

Отзыв
на внеклассное мероприятие по технологии
«Мы мамы помощницы»

Дата: 7.05.2019г.

Учитель: Фарманова Сефина Абдурахмановна.

Открытое мероприятие в рамках МО учителей технологии провела учитель технологии Фарманова С.А.

Мероприятие организовано для учащихся 7 классов.

С огромным удовольствием посетила внеклассное мероприятие, которое было очень интересным и содержательным. Были проведены занимательные конкурсы (разминка, полезные советы, сервировка стола, приготовление и оформление салатов). Один из любимых предметов учащихся – это технология, а один из любимых разделов данного предмета – «Кулинария». Ребята учатся готовить правильно и вкусно. Именно на уроках технологии их обучают правилам этикета, технике безопасности и санитарно – гигиеническим требованиям. Всё это учащиеся показали и рассказали в своём выступлении. Вечер скрашивали музыкальное сопровождение и красочные декорации.

Замечательная игра, разнообразные задания от творческих к практическим выполнялись учащимися. Конкурсная программа заслуживает внимание не только учителей технологии, но и учителей других предметов. Марте Вейселовне удалось создать все условия для развития интереса к урокам технологии, для формирования творческого отношения к приготовлению, а также оформлению блюд и сервировки стола. Учитель развивает и эстетический вкус, и композиционные навыки.

На мероприятие удалось достигнуть воспитательных целей и задач. Особенно это прослеживалось, когда дети рассказывали о важности хлеба, и какую роль он сыграл в Блокадном Ленинграде.

Воздействие на отдельных учащихся это мероприятие оказало в следующих направлениях:

- Эмоционально – эстетическая отзывчивость;
- Этика труда, художественная деятельность;
- Этика поведения;
- Любовь к родине;
- Осознание жизненных ценностей.

Проведённая работа помогла сформировать и развить самостоятельность учащихся, расставить приоритеты жизненных ценностей.

Учитель технологии



Отзыв

**на внеклассное мероприятие по технологии на тему «Мы мамы помощницы»,
проведённое в 7 – х классах, 7 мая 2019 года учителем технологии Фармановой
Сефине Абдурахмановне**

Данное внеклассное мероприятие было проведено для МО учителей технологии.

Дидактические цели проекта:

- ✓ Формирование интереса к обучению;
- ✓ Развитие памяти, наблюдательности, познавательных интересов, творческих способностей;
- ✓ Обучение сотрудничеству, формирование навыков взаимодействия, развитие коммуникативных качеств.

Сефина Абдурахмановна чётко сформулировала цели, которые необходимо было реализовать в ходе данного внеклассного мероприятия. Мероприятие организовано для учащихся 7-х классов. Именно такие мероприятия вырабатывают интерес к предмету технологии, создают творческую атмосферу сотрудничества, формируют активную жизненную позицию, высокие нравственные качества учащихся.

С самого начала чётко прослеживалась подготовленность учащихся к мероприятию. Дети не только добросовестно выучили материал, но и сумели, как настоящие артисты, вжиться в свои роли, свободно ориентировались в общем потоке информации, проявляя такие качества, как умение владеть собой перед большим количеством гостей, ответственность, целеустремлённость, творческие способности. Мероприятие с самого начала и до окончания держало всех гостей в заинтересованном напряжении. Это говорит, что тема и сценарий, насыщенный конкурсными заданиями, были грамотно подобраны педагогом. Учитель широко использует возможности компьютерной и мультимедийной техники. Мероприятие сопровождалось музыкой и презентацией. Прослеживалась связь с уже изученным материалом на уроках технологии. Здесь были затронуты не только факты, касающиеся технологии, но и исторические. Ребята вспоминали исторические моменты нашей страны, которая пережила страшную войну, говорили о тяжёлой доле ленинградцев за время Блокады. Тем самым, напоминая всем, как бережно необходимо относиться к кусочку хлеба.

Мероприятие очень интересное, богато в плане воспитания любви к труду, памяти, творческих способностей. Видна система работы учителя по организации внеклассных мероприятий с использованием игровых технологий. Сефина Абдурахмановна показала высокой методический уровень подготовки и проведении мероприятия. На заседании ШМО учителей технологии была дана высокая оценка.

Зам.директора по УВР



Бутдаева М.С.

«Путешествие в страну Технологии» 5-8 классы 27.04.2021

Цели и задачи: Создать условия для развития интереса к урокам технологии; мотивировать на осознание потребности к труду, экологической культуре, профессиональному самоопределению, взаимовыручке, содействовать эстетическому воспитанию.

Ход мероприятия.

(Пятиклассники стоят у расписания уроков) 1: ТЕХНОЛОГИЯ! Вот слово!?

2: Где привычный всем нам ТРУД?

3: ТЕХНОЛОГИЕЙ сурово бывший труд
теперь зовут.

Ведущий 1: И сменилось не название.
Смотри глубже – содержание.

Ведущий 2: Отдельно учат мальчиков
Строгать, пилить, точить.
Отдельно учат девочек
Вязать, готовить, шить.

Ведущий 1: И мальчикам и девочкам
Полезно знать о том,
Как за собой ухаживать,
И как украсить дом.

Ведущий 2: Традиции народные
Нас учат уважать.
Примеры благородные
Помогут лучше стать.

Ведущий 1: Проблему экологии здесь будут поднимать:
Как сохранить природу нам? Чтоб внукам передать.

Ведущий 2: Начнём по порядку об этом рассказ.

Ведущий 1: Кулинарное искусство
Нам поможет стол накрыть,
Гостей встретить, накормить.



Сытно, вкусно и красиво.

Сервировка всем на диво!

Ученица 1: Сервировка стола – непростая наука:

Соответствовать виду застолья должна.

Эстетично накрыть всё без шума и стука –

Тут и знание вам, и сноровка нужна!

Ученица 2: Как трудно обойтись без ложки!

Чем черпать суп из низкой плошки?

Известна ложка с давних пор.

Немыслим без неё прибор.

Ученица 3: Своя история у вилки: предметом роскоши была,

Из бронзы и из серебра, с двумя зубцами и с тремя...

Во все столовые наборы сегодня с почестью вошла.

Ученица 4: Как эстетично есть и пить,

Чтоб за столом приятным быть?

В какую руку вилку взять,

И как десертный нож узнать?

Ученица 5: Непременный предмет сервировки стола,

Завернувшись рулетом, на тарелку легла.

Может парусом быть, колпачком или свечкой....

Ученица 1; Но всегда на столе ей найдётся местечко.

Стол красиво накрыт и гостей поджидает,

Не спешите, терпения вам не хватает!

Ученица 2: В ожидании пищи не толкайте соседа,

Сядьте прямо, не двигайте стул, и начните беседу.

Руки нужно держать на коленях при этом,

А как сядет хозяин, приступайте к обеду.

Ученица 3: Но не следует рот набивать, торопиться,



И не нужно, согнувшись, к тарелке стремиться.

Если пищу жевать потихоньку, бесшумно,

И при этом молчать, вы поступите умно.

Ученица 4 : За столом отдаём мы еде предпочтение,

Но, когда наедемся, переходим к общению.

Ученица 5: Не этично шептаться за общим столом.

И не надо вам спорить, кричать на весь дома.

Чтоб за столом получилась беседа,

Умейте внимательно слушать соседа!

Ведущий 1: Начинается праздник с приглашения гостей.

Приглашают обычно только близких друзей.

Ученица 1: Не забудьте гостям оказать уважение,

И заранее позвать их на свой день рождения!

Но за месяц названивать им неприлично!

За неделю, за несколько дней приглашают обычно.

Ведущий 2: Итак, приглашение вы получили.

Подумав, заранее подарок купили.

Подарок ваш должен поднять настроенье.

Оформить его – непростое умение.

Ученица 2: Особое место в подарке – цветы

Нежны и прекрасны, чисты и свежи. (пауза)

Ученица 3: Тюльпаны считаются детским цветком,

Легенду поведаем вам мы о том:

Ученица 4: В его бутоне счастье поселилось,

И чтобы людям всем оно открылось,

Раскрыть бутон тюльпана целый век,

Как только не пытался человек!

Ученица 5 : Но вот однажды на лугу росистом



К цветку, смеясь, ребёнок подбежал.
И нежным колокольцем серебристым
Там чистый смех ребёнка зазвучал.

Ученица 1: Так детским смехом чудо совершилось:

И счастье так для всех людей открылось.(танец тюльпанов).

Ведущий 1: Хорош для детей и букетик цветов

В нём радуга красок и много сортов.

