

Проектная и исследовательская деятельность на уроках технологии в 5-11 классах

Проектный метод обучения является сердцевинной методикой технологического образования. Это интегрированный вид деятельности по созданию изделий и оказанию услуг, имеющих личную и общественную значимость. Теория и практика проектного подхода показывают, что он обеспечивает целостность педагогического процесса, позволяет в единстве осуществлять обучение, развитие и воспитание учащихся. Кроме того, создается положительная мотивация для самообразования. Это, пожалуй, самая сильная сторона проекта. Именно при выполнении творческих проектов учащиеся выявляют свои профессиональные способности, получают первоначальную специальную подготовку, в результате чего у них формируется осознанное профессиональное намерение.

Основой метода проектов были педагогические концепции американского педагога, психолога, ведущего представителя философии прагматизма Джона Дьюи. Его взгляды выражались в том, что вся деятельность школьника должна ориентироваться на формирование его мышления, в основе которого лежит собственный опыт. Он разработал теорию воспитания, направленную на формирование личности, приспособленной к жизни и практической деятельности в условиях системы «свободного предпринимательства».

Основные элементы метода проектов:

- реальный опыт ребенка, выявленный учителем;
- организованный опыт, основанный на знании учителя о способностях ребенка;
- соприкосновение с накопленным человеческим опытом (готовые знания ребенка);
- упражнения, развивающие нужные умения и навыки ребенка.

Исследовательская деятельность обучающихся — деятельность учащихся, связанная с решением учащимися творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением (в отличие от практикума, служащего для иллюстрации тех или иных законов природы) и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере, нормированную исходя из принятых в науке традиций: постановку проблемы, изучение теории, посвященной данной проблематике, подбор методик исследования и практическое овладение ими, сбор собственного материала, его анализ и обобщение, научный комментарий, собственные выводы. Любое исследование, независимо, в какой области естественных или гуманитарных наук оно выполняется, имеет подобную структуру. Такая цепочка является неотъемлемой принадлежностью исследовательской деятельности, нормой ее проведения.

Исследовательская деятельность является самостоятельной работой над приобретением новых знаний по выбранной теме. Она должна обязательно проходить под четким руководством учителя (если это школьный проект), и направлена на улучшение окружающего мира, соответственно она имеет большую практическую значимость.

Проектная деятельность обучающихся — совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта) и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Проектно-исследовательская деятельность — деятельность по проектированию собственного исследования, предполагающая выделение целей и задач, выделение принципов отбора методик, планирование хода исследования, определение ожидаемых результатов, оценка реализуемости исследования, определение необходимых ресурсов. Является организационной рамкой исследования.

Учебное исследование и научное исследование. Главным смыслом исследования в сфере образования есть то, что оно является учебным. Это означает что его главной целью является развитие личности, а не получение объективно нового результата, как в «большой» науке. Если в науке главной целью является производство новых знаний, то в образовании цель

исследовательской деятельности — в приобретении учащимся функционального навыка исследования как универсального способа освоения действительности, развитии способности к исследовательскому типу мышления, активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе на основе приобретения субъективно новых знаний (т. е. самостоятельно получаемых знаний, являющихся новыми и личностно значимыми для конкретного учащегося).

Поэтому при организации образовательного процесса на основе исследовательской деятельности на первое место встает задача проектирования исследования. При проектировании исследовательской деятельности учащихся в качестве основы берется модель и методология исследования, разработанная и принятая в сфере науки за последние несколько столетий. Эта модель характеризуется наличием нескольких стандартных этапов, присутствующих в любом научном исследовании независимо от той предметной области, в которой оно развивается. При этом развитие исследовательской деятельности учащихся нормируется выработанными научным сообществом традициями с учетом специфики учебного исследования — опыт, накопленный в научном сообществе, используется через задание системы норм деятельности.

