

Шишкина Ю.М.

студентка 2 курса

Елабужский институт КФУ

Россия, г. Елабуга

Файзрахманова А.Л.

канд. пед. наук, старший преподаватель

Елабужский институт КФУ

Россия, г. Елабуга

Shishkina Yu.M.

student 2 courses

Yelabuga institute of KFU

Russia, Yelabuga,

Fayzrakhmanova A.L.

edging. ped. sciences, senior teacher

Yelabuga institute of KFU

Russia, Yelabuga,

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОБЛЕМНОГО ОБУЧЕНИЯ НА УРОКАХ КУЛИНАРИИ

TECHNOLOGY OF PROBLEM TRAINING AT COOKERY LESSONS

Аннотация: В статье проанализированы возможности использования технологии проблемного обучения на уроках технологии в школе, в частности, при изучении раздела «Кулинария». Отмечено, что проблемное обучение повышает интерес к предмету и мотивирует учащихся. Автором представлены примеры постановки проблемных вопросов при изучении различных тем кулинарии на уроках технологии.

Ключевые слова: технология проблемного обучения, проблемный вопрос, урок технологии, кулинария.

***Annotation:** In article possibilities of use of technology of problem training at technology lessons at school are analysed, in particular, when studying the section "Cookery". It is noted that problem training increases interest in a subject and motivates pupils. The author presented examples of statement of problematic issues when studying various subjects of cookery at technology lessons.*

***Keywords:** technology of problem training, problematic issue, technology lesson, cookery.*

Обучение кулинарии является важнейшей частью при подготовке учителей технологии и имеет своей задачей закрепление знаний, полученных учащимися в процессе теоретического обучения. Более того, обучение кулинарии является неотъемлемой частью в жизни каждого человека.

Рассмотрим использование технологии проблемного обучения в основной школе на уроках технологии, в частности, при изучении раздела «Кулинария», позволяющую настроить мысли на поиск креативного решения в любой стандартной и нестандартной ситуации. Проблемное обучение повышает интерес к предмету и мотивирует учащихся. При этом формируется дружный коллектив, складываются хорошие отношения с учителем.

Проблемное обучение – это такая организация учебных занятий, под которой подразумевается создание учителем проблемных ситуаций и самостоятельную работу учащихся по их решению.

Проблемная ситуация – это, прежде всего, интеллектуальное затруднение, которое требует новых знаний, навыков, умений .

Таким образом, проблемное обучение обеспечивает особый тип мышления, прочность полученных знаний, а также применение их в практической деятельности. Кроме этого, оно способствует мотивации достижения успеха.

Так на самом первом занятии по кулинарии, можно поставить проблемный вопрос: «Что такое пища, для чего она необходима человеку? Что такое кулинария?». Учащиеся начнут высказывать самые разные предположения. После вместе выводим гипотезы.

При изучении темы «Блюда из круп», можно поставить следующие проблемные вопросы: «Куда исчезает жидкость при варке каш?», «Почему зерно крупы увеличивается в размере?». Можно предположить, что ученицы не смогут ответить правильно, но углубляясь вместе с учителем, найдется верный ответ.

Другой пример: при выпечке изделий из теста, на поверхности изделий образуется румяная корочка, почему? И вновь можно подумать о недостаточных знаниях в этой области, но ещё в младшем возрасте все употребляли в пищу, а многие и готовили сами карамель на палочке – «петушок». Решая проблему, можно изучить свойства сахаров карамелизоваться.

При заготовке продуктов впрок, при квашении капусты, можно поставить проблемную задачу: «С какой целью в капусте делают проколы во время брожения?». Ответы могут быть разными, начиная с нелепых, но затем выясняется, что учащиеся видели выделяющиеся на поверхность пузырьки углекислого газа, образующегося при брожении.

Хотелось бы обратить внимание на то, что если учитель хорошо усвоит содержание и сущность теории организации процесса проблемного обучения, овладеет формами, методами и техническими средствами обучения и будет систематически творчески применять усвоенное на практике, то успех придет сам. Хорошая подготовка учителя особенно важна, потому что без знаний общей теории нельзя творить, а сам процесс преподавания – это искусство, искусство увлечь детей своим предметом, удивить красотой мысли, знания, побудить к самостоятельным мыслительным действиям.

Постоянная постановка перед учащимися проблемных ситуаций приводит к тому, что он не «пасует» перед проблемами, а стремится их разрешить, тем самым мы имеем дело с творческой личностью всегда способной к поиску. Тем самым войдя в жизнь, ребенок будет более защищен от стрессов и жизненных трудностей.

Несмотря на совершенно явные достоинства проблемного обучения, ни на каком этапе школьное обучение не может строиться, целиком основываясь на нем. Для этого потребовалось бы много времени, много больше, чем возможно выделить на обучение, но, тем не менее, оно имеет место быть.

Технология проблемного урока при обучении кулинарии обеспечивает творческое усвоение знаний, то есть ученик проходит четыре звена научного творчества: постановку проблемы и поиск решения, выражение решения и реализацию продукта. Ученик формулирует проблемы, открывает субъективное новое знание и выражает его в простых формах.

Библиографический список:

1. Асланова Е.С. Проблемное обучение на уроках технологии в 7 классе / Е.С. Асланова, Д.С. Гребенюк // Вестник факультета технологии, экономики, дизайна сборник научных трудов. Комсомольск-на-Амуре, 2016. – С. 11-21.

2. Гараева Л.Ф. Индивидуальный подход в обучении детей кулинарии на уроках технологии / Л.Ф. Гараева // Роль и значение науки и техники для развития современного общества: сборник статей Международной научно-практической конференции (26 ноября 2018 г, г. Волгоград). в 4 ч. Ч. 3 - Уфа: ОМЕГА САЙНС, 2018. – С. 33-35.

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.