Магомедова Раиса Мусабеговна,
учитель технологии МБОУ СОШ № 7, г. Реутов
Raisa2409@yandex.ru

Развитие творческого мышления пятиклассников на уроках технологии

Аннотация*. В статье рассмотрены вопросы формирования творческих способностей учащихся в рамках технологии НФТМ-ТРИЗ. Развитие творческих способностей детей – актуальная проблема современного образования во всём мире. Новые реалии, которые ставит перед нами жизнь, заставляют пересматривать фундаментальные научные установки, проблемы и пути их решения.*
Ключевые слова*: творческое мышление, урок технологии, НФТМ-ТРИЗ.*

Федеральный образовательный стандарт нового поколения ставит перед всеми ступенями образования новые цели. Помимо передачи обучающимся суммы готовых знаний, им должны привить универсальные учебные действия. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы основного общего образования должны отражать: 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы» [1].

Поэтому одной из важнейших задач, стоящих перед учителем, является развитие творческого мышления, которое позволит детям фантазировать, логически рассуждать, строить умозаключения, приводить доказательства, высказывания, делать выводы, обосновывая свои суждения, и, в конечном итоге, расти не просто носителем определённой суммы энциклопедических знаний, а настоящим решателем проблем в любой области человеческой деятельности.

Многоуровневая система непрерывного формирования творческого мышления и развития творческих способностей, разработанная М. М. Зиновкиной, помогает создание творческой личности сделать одним из результатов школьного обучения. Вместе с В. В. Утёмовым и П. М. Горевым им удалось превратить НФТМ-ТРИЗ в серьёзную дисциплину со своим алгоритмами и законами [2-7].

Технология
Раздел «Кулинария»
Класс: 5
Учебник: «Технология ведения дома», Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.
Тема урока: «Приготовление завтрака**.** Сервировка стола к завтраку»
Тип урока: Комбинированный.
Целевые установки на достижение результата:

- личностные: Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.

- мета предметные: Самостоятельное определение цели своего обучения; натуральное моделирование технических объектов; организация учебного сотрудничества. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности.

- предметные: Знать и уметь соблюдать правила пожарной безопасности, техники безопасности, правил санитарии и гигиены. Уметь организовывать рабочее место, уметь подсчитывать количество калорий для завтрака, уметь сервировать стол к завтраку. Участвовать в коллективной и творческой деятельности при сервировке стола к завтраку.

Формы организации работы: Работа в группе, коллективная

Оборудование: Проектор, доска, ПК, материалы ЭОР, кухонный инвентарь, карточки с эскизами продуктов, полотняные салфетки.

Блок 1. Мотивация учебной деятельности учащихся.

Организационный момент.

Цель: создать условия для включения в учебную деятельность. Постановка цели.

Планируемые результаты.

Предметные: Понимание определения конкретной задачи.

УУД: Личностные: *мобилизация внимания, уважение к окружающим.*

Регулятивные: *целеполагание.*

Коммуникативные: *планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками.*

Учитель подводит учащихся к осознанию цели. Показ слайда сервировки стола. Помогает, советует в планировании, активизирует знания учащихся. Создаёт проблемную ситуацию.

Задание: Расскажи, в чём различия сервировки праздничного от повседневного стола?

Какова же цель нашей работы на уроке?

Чтобы достичь нашей цели, какую работу мы должны выполнить?

*Ученики о*твечают на вопросы учителя, составляют план достижения цели. Определяют алгоритм действий.

Планируемые результаты.

Самоопределение к деятельности выдвигать версии.

Познавательные: *решение проблемы, доказательства, выдвижение гипотез и их обоснование.*

Регулятивные: *планирование.*

Коммуникативные: *инициативное сотрудничество в поиске выбора информации.*

Блок 2. Содержательная часть.

Первичное усвоение новых знаний.

Цель: научиться, правильно организовывать восприятие новой информации.

Деятельность учащихся: работа с текстом, с целью получения информации о технологии приготовления завтрака и сервировки стола к завтраку. Участвуют в обсуждении проблемных вопросов. Отвечают на поставленные вопросы, участвуют в беседе, формулируют выводы, делают записи в тетради. Изучение ПТБ.

Учитель направляет деятельность учащихся, демонстрирует требования к качеству готовых завтраков с использованием ЭОР. Организует учащихся по исследованию проблемной ситуации. Побуждает учащихся теоретическому объяснению фактов. Задаёт вопросы.

Задание для достижения цели: ЭОР для учащихся. Работа с текстом учебника. Изучите рисунки в учебнике. Выполните в рабочей тетради).

Вопросы: 1. Какие способы складывания салфеток вы знаете?

2. Как составить правильно меню

и на что необходимо обратить внимание?