Ведущий 2: Тёмный насыщенный цвет – для мужчины.

Длинные стеблем и сортом едины.

Ведущий 1: Для женщин и девушек – нежные розы,

А в день 8 марта – это ветка мимозы.

Ведущий 2: Теперь вас, друзья, мы хотим научить:

Как можете вы свой подарок вручить.

(сценка: гость заходит в дом и дарить хозяйке цветы, а хозяину – подарок).

Ученица 1: Цветов красоту оцените вы сразу.

Поставьте на видное место их – в вазу.

Тактичный хозяин подарок возьмёт

И сразу, при вас он его развернёт.

Он вам улыбнется и скажет: «Спасибо!».

А если устал, не подаст даже вида.

Ученица 2: Воспитанность вашу и вы покажите:

За десять – пятнадцать минут приходите.

И, время ведя, в ожиданье гостей

Нельзя по квартире разгуливать все,

Разглядывать вещи и брать украшения,

Оценить всё без стыда и зазренья...

Ученица 3: Запомните. Вас пригласили друзья,



А в дружбе без доверия нельзя.

Ведь в следующий раз вы друзей пригласите...

Ребята, вы дружбу свою берегите.

Ведущий 1: Как наладить нам уют,

Если он сломался вдруг?

Ведущий 2: Обратитесь поскорей

Вы в раздел «РЕМОНТ ИЗДЕЛИЙ».

ВЕДУЩИЙ 1: Есть в нашем кабинете уголок.

Знают девушки «ВОЛШЕБНЫЙ КЛУБОК»

Быстро мелькают в руках детских спицы.

Некогда им ни скучать, ни лениться.

Ученица: Петелька за петельку

Замелькали спицы.

Маме я носки свяжу –

Будет мной гордиться.

Ученица: Ткани я отрез куплю

Простенькой, из ситца.

Фартучек себе сошью.

Важно – не лениться.

Ведущий 2: Мы не только шьём и вяжем.

Про бюджет мы вам расскажем.

Ведущий 1: Любые цифры может мы

И вычесть, и сложить.

И показать хотим сейчас,

Как на зарплату жить.

Ведущий 2: Мама с папой получают

Девятьсот, да тыщу сто .



Как прожить на эти деньги

Не подскажет им никто.

Ведущий 1: Я хотела, я мечтала

Кофточку себе купить.

Я бюджет наш подсчитала:

На продукты даже мало.

Нелегко нам будет жить.

В этом месяце придётся

Мне покупку отложить.

Ученик: У меня растут года,

Будет и семнадцать.

Где работать мне тогда?

Чем мне заниматься?

Есть много профессий

В любом краю,

Но как, подскажите, мне

Выбрать свою?

Чтоб радость в труде

От неё получать.

Семейный бюджет чтобы

Мог выполнять.

Ведущий 1: Ответ, хоть непросто,

Поможем найти –

Лишь стоит тебе

Наши тесты пройти

Вопросы – ответы,

Всего сотен пять.

И знаешь уже



Из чего выбирать.

Ученик: Выбор сделан, пример дан.

Составляю бизнес – план.

Аргументы, бланк идей –

Выбрать лучшую сумею.

Ведущий 2: Ставлю цели и задачи,

Ведь без них не жди удачи.

Вся продукция – от спроса,

Хоть я мал, зато – удал.

Конкурент остался с носом,

Рынок сбыта шире стал.

Ведущий 1: Доходы, расходы и что ожидать.

Ведущий 2: Как прибыль пристроить, кредиты отдать.

Ученик: Известно: деньги любят счёт.

Финплан составлю и отчёт.

Все налоги заплачу:

Я спокойно спать хочу...

Мой план готов,

Дверь перед ним открыта.

Но мир суров,

Нужна ему защита.

Ведущий 1: Без неё ОН – ни что.

Без неё – никуда.

Не узнает никто

Про него никогда.

Ведущий 2: Как нарядна она,

Современна, упряма....

Имя дамы, друзья,



Вам известно? – РЕКЛАМА.

Реклама: В паузе рекламной

Конкурс объявляю:

Свой проект представить

Вам место уступаем.

Ведущий 1: А захотите:

Оказать можем смело,

Шить, оформить все красиво, умело,

Словом, освоить все тонкости дела,

Есть в нашей школе возможность у всех:

Сделайте выбор и ждёт вас успех.

Ведущий 2: Чтоб по жизни шагать веселей,

Радость в душе берегите своей,

Ею делитесь со всеми друзьями.

Но а друзья пусть поделятся с вами.



Отзыв
на открытый урок технологии
учителя МБОУ «СОШ №2»
Фармановой Сефины Абдурахмановны
по теме «Путешествие в страну технологии»

Урок Фармановой Сефины Абдурахмановны по теме «Путешествие в страну технологии» проводился 27 апреля 2019г. на городском методическом объединении. В ходе урока отмечен высокий уровень профессиональной компетенции и профессиональных качеств учителя. Данный урок показывает тесную взаимосвязь и взаимопонимание между учителем, ведущим урок в форме «футбола» и учащимися, которые являлись сотворцами учебного процесса. Тема урока достаточно сложная, т.к. содержит большое количество новых терминов, которые требуют предварительного разъяснения, уточнения, ассоциаций для усвоения.

Методическая разработка не только актуальна и оригинальна, но и полностью отвечает требованиям к уроку в контексте ФГОС. Оригинальность и уникальность урока Фармановой С.А. заключается в том, что в рамках одного урока используется целый ряд активных технологий обучения, как экспериментальных, исследовательских, так и игровых. Ученицы умело и артистично сыграли сценку, в которой показали элементы неправильного тона за столом с вынесением ошибок на обсуждение.

Прекрасно продумана форма урока: обсуждается и формируется в диалоге с учениками, она осознается как лично значимая для каждого. Благодаря грамотному отбору учебного материала и средств работы с ним, замысел урока полностью реализован и цели урока достигнуты.

Постоянная и четко организованная смена деятельности в ходе урока, осмысление учащимися учебных целей и обучающих задач позволило сделать работу каждого ученика динамичной, разносторонней, лишенной утомительной однообразности. Атмосфера урока была достаточно комфортна. Не случайно по итогам урока в листе самооценки на вопрос «Какое значение для тебя имеют знания и умения, полученные на уроке родной литературы?» учащиеся ответили, что «очень важное», а остальные – «важное». Домашнее задание дифференцировано, учащиеся получили четкие комментарии по его выполнению. Отметки учащимся выставлены объективно, их мотивирование носит воспитывающий и стимулирующий характер.

Подводя итоги, можно сделать вывод, что содержание данного урока Фармановой С.А. соответствует требованиям вводимых Федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования.

Учитель математики МБОУ «СОШ №2» : Гамидова Земфира Зейналовна

Зам.директора МБОУ «СОШ №2»  Бутдаева М.С.



Тема. «Изготовление лопатки к столовому набору».

Раздел. Обработка древесины.

Учитель МБОУ СОШ №2 ; Фарманова С.А.. 17.12.2020г. 5 «А» класс.

Форма урока: комбинированный.

Методы:

Организации занятия: словесный, наглядный, опережающего обучения, практический

Деятельность учителя и учащихся: объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, частично-исследовательский, проблемная ситуация, метод мотивации успеха, контроля.

Форма организации: фронтальная, индивидуально-фронтальная, групповая, индивидуальная

Цели и задачи урока:

Образовательные:

- закрепить умения и навыки, сформированные в ходе изучения раздела «Обработка древесины»;
- добиться усвоения учащимися видов технологических операций;
- продолжить формирование правильных приемов пиления и сверления древесины;
- научиться изготавливать лопатку к столовому набору из древесины.

Развивающие:

- развивать мотивацию изучения трудового обучения, используя разнообразные приемы.

Воспитательные:

- воспитывать у учащихся чувство ответственного хозяина;
- прививать навыки рационального использования материалов;
- способствовать развитию логического мышления и памяти;
- бережное отношение к природе;
- способствовать развитию умения самостоятельной работы в мастерской.

Оборудование: эскиз изделия, заготовки 52×235×6мм , верстаки, ножовки по металлу, дрель, шлифовальная шкурка, напильники, карандаши и линейки, кисть, раст. масло.