Отличие исследовательской деятельности от проектной и конструктивной. Главным результатом исследовательской деятельности является интеллектуальный продукт, устанавливающий ту или иную истину в результате процедуры исследования и представленный в стандартном виде. Необходимо подчеркнуть самоценность достижения истины в исследовании как его главного продукта. Часто в условиях конкурсов и конференций можно встретить требования практической значимости, применимости результатов исследования, характеристику социального эффекта исследования (например, природоохранный эффект). Такая деятельность, хотя часто называется организаторами исследовательской, преследует иные цели (сами по себе не менее значимые) — социализации, наработки социальной практики средствами исследовательской деятельности. Руководитель детской исследовательской работы должен отдавать себе отчет в смещении целей проводимой работы при введении подобных требований.

Специфика реализации исследовательских задач в школе. Не менее важные ограничения накладывают на тематику, характер и объем исследований требования возрастной психологии. Для юношеского возраста характерны еще невысокий общий образовательный уровень, несформированность мировоззрения, неразвитость способности к самостоятельному анализу, слабая концентрация внимания. Чрезмерный объем работы и ее специализация, которые приводят к уходу в узкую предметную область, могут нанести вред общему образованию и развитию, которые являются, безусловно, главной задачей в этом возрасте. Поэтому далеко не каждая исследовательская задача, привнесенная из науки, пригодна для реализации в образовательных учреждениях. Такие задачи должны удовлетворять определенным требованиям, связанными с общими принципами проектирования исследовательских задач учащихся в различных областях знаний.

Исследовательская деятельность обучающихся является технологией дополнительного образования, поскольку имеет два обязательных для дополнительного образования признака:

- гибкие образовательные программы, выстраиваемые в соответствии со спецификой выполняемой задачи, склонностями и способностями конкретного обучающегося;
- наличие индивидуальных форм работы педагога и обучающегося — групповые и индивидуальные занятия и консультации, выездные мероприятия, семинары и конференции.

Учителю нужно знать:

- Как согласовать тематические планы курсов предметов, в рамках которых выполняется учебный проект или исследование.
- Как подобрать учебные проекты и исследования, соответствующие специфике школы, особенностям класса.
- Как выстроить серию проектов или исследований одного обучающегося для последовательного формирования специфических умений и навыков проектной и исследовательской деятельности.
- Как составить учебно-тематический план курса, в котором предусматривается проектная или исследовательская деятельность обучающихся?
- Как подготовить обучающихся к работе над учебным проектом или исследованием?

- Как адаптировать известный учебный проект или исследование к особенностям своего класса, учреждения образования и условиям имеющегося обеспечения?
- Как разработать учебный проект или исследование?
- Как оценить выполнение педагогических задач в результате выполнения учебного проекта или исследования?
- Как осуществить учебный проект или исследование. Какие формы образовательной деятельности применять?
- С кем консультироваться по вопросам содержания проектной исследовательской деятельности?

Учебный проект или исследование с точки зрения обучающегося — это возможность максимального раскрытия своего творческого потенциала. Это деятельность, позволит проявить себя индивидуально или в группе, попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу, показать публично достигнутый результат. Это деятельность, направленная на решение интересной проблемы, сформулированной зачастую самими учащимися в виде задачи, когда результат этой деятельности — найденный способ решения проблемы — носит практический характер, имеет важное прикладное значение и, что весьма важно, интересен и значим для самих открывателей.

Учебный проект или исследование с точки зрения учителя — это интегративное дидактическое средство развития, обучения и воспитания, которое позволяет вырабатывать и развивать специфические умения и навыки проектирования и исследования у обучающихся.

Существование научно-практических конференций, в том числе и школьных, означает лишь одно – учащийся в ходе своей работы должен выполнить реально две разные работы. Одна работа – исследовательская, вторая работа – проект. К «первой работе» предъявляется один набор требований, ко «второй» – другой набор. При этом важно, чтобы учащийся различал в своем мышлении эти типы работ как разные и в первом случае действовал как исследователь, а во втором случае – как проектировщик.

