

**МКОУ «Дурангинская СОШ»**

Авторская методическая разработка

**«Выбор профессии»**

**Предмет: технология**

**Составил: учитель технологии  
Сулейманов Сулейман Гусейнович**

# 1.Педагогический приём - «Секрет» профессии.

**Предмет:** технология

**Класс:** 9 и 11

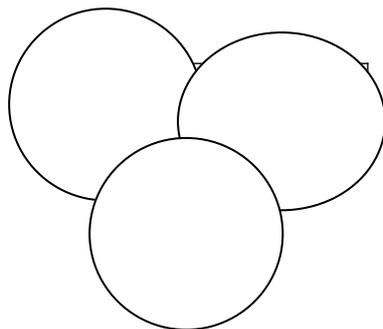
**Тема:** выбор профессии

## **Описание приёма:**

Учащиеся сидят в круге и по очереди высказывают своё мнение:

- я хочу быть.... (кем? по профессии)
- я могу стать.... (профессионалом какой области)
- нужно ли государству ваша выбранная профессия?

Выделите основные слова, которые определяют «секрет» - пересечение всех трёх понятий.



Хочу – интересы,

Могу - склонности, способности,

Надо – возможность.

## 2.Педагогический приём - «Одуванчик».

**Предмет:** любой предмет

**Класс:** 5-11

**Тема:** рекомендовано на начало урока

### Описание приёма:

*1 этап:* в начале урока каждый ученик индивидуально рисует первый ряд «одуванчика», в котором записывает, что он хотел бы узнать на уроке по определённой теме.

*2 этап:* рассаживание по группам (1 группа - ничего не знаю, много вопросов;  
2 группа – я слышал о теме;  
3 группа – могу поделиться знаниями).

Обсуждая тему в группе, учащиеся зарисовывают второй ряд «одуванчика», где записывают новые понятия, новые вопросы, источники, где можно достать информацию.

*3 этап:* выступление спикера группы перед другими группами.

В это время, обучающиеся находят ответы на свои вопросы и зарисовывают шарики в «семя одуванчика», то есть придают пушистость кружочку – знание по теме «отправилось в полёт».

*4 этап:* дорисовать «одуванчик» листочками, на которых запишите источник, который вам поможет найти дополнительную информацию, а на стебле запишите нерешённую проблему по определённой теме или нераскрытый вопрос по теме, который в последствии может перерасти в исследовательскую работу.

### **3.Педагогический приём – «Письмо».**

**Предмет:** любой

**Класс:** 8-11

**Тема:** любая

#### **Описание приёма:**

Учащиеся садятся в группы, по интересам. Каждая группа выбирают почтальона, который обладает доверием всех членов группы; учёчика, пунктуального по характеру человека, который будет учитывать время написания письма и обсуждение полученного послания; секретаря с хорошим подчерком или быстро печатающий на компьютере; юрист, который контролирует, что обсуждение идёт строго по теме.

Каждая команда пишет вопросы и ответы друг другу, при этом обсуждение проходит только в своей группе. Послание пишется не более 3 минут. Таким образом, будет рассмотрено множество вопросов и даже те, которые неудобно задать учителю.

В конце урока, каждая группа пишет своё письмо-проект, которое направлено учителю. В данном письме раскрыта тема занятия и вопросы, на которые не были найдены вопросы. Эти вопросы учитель может перевести в исследовательскую работу.

## 4.Педагогический приём - «Клякса».

**Предмет:** любой

**Класс:** 5-11

**Тема:** любая тема (лучше при обобщении темы)

Данный приём можно использовать в начале урока как вызов, так же можно использовать при закреплении или обобщение темы. Методика «кляксы» многогранна и поэтому имеет применение при изучении любой общеобразовательной дисциплины.

Метод развивает моторику рук, логическое и ассоциативное мышление, позволяет выявить индивидуальные особенности обучающегося, а так же способствует личностной самореализации.

### **Описание приёма:**

Цветную бумагу сложить в 4 слоя, вырезать (можно оторвать) середину в виде круга или овала, углы подрезать (оторвать) по желанию. Раскрыть «узор» и приклеить «кляксу» на середину листка, оставляя свободное место по краям «кляксы».

Задание по теме: запишите тему, которую обобщаете или изучаете в середине круга, а по углам дорисуйте ассоциируемые с темой предметы, образы, термины. Рядом с рисунком кратко опишите изображённое. По окончании работы, каждый презентует свой проект.

На изготовление проекта выделяется 5 минут и 2 минуты на защиту.

После защиты делается вывод для дальнейшей работы по теме.

## 5. Педагогический приём - «Буклет».

**Предмет:** любой

**Класс:** 7-11

Данный приём лучше использовать при групповой работе, так как это коллективная краткосрочная работа, она требует слаженности в работе, сосредоточения при высказываниях и умения создать продукт.

Методику лучше использовать при определении уже имевшихся знаний, при объяснении новой темы и так же при рефлексивной деятельности.

### **Описание приёма:**

Обучающиеся рассаживаются по категориям знаний (отличные знания, хорошие, средние) или по заинтересованности (интересно заниматься, не интересно заниматься). Это необходимо для стимула обучающегося, так как каждая группа выдаёт свою интерпретацию под своим углом и не зависимо от способностей, ученик непроизвольно воспринимает полученную информацию, получается обучение «ученик – ученик».

