

ТВОРЧЕСТВО НА УРОКЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ТРУДА: ВЫПОЛНЯЕМ ПРОЕКТЫ, РЕШАЕМ ЗАДАЧИ

Т. Н. Тавгень,

учитель обслуживающего труда

высшей категории

СШ № 18 г. Пинска

Важной задачей современной школы является создание таких условий обучения, которые обеспечивали бы в наибольшей степени психологический комфорт для учащихся и возможности их интенсивного развития в соответствии с индивидуальными потребностями и способностями. В развитии творческих способностей учеников имеет большое значение индивидуальный подход при обучении и воспитании.

Современная психология доказала, что любая способность развивается только в процессе деятельности. Какими бы задатками ни обладал ребенок от природы, его творческие способности могут развиваться только в процессе труда, так как необходимо напрягать внимание, преодолевать некоторые препятствия, запоминать последовательность тех или иных операций. Все это развивает волю ученика, укрепляет его внимание и память. Очень важно учителю развивать у своих учеников интерес к познанию и творчеству.

В настоящее время, время стремительных социальных изменений, в развивающемся обществе резко возрастает личностная и социальная значимость умения творчески мыслить. Вот почему актуальна проблема развития творческих способностей учащихся.

Творческие способности помогают человеку находить оригинальные решения сложных проблем. Именно поэтому необходимо стимулировать мотивацию учащихся к творчеству, создавать условия для развития их творческих способностей.

Время, в которое мы живем, выдвинуло перед школой задачу воспитания свободной, творческой, образованной, культурной и активной личности. Актуальной проблемой является проблема развития творческих способностей человека. Большая роль в этом отводится школе, и огромный вклад в развитие творческих способностей вносит наш предмет. Ведь развивать творческие способности человека – это прежде всего воспитывать творческое отношение к труду. При этом труд рассматривается как источник формирования познаватель-

ной деятельности, самостоятельного отношения к поставленной задаче. Творческое отношение к труду – это одновременно и воспитание любви к делу, и стремление к познанию его особенностей, и желание испытать свои силы, добиться успеха. В процессе труда вырабатываются такие ценные качества, как настойчивость, любознательность, целеустремленность, инициативность, самостоятельность, умение выбрать наилучший способ и метод выполнения работы, т.е. те качества, без которых невозможно творчество.

На протяжении многих лет свою педагогическую деятельность планирую так, чтобы максимально развивать творческие способности учащихся средствами предмета. Предмет «Обслуживающий труд» предоставляет большие возможности для воспитания творческой, разносторонней личности. Я успешно реализую эти возможности, опираясь на традиционные и нетрадиционные методы, на собственное педагогическое творчество.

В начале 80-х годов советские исследователи Г. С. Альтшуллер и И. М. Верткин поставили перед собой вопрос: какими качествами должен обладать человек, чтобы стать творческой личностью? Для решения этой проблемы ученые проанализировали свыше тысячи биографий творческих личностей. В результате исследования было установлено, что творческая личность обладает следующими умениями:

1. Поставить творческую цель и подчинить свою деятельность её достижению.
2. Планировать и осуществлять самоконтроль своей деятельности.
3. Находить и решать возникающие проблемы [9, с.44].

Именно эти качества необходимо развивать для раскрытия творческого потенциала учащихся. В своей деятельности я использую метод проектов. Проектный метод позволяет не только «разбудить» дремлющие творческие задатки личности, но и создать условия для их развития.

Основная ценность проектной системы обучения состоит в том, что она ориентирует учеников на создание образовательного продукта, а не на простое изучение темы. Учащиеся индивидуально или по группам за определенное время выполняют познавательную, исследовательскую и иную работу на заданную тему. Их задача – получить новый продукт, решить научную, техническую проблему [8, с.61]. Учащиеся работают над исследовательскими проектами. С этими работами они выступают на школьной научно-практической конференции «Шаг в будущее», развивая тем самым личностные и информационно-коммуникационные компетенции.

При изучении раздела «Кулинария» формирую у учащихся навыки приготовления пищи. Они знакомятся с физиологией питания, пищевой ценностью продуктов, технологией

приготовления блюд, с правилами сервировки стола и т.д. На данных уроках применяю элементы творчества, проблемные ситуации. Творческие способности хорошо проявляются при оформлении блюд. Я показываю некоторые приёмы изготовления украшений блюд и даю учащимся задание придумать свои варианты, украсить приготовленное блюдо.