Этапы работы над проектом:

Первый этап работы над проектом – ПРОБЛЕМАТИЗАЦИЯ. Процесс пойдет, когда исходная проблема проекта приобретет личностную окраску. Материалом для обсуждения может стать житейский случай, взаимоотношения, учебные интересы, хобби, личные проблемы. Из такой беседы должны появиться первые очертания будущей работы, ее неявно сформулированная цель.

Из проблемы проекта следует его тема, которая часто является краткой формулировкой исходной проблемы.

Следующий этап – ЦЕЛЕПОЛАГАНИЕ. Достижение цели проекта должно способствовать решению исходной проблемы. На этом этапе необходимо определить, каким будет **проектный продукт**, решить, что будет создано для того, чтобы цель проекта была достигнута.

Далее надо **СПЛАНИРОВАТЬ** все шаги, которые предстоит пройти от исходной проблемы до реализации цели проекта.

На следующем этапе будет проходить **РЕАЛИЗАЦИЯ** намеченного плана. Самым увлекательным во всей работе над проектом является создание проектного продукта.

После того как выполнены все запланированные шаги и сделан проектный продукт, необходимо написать отчет о работе над проектом

Далее предстоит **ПРЕЗЕНТАЦИЯ** проекта. Самопрезентация, умение в выгодном свете показать себя, не теряя при этом чувства меры, – важнейший социальный навык.

Метод учебного проекта – это способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта, интегрирующий в себя проблемный подход, групповые методы, рефлексивные, презентативные, исследовательские, поисковые и прочие методики.

МБОУ «Грушевская средняя общеобразовательная школа»
городского округа Судак

Проект

Салат «Королевский»



*Выполнила: ученица 5-А класса
Саламатина Дарья*

*Руководитель: учитель технологии
Гукасова Виктория Сергеевна*

2016

Содержание

1. Обоснование проекта	3
2. История происхождения салатов.....	4
3. Рецепт салата «Королевский».....	5
4. Технологическая карта приготовления салата.....	6
5. Готовое блюдо.....	7
6. Экономическое обоснование.....	8
7. Реклама блюда.....	8
8. Выводы по итогам работы.....	8
Литература.....	9

1. Обоснование проекта

С древних времён люди использовали в пищу овощи, зная об их лечебных свойствах. Они научились готовить на костре мясо и есть его, потому, что оно придаёт энергию. В современном мире представления о количественных и качественных потребностях человека отражены в концепции сбалансированного питания. Пища нужна человеку для жизнедеятельности. Люди нуждаются как в необходимом количестве энергии, так и в определённом количестве питательных веществ: белках, аминокислотах, углеводах, жирах, жирных кислотах, минеральных солях, микроэлементах, витаминах. Многие из них являются незаменимыми, т. е. не вырабатываются организмом. Пища выполняет роль «топлива», компенсирующего энергетические затраты на физическую и умственную работу и обеспечивает нас веществами, необходимыми для биологического роста организма.

В последнее время люди стали поддерживать направление «За здоровый образ жизни». Но с упоением и наслаждением наши животики ждут праздников, которые случаются, как минимум один раз в месяц, для того чтобы насладиться разными вкусами, ну и, конечно, общением близких за праздничным столом.

Каждая хозяйка знает, что приготовление праздничного обеда – дело непростое и хлопотное, поскольку нужно тщательно продумать меню, подобрать блюда, чтобы угодить вкусом гостям и удивить их своими кулинарными талантами.

И вот тот долгожданный праздник живота – «День рождения» !!! Причём, День рождения моего дедушки. У него юбилей, и я хочу порадовать его своим мастерством. В осуществлении моей задумки мне помогала моя тётя Дина – техник-технолог по приготовлению пищи.

В качестве кулинарного шедевра по совету тётки я выбрала салат «Королевский». Само название звучит интригующе, а ингредиенты, которые вошли в салат, не оставят любого гурмана равнодушным.