План урока:

Этап урока	Цель	Время	Методы и приемы
Организационный момент	Положительный настрой на изучение темы	1 мин.	Рассказ



Мотивация и целепологание	Сформулировать цели и задачи урока	2 мин	Рассказ
Актуализация знаний	Проверить исходный уровень знаний по пройденной теме	5 мин	Фронтальная беседа
Вводный инструктаж	Объяснить правильный ход работы	2 мин	Рассказ
Самостоятельная работа учащихся.	Применение теоретических знаний на практике	15 мин	Изготовление изделия по шаблону
Текущий инструктаж	Исправление ошибок в ходе выполнения задания	1 мин	Рассказ
Самостоятельная работа учащихся	Применение теоретических знаний на практике	15 мин	Дальнейшее изготовление изделия
Заключительный инструктаж	Осмотр изделий, выявить ошибки. Проф. ориентация	2 мин	Беседа
Выставление оценок	Оценить работу учащихся	2 мин	Самооценка и исправление ошибок.

ХОД УРОКА

1. Организационный момент.

Здравствуйте, ребята и уважаемые гости. Я рада приветствовать вас на уроке технологии.

2. Мотивация и целеполагание.



В нашей жизни много различных прекрасных вещей. Много замечательных праздников. И вот к одному из таких праздников, как «день Матери» мы сегодня будем делать лопатку к столовому набору. На предыдущих уроках мы изучали раздел «Обработка древесины» и сегодня нашей основной задачей будет являться закрепление умений и навыков по пройденному материалу. Тема нашего сегодняшнего урока «Изготовление лопатки для столового набора»

3. Актуализация знаний.

Для достижения цели урока нам необходимо вспомнить пройденный материал.

Фронтальная беседа.

- какими бывают разрезы ствола дерева?
- что такое пиление (вдоль волокон) древесины?
- дайте определение долблению древесины.
- как производится сверление древесины (механическое)?
- назовите основные виды пиления.
- какие виды ножовок вы знаете?

4. Вводный инструктаж.

Создание любого изделия проходит в несколько этапов, и первым из них является проектирование будущего изделия.

Не спешите сразу приступить к его изготовлению. Можно ошибиться, сделать что-то не так, и всю работу придется переделывать. Не зря бытует поговорка: «Семь раз отмерь, один раз отрежь».

Сначала нужно сделать эскизы, или наброски, различных вариантов будущего изделия. Затем письменно анализируют достоинства и недостатки каждого из вариантов, что позволяет выбрать лучший.

Для выбранного варианта изделия разрабатывают техническую документацию: эскиз, технический рисунок или чертеж с указанием размеров.

После подготовки технической документации приступают к отбору качественных заготовок и их разметке. Заготовка — это материал определенных размеров, из которого будет изготавливаться деталь (размеры заготовки для любой детали всегда больше, чем сама деталь). Из заготовки получают одну или несколько деталей.

Соединение деталей в изделие называют сборкой.

Превращение заготовки в деталь или изделие должно строго соответствовать технологическому процессу, т. е. определенной последовательности действий.

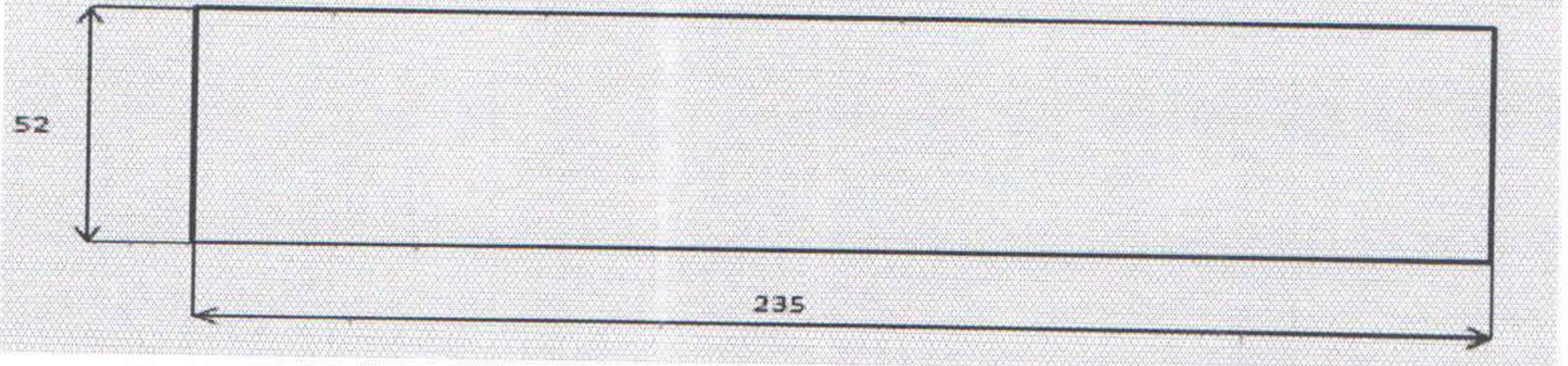
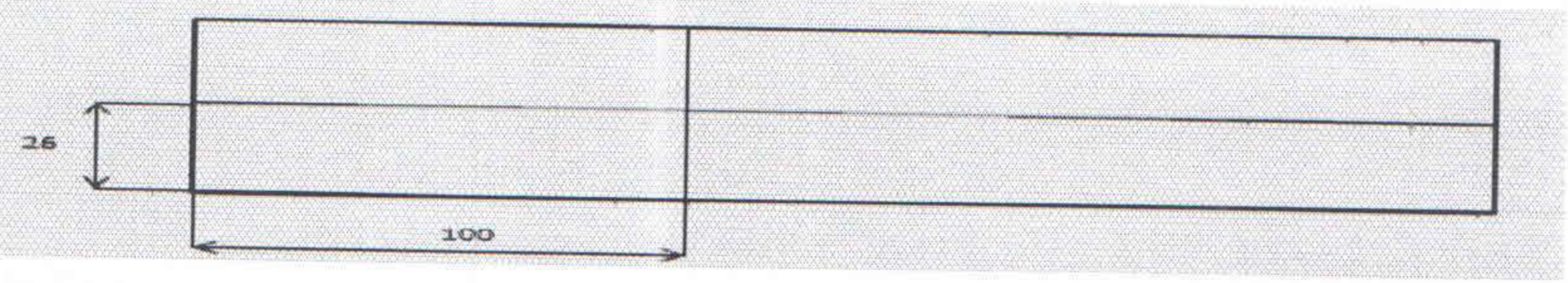
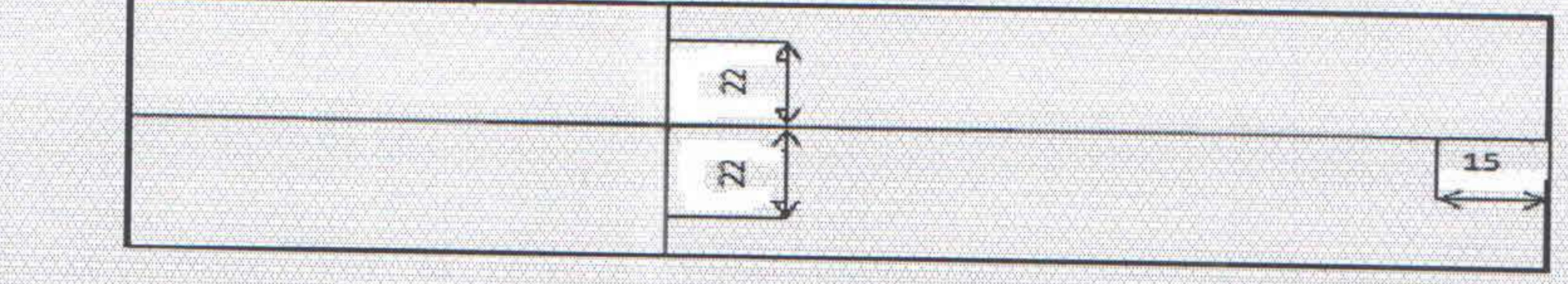
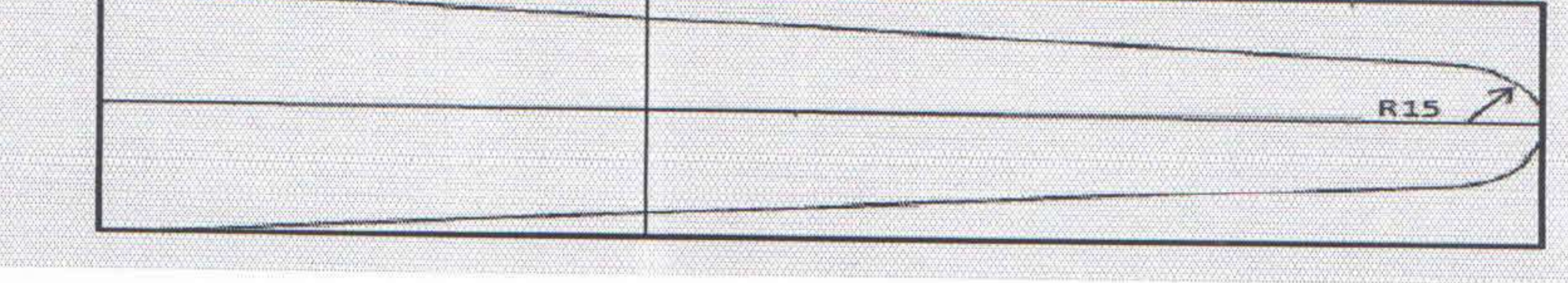
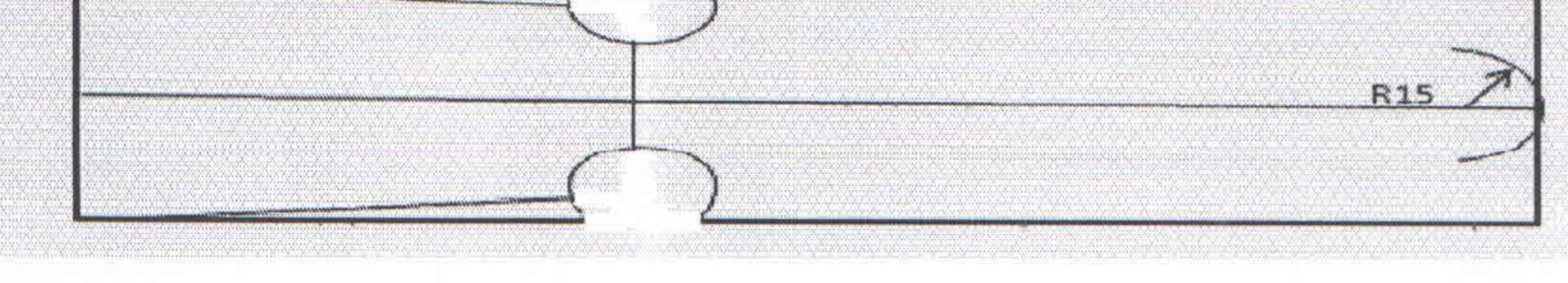
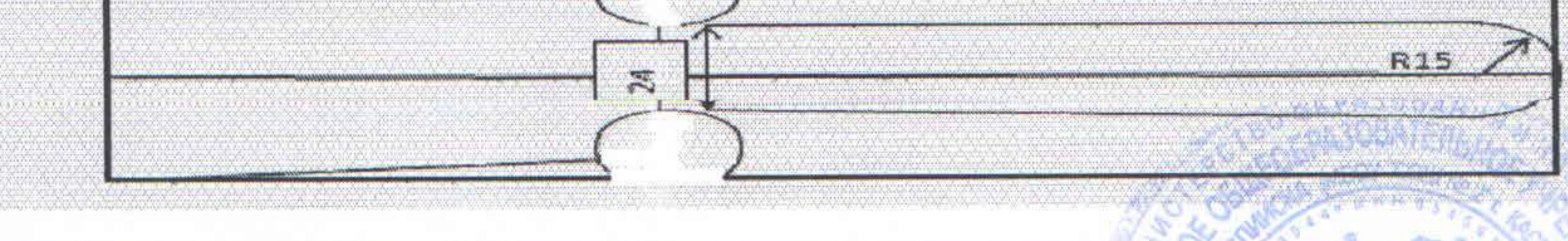
Технологический процесс изготовления изделия состоит из ряда технологических операций. Например, технологическими операциями являются выпиливание заготовки на столярном верстаке, сверление отверстий на сверлильном станке, окраска изделия в специальном помещении и т. д.



