вареных овощей (2 ч.). Основные теоретические сведения. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Практические работы. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Варианты объектов труда. Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых и вареных овощей. Овощные гарниры.

Блюда из яиц (2 ч.). Основные теоретические сведения. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Практические работы. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. Варианты объектов труда. Омлет, яичница, вареные яйца.

Бутерброды, горячие напитки (2 ч.). Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Варианты объектов труда. Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Сервировка стола к завтраку (2 ч.). Основные теоретические сведения. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Практические работы. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Варианты объектов труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (2 ч.). Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей,

фруктов, грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Практические работы. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корнеьев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда. Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

Учащиеся должны знать:

- смысл технологических понятий: кулинария, пищевые продукты, пищевая ценность продукта, рацион питания;
- виды оборудования современной кухни;
- технологическую последовательность приготовления блюд;
- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющих на здоровье человека;
- профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов;

Учащиеся должны уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: использовать инструменты, приспособления, оборудование для приготовления, повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- соблюдать правила этикета за столом;
- сервировать стол;

- оформлять приготовленные блюда [8].

Ниже представлен план-конспект урока по технологии, разработанный нами:

План-конспект урока по технологии

Класс: 6

Дата: 20.05.2015

Тема: Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

Цели обучения:

Что должен знать ученик:

- правила сервировки стола к ужину;
- элементы этикета;
- как нужно вести себя за столом.

Что должен уметь ученик:

- сервировать стол к ужину;
- правильно вести себя за столом;
- соблюдать основные правила этикета при приёме гостей.

Тип урока: теоретический.

Ход урока

Этап урока	Время этапа, мин.	Деятельность учителя	Деятельность учащихся
Организационный момент	5	Приветствую, проверяю готовность рабочего места, отмечаю отсутствующих	Приветствуют
Мотивация к учению	5	Сообщаю тему и цели урока	Слушают, записывают
Формирование новых знаний	15	Показываю, рассказываю, объясняю	Слушают, записывают, выполняют
Закрепление пройденного материала	5	Задаю вопросы	Отвечают устно
Подведение итогов	5	Выставляю	Слушают,

уроков		оценки, задаю вопросы, отвечаю на вопросы	отвечают, Задают вопросы
Выдача домашнего задания	5	Задаю задание	Записывают

1. Организационный момент (5 минут).

Здравствуйте ребята. Садитесь. Меня зовут Ксения Игоревна. Сегодня я проведу у вас урок технологии. Для начала проверим отсутствующих. Уберите со столов все лишнее и приготовьте ручки с тетрадями.

2. Мотивация к учению (5 минут).

На прошлом уроке вы проходили тему «Сладкие блюда и напитки». Давайте вспомним-какие продукты используют для приготовления сладких блюд? (Фрукты, ягоды и продукты их переработки, сахар, шоколад, какао, кофе, чай, сливки, молоко, яйца). А какой компонент является главным для приготовления киселя? (Крахмал)

Хорошо, а сейчас запишите в тетрадь тему сегодняшнего урока.

3. Формирование новых знаний (15 минут).

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приема пищи.

Предварительная сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе. Красиво убранный стол вызывает приятное чувство, повышает аппетит. Надо сервировать стол ежедневно, а не только в праздничные дни. Это поможет выработать привычку есть опрятно, усвоить, как правильно пользоваться столовыми приборами.

Основная цель сервировки – накрыть стол, расставив в определенном порядке столовые приборы, посуду, кушанья.

Хочу добавить, что в понятие «прибор» входят нож, вилка и ложка.

К ужину рекомендуется застилать стол цветной скатертью. На стол ставят хлеб. Холодные блюда, наборы со специями - ближе к средней линии. Хорошо когда сервируют стол посудой одного стиля и расцветки. Для

каждого члена семьи и гостя ставят мелкую тарелку, на нее закусочную, отступая от края стола 2 см. Справа от тарелки кладут нож острием к тарелке, слева - вилку, вогнутой стороной вниз. Десертные ложку или вилку и нож кладут за тарелкой, параллельно друг другу. Салфетки принято класть на закусочную тарелку или справа от нее.

Стол к приходу гостей ставят под люстрой, чтобы блюда и лица сидящих не были в тени. К торжественному ужину важно подобрать соответствующую музыку. Это будет зависеть от вкусов приглашенных, а также от возраста гостей. В любом случае музыка не должна быть слишком громкой, чтобы не мешать разговору и не быть утомительной.