3.Почему необходимо завтракать?

4. Из каких продуктов должен состоять завтрак?

5. Из какой ткани лучше шить салфетки?

6.Что такое калорийность продуктов?

Планируемые результаты:

Учатся анализировать деятельность на уроке. Познавательные: *анализ объектов с целью выделения признаков.* Называть этапы последовательности сервировки стола, давать определение новым понятиям темы.

Коммуникативные: *планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками, вступать в диалог.*

Познавательные: *извлекать необходимую информацию из прослушанного.*

Личностные*: осознание своих возможностей.*

Регулятивные*: умение регулировать свои действия.*

Блок 3. Психологическая разгрузка. Разгадывание ребусов и загадок

Рис. 1.

Загадка 1.
У него четыре ножки
На него разложим ложки.
Ставим вазы, чашки, кружки.
Стулья для него подружки
Украшает кухню, холл.
Что за мебель? Это…!
Загадка 2
Всех кормлю с охотою,
А сама безротая.
Загадка 3
Рогат, а не бык.
Еду берет, а не ест.
Людям подает,
А сам в шкаф идет.
Загадка 4.
Ах, стряпуха! Ах, хозяйка!
Ты, дружок, ее узнай-ка:
Стоит только расстелить -
Всех сумеет накормить.
Много всяких будет блюд.
Как стряпуху ту зовут? (Скатерть-самобранка.)

Блок 4. Содержательная часть.

Первичное закрепление знаний, полученных на уроке. Проверка понимания.

Цель: выявить, на сколько хорошо учащиеся поняли тему.

Цель: первичная отработка новых знаний.

Ученики: отвечают на вопросы, выбирают правильные ответы поднятием руки, обсуждают в группах, обосновывают выбор своего решения или несогласия с мнением других, объясняют, формулируют, анализируют. Выбирают самостоятельно варианты складывания салфеток по сложности.

Учитель: даёт задание на полученные знания. Организует деятельность по применению новых знаний. Наблюдает, консультирует. Давать объективную оценку, выполнять взаимоконтроль. Закрепить полученные на уроке знания.

Планируемые результаты:

Формирование навыков в складывании салфеток, в сервировке стола к завтраку, *применять полученные знания о способах складывания салфеток.* Коммуникативные: *слушать и слышать собеседника.*

Регулятивные: *устанавливать последовательность действий по выполнению задания.*

Познавательные: *умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание.*

Ролевая игра «Хозяюшка и гости» **(командная игра)**

Задание 1.

Викторина «Кулинарный эрудит»

Цель:

- выявить степень осознанности и глубины знаний учащихся;
- воспитать интерес к знаниям по “кулинарии”;
- развить логическое мышление.

Возраст: 11-12 лет (5-6 класс)

Форма выполнения: Повторение пройденного материала.

1. **Вводное слово преподавателя.**
2. **Набираются две команды участников.** Выбирается жюри. Сначала задаётся вопрос первой команде, если она не отвечает, то вторая может ответить. За каждый правильный ответ команде присуждается один балл. В конце викторины жюри подсчитывает баллы и объявляет результаты. Команда- победитель награждается призами.

Вопросы для викторины.

- Повар на корабле? *(Кок)*
- Вкусная передача? *(Смак)*
- Дерево-медонос? *(Липа.)*
- Мини бублик? *(Баранка)*
- Зеркальная рыба? *(Карп)*
- Что подают в конце обеда? *(Десерт)*
- Суп из капусты? *(Щи)*
- “Одежда” варёной картошки? *(Мундир)*
- Специально обработанное зерно, готовое для приготовления каш, супов, плова? *(Крупа)*
- Бахчевое растение? *(Арбуз)*
- Стеклянный сосуд на высокой ножке для минеральной воды и других напитков? *(Фужер)*
- Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный? *(Кулич)*
- Сахар в кусках? *(Рафинад)*
- Дневная трапеза? *(Обед)*
- Посуда из керамики? *(Фарфор)*
- Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? *(Персик)*
- Чистый вес продукта? *(Нетто)*
- Искусство приготовления пищи? *(Кулинария)*