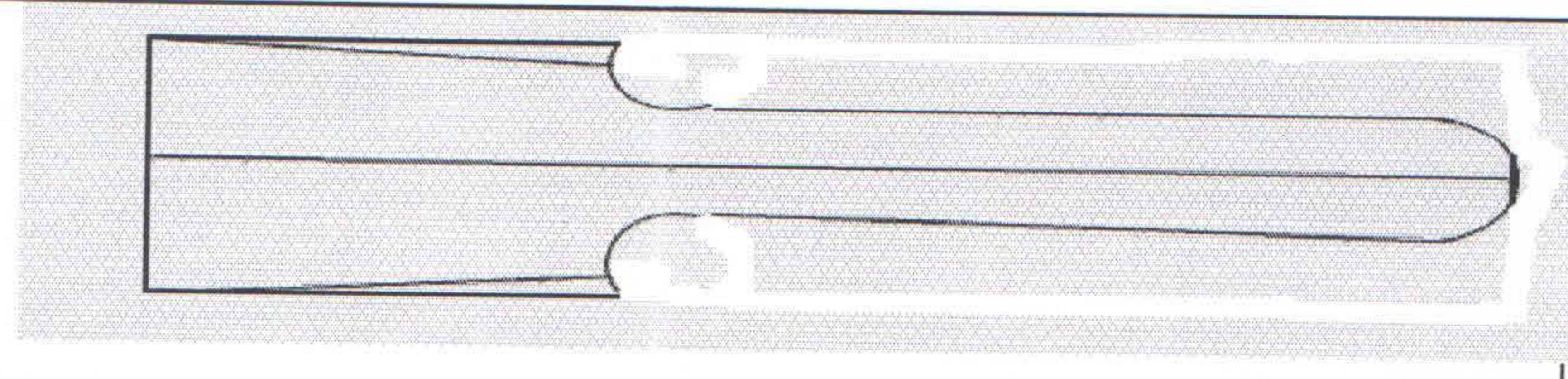
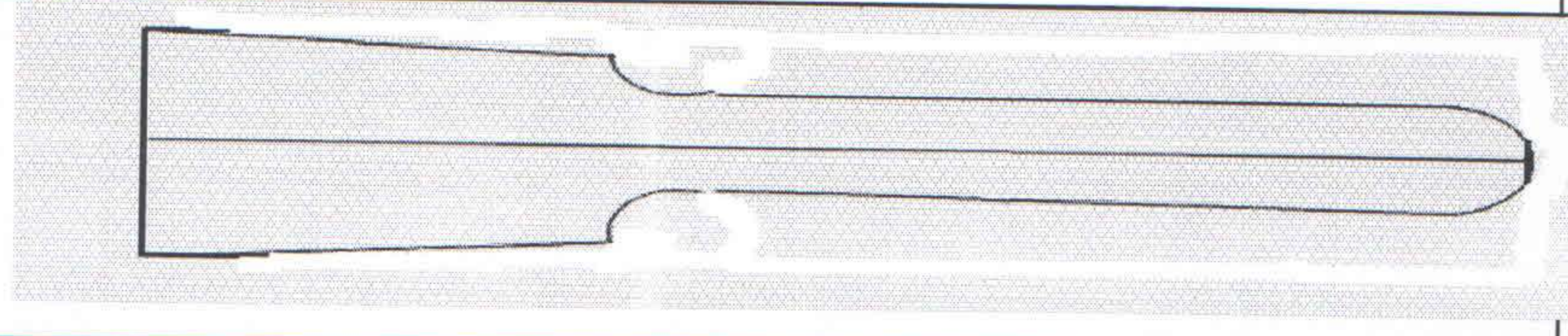
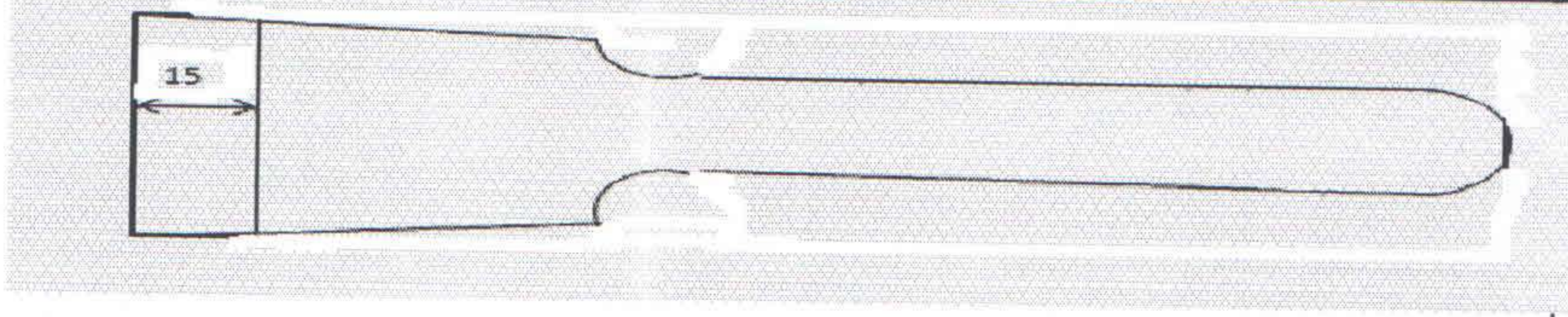

Последовательность операций по обработке заготовки и изготовлению из нее детали записывается в специальных технологических или маршрутных картах.