При сервировке стол поверх клеёнки накрывают скатертью светлых тонов. Скатерть должна быть тщательно отутюжена, рисунок на скатерти симметричен.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

1. Соответствовать набору подаваемых закусок, блюд и напитков;
2. Быть эстетичной: красивая посуда, приборы, красивая скатерть украшают стол, создают торжественность, уют и, в определенной мере, способствуют аппетиту.
3. Перед подачей сладкого блюда-десерта – убирают ненужную посуду, приборы и сметают крошки.

Такая последовательность обеспечивает быстроту и правильность расстановки предметов и позволяет предохранять посуду, особенно хрусталь, от боя.

Поговорим о правилах этикета. Как принимать гостей:

1. Любой человек, переступивший порог Вашего дома, является гостем, которого следует принять в гости любезно и сердечно.
2. Если гость зашел больше, чем на несколько минут, Вы должны

предложить ему снять пальто и помочь ему повесить пальто на вешалку.

3. Постарайтесь, чтобы гость поскорей освоился и почувствовал себя, как дома. Предложите ему сесть на самое удобное место. Займите гостя беседой, пусть гость сам выбирает тему для разговора.

4. Не оставляйте гостя одного на долгое время. А если Вам ненадолго надо отвлечься, непременно извинитесь перед ним.

5. Если гость засиделся и не собирается уходить, а у Вас неотложные дела, Вы должны найти очень тактичную форму, как дать ему это понять.

Правила поведения за столом

1. Не кладите локти на стол, только кисти рук.

2. Закуски и салаты с больших блюд кладите не теми ложками, которыми едите сами, а теми, что на блюде.

3. Ложку или вилку с едой подносите к чуть склоненной голове.

4. Прожевывайте пищу обязательно с закрытыми губами - ни быстро, ни медленно, не чавкай и не разговаривай с полным ртом.

5. На тарелку кладите ровно столько, сколько скушаете.

6. Когда трапеза закончена, нож и вилку кладите на тарелку параллельно друг другу справа.

Котлеты, рулеты, гуляш, бефстроганов, салаты, паштеты, омлеты, рис, макароны, пельмени, овощные гарниры, картофель едят вилкой.

Жаркое, отбивные котлеты, птицу едят с помощью ножа и вилки

Каша, творог, суп, пюре едят ложкой.

Хлеб берут рукой, не откусывают от куска, а отламывают кусочки и кладут в рот.

Торт, пирожное и другие сладости с кремом не нужно брать руками. Их едят маленькой ложкой.

4. Закрепление пройденного материала

1. Как располагают приборы при сервировке стола к ужину?

(Для каждого члена семьи и гостя ставят мелкую тарелку, на нее

закусочную, отступая от края стола 2 см. Справа от тарелки кладут нож острием к тарелке, слева - вилку, вогнутой стороной вниз. Десертные ложку или вилку и нож кладут за тарелкой, параллельно друг другу. Салфетки принято класть на закусочную тарелку или справа от нее)

Каких правил придерживаются при приглашении гостей?

1. Любой человек, переступивший порог Вашего дома, является гостем, которого следует принять любезно и сердечно.

2. Если гость зашел больше, чем на несколько минут, Вы должны предложить ему снять пальто. Причем Вы должны помочь ему повесить пальто на вешалку.

3. Постарайтесь, чтобы гость поскорей освоился и почувствовал себя, как дома. Предложите ему сесть на самое удобное место. Займите гостя беседой, пусть гость сам выбирает тему для разговора.

4. Не оставляйте гостя одного на долгое время. А если Вам ненадолго надо отвлечься, непременно извинитесь перед ним.

5. Если гость засиделся и не собирается уходить, а у Вас неотложные дела, Вы должны найти очень тактичную форму, как дать ему это понять.

Что нужно учесть при музыкальном оформлении ужина?

Выбор музыкального оформления ужина зависит от вкусов приглашенных, а также от возраста гостей. В любом случае музыка не должна быть слишком громкой, чтобы не мешать разговору и не быть утомительной.

6. Подведение итогов урока.

Понравилось ли вам как прошел наш урок? Пригодятся ли вам в дальнейшем знания и умения, полученные на сегодняшнем занятии? Что было сложного в данной работе?

7. Выдача домашнего задания

Приготовить праздничный ужин для своей семьи.

Родителей попросить написать отзыв о вашей сервировке стола к ужину.