Я умею нарезать овощи, работать ножом. Когда я готовлю различные блюда, всегда соблюдаю правила безопасной работы.

В ходе работы мне нужно составить историческую справку. Под руководством учителя технологии мне необходимо научиться составлять технологическую карту приготовления блюда, а также его экономическое обоснование.

И так как в любой хорошей истории должна сохраняться интрига, до того, как я начну рассказывать о технологии приготовления своего «королевского» салата, немного отступлю от своего вкусного повествования и чуть-чуть расскажу об истории возникновения салатов.

2. История происхождения салатов

Салаты имеют более чем двухтысячелетнюю историю. Пришли они в международную кухню из Древнего Рима и представляли собой одно единственное блюдо только из сырых зелёных листовых овощей и огородных трав. Приправляли этот салат мёдом, перцем, солью и уксусом.

В средние века, уже во Франции, салат приготавливали из зелёного лука, перьев чеснока, мяты и листьев петрушки. Он хорошо сочетался с мясом. Затем французы ввели в состав салата латук – листья без вкуса. И в таком составе салат стал называться французским, а растение во всём мире получило название салат, по блюду, которое из него готовилось. Потом во многих источниках упоминается о том, что в конце 18 века слово «салат» было заимствовано из французского языка, куда в свою очередь попало из итальянского и означает «солёная» (зелень).

В самом конце 18 века в салат стали добавлять капусту всех видов. Позже в салат попали свежие огурцы, спаржа, артишоки. Для нежных французских салатов нейтрального вкуса потребовалась пикантная заправка из перца, соли и сухого вина или винного уксуса. А иногда это был лимонный сок с оливковым маслом и душистыми, пряными приправами.

На рубеже 18 и 19 веков в салаты стали включать не только зелёные овощи, но и корнеплоды. Заправки для салатов стали усложняться. Когда в салаты стали добавлять отварные, солёные или квашеные овощи, а позже рыбу, мясо, яйца и дичь, они превратились в самостоятельные блюда.

Современный словарь объясняет понятие «салат» как блюдо из мелко накрошенных кусочков овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов, фруктов в холодном виде. Таким образом, подчеркиваются две особенности этого блюда: крошеное и холодное.

Сегодня салатом называют любую съедобную смесь, в том числе морскую (моллюски, креветки, омары и прочие обитатели моря), мясную (колбасно-ветчинные смеси с картофелем, зелёным горошком под соусом майонез), приготовленную быстро, на скорую руку. Причём, характерная особенность салата заключается в том, что он должен быть сочным – это основное его достоинство. Поэтому сегодня наблюдаются тенденции к приготовлению салатов либо из целых овощей (или нарезанных на очень крупные куски) и трав, либо из тёртых свежих корнеплодов. При этом хорошо учитывать цвета овощей, чтобы салат получился нарядным, разноцветным. Характерная особенность этих салатов – их простота в приготовлении (мечта занятого человека), естественность, лёгкая заправка (лимон, растительное масло, бальзамический или винный вкус) или её отсутствие.



3. Рецепт салата «Королевский»

Вот и подошел этот долгожданный момент, и сейчас мой рассказ пойдёт о самом рецепте и технологии приготовления блюда.

В состав салата вошли следующие ингредиенты:

1. Бедро куриное копчёное – 2 шт.
2. Сыр твердый – 100 гр
3. Яйцо куриное (сваренное вкрутую) – 3 шт.
4. Лук репчатый – 1 шт.
5. Кукуруза консервированная – 1 банка
6. Сухарики – 100 гр
7. Огурцы свежие – 2 шт.
8. Соль, перец чёрный молотый – по вкусу
9. Майонез – 200 гр
10. Зелень – по вкусу
11. Уксус и сахар для маринада лука – по 1 ч. л.