В технологической карте подробно описывают последовательность технологических операций, выполняют графическое изображение заготовки, соответствующее каждой операции, указывают применяемые инструменты и приспособления.

Технологическая карта.

№ п/п	Последовательность выполнения работ.	Графическое изображение.	Инструменты, приспособления.
1	Выбрать заготовку 52×235×6мм		Верстак, линейка.
2	Разметить заготовку		Линейка, угольник, карандаш
3	Разметить заготовку под сверление отверстий и окружность.		Линейка, карандаш
4	Провести окружность под ручку и соединить углы с краями дуги		Циркуль, линейка, карандаш.
5	Просверлить 2 отверстия пробочным сверлом по местам разметки.		Сверлильный станок, пробочное сверло $\varnothing 21$.
6	Разметить под ручку.		Линейка и карандаш.



7	Выпилить лобзиком ручку по размеченным линиям.		Лобзик и выпилочный столик
8	Прострогать кромку лопатки		Верстак, рубанок
9	Разметить под заострение лопатки		Линейка, карандаш.
10	Прострогать острие лопатки		Верстак, рубанок
11	Зачистить торцы и кромки. Отшлифовать пласти.		Верстак, делаем поверхность лопатки гладкой при помощи напильника и шлиф. шкурки.
12	Покрывать изделие прогретым растительным маслом.		Кисть

5. Самостоятельная работа учащихся.

Смотр за выполнением задания. Исправление ошибок в процессе выполнения самостоятельной работы. Контроль по соблюдению **техники безопасности.**

6. Текущий инструктаж.

Смотр за выполнением задания. Исправление ошибок. Оказание помощи при выявлении затруднений. Замечания по нарушениям техники безопасности.

7. Самостоятельная работа учащихся.

Дальнейшее наблюдение за ходом выполнения задания. Смотр за правильностью использования инструмента.

Физкультминутка (разминка рук, плечевого пояса, упражнения для глаз). Приложение.

8. Заключительный инструктаж.

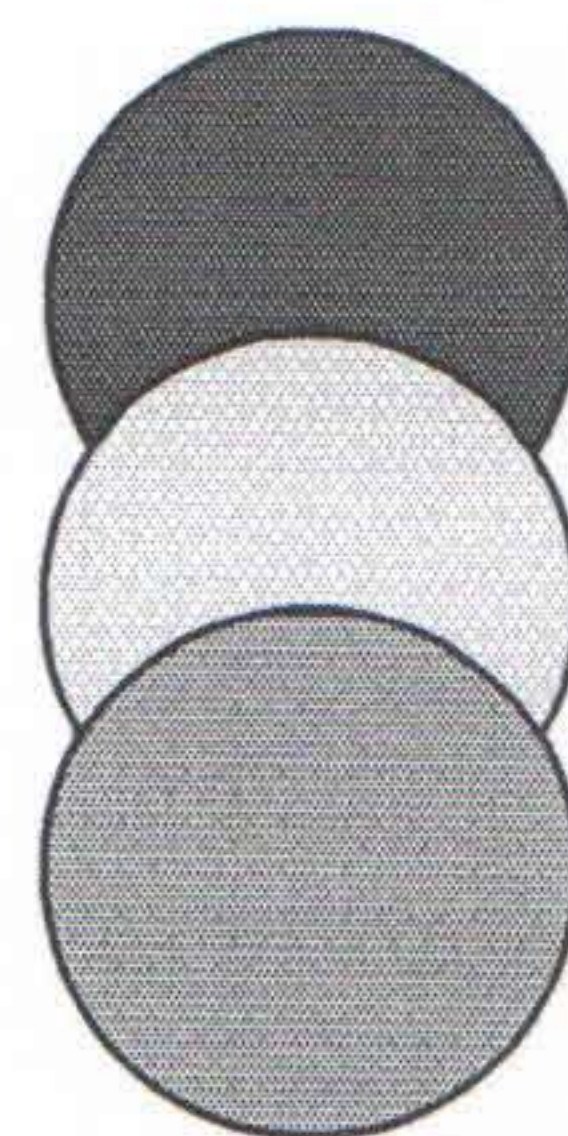


Осмотр изделий, выявление ошибок. Проф. ориентация – рассказ о профессиях в деревообрабатывающей промышленности.

9. Рефлексия (проведение рефлексии)

Светофор

- ❖ Красный – побольше таких уроков.
- ❖ Желтый – понравилось, но не все.
- ❖ Зеленый – урок не понравился.



10. Выставление оценок.

Самоанализ учащихся и совместное выставление оценок за урок.



Отзыв об открытом уроке по технологии в 5 классе,
проведенном учителем технологии МБОУ «СОШ №2»
Фармановой Сефиной Абдурахмановной 17.12. 2020г.

Открытый урок по технологии был дан для учителей МБОУ «СОШ №2».
Тема урока: «Изготовление лопатки к столовому набору».

Цели урока: а) образовательные-закрепить умения и навыки, сформированные в ходе изучения раздела «Обработка древесины»; добиться усвоения учащимися видов технологических операций; б) развивающие- развивать мотивацию изучения трудового обучения, используя разнообразные приемы; в) воспитательные - способствовать развитию умения самостоятельной работы в мастерской.

Педагог четко организовал начало урока: обозначены тема, цель и задачи. Учитель настроил учащихся на благоприятную атмосферу-атмосферу комфорта. Дети сами озвучили цели и задачи урока. Сефина Абдурахмановна сумела найти индивидуальный подход к каждому ученику и помогала в его деятельности. Также она не забывала поощрять детей. Фарманова С.А. точно рассчитала время, необходимое для выполнения задания на каждом этапе. Учитель успел подвести итоги, объяснить задание, данное на дом, выставить оценки учащимся за работу на уроке.

Умело и творчески использовал физкультминутки, формирующие здоровый образ жизни. Также на уроке были использованы наглядные пособия. Во время объяснения проводилась демонстрация действий. На уроке были использованы словесные, наглядные, практические методы обучения, каждый метод был эффективен на разных этапах урока. Материал подобран эффективно в соответствии с целями и задачами урока.

В конце урока была проведена рефлексия. Дети сами оценили свою деятельность и достигнутые результаты. Урок достиг поставленных целей и задач.

Урок проведен на высоком методическом уровне и заслужил высокую оценку учителей и администрации школы, присутствующих на уроке.

Классный руководитель 5 класса Гаджимурадова Жанна Гасановна.

Учитель МБОУ СОШ №2

Ахмедханова А.А.



ГОСТИНАЯ

Тема урока. «Бутерброды и горячие напитки».

Раздел. Кулинария.

Дата: 22.09.2021г.

Учитель: Фарманова Сефина Абдурахмановна.

Форма урока: комбинированный.

Методы:

Организации занятия: словесный, наглядный, опережающего обучения, практический

Деятельность учителя и учащихся: объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, частично-исследовательский, проблемная ситуация, метод мотивации успеха, контроля

Форма организации: фронтальная, индивидуально-фронтальная, групповая, индивидуальная

Цель урока: познакомить со значением хлеба в питании человека; с технологией приготовления бутербродов и горячих напитков; с историей этих блюд.

Планируемые результаты:

Предметные - учащиеся ознакомятся с классификацией бутербродов, навыкам приготовления бутербродов и горячих напитков.

Метапредметные (УУД):

регулятивные – определение технологической последовательности приготовления бутербродов, горячих напитков.

коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

познавательные - выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ.

Личностные – умение проводить самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

Оборудование: учебник, рабочая тетрадь, набор кухонной посуды, инструкционные карты, мультимедийное сопровождение.

Ход урока.

I. Организация урока.

Проверка готовности учащихся к уроку, наличия спец. одежды у учащихся.

Добрый день, ребята.



Прозвенел и смолк звонок.

Начинается урок.

На меня все посмотрели,

Улыбнулись и тихонько сели.