ГЛАВА 3. Опытнo-поисковая работа и анализ ее результатов

3.1. Условия проведения и содержание опытнo-поисковой работы

Общие сведения об опытнo-поисковой работе.

В период прохождения педагогической практики на 4 курсе в МАОУ гимназия № 2 города Екатеринбург нами был проведен педагогический эксперимент. В нем принимали участие учащиеся 6 классов (14 человек).

Целью образовательной деятельности МАОУ Гимназии № 2 является:

- формирование функционально грамотной личности, т.е. человека, который;
- обладает огромным потенциалом к саморазвитию, умеет учиться и самостоятельно добывать знания;
- владеет обобщённым целостным представлением о мире (картиной мира);
- привык самостоятельно принимать решения и нести за них персональную ответственность;
- усвоил положительный опыт и завоевания предыдущих поколений, сумел проанализировать его и сделать своим собственным, тем самым заложив основу своей гражданской и национальной самоидентификации;
- толерантен по своей жизненной позиции, понимает, что он живёт и трудится среди таких же личностей, как и он, умеет отстаивать своё мнение и уважать мнение других;
- эффективно владеет вербальными и невербальными средствами общения и использует их для достижения своих целей;
- способен жить в любом социуме, адаптируясь к нему.

Задачи образовательной деятельности МАОУ Гимназии № 2 является:

- обеспечение планируемых результатов по освоению выпускником целевых установок, приобретению знаний, умений, навыков, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными,

государственными потребностями и возможностями обучающегося младшего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;

- обеспечение преемственности начального общего и основного общего образования;
- выявление и развитие способностей обучающихся, в том числе одарённых детей;
- организация интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества и проектно-исследовательской деятельности;
- участие обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников и общественности в проектировании и развитии внутришкольной социальной среды;
- предоставление обучающимся возможности для эффективной самостоятельной работы;
- включение обучающихся в процессы познания и преобразования внешкольной социальной среды (района, города).

По сравнению с начальной школой, 11-12-летний возраст, пограничный между детством и отрочеством, имеет свою ситуацию развития, перед учениками встают новые жизненные задачи. Прежде всего – это изменение информации, вместо литературных текстов ученики знакомятся с развернутыми рассуждениями, описаниями способов анализа и обобщения фактов, разными трактовками и выводами, которые можно сделать на основе тех или иных эмпирических данных. В познавательной сфере так же происходят свои изменения. Склонность к фантазированию, к некритическому планированию своего будущего. Результат действия становится второстепенным, на первый план выступает свой собственный авторский замысел. Доминирует стремление экспериментировать, используя свои возможности. Так же школьники не могут поддерживать высокий темп работы и быстро утомляются, в обучении необходима постоянная смена деятельности для поддержания интереса к обучению.

Опытно-поисковая работа включала в себя три этапа:

- констатирующий;
- формирующий;
- контрольный.

Целью опытно-экспериментальной работы являлась проверка показателей развития эстетического вкуса учащихся при применении метода проектов.

Её задачи:

1. Разработать методику выполнения творческого проекта.
2. Провести исследование уровня сформированности эстетического вкуса у школьников.

При проведении опытно-экспериментальной работы использовались такие методы как беседа, анализ, наблюдение.

Работа над проектами проводилась на уроках технологии, на внеурочных занятиях, многие этапы творческого проекта учащиеся выполняли самостоятельно дома. Мы тщательно контролировали деятельность школьников по выполнению творческого проекта, консультировали, отвечали на возникающие у них в ходе работы вопросы.

Для улучшения организации проектной деятельности в кабинете технологии был оформлен стенд «Уголок проектов», где в доступной форме рассмотрены этапы выполнения проекта, приведены примеры выполнения отдельных разделов проекта, показано, как правильно оформлять проект, рассказано, что требуется при защите проекта.

Тематика творческих проектов – мой любимый десерт, соответственно блюдо, над которым будут работать и которое они представят на защите творческого проекта учащиеся выбирали сами. Учащиеся были предупреждены, что важным требованием при защите проекта было сервировка стола по правилам, которые они изучали на уроках технологии.

Обобщенные сведения о проведенной опытно-поисковой работе представлены в таблице.