Задание 2

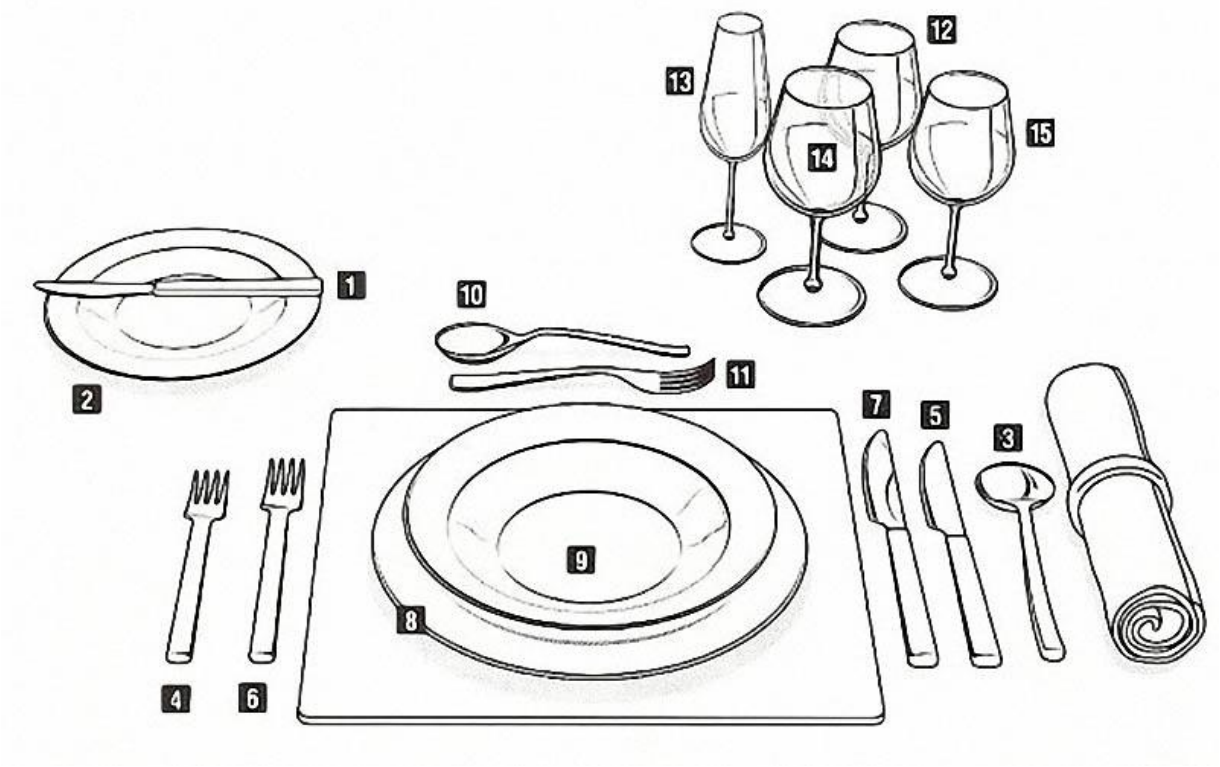

Рис. 2.

«Сервировка стола к завтраку».

Цель: закрепить знания об этикете, формировать умения планировать свою деятельность, развивать умение оценивать работу товарища и умение аргументировать свое суждение.

Возраст: 11-12 лет.

Форма выполнения: фронтальная, индивидуальная, в парах.

Описание задания: Предлагается учащимся закрепить знания об этикете, ответив на вопросы:

- Что такое сервировка стола?
- Какие блюда обычно подают в вашей семье на завтрак?
- Получается ли у вас завтракать всей семьей? В какие дни?
- Какие правила поведения за столом вы знаете?

Предлагаю в карточках проставить цифры, указывающие порядок действий при сервировке стола к завтраку.

---------- Сервировка тарелками.
---------- Раскладывание салфеток.
----------Накрытие стола скатертью.
----------Сервировка стеклянной посудой.
---------- Расстановка приборов со специями.

Обменяйтесь карточками с соседом по парте, оцените работу товарища, аргументируйте свою оценку. [2, 3, 4]

Задание 3. Необходимо сложить салфетку по предложенному варианту и придумать еще два способа складывания салфетки для сервировки стола за определенный период времени.

Критерии оценки: аккуратность, оригинальность, креативность, скорость выполнения.