Использую на уроках кулинарии проблемное обучение. Создаю проблемную ситуацию, которая стимулирует активную самостоятельную работу учащихся по ее разрешению. Пример. Сегодня на уроке у нас будет работать несколько бригад. Каждая бригада – это своего рода предприятие по изготовлению изделий из теста. Возможно, у нас будет два таких предприятия. Выбирайте, какие из перечисленных названий подходят для вашего предприятия: блинная, пиццерия, кафе, столовая и др. У каждого предприятия, кулинарного изделия есть свой логотип. Вам необходимо придумать логотип своего предприятия. Каждое предприятие общественного питания славится своим особым интерьером, все сотрудники прекрасно знают этикет, умеют красиво сервировать стол, и сейчас мы в этом убедимся. Ответьте на вопросы: 1. Какие основные продукты необходимы для приготовления теста? 2. Какие разрыхлители вы знаете? Для какого вида теста? У каждого заведения, предприятия есть свои фирменные рецепты, по которым можно приготовить вкусные блюда, они недороги и вполне подходят для семейных торжеств. Кроме того, посетив данное предприятие, вы обязательно узнаете что-то интересное из истории происхождения блюд, пословицы, легенды. Для этого у всех есть специальные документы – творческие рецепты. Представьте свои фирменные рецепты. Бригады защищают свои фирменные рецепты. Подведение итогов работы.

В течение освоения кулинарных работ даю учащимся следующее домашнее задание: приготовить изученное на уроке блюдо для своей семьи дома, его украсить, выполнить сервировку стола. На следующий урок учащиеся приносят отзывы родителей в письменной форме с оценкой за работу. Это задание вызывает у девочек большой интерес, способствует проявлению активности, творчества, позволяет сплотить родителей и детей.

После освоения кулинарных работ даю задание оформить рецепт нового блюда, который девочки находят самостоятельно. Девочки проявляют большое творчество в оформлении рецептов (например, рецепт в форме рыбы; блюдо с пирожками, где каждый пирожок – составляющая рецепта и т.п.).

Ежегодно в мае учащиеся принимают активное участие в школьной выставке-ярмарке «Здоровье на тарелочке». На ней учащиеся представляют итоги работы (демонстрируют и продают приготовленные блюда). Работы старших девочек являются стимулом для младших. Данное мероприятие также способствует развитию творчества, так как прежде чем прийти на

выставку-ярмарку, учащиеся готовят оригинальное, необычное блюдо, чтобы оно смогло удивить каждого.

Проблемное обучение является ведущим элементом современной системы развивающего обучения. Оно формирует творческую личность, способную логически мыслить, находить решение в различных проблемных ситуациях, способную к самоанализу, саморазвитию, самокоррекции.

Суть проблемного обучения заключается в построении проблемной ситуации (задачи) и обучении умению находить оптимальное решение для выхода из этой ситуации. При этом ученики активно включаются в ход урока. Они уже не получают готовое знание, а должны, опираясь на свой опыт и умения, найти способ разрешения новой проблемы. Она заставляет детей осознавать недостаточность своих знаний, побуждает к поиску новых знаний и умений. А поиск — одно из главнейших условий развития творческого мышления.

ПРИМЕРЫ ПРОБЛЕМНЫХ СИТУАЦИЙ (ПС) РАЗНЫХ ТИПОВ

ПС возникает при преднамеренном столкновении жизненных представлений детей (или достигнутого им уровня знаний) с научными фактами, для объяснения которых у них не хватает знаний и опыта.

Проблемная ситуация. В ходе наблюдения за комнатными растениями мы видим, что если вовремя не полить растения, то одни начинают опускать листики, вянуть, а кактус — нет (в частом поливе не нуждается).

Вопрос. Почему кактус без воды не вянет? (Он запасает влагу внутри в толстом и сочном стебле; корни способны запасать в своей толще влагу, либо, не уходя в глубь почвы, широко ветвятся у самой поверхности это помогает собирать больше росы.)

Проблемная ситуация. В греческой мифологии есть богиня здоровья — Гиги́ея. Ее изображали в виде молодой женщины, кормящей змею из чаши.

Вопрос. Связаны ли слова «Гиги́ея» и «гигиена» между собой? Где атрибуты (чаша и змея) вы могли встретить в современной жизни? (В медицине; Гиги́ея дала название медицинской дисциплине — гигиене.)

Тема «Учебный кабинет для кулинарии» (5 класс)

Проблемная ситуация. Существует интересный миф, что еда, разогретая в микроволновой печи, становится канцерогенной.

Вопрос. Каково ваше мнение? (Это, конечно, неправда. Если в продукте до разогревания не присутствовали канцерогены, то и после они не появятся. Микроволны в печи вызывают только колебание молекул воды в пище, разогревая ее. В подогреваемом же продукте изменений не происходит.)

Проблемная ситуация. Всем известно, что холодильник поддерживает низкую температуру для лучшего сохранения продуктов питания.

Вопрос. Как в старину сохраняли продукты питания? (рыли погреба, использовали листья растений, бересту).

Проблемная ситуация: Наши квартиры оборудованы электроплитами для приготовления пищи. Многие хозяйки считают, что можно сэкономить электрическую энергию вовремя приготовлении пищи.

Вопрос: Согласны ли вы с этим утверждением?

ПС можно создавать, побуждая детей к сравнению, сопоставлению и противопоставлению противоречивых фактов, явлений.