Основные этапы опытно-поисковой работы					
Название этапа	Цель	Респонденты	Методы исследования	Результаты	
Констатирующий	рассмотрение нескольких возможных вариантов выполнения проектов и отбор наиболее оптимального; разработка конструкции, изучение технологии; разработка соответствующей документации, подготовка необходимых материалов, инструментов.	Администрация школы, учителя, учащиеся	Беседа, опрос учащихся	Учитель и учащиеся готовы к реализации метода проектов, так как не требуют специальных вложений.	
Формирующий	выполнение проекта с учетом требований технологии и дизайна; соблюдение правил техники безопасности.	Учителя, учащиеся	Наблюдение, беседы	Были проведены уроки по разработанной методике, что способствовало реализации творческого потенциала и развитию эстетического вкуса учащихся. Проведена контрольная работа для учащихся до и после использования методики	
Контрольный	самооценка качества выполненной работы; расчет экономических затрат на выполнение проекта; защита перед комиссией; участие в конкурсе «Я – талант»	Учащиеся, организаторы конкурса	Наблюдение, беседа, оценивание продуктов деятельности	Исследования, проведенные на основе разработанной методики, показывают, что метод проектов способствует развитию эстетического вкуса у учащихся.	

Проведение опытно-поисковой работы.

На *подготовительном этапе* перед учителем и учащимися были поставлены следующие вопросы:

- а) выбор темы выполнения проекта;
- б) определение совместно с учителем необходимого объема знаний, умений и навыков;
- в) составление плана работы по реализации проекта совместно с учителем;
- г) определение материала и финансовых затрат.

На *формирующем этапе* проводились уроки с выполнением метода проектов по технологии; во внеклассной работе использовались игровые технологии.

После работы над творческим проектом на уроке ученики подходили к учителю и предоставляли результаты своей работы. Учащиеся обязательно должны были озвучить, что у них получилось, в чем возникли трудности и по какой причине. В случае возникновения трудностей, невыполненные задания выполнялись совместно учеником и учителем.

3.2. Диагностика уровня сформированности эстетического вкуса у школьников

Т.В. Наговицына в своей диссертации выделила три компонента, в соответствии с которыми следует осуществлять формирования эстетического вкуса и диагностику его сформированности: эстетические знания, эстетические умения и эстетические ценности. Выбор инструментов диагностирования определяется в соответствии с этими компонентами.

Рассмотрим более подробно особенности диагностики каждого компонента эстетического вкуса.

1. Диагностика знаний. Для оценки знаний школьников наиболее удобным и уже привычным вариантом проведения непрерывной диагностики

является устный опрос, тестирование. В начале обучения школьникам может быть предложено ответить на серию вопросов, направленных на диагностику эстетических знаний. По окончании изучения отдельных тем учебной программы обучающемуся может быть предложено пройти компьютерное тестирование, результат которого оценивается по традиционной пятибалльной системе или с помощью рейтинговой оценки. Так же диагностирование усвоенных теоретических знаний может быть проведено на основе применения опроса, беседы и др.

2. Диагностика умений. Диагностика умений может быть проведена в ходе выполнения самостоятельных практических и лабораторно-практических заданий. Для оценки сформированных умений и навыков целесообразно использовать методику пооперационного анализа, разработанную Усовой А.М. Методика заключается в выделении в выполняемой работе отдельных операций. Педагог или даже сам обучающийся оценивает наличие определенного умения в ходе работы. Все выполненные практические операции, которые предусмотрены для самостоятельного выполнения, суммируются и соотносятся с общим числом операций, предусмотренных данным заданием к усвоению (выполненной считается операция или действие, произведенное правильно, без участия педагога).

3. Диагностика эстетических ценностей. Следует отметить ограниченность методов изучения эстетических ценностей. В основном здесь утвердились быстроедействующие опросы в виде анкетирования, которые позволяют одновременно обследовать большие группы людей и получить информацию о преобладающих в данный момент времени ориентациях на те или иные ценности. Поэтому для более достоверной оценки эстетических ценностей необходимо сочетание нескольких методов, это может быть анкетирование, письменный опрос, экспертная оценка, наблюдение.

Диагностирование эстетического вкуса является достаточно сложным процессом, провести который представляется возможным на протяжении

продолжительного времени в ходе наблюдения, тестирования, анкетирования, экспертной оценки и др.

Уровни сформированности эстетических ценностей:

Низкий уровень: учащийся не всегда осознает значимость эстетического преобразования окружающей среды в жизни человека. Мало заинтересован в приобщении к эстетическим ценностям, не желает осуществлять преобразовательную деятельность.

Средний уровень: учащийся осознает значимость эстетического преобразования окружающей среды в жизни человека. Заинтересован в усвоении эстетических ценностей, однако ему требуется педагогическая помощь и руководство; стремится к приобщению к эстетическим ценностям; проявляет интерес к преобразовательной деятельности.