Слайд 2. Девизом урока пусть у нас с вами будет такая фраза «Улыбайся всем назло, чтоб сегодня повезло».

II. Повторение пройденного материала.

Слайд 3. Устный опрос. Вопросы для повторения:

- Каково значение блюд из яиц в питании?
- Какие блюда готовят из яиц?
- В чем заключается первичная и тепловая обработка яиц?
- Как проверить доброкачественность яиц?
- Каким требованиям должны отвечать приготовленные из яиц блюда?

III. Изучение нового материала. Постановка проблемного вопроса для определения темы.

Слайд 4. Послушайте сказку Г.Х. Андерсена о «Девочке, которая наступила на хлеб».

Жила на свете девочка по имени Инге. Была она прехорошенькая, но гордая и жестокая. Однажды мама Инге испекла хлеб и сказала: «Доченька, отнеси этот хлеб бабушке нашей». Инге надела лучшее свое платье и нарядные башмачки и отправилась в путь. Дорога проходила через болото. Жалко стало Инге своих нарядных башмачков. Бросила она хлеб в грязь и наступила на него, чтобы перейти через болото. Но только Инге наступила на хлеб, как хлеб вместе с нею стал погружаться в болото. И оказалась Инге в зловонном подземелье у ядовитой старухи Болотницы. Злая Болотница превратила девочку в истукана. Руки и ноги окаменели, жирные пауки оплели ее своей паутиной. Пастухи видели, что случилось на болоте, и вскоре повсюду узнали историю о девочке, которая наступила на хлеб. Однажды горячая слеза упала на голову окаменевшей Инге. Это плакала ее мать. Эту историю услышала маленькая девочка. «Бедная, бедная Инге! – заплакала она. Как бы я хотела, чтобы Инге попросила прощения, и ей позволили вернуться на землю». Слова эти дошли до самого сердца Инге. И она залилась слезами раскаяния. В тот же миг луч света проник в зловонное подземелье, и Инге маленькой птичкой вылетела на землю. Она вернулась в родительский дом. Инге и ее мама стали счастливыми, потому что девочка научилась ценить и беречь хлеб.

- Чему учит эта сказка? (Ответы детей).
- Ребята, а как вы думаете, почему я начала урок именно со сказки о хлебе?



Здесь хлеб воспринимается как символ святой и чистой жизни. Для русских людей хлеб испокон веков был не только пищей, но и предметом национальной гордости, благосостояния.

Слайд 5 Хлеб – один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле. Это очень важный продукт питания. В народе издавна говорится, что «хлеб – всему голова». Уважение к хлебу – это, прежде всего уважение к труду человека. Вспомните, какие знаете пословицы и поговорки о хлебе?

Слайд 6 «Кто хлеб печет – тому и почет», «Худ обед, когда хлеба нет», «Если хлеба ни куска, то и в тереме тоска», «У кого хлеб родится, тот всегда веселится», «Хлебушка – калачу дедушка», «Хлеб наш батюшка», «Хлеб – всему голова» и другие.

- Как вы думаете, полезен ли хлеб?

«Заболев, мы вкус к хлебу теряем в последнюю очередь; и как только он появляется вновь – это служит признаком выздоровления», - А.О. Пармантье.

«Ломоть хорошо приготовленного хлеба составляет одно из величайших изобретений человеческого ума» Тимирязев.

- Прокомментируйте высказывание.

Слайд 7 Хлеб - продукт, содержащий белки (5,5-9,5%), углеводы (42-50%), витамины группы В, минеральные соли (кальция, железа, фосфора - 1,4-2,5%), органические кислоты. **ХЛЕБ - посол мира и дружбы.** С хлебом провожали на фронт, встречали с войны. Дорогих гостей встречали хлебом - солью.

Слайд 8 Отгадайте загадку: «Ни один праздник, ни одна вечеринка, а уж тем более пикник не обходятся без него. Во время путешествий он просто незаменим. Конечно же, со временем его форма усложняется, появляются новые авангардные модели. Именно его с полным правом можно назвать величайшим изобретением человечества. Это — (обычный бутерброд).

Слайд 9 Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде красивой закуски к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т.д. Можно приготовить бутерброды и когда неожиданно приходят гости.

А теперь посмотрите на этот слайд (**Слайд 10**) с иллюстрацией сказки К.И. Чуковского «Муха-Цокотуха»

- Кто вспомнит начало этой сказки? (Муха, муха, цокотуха, позолоченное брюхо, муха по полю пошла, муха денежку нашла, пошла муха на базар и купила самовар...)

- Для чего муха купила самовар?

- Ребята, каким мы обычно пьем чай?

- Какие горячие напитки вам еще известны?



Слайд 11 Девочки, вы догадались, какие блюда мы будем сегодня готовить? Правильно – бутерброды и горячие напитки. Записать тему в тетрадь. А кто мне назовет цель нашего урока? (ответы учащихся) **Слайд 12**

Слайд 13 Хлеб - один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле.

- Ребята, а что происходит с хлебом, если он долго лежит на столе?

- Черствеет.

Да, но из черствого хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия. Бутерброды, приготовленные из черствого хлеба, лучше сохраняют форму.

Слайд 14 Слово «бутерброд» - немецкое слово и означает оно «хлеб с маслом». (Выступление ученицы с сообщением из истории бутерброда).

Слайд 15, 16. Для приготовления бутербродов используют всевозможные продукты: копченую рыбу, сельдь, сыр, брынзу, плавленые сырки. Различные паштеты, пасты, соусы, селедочное и сырное масло, рубленую сельдь, свежие овощи и зелень. Очень аппетитны бутерброды, приготовленные из обжаренных ломтиков хлеба, так называемые тосты или гренки. Они популярны во многих европейских странах.

Слайд 17 По способу приготовления бутерброды делятся: на холодные и горячие; простые, сложные, открытые, закрытые, слоистые, закусочные.

Слайд 18 По виду продукта: рыбные, мясные, сладкие, гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой).

Слайд 19 Бутерброды могут иметь самую разнообразную форму: круглую, овальную, ромбическую, треугольную, квадратную.

Приготовление различных видов бутербродов имеет свои особенности.

Слайд 20 Открытые бутерброды могут быть простыми, если используют один вид продуктов, и **Слайд 21** сложными, когда используют несколько видов продуктов. На слегка черствый хлеб намазывают масло, сверху укладывают различные продукты, можно украсить зеленью.

Слайд 22 Закрытые бутерброды (сэндвичи) готовят с двумя ломтиками хлеба, между ними укладывают продукт. Это могут быть помидоры, листья салата, отварное мясо птицы, сваренные вкрутую яйца и т. д. Ломтики между собой скалывают специальной палочкой или вилочкой-шпажкой, а сверху украшают ломтиками редиса, огурца, зеленью петрушки, дольками помидора.

Слайд 23 Закусочные бутерброды (канапе). Это маленькие бутербродики, размером 3х3. Канапе можно приготовить из различных продуктов. Хлеб нарезают острым ножом тонкими ломтиками, их можно поджарить на сковороде. Бутерброды подают на блюдцах или в вазах. Маленькие канапе протыкают вилочками-шпажками, с помощью которых берут бутерброд.



Слайд 24 Технология приготовления бутербродов.

- Форма куска хлеба может быть самой разнообразной: прямоугольник, кружочек, ромбик, цветочек, звездочка и др.
- Почти все бутерброды можно украсить зеленью, овощами и фруктами.
- Бутерброды едят руками или с помощью закусочных вилок и ножа.
- Оформлять их можно зеленью, овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом и др.

Слайд 25 Существуют требования к качеству готовых бутербродов:

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С - 3 часа.

Слайд 26 Существуют специальные инструменты для приготовления бутербродов

- Острый нож или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.

Слайд 27. Физкультминутка.