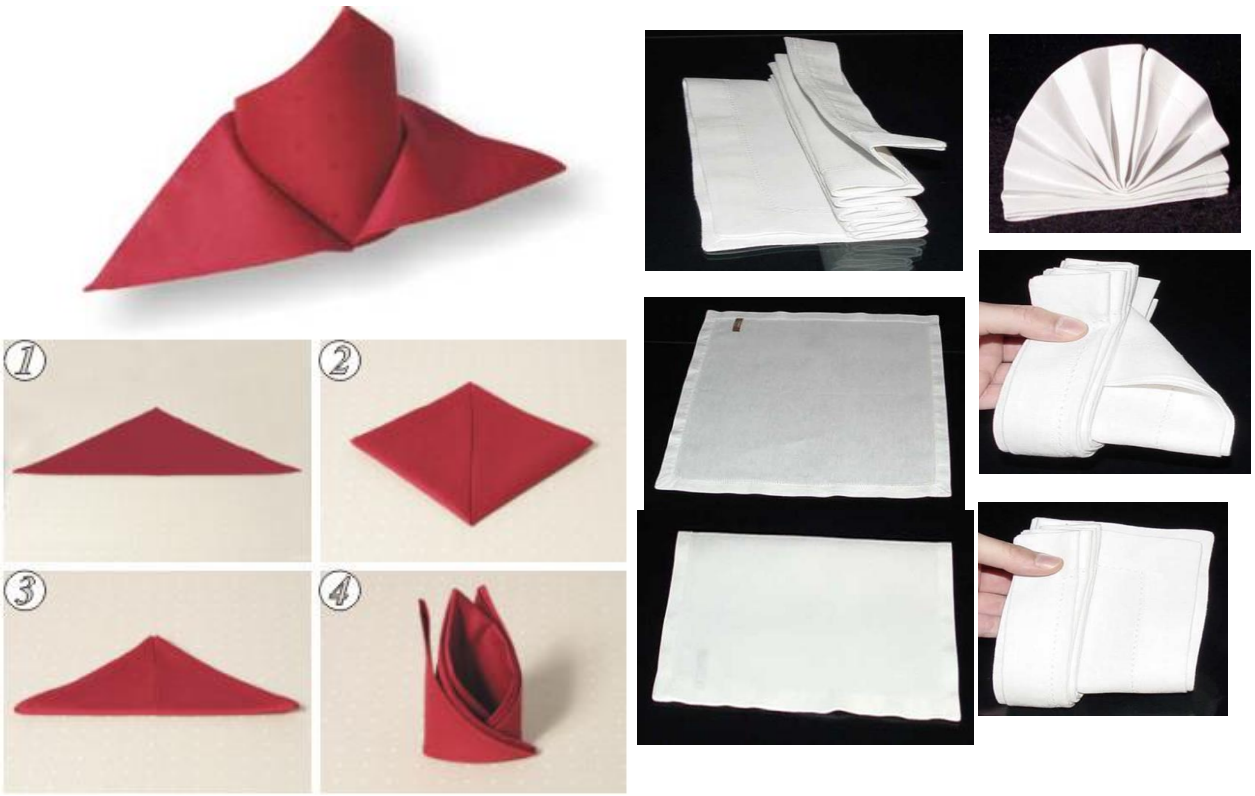

Рис. 3.

Задание 4

Домашнее задание: каждая команда представляет жюри свои карточки для гостей (дизайн – проект) для оценивания.

Все задания оцениваются баллами, которые потом суммируются. Команда набравшая большее количество баллов становится победителем игры.

Блок 5. Рефлексия.

Цель: подведение итогов занятия.

Учащиеся отвечают на поставленные вопросы, анализируют свою деятельность на уроке, оценивают свои действия и неудачи на уроке.

Учитель: мобилизация учащихся на рефлексию. Организация работы учащихся по формулированию общего вывода, подводит итог деятельности учащихся и выставляет оценки.

Вопросы

1. Чему вы научились на уроке?
2. Какова была ваша учебная задача?
3. Где можно применить полученные знания?
4. Для чего нужно знать правила сервировки стола?

Дайте анализ своей деятельности на уроке

Планируемые результаты: уметь анализировать полученные знания.

Коммуникативные: *вступать в диалог.*

Личностные: *осознавать успешность своей деятельности.*

Регулятивные: *умение соотнести результат своей деятельности с целью и оценить его.*

Ссылки на источники

1. Технология 5 класс Н.В.Синицина, В.Д. Симоненко Москва «Вентана – Граф» 2012 г.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования http://минобрнауки.рф/документы/938/файл/749/10.12.17-Приказ_1897.pdf [Дата обращения 22.11.2014]

3. Утёмов В.В., Зиновкина М.М., Горев П.М. Педагогика креативности: Прикладной курс научного творчества: Учебное пособие.- Киров: АНОО «Межрегиональный ЦИТО», 2013.- 212с.
4. Утёмов В. В., Зиновкина М. М., Мирошник Е. В. Развитие системологического мышления в психолого-педагогической технологии НФТМ-ТРИЗ // Концепт. – 2015. – № 05 (май). – ART 15167. – URL: http://e-koncept.ru/2015/15167.htm. – ISSN 2304-120X.
5. Утёмов В. В., Зиновкина М. М. Структура креативного урока по развитию творческой личности учащихся в педагогической системе НФТМ-ТРИЗ // Концепт. – 2013. – Современные научные исследования. Выпуск 1. – ART 53572. – URL: http://e-koncept.ru/2013/53572.htm. – ISSN 2304-120X.