Высокий уровень: учащийся осознает значимость преобразования окружающей среды в жизни человека, Школьник активно проявляет себя в преобразовательной деятельности, стремится к созданию эстетических ценностей. Самостоятельно приобщается к эстетическим ценностям

Уровни сформированности эстетических знаний:

Низкий уровень: не усвоены существенные учебные элементы.

Средний уровень: усвоены основные (значительные, важные) существенные учебные элементы

Высокий уровень: усвоены все существенные учебные элементы.

Уровни сформированности эстетических умений.

Низкий уровень: не приобретены основные умения по изготовлению типового изделия.

Средний уровень: приобретены основные умения по изготовлению типового изделия.

Высокий уровень: приобретены все умения, предусмотренные для данного вида деятельности[29].

Для диагностики наличия эстетических знаний проводился письменный опрос.

До и после занятий обучения с использованием метода творческих проектов по технологии проводился письменный опрос с целью выявления уровня сформированности эстетических знаний. Опрос состоял из 5 вопросов и оценивался по 100-бальной шкале. За полный правильный ответ на каждый вопрос ставилось 20 баллов. Учитывалось наличие всех правильных вариантов ответа и правильность изложения. Результаты опроса представлены в таблице.

Экспериментальный класс 6а

№	Фамилия, имя	Результаты опроса
1	Васькова Софья	55
2	Голубкова Ангелина	45
3	Зинатуллина Ангелина	51
4	Куклина Эвелина	49
5	Кулешова Ксения	60
6	Левченко Ксения	40
7	Лунегова Елизавета	55
8	Мальцева Алёна	55
9	Пенькина Вероника	48
10	Пискун Виктория	39
11	Рабинович Полина	44
12	Сьедина Анна	50
13	Чудновская Дарья	52
14	Шутрова Екатерина	61

Ниже представлен пример письменного опроса, которых проходили учащиеся:

1. Часть изделия, изготовленная из целого куска материала, это деталь, заготовка или контур?
2. Какие вы знаете виды сервировки стола?
3. Выбери предмет (предлагается 4 образца: пластилин, ткань, проволока, бумага), про который можно сказать, что он прямоугольный, гладкий, плотный, волокнистый.
4. Какие формы нарезания овощей используются в кулинарии?
5. Какими правилами вы руководствуетесь при выборе продуктов питания? Учитываете ли вы эстетичность их внешнего вида?

Далее учащиеся выполняли творческий проект по разделу технологии «Кулинария». Тематика проектной деятельности «Мой любимый десерт». На *контрольном этапе* проводилось оценивание продуктов деятельности при реализации проекта, и анализировались результаты анкетирования учащихся для выявления уровня сформированности эстетического вкуса школьников. Благодаря опросу мы увидели общий уровень сформированности эстетических знаний учащихся. Затем оценивались результаты опытно-поисковой работы, корректировалась методика обучения.

