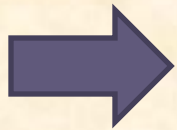


МБОУ «Двуреченская СОШ № 8»

**ТЕМА: Исследовательская деятельность на уроках
технологии. Методы и приёмы работы**

**Выполнила: Кравченко Марина Викторовна,
учитель технологии**

Моя педагогическая цель



формирование у обучающихся творческого подхода к решению задач и проблем, возникающих в той или иной жизненной ситуации

ЗАДАЧИ

- создание условий для реализации творческих возможностей учащихся, обучение приёмам и методам творческого мышления;
- развитие коммуникативных и организаторских способностей в процессе технологической деятельности;
- развитие воображения, фантазии, оригинальность мышления, чувство меры, сенсорные навыки.



Методы и приёмы работы



Методы и приёмы работы

1. Организация лабораторно-практических работ



Исследовали 4 образца (лимон, красное яблоко, желтый и красный картофель) с помощью тест-системы «Нитрат-тест»

« **Определение содержания нитратов в овощах, фруктах** »

Методы и приёмы работы

1. Организация лабораторно-практических работ

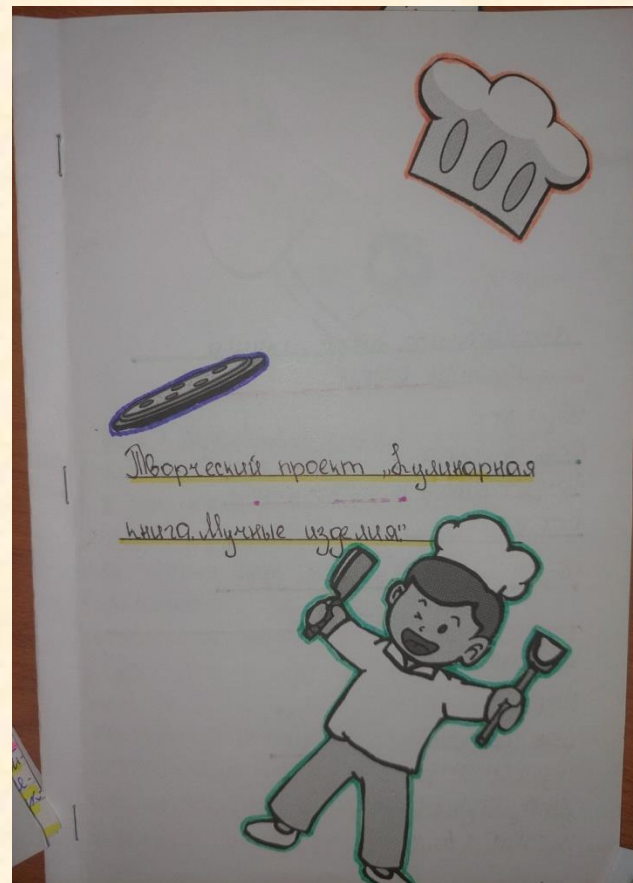


«Определение доброкачественности яиц»

Исследовали 2 образца яиц (магазинное и домашнее) путём опускания их на дно стакана соленой воды.

Методы и приёмы работы

2. Создание творческой атмосферы на учебном занятии



Творческий проект «Кулинарная книга рецептов. Мучные изделия»

Методы и приёмы работы

2. Создание творческой атмосферы на учебном занятии



Изготовление
фотозоны

Методы и приёмы работы

3. Приём «Найди ошибки»

При объяснении нового материала или желая заострить внимание учащихся на проблемном месте в задании, я намеренно допускаю ошибку (заранее об этом оповещаю). Обнаружив неточность, учащиеся вносят коррективы, оглашают правильный вариант. Этот приём **использую** в основном на этапе **рефлексии с целью подведения итогов.**



Методы и приёмы работы

4. Приём поощрений



ЖЕТОНЫ:



Ошибались 2-3 раза



**Ошиблись 1 раз или
неполный дали ответ**



**Правильный полный
ответ**

Количество жетонов зависит от качества ответов, дополнений, участия в обсуждении, выполнения правил техники безопасности, приемов работы, проявленной творческой активности в ходе практической работы и т. д.