Задание: на каждый стол раздаются листы с заготовленным заголовком. Например: титульный лист, проблема, варианты решения, выбранный вариант, реклама, вывод. Каждый в группе выбирает себе работу – заполнение листа. На данную работу выделяется 5-10 минут. Листы скрепляются в буклет.

Прослушивается защита по 1 минуте.

Работы, вывешиваются. По итогам работы делается общий вывод по теме.

## **6.Педагогический приём - «Мой образ».**

**Предмет:** любой

**Класс:** 5-11

Данный приём хорошо использовать при рефлексии. При работе используют алюминиевую фольгу, так как это очень податливый материал, из которого можно создать любой образ.

### **Описание приёма:**

Каждому обучающемуся раздать фольгу, любого размера.

Задание: создать свой образ с помощью фольги, который покажет ваше отношение к данному занятию или ответь на вопрос «Как вы себя чувствуете на этом занятии?». Объясните, что вы изобразили?

## 7. Мастер-класс по технологии «Шведский стол».

Данный мастер-класс рекомендуется проводить при итоговых занятиях по разделу «Кулинария» в любом классе, мы же рассмотрим конкретно 5 класс. Также мастер-класс может рассматриваться как интерпретация по другим темам и даже во внеклассной работе, и применительно к другим общеобразовательным дисциплинам. Применяемая педагогическая технология на мастер-классе личностно-ориентированное обучение и воспитание. Мастер-класс апробирован несколько раз и показал хорошие результаты, при котором каждый учащийся получал виртуальный продукт, но из жизненной практики мог точно представить и дать точный ответ значения данных продуктов в питании человека.

**Цель** – систематизация знаний по разделу «Кулинария».

**Задачи:**

- способствовать индивидуальному росту знаний по разделу;
- активизировать мотивацию учебной деятельности;
- применение и развитие знаний на практике.

**Для проведения занятия понадобится:**

- **определение «Шведский стол — способ подачи пищи, при котором множество блюд выставляются рядом, и еда разбирается по тарелкам самими гостями».**

- **сервированный стол по-шведски**, где на тарелках вместо продуктов сложены полоски из листов бумаги, на которых записаны названия продукта:

- ✓ Тарелка с овощами: морковь,  
репчатый лук,  
огурцы,  
помидоры;
- ✓ Тарелка с зеленью: шпинат,  
укроп,  
листья салата,  
перья зелёного лука,  
сельдерей,  
петрушка;
- ✓ Тарелка с хлебобулочными изделиями: ржаной хлеб,  
пшеничный хлеб,  
батон,  
печенье,  
обжаренный хлеб,  
подсушенный хлеб,

лаваш,  
хлебец;

- ✓ Тарелка со сладостями: варенье,  
джем,  
повидло,  
мармелад,  
цукаты;
- ✓ Тарелка с мясом и рыбой: мясная нарезка,  
печёночный паштет,  
рыбный паштет,  
шпроты,  
консервы;
- ✓ Тарелка с продуктами из молока и кисломолочных продуктов:  
сгущёнка,  
сливочное масло,  
сыры.
- ✓ Тарелка с пустыми полосками и фломастерами.

- **на доске имеются подсказки** по теме, проходимые по теме «Кулинария» в 5 класс:

- ✓ Виды бутербродов: горячие – холодные,  
открытые – закрытые,  
большие – маленькие,  
простые – сложные;
- ✓ Виды салатов: овощные,  
фруктовые,  
рыбные,  
мясные,  
из зелени.

- **компьютер**, с подсказками по теме (основной состав пищи, витамины, макро- и микроэлементы (тема за 6 класс) в продуктах питания), а также internet – ресурс, который могут использовать учащиеся.

### **Последовательность практической деятельности:**

**1.Приглашение гостей** к столу: Круглый год не страшны нам тревоги,  
Летний зной и январский буран!  
Мы встречаем гостей на пороге,  
Превращая наш дом в ресторан!  
Посетите нашу обитель!  
И сердечко наполнится вдруг  
Добротой и теплом чаепитий,  
Средь улыбок друзей и подруг!

## 2. Практическое задание:

- 1) Определите обобщающими словами, что лежит на тарелках (ответ: овощи, зелень, хлеб и хлебобулочные изделия, зелень, мясо и рыба, продукты из молока, сладости).
- 2) Подумайте и составьте блюдо из продуктов на столе, при недостаточном ассортименте продуктов, Вы можете, использовать одну пустую полоску, где запишете название своего недостающего продукта для полного комплекта блюда .
- 3) Расскажите о своём блюде, можно его зарисовать.
- 4) Объясните, какую пользу человеческому организму принесёт ваше блюдо. То есть докажите поговорку «Мы едим для того, чтобы жить, а не живём, для того, чтобы есть».  
(например: бутерброд холодный, открытый, сложный с пшеничным хлебом, на который наложены продукты: сливочное масло, рыба-шпроты, ломтик огурца и зелень. Данный бутерброд в основном состоит из белков, необходимых для роста мышц и других тканей; имеются витамины: А, Е, которые необходимы для зрения, заживления ран; а также имеются макроэлементы: фтор, калий, кальций и немного магния необходимые для развития и прочности костной ткани, кровеносных сосудов. Следовательно, данный продукт питания необходим для человеческого организма и мне тоже, так как я расту и организму необходимы эти вещества).

## 3. Рефлексия:

**Оформить блюдо из ягод:** бардовая вишня – полезно,  
красная малина - интересно,  
зелёный крыжовник – не все знания  
выложил,  
чёрная смородина – зря проведено время.