3.3. Анализ результатов опытно-поисковой работы. Методические рекомендации

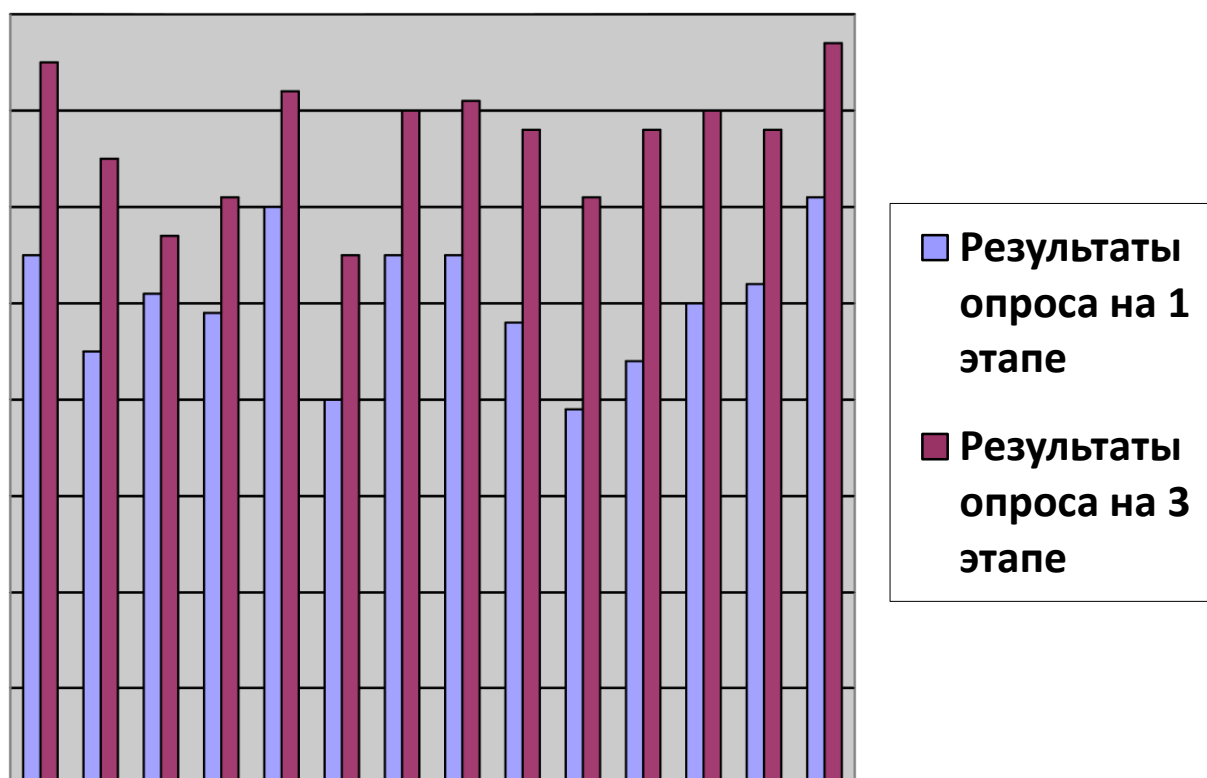
Для исследования уровня сформированности эстетического вкуса учащихся мы использовали письменный опрос.

Результаты опроса учащихся на третьем этапе педагогического эксперимента:

Экспериментальный класс 6а

№	Фамилия, имя	Результаты опроса
1	Васькова Софья	75
2	Голубкова Ангелина	65
3	Зинатуллина Ангелина	57
4	Куклина Эвелина	61
5	Кулешова Ксения	72
6	Левченко Ксения	55
7	Лунегова Елизавета	70
8	Мальцева Алёна	71
9	Пенькина Вероника	68
10	Пискун Виктория	61
11	Рабинович Полина	68
12	Съедина Анна	70
13	Чудновская Дарья	68
14	Шутрова Екатерина	77

Сравнительные результаты



Таким образом, видно, что уровень сформированности эстетических знаний в 6а классе стал выше.

Диагностика умений может быть проведена в ходе выполнения самостоятельных практических и лабораторно-практических заданий. В процессе выполнения учащимися творческих проектов мы внимательно следили за их деятельностью. Учащиеся самостоятельно выбирали продукты, оформляли и украшали свои блюда, также важным условием при защите проекта было сервировка стола по правилам, которые они изучали на уроках технологии – это свидетельствует, что при выполнении проекта развились эстетические умения учащихся.

В ходе обсуждения с учителем технологии результатов опытно-поисковой работы сделаны выводы о том, что уровень сформированности эстетических умений так же повысился.

Итак, выполнение учащимися средней школы творческих проектов и проведение письменного опроса показало, что проведение занятий по

предлагаемой методике обучения на уроках технологии способствует развитию эстетического вкуса школьников. Также в результате выполнения проектов у школьников воспитывается трудолюбие, способность самостоятельно принимать решения, ответственность, коммуникабельность, формируются положительные эмоции, интересы.

В ходе эксперимента были получены следующие результаты:

- Уровень сформированности эстетических знаний и умений учащихся в экспериментальном классе повысился.
- Обоснована целесообразность применения творческих проектов с целью развития эстетического вкуса учащихся.

Можно сделать вывод о том, что, что подтверждает нашу гипотезу, а именно уровень сформированности эстетического вкуса школьников в образовательной области «Технология» повысится, если будет разработан и использован комплекс мероприятий в урочной и внеурочной деятельности учащихся.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При написании выпускной квалификационной работы нами проведен анализ учебно-методической, научной литературы и нормативных документов по проблеме исследования, в результате которого определены эффективные методы и средства развития эстетического вкуса у учащихся на уроках технологии. Проведя опытно-поисковую работу можно сделать вывод о том, что метод проектов является хорошим средством для развития эстетического вкуса учащихся.