Методы и приёмы работы

5. Приём «Дебаты»

Технология «Дебаты» позволяет обучающимся приобрести навыки и умения:



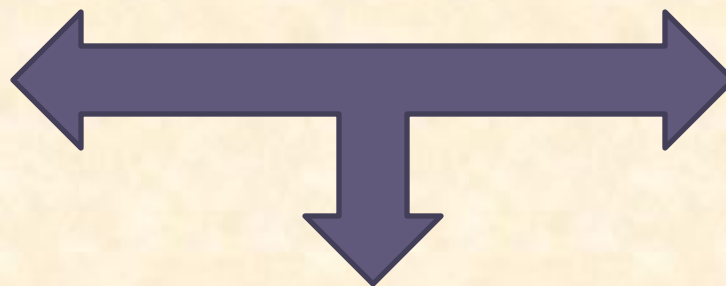
- логического и критического мышления
- концентрации на определенной проблеме
- организации совместной деятельности
- сбора и осмысления разнообразной информации
- формирования и отстаивания собственной позиции
- публичных выступлений
- грамотного диалогического общения и взаимообучения

В дебатах участвуют 2 команды. Одна команда -утверждающая, а другая- отрицающая.

Методы и приёмы работы

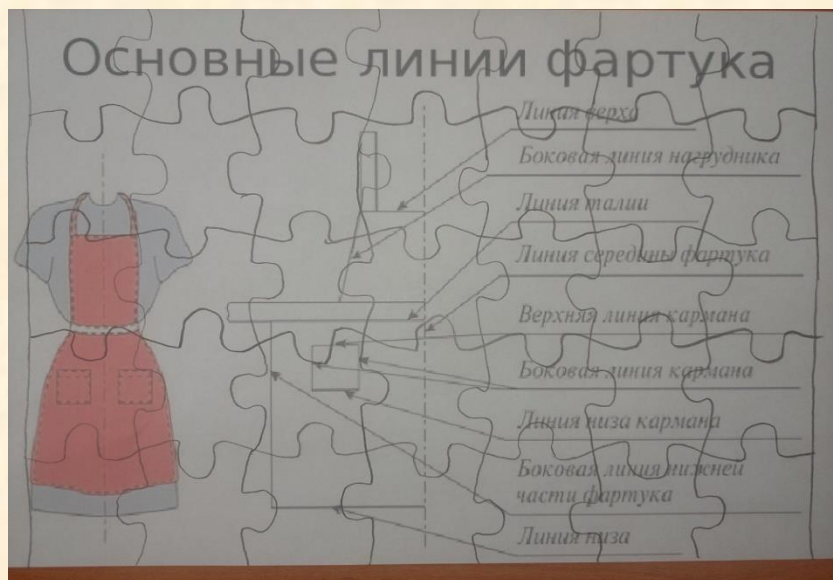
6. Игровые приёмы на уроках

Игровые
тренинги



Викторины и
Т.Д.