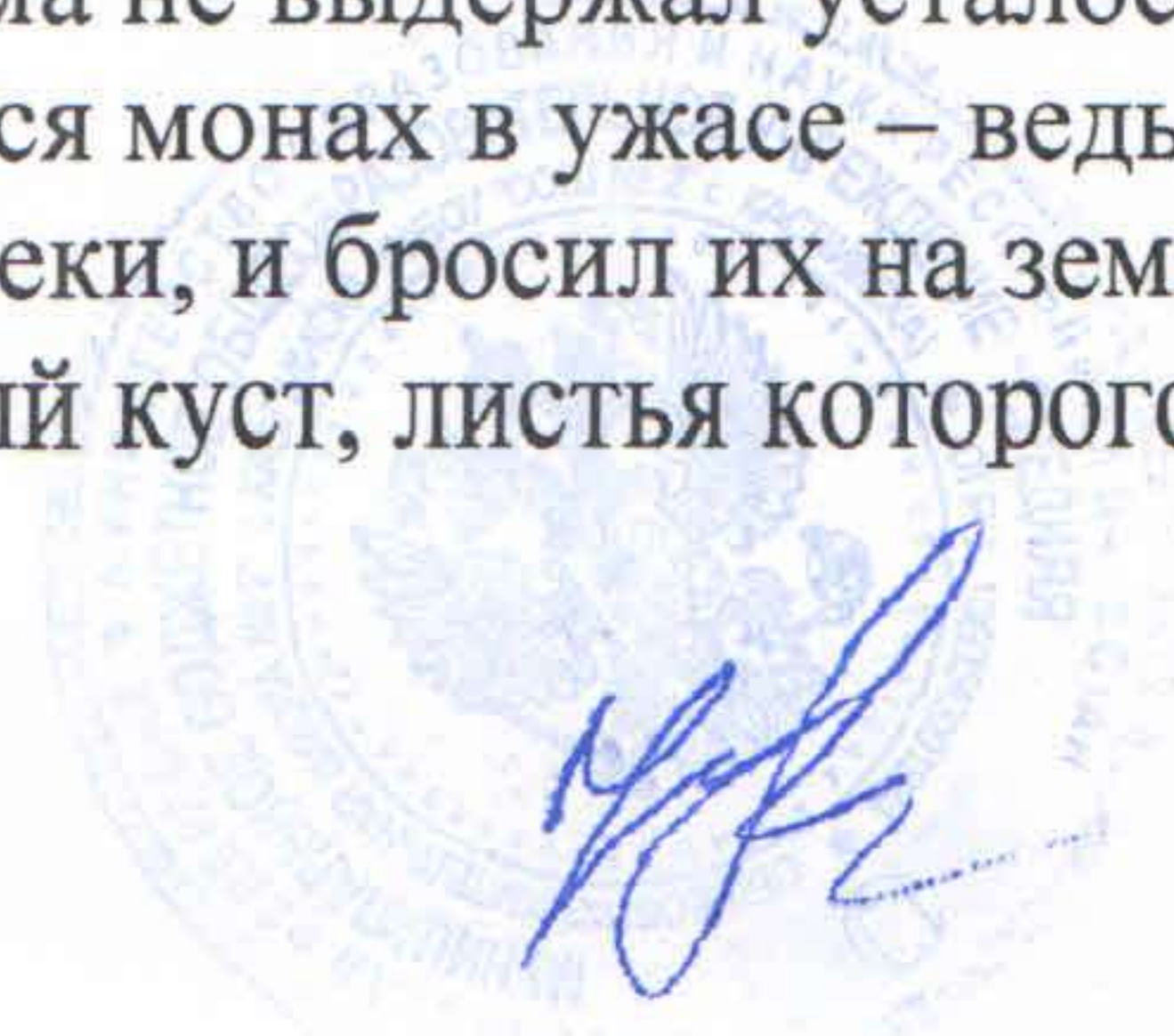
Слайд 28 К бутербродам подают **горячие напитки**. К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао, как мы ранее уже сказали. Их готовят на воде, а также на молоке. При добавлении сахара, молока или сливок питательная ценность горячих напитков повышается.

Горячие напитки чаще всего подают на завтрак и полдник. Готовить их рекомендуется непосредственно перед подачей.

Слайд 29 **Чай** – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Он является тонизирующим напитком, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами. Он оказывает положительное влияние на организм человека, придает ощущение бодрости.

Чайное растение - вечнозеленый кустарник, культивируемый в районах с тропическим и субтропическим климатом. Для получения чая используют в основном молодые листья растения.

В старинной китайской легенде рассказывается о рождении чайного куста. Жил некогда в Китае мудрый монах Даррама. Однажды он увидел во сне Будду и, потрясённый этим, дал обет молиться, не смыкая глаз дни и ночи. Как-то раз Даррама не выдержал усталости, веки его незаметно сомкнулись, и он крепко уснул. Проснулся монах в ужасе – ведь он нарушил обет, данный самому богу! Тогда он отрезал свои веки, и бросил их на землю. А весной на том месте, куда упали веки мудреца, вырос зелёный куст, листья которого



обладали чудесным свойством! Они прогоняли сон. Родина чая – Китай. Молодой листочек по-китайски называется «тцай-йе». Отсюда и произошло слово чай.

Слайд 30А на Руси в давние времена чай был неизвестен. В суровые зимы русские люди согревались ароматическими и целебными напитками, приготовленными из различных лесных ягод и трав. В летние дни они прекрасно утоляли жажду, а после зимней русской бани были просто незаменимы. Богаты были лесные напитки витаминами, обладали целебными силами, помогали от простуды, лихорадки и другой хвори. У каждой семьи свои любимые чаи: из листьев земляники, малины, ежевики, мяты, смородины, липы.

В Московском Кремле в XVI веке была палата Огородной слободы, где готовили и хранили сухие травы. Кто знает, может быть, и по сей день пили бы мы лесной чай, если бы не вторгся в нашу жизнь напиток из восточных стран – китайский чай.

Слайд 31 Помимо черного чая, есть еще зеленый (обладает нежным ароматом, напоминает запах свежего сена); красный (является наиболее ароматным сортом чая); желтый (относится к **наиболее высококачественным видам чая**).

Как же это произошло, кто же его привёз из такой дали?

Раз прислал мне барин чаю

И велел его сварить.

А я от роду не знаю,

Что с ним делать, как с ним быть.

Взял тогда налил водички,

Всыпал этот чай в горшок

И прибавил перцу, луку

Да петрушки корешок.

Варево разлил по плошкам,

Хорошенько размешал;

Остудив его немножко,

На господский стол подал.

Гости мялись и плевались,

Барин аж рассвирепел

И, отправив на конюшню,

Меня выпороть велел.



Долго думал, удивлялся,

Чем же мог не угодить?

Наконец-то догадался!

Я забыл чай посолить.

А как же надо было приготовить чай? **Слайд 32**

- Для приготовления чая используют заварной чайник. Чтобы заварить чай, необходимо ополоснуть и ошпарить заварной чайник, насыпать в него заварку и залить кипятком на 1/3 чайника. Дать настояться под специальной грелкой 5-8 минут, а потом долить чайник кипятком.

- Какие пословицы про чай вы знаете? **Слайд 33**

- Чай пить – приятно жить.
- Выпей чайку – позабудешь тоску.
- С чая лиха не бывает.
- Устал – пей чай; жарко – пей чай; хочешь согреться – пей чай!
- Если чай не пьешь, где силы берешь?

Слайд 34 Кофе - тонизирующий напиток. Кофе очень стимулирует физическую и психическую активность человека. Натуральный кофе - это семена (зерна) плодов тропического кофейного дерева, вечнозеленого. Существует много сортов кофе. Лучшим сортом кофе считается арабский, его называют «Мокко».

В продажу кофе поступает в зернах, молотый и растворимый. Если кофе в зернах, его перед размалыванием обжаривают. Варят кофе в кофейнике, в электрической кофеварке и специальном сосуде - турке.

Детям лучше пить не кофе, а кофейные напитки, в состав которых, в основном входят такие продукты, как соя, ячмень, цикорий, каштаны и др.

Слайд 35 Какао. Родина какао - тропические леса Южной Америки, берега Амазонки и Ориноко. Плоды какао весят около полкилограмма каждый. Они очень похожи на огурцы. Под мясистой оболочкой у них расположены плоские семена, похожие на бобы. Когда плоды какао собраны, они должны быть не позднее следующего дня вскрыты, а бобы отделены от мякоти. Затем бобы какао подвергаются брожению, сушатся, сортируются, упаковываются и отправляются на шоколадные фабрики.

До середины XIX века какао считалось величайшей роскошью, его пили лишь очень богатые люди.

- Расскажите, что вам известно о какао.

(Какао-порошок получают в результате переработки какао-бобов - семян тропического дерева какао. Это дерево называют еще шоколадным деревом. Родина шоколадного дерева — Южная Америка. Из какао-порошка готовят какао - питательный и вкусный напиток, полезный детям. Хранят какао-порошок в плотно закрытых банках.)



Слайд 36 Существуют требования, которые предъявляют при приготовлении горячих напитков:

- Напитки готовят непосредственно перед употреблением.
- Нельзя использовать чайную заварку через 3—4 часа или на следующие сутки после приготовления.
- Готовый кофе подают горячим или холодным, но не теплым.
- Цвет напитка должен быть, если это чай, красно-коричневым или зеленоватым, если кофе - темно-коричневым.
- Напиток должен быть прозрачным.