4. Технологическая карта приготовления салата

№ п/п	Последовательность выполнения работы	Оборудование, инструменты, приспособления
1	Лук почистить, помыть, нарезать полукольцами	Разделочная доска, кухонный нож, тарелка
2	Приготовить маринад для лука: уксус смешать с сахаром	Миска, столовая ложка
3	Замариновать лук – 10-15 минут	Миска с маринадом
4	Очистить отварные яйца, огурцы помыть	Миска, тарелка
5	Куриные бёдра, яйца и огурцы порезать соломкой и положить в миску	Разделочная доска, кухонный нож, миска
6	Сыр натереть на мелкой тёрке	Мелкая тёрка
7	Добавить консервированную кукурузу и сыр, маринованный лук и сухарики. Соль, перец по вкусу. Перемешать	Столовая ложка, посуда с нарезанными продуктами
8	Заправить салат соусом «Майонез»	Столовая ложка
9	Положить салат в салатник и украсить	Салатник



5. Готовое блюдо



Это мой дедушка. Даёт оценку моему подарку.
- С Днём рождения, дедушка!



Моя сестричка – маленький эксперт

6. Экономическое обоснование

Затраты на приготовление блюда можно представить в таблице:

№ п/п	Наименование продукта	Ед. измерения	Цена за ед. (руб)	Необходимое количество (кг)	Стоимость (руб.)
1	Бедро куриное копчёное	кг	351,00	0,638 (2 шт)	223,94
2	Сыр твердый	кг	380	0,100	38,00
3	Яйцо куриное	дес.	50,00	0,129 (3 шт)	15,00
4	Лук репчатый	кг	22,00	0,078 (1 шт)	1,72
5	Кукуруза консервированная	банка	44,00	1	44,00
6	Сухарики (100 г)	упак.	25,00	1	25,00
7	Огурцы свежие	кг	200,00	0,180 (2 шт)	36,00
8	Соль – по вкусу	кг	21,00	0,004	0,06
9	Перец чёрный молотый (20 г)	упак.	44,00	0,001	2,20
10	Майонез – (200 г)	упак.	23,00	1	23,00
11	Зелень (30 г)	пучок	15,00	1	15,00
12	Уксус (830 г)	бут.	21,00	0,005 (1 ч. л.)	0,13
13	Сахар	кг	54,00	0,005 (1 ч. л.)	0,27
	ИТОГО			1,920	424,34

Вес готового блюда составил 1 кг 920 г, затраты на приобретение продуктов – 424,34 руб.

Порция салата на одного человека составляет 160 граммов, значит, мы получим 12 порций (1,920 кг : 0,160 кг).

Рассчитаем стоимость одной порции (160 г): 424,34 руб : 12 = 35,36 руб

В кафе порция салата из подобных продуктов стоит от 140 рублей.

Стоимость одной порции моего салата составила 35 рублей 36 копеек и хорошее настроение!

7. Реклама блюда

Без особых усилий, огромных затрат,
«Королевский» получите вкусный салат!

8. Выводы по итогам работы

При выполнении проекта я узнала об истории возникновения салатов, применила на практике знания по нарезке продуктов для салатов. Я уяснила, что для каждого вида продуктов (овощи, мясо) должна быть специальная разделочная доска с соответствующей маркировкой. Моя работа очень понравилась бабушке и всем моим родным. Я считаю, что проект у меня получился.

Хочу пожелать вам, чтобы вы часто встречались за праздничным столом со своими близкими. Радовали их своими кулинарными способностями. Не бойтесь экспериментировать, может быть, таким образом из вас кто-то станет знаменитым кулинаром, и вашим именем назовут салат, как знаменитый и всеми любимый салат «Оливье». А самое главное – желайте своим близким людям «Приятного Аппетита».

Литература

1. «Кулинария от А до Я»
2. [Http://ru.wikipedia.org/](http://ru.wikipedia.org/)
3. Кожина О. А., Кудакова Е. Н., Маркуцкая С. Э. «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс. М.: Дрофа, 2014. – 254 с.