Также мы рассмотрели роль учебного предмета «Технология» в развитии эстетического вкуса учащихся. Самыми благодатными уроками для развития эстетического вкуса учащихся являются уроки технологии.

Мы выяснили, что для того чтобы процесс развития эстетического вкуса учащихся проходил максимально эффективно, а диагностика его сформированности давала достоверные и полные результаты, необходимо сформировать три компонента – эстетические знания, эстетические умения и эстетические ценности. Процесс формирования эстетического вкуса и диагностику его сформированности следует осуществлять в соответствии с этими компонентами.

Разработанные нами методические рекомендации и конспекты уроков, направленные на развитие эстетического вкуса учащихся, являются эффективны. Следуя рекомендациям, данным в работе, учителя могут способствовать развитию эстетического вкуса учащихся вследствие чего у подрастающего поколения будет возникать меньше проблем с ним.

Задачи: Подобрать диагностические средства выявления эстетического вкуса учащихся. Определить эффективные методы и средства развития эстетического вкуса. Определить учебно-тематический план по учебному предмету «Технология» и разработать конспекты уроков, направленных на развитие эстетического вкуса - решены.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Антонов Г.К. Беседы об эстетическом вкусе / Изд-во «Народная асвета». – Минск, 1965.
2. Атутов П.Р. Дидактика технологического образования / М., 2000.
3. Баранова, Е.В. Теория и практика объектно-ориентированного проектирования содержания обучения средствами информационных технологий: дис. д-ра. пед. наук: 13.00.02 / Баранова Евгения Васильевна. – СПб., 2000.
4. Борев, Ю.Б. Эстетика: учебник / Ю. Б. Борев – М.: Высшая школа, 2002.
5. Бурков В.Н., Новиков Д.А. Как управлять проектами. – М.: Синтег – ГЕО. 1997. – 188с.
6. Верб М.А. Эстетическая культура личности школьников как педагогическая проблема / М. А. Верб. – СПб., 1997.
7. Гетманский М.И. Эстетическое воспитание детей в семье / М. И. Гетманский, – Минск, 1962.
8. Гладкая, И.В. Оценка образовательных результатов школьников: учебно-методическое пособие под ред. А. П. Тряпицыной / И. В. Гладкая. – СПб, 2008.
9. Гузеев В.В. Планирование результатов образования и образовательная технология. М.: Народное образование, 2000.
10. Давыдов, В.В. Образование. Мышление. Культура /В.В. Давыдов //Новое педагогическое мышление; под. ред. А.В. Петровского. – М.: Педагогика. – 2008.
11. Гребенюк О.С. Теория обучения: учебник для студ. вузов, обучающихся по специальности «Педагогика и психология» / О. С. Гребенюк, Т. Б. Гребенюк. – М. : ВЛАДОС-ПРЕСС, 2003.
12. Гуляева Л.М. Эстетическое воспитание и творческая активность личности. / Л. М. Гуляева. – Знание. Новое в жизни, науке, технике. – 1983.

13. Давыдов В.В. Образование. Мышление. Культура /В.В. Давыдов //Новое педагогическое мышление; под. ред. А.В. Петровского. – М.: Педагогика. – 2008.
14. Докучаева, С. О. Опыт организации изучения кулинарии / О.С. Докучаева // Школа и творчество. – 2011.
15. Егоров В.И. Методика преподавания технологии. М.,2005.
16. Енин, А.В. Внеклассная работа в системе воспитания творческой активности подростков: автореф. дис. ... канд. пед. наук 13.00.01 / Енин Алексей Владимирович. – Москва, 1999. – 16 с.
17. Закон об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 «273-ФЗ» ст.66.
18. Карпенко, М.П. Цели и задачи современного образования / М.П. Карпенко // Психологическая наука и образование. – 1999
19. Калинина, Г.П. Эстетическое воспитание младших школьников на уроках трудового обучения средствами художественного конструирования: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.01 / Калинина Галина Павловна. – Свердловск, 1984. – 157 с.
20. Киященко, Н.И. Вопросы формирования системы эстетического воспитания в СССР / Н. И. Киященко. – М., 1971.
21. Киященко, Н.И. Эстетика – философская наука / Н.И. Киященко – М. : Изд-ий дом «Вильямс, 2005. – 592с.
22. Кожина, О.А. Технология: методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда / О.А. Кожина. – М. : Дрофа, 2003.
23. Кулакова Е.А. Развитие творческих способностей учащихся в процессе проектной и учебно-исследовательской деятельности // Исследовательская деятельность учащихся в современном образовательном пространстве: Сборник статей / Под общей редакцией к. пс. Н. А.С. Обухова. М.: НИИ школьных технологий, 2006.