КВН










Задание: собрать
из пазлов
изображение



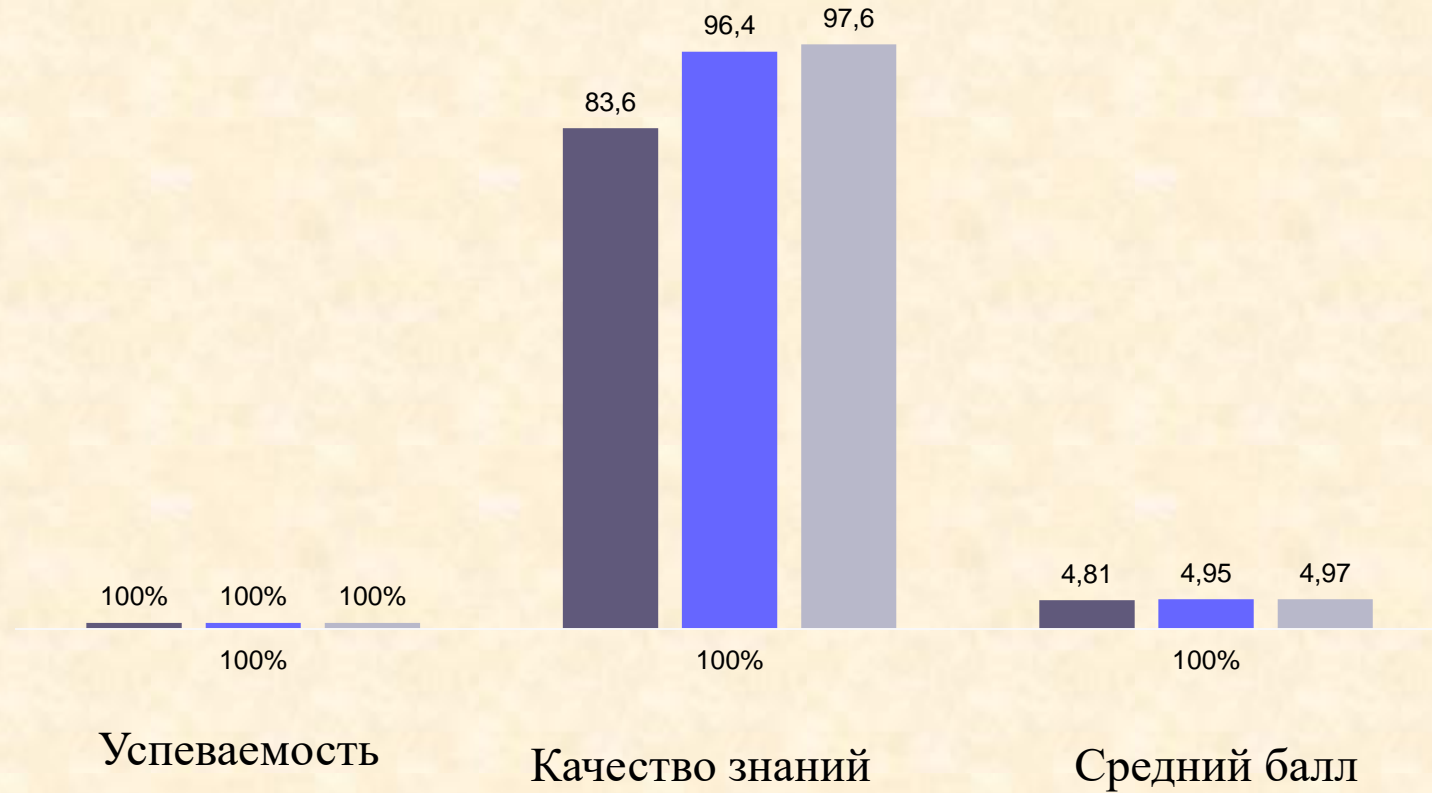
Методы и приёмы работы

7. Применение чек-листов на уроках технологии

ЧЕК-ЛИСТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ		
ВЫПОЛНЕНИЕ	Приготовление	Фото
<input type="checkbox"/>	1. Подготовить продукты: <input type="checkbox"/> 1 яйцо <input type="checkbox"/> сметана - 1 стакан <input type="checkbox"/> сахар - 1 стакан <input type="checkbox"/> маргарин - 200 г. <input type="checkbox"/> мука - 4 стакана <input type="checkbox"/> сода - 1 ч. Ложка <input type="checkbox"/> лимонная кислота - 0,5 ч. ложки <input type="checkbox"/> ванилин - 1 пачка	
<input type="checkbox"/>	2. Сахар растереть с маргарином. <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	3. Добавить сметану, гашёную соду, ванилин – всё перемешать. <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	4. Добавить муку и замесить не очень крутое тесто. <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	5. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и посыпать сахаром. <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	7. Вырезать из теста различные фигурки (формочками или стаканом). <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	8. Выпекать в духовом шкафу 30 мин при температуре 180°. <input type="checkbox"/>	

Результаты освоения обучающимися образовательной программы по итогам мониторингов, проводимых организацией

■ 2021-2022 ■ 2022-2023 ■ 2023-2024 (текущая успеваемость за I полугодие)



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

