

Алиева Л.Э.

студентка 2 курса

Елабужский институт КФУ

Россия, г. Елабуга

Файзрахманова А.Л.

канд. пед. наук, старший преподаватель

Елабужский институт КФУ

Россия, г. Елабуга

Aliyeva L.E.

student 2 courses

Yelabuga institute of KFU

Russia, Yelabuga,

Fayzrakhmanova A.L.

edging. ped. sciences, senior teacher

Yelabuga institute of KFU

Russia, Yelabuga,

МЕТОДИКА ТРИЗ В ОБУЧЕНИИ КУЛИНАРИИ В ШКОЛЕ
TRIZ TECHNIQUE IN TRAINING OF COOKERY AT SCHOOL

Аннотация: В данной статье автор рассматривает возможность использования ТРИЗ при обучении кулинарии на уроках технологии в основной школе. Представлены этапы урока с применением ТРИЗ: 1) этап мотивации; 2) этап изучения нового материала; 3) этап разгрузки; 4) этап решения кулинарных головоломок и интеллектуальной разминки; 5) подведение итогов урока.

Ключевые слова: ТРИЗ, технология, кулинария, креативное мышление.

Annotation: *In this article the author considers the possibility of use of TRIZ when training cookery at technology lessons at the main school. Lesson stages with application of TRIZ are presented: 1) motivation stage; 2) stage of studying of new material; 3) unloading stage; 4) stage of the solution of culinary puzzles and intellectual warm-up; 5) summing up lesson.*

Keywords: *TRIZ, technology, cookery, creative thinking.*

Развитие личности с широким интеллектуальным потенциалом, креативным мышлением, овладение обучающимися способами решения проблем творческого и поискового характера в процессе обучения является основной целью Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования. Под креативность мышления понимается способность человека творчески подходить к решению любой поставленной перед ним задачи, внося тем самым в стандартные ситуации оригинальность и новаторство. Особенно широкими возможностями для достижения указанной цели и нового качества образования обладает теория решения изобретательских задач – ТРИЗ, разработанная П.С. Альтшуллером в 1956 г.

Рассмотрим некоторые особенности использования ТРИЗ при обучении раздела «Кулинария» на уроках технологии. Урок с применением ТРИЗ предлагаем разделить на следующие этапы:

1. Этап мотивации. Мотивация по системе ТРИЗ предлагает стимулировать учащегося на получение знаний через удивление, которое способствует заинтересованности, а, следовательно, развитию творческого потенциала. Так, при обучении кулинарии в начале урока учителем демонстрируется ряд рекламных проспектов, например, «Кофейные скульптуры» или арт-объекты из булок, багетов и других хлебобулочных и кондитерских изделий. Это позволяет пробудить изначальный интерес к уроку за счет его необычного начала.

Далее ставится проблемный вопрос для определения темы, например:

– Обратите внимание на иллюстрацию известной сказки К.И. Чуковского «Муха-Цокотуха». Скажите, для чего муха купила самовар?

– Чтобы пить чай.

– А с чем мы обычно пьем чай?

– С различными сладостями и выпечкой.

– Совершенно верно! Я думаю, что все догадались о том, что мы будем сегодня готовить. На сегодняшнем уроке мы постараемся приготовить с вами вкусные булочки к чаю.

2. Этап изучения нового материала. Содержательная часть включает в себя изучение темы «Изделия из теста» и обеспечивает формирование системы теоретических и технологических знаний. В ходе урока формируются следующие теоретические и практические компетенции: виды теста, способы приготовления теста, технология приготовления различных видов теста, а также такие универсальные компетенции, как организация собственной деятельности, анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, осуществление поиска подходящей информации, коммуникативные навыки.

3. Этап разгрузки. Во время урока важно уделять время для психологической разгрузки, что, по мнению ученых в области физиологии и психологии, будет способствовать снятию эмоционального, умственного и мускульного напряжения, которые накапливаются во время урока. Для психологической разгрузки можно воспользоваться: расслабляющими упражнениями и музыкой; несложными физическими упражнениями, подражающими выполнению операций технологического процесса. Например, упражнение «Замешивание теста»: учащимся предлагается имитировать замешивание теста кистями рук, потом локтями, а потом попытаться «замесить тесто» ногами. Это упражнение способствует мышечному расслаблению, снижению психического напряжения.

4. Этап решения кулинарных головоломок и интеллектуальной разминки. Этот этап урока направлен на активизацию творческого потенциала учащегося, его смекалки, преодоление стереотипов мышления.

5. Подведение итогов. Обратная связь, осуществляемая на данном этапе урока, позволяет выявить мнение учащихся о качественной и эмоциональной стороне урока.

Несомненно, эта структура урока технологии с применением ТРИЗ весьма условна, но показывает направление деятельности учителя, на основе которого можно разработать собственный план урока с нестандартным подходом к проведению занятия, с множеством творческих задач, которые способствуют развитию творческого потенциала, формированию креативного мышления, что, в свою очередь, повышает эффективность усвоения учащимися материала и овладения ими профессиональных и универсальных компетенций.

Список литературы:

1. Лаврик В.А. Развитие творческого мышления на уроках технологии / В.А. Лаврик, Е.В. Быстрицкая // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т.38. – С. 21–25. – URL: <http://e-koncept.ru/2015/45112.htm>.

2. Пищугина Е.В. Использование методики проблемного обучения как мотивации к познавательной деятельности школьников на уроках технологии / Е.В. Пищугина // Гуманитарий, 2018. – № 1 (6). – С. 17-19.

3. Файзрахманова А.Л. Формирование познавательной активности учащихся на уроках технологии (на примере раздела «Кулинария») / А.Л. Файзрахманова // Проблемы и перспективы развития науки в России и мире: сборник статей (25 ноября 2018 г, г. Волгоград). В 2 ч. Ч. 1 / - Уфа: АЭТЕРНА, 2018. – С. 171-173.