24. Левина Т.Ф. Метод проектов в лицейском образовании. / Развитие интеллектуальной активности. – М., 2007.
25. Лихачёв Б.Т. Теория эстетического воспитания школьников. – М., 2010.
26. Макаренко А.С. Лекции о воспитании школьников / А.С. Макаренко // Собр. соч.: в 7 т. – М.: Просвещение, 2007. – Т. 4. – С. 341.
27. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128 с.
28. Матяш Н.В. Психология проектной деятельности школьников в условиях технологического образования / Под ред. Рубцова В.В. – Мозырь: РИФ «Белый ветер», 2000. – 286с.
29. Наговицына Т.В. Формирование эстетического вкуса у школьников при обучении технологии: дис....канд. пед. наук : 13.00.02 / Наговицына Татьяна Валентиновна. – Екатеринбург.
- 30 Николаева А.В. Эстетическое воспитание. Семья. Этикет. Культура / А. Николаева, Н. Николаева. – М. : Изд-во Молодая гвардия – 2008. – 248 с.
31. Новикова Т.А. Проектные технологии //Народное образование, № 7. 2000. - 187 с.
32. Павлова М.Б. Технология. 6 класс. Метод проектов в технологическом образовании школьников / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. – М. : Вентана-Граф, 2004.
33. Педагогика: учебное пособие / Л. П. Крившенко, М.Е. Вайндорф-сыроева и др.; под ред. Л. П. Крившенко. – М. : ТК Велби, Изд-во Проспект, 2004. – 432 с.
34. Петерсон Л.Г. Система и структура учебной деятельности в контексте современной методологии / Л. Г. Петерсон, Ю. В. Агапов, М.А. Кубышева, В. А. Петерсон. – М. : АПК и ППРО, 2006. – 92 с.
35. Пичугина Г.В. Компетентностный подход в технологическом образовании / Г. В. Пичугина // Школа и производство. – 2006.

36. Пономарева Н.А. Технология. 5-11 классы. Проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся / Н. А. Пономарева. – Волгоград, 2013. – 107 с.
37. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М. : Просвещение, 2010. – 96 с.
38. Проблемы эстетического воспитания подростков: сборник научно-методических статей под ред. Л.В. Богомоловой. – М. : Новая школа, 1994. – 96 с.
39. Рожнев Я.А. Методика трудового обучения с практикумом в учебных мастерских / Я. А. Рожнев. – М. : Просвещение, 1988. – 239 с
40. Самородский П.С. Методика преподавания технологии учащимся 5 – 9 классов (технический труд) / П. С. Самородский ; под ред. В. Д. Симоненко. – Брянск : БИПКРО, 2006. – 276 с.
41. Сарже А.В. Становление эстетического вкуса в трудовой подготовке учениц 5-8 классов современной школы: дис...канд. пед. наук : 13.00.01 / Сарже Анна Владимировна. – СПб, 1997. – 156 с.
42. Симоненко В.Д. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, О. В. Табарчук, Н. В. Сеница и др.; под ред. В. Д. Симоненко – М. : Вентана-Граф, 1999.
43. Тематическое и поурочное планирование по программе трудового обучения девочек в 5- 9 кл. : методическое пособие / В. А. Соколова. – М. : Дрофа, 2007.
44. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М. : Экзамен, 2009. – 128 с
45. Третьякова З.И. Подготовка педагога к эстетическому воспитанию: Методическое пособие. Свердловск, 1985.
46. Усова А.В. Проблемы теории и практики обучения в современной школе : Избранное / А.В.Усова. – Челябинск : Изд-во ЧГПУ, 2000
47. Харитонов С.В. Эстетическое воспитание школьников на уроках труда и внеурочной деятельности средствами дизайна (На материале работы

кружков технической эстетики) : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.01 / Харитонов Сергей Викторович. – Рязань, 1999.

48. Харламов И.Ф. Педагогика / И. Ф. Харламов – М. : Гардарики, 1999.

49. Хуторской А.В. Развитие одарённости школьников: Методика продуктивного обучения: Пособие для учителя. — М.: Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС, 2000.

50. Фатеева И.А. Метод проектов как приоритетная инновационная технология в образовании // Молодой ученый. — 2013.