Учащиеся делают предположения (уменьшать температуру, вовремя выключать)

Учитель направляет на верный путь решения проблемы. Задает вопросы:

Почему плиты имеют разные по диаметру конфорки?

Почему разные диаметры дна кастрюль?

Почему кастрюли имеют разный вес?

Зачем кухонной посуде крышка?

Почему нельзя использовать посуду с неровным дном?

Сформулируйте выводы «Пути экономии электрической энергии при приготовлении пищи». Составьте памятку, которой можно следовать, чтобы значительно сэкономить.

При закипании воды, уменьшать температуру нагрева конфорки.

Диаметр посуды должен соответствовать диаметру конфорки.

Использовать посуду с толстым дном.

Не использовать посуду с не ровным дном.

Выключать электроплиту за 5 минут до готовности.

Тема «Рациональное питание» (6 класс)

Проблемная ситуация. Бытуют мнения: «Кушать необходимо тогда, когда хочется» и «Кушать необходимо по режиму».

Вопрос. А может, у вас есть свое мнение на этот счет? (Каждый человек сам выбирает, когда ему есть, но понимает: чрезмерное употребление или недоедание может привести к заболеваниям.)

Тема «Уход за изделиями из текстильных материалов» (6 класс)

Учитель начинает с вопросов: а есть ли у вас любимая вещь, с которой не хочется расставаться? От чего зависит внешний вид одежды? Умеете ли вы ухаживать за одеждой? И урок выстраивается совместно: учитель использует проблемное изложение материала, подводя девочек к выдвижению гипотез и их решению (стирка, сушка, утюжка). Здесь же вспоминаются знания по материаловедению (волокнистый состав тканей и их свойства).

На новом этапе обучения после освоения каждой темы выполняется творческий проект. Девочки самостоятельно находят проблему, решают ее, делают выводы и обобщения. Роль учителя в этом случае сводится к руководству всеми этапами проекта. Этот уровень является началом самостоятельной творческой деятельности и основой дальнейшего самообразования.

Тема «Рыба в питании человека» (8 класс)

Проблемная ситуация. В магазине продается 2 вида растительных масел – рафинированное и нерафинированное.

Вопрос. В чем их отличия? Какое из них полезное? (Нерафинированное масло более полезное. После отжима в нем сохраняется больше полезных веществ. Используют для холодных закусок Рафинированное масло подходит для обжаривания и запекания.)

Тема «Белорусская национальная кухня» (7 класс)

Проблемная ситуация. Почему сырник называется сырником, если он готовится из творога?

Сыром раньше в обиходе называли продукт, который мы все с вами называем «творог». То есть «сырник» — это «творожник» и есть, только по-старому.

Тема «Назначение и приемы выполнения машинных швов» 9 класс

После изучения всех видов машинных швов дается практическое задание: обработать срез неправильной формы, сделанный на ткани. Сначала девочки не поняли сложности этого задания. Но когда начали его выполнять, обнаружились затруднения, которые вызвали проблемную ситуацию. Из-за неровности среза его нельзя было обработать швом в подгибку. Не помогли и полоски ткани, вырезанные по продольной, косой и поперечной нитке, которые применяются при обработке срезов окантовочным швом. Возникло несоответствие между известным и неизвестными (новыми) способами действия. В существовании соответствующего способа действия учащиеся не сомневаются, они из опыта знают, что такие срезы можно обработать. Возникает вопрос: «Как это сделать?».

Литература

1. Барташников, А.А. Учись мыслить / И. А. Барташникова. – Харьков: «ФОЛИО», 1998. 114 с.
2. Бурменская, Г. В. Одаренные дети / В. М. Слущкий. – М.: «Прогресс», 1991. – 379 с.
3. Выготский, Л. С. Воображение и творчество в детском возрасте / Л. С. Выготский. – М.: «Просвещение», 1991. – 90 с.
4. Дружинин, В. Н. Психодиагностика общих способностей / В. Н. Дружинин. – М.: 1996. – 225 с.
5. Кругликов, Г. И. Методика преподавания технологии с практикумом / Г. И. Кругликов. – М.: Академия, 2002. – 112 с.
6. Лейтес, Н. С. Возрастная одаренность и индивидуальные различия / Н. С. Лейтес. – М.: МОДЭК, 1997. – 448 с.
7. Матюшкин, А. М. Развитие творческой активности школьников / А. М. Матюшкин. – М.: «Педагогика», 1991. – 153 с.
8. Пахомова, Н. Ю. Метод учебных проектов в образовательном учреждении / Н. Ю. Пахомова. – М.: АРКТИ, 2003. – 112 с.
9. Полат, Е. С. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования / Е. С. Полат. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
10. Яворская, Л. М., Шульга, Н.И. Трудовое обучение в школе: пособие для учителей/ Л. М. Яворская, Н. И. Шульга. – Мн: 2005. – 180 с.