IV. Практическая работа.

Для закрепления изученного материала учащиеся выполняют практическую работу: приготовление бутербродов и чая с сахаром.

Слайд 37, 38 Класс делится на две группы, и выполняют приготовление различных видов бутербродов и чая.

Слайд 39 Перед началом работы повторяются **правила безопасной работы**. Учащиеся пользуются инструкционными технологическими картами при приготовлении бутербродов и чая.

Учитель, обходя рабочие места, контролирует соблюдение технологической последовательности при работе, соблюдение правил техники безопасности.

По окончании практической работы проводится дегустация готовых бутербродов и чая.

V. Анализ и оценка урока.

Слайд 40 Подведём итог урока. Рефлексия.

- Чему научились на уроке?
- На каком этапе приготовления блюда испытывали затруднения?
- Как могут пригодиться вам в дальнейшем приобретенные знания?

Оцените свою работу на уроке.

Слайд 41 Продолжите предложения:

Я узнала...

Я научилась...

Мне пригодится это...

Мои впечатления об уроке...

VI. Домашнее задание. Слайд 42

Слайд 43 Каждому из вас я говорю спасибо за добросовестную и активную работу.



ОТЗЫВ

на открытый урок по технологии в 5-м классе на тему:
«Обработка древесины. Изготовление лопатки к столовому набору».

Фармановой Сефины Абдурахмановны,
учителя технологии
МБОУ «СОШ №2»

17.12.2020 года на базе МБОУ «СОШ №2» учителем технологии Фармановой Сефиной Абдурахмановной проведен открытый урок на тему «Изготовление лопатки к столовому набору».

Цель посещения: обмен опытом внедрения современных образовательных технологий.

Урок проведен в соответствии с требованиями ФГОС.

Цель урока

Повышение эффективности усвоения учебного материала за счет одновременного изложения учителем необходимых сведений и показа демонстрационных фрагментов

Интенсификация учебно-воспитательного процесса (увеличение количества предлагаемой информации, уменьшение времени подачи материала, эффективность выполнения упражнений увеличивается в несколько раз)

Недостаточное количество информационного материала в существующих учебно-методических пособиях (в учебниках нет определенных иллюстраций).

Задачи урока:

1. Образовательные:

закрепить умения и навыки, сформированные в ходе изучения раздела «Обработка древесины»;

добиться усвоения учащимися видов технологических операций;

продолжить формирование правильных приемов пиления и сверления древесины;

научиться изготавливать лопатку к столовому набору из древесины.

2. Развивающие:

развивать практические навыки умения работать в группе.

3. Воспитательные:

воспитывать у учащихся чувство ответственного хозяина;

прививать навыки рационального использования материалов;

способствовать развитию логического мышления и памяти;

бережное отношение к природе.

Учителем был предложен урок типа «Урок - практикум», на котором был изучен новый материал по теме, совершенствовались знания и умения полученные в процессе изучения темы **«Обработка древесины. Изготовление лопатки к столовому набору».**

В ходе урока применены различные формы работы: индивидуальная, групповая, самостоятельная. Осуществлялось развитие навыков устной речи, аудирования. Использовались методы частичной поисковой деятельности, наглядности. Большую заинтересованность вызвала подготовленная учителем презентация.

В течение всего урока прослеживалась четкая связь «учитель-ученик-учитель», что создавало на уроке атмосферу комфорта как для учащихся, так и для учителя. В процессе урока была проведена физкультминутка для снятия усталости.

Предложенный план урока выполнен, все задачи реализованы. Учащиеся показали достаточно высокий уровень знаний и умений учебной деятельности.

Учитель математики

Учитель технологии

Д.А. Саруханова

А.Г. Омарова



ОТЗЫВ

на открытый урок технологии,

проведённого в 5 В классе Фармановой Сефиной Абдурахмановной,

учителем технологии МБОУ «СОШ №2» им.А.Назарова

г. Каспийск.

Дата: 22.09.2021г.

Учитель: Фарманова Сефина Абдурахмановна.

В классе 18 учеников.

Тема урока «Бутерброды и горячие напитки».

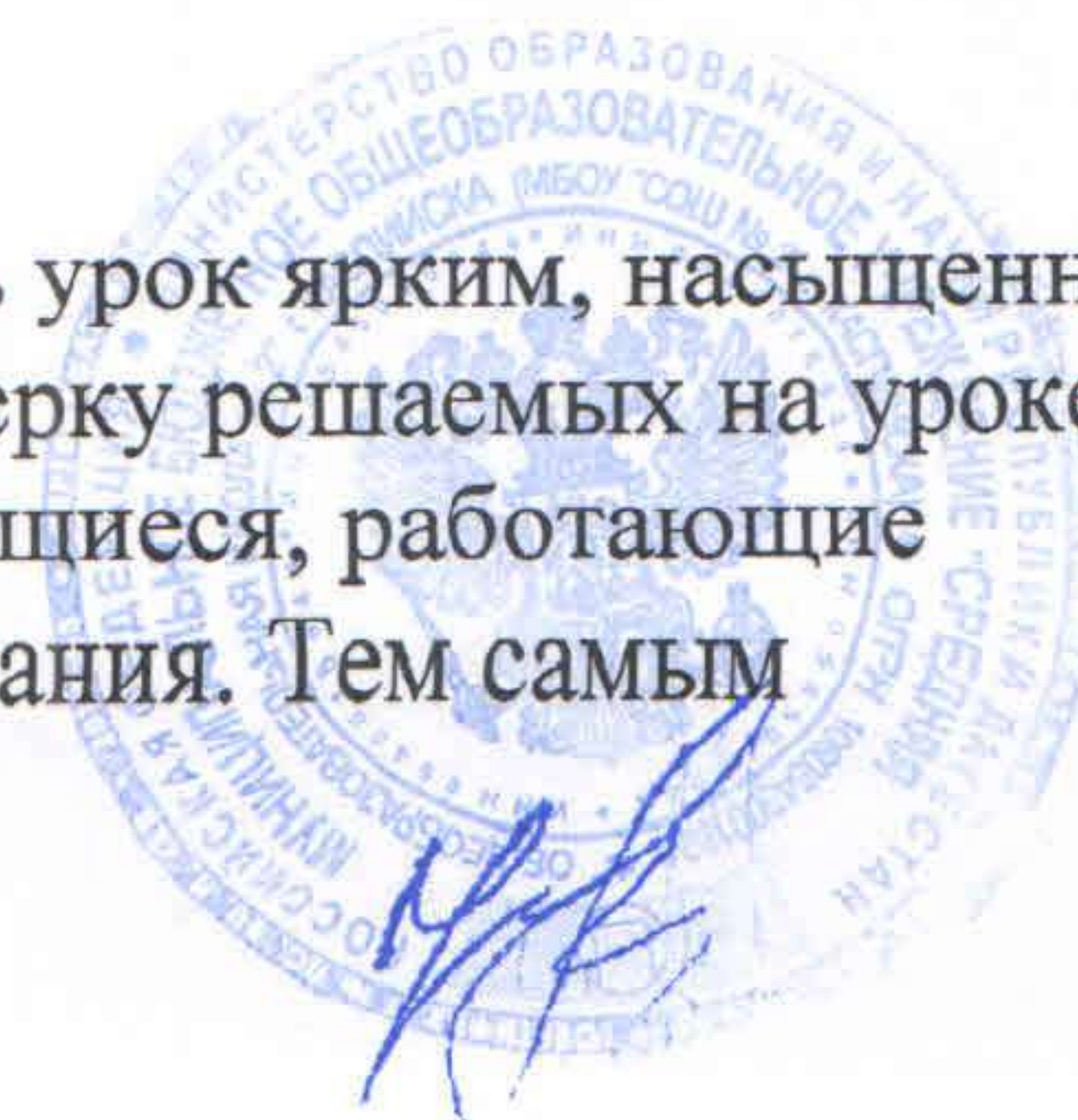
В соответствии с требованиями ФГОС учитель Фарманова С.А. в плане урока сформулировала следующую цель: познакомить со значением хлеба в питании человека; с технологией приготовления бутербродов и горячих напитков; с историей этих блюд. Планируемые результаты: а) предметные - учащиеся ознакомятся с классификацией бутербродов, навыкам приготовления бутербродов и горячих напитков; б) метапредметные (УУД): регулятивные – определение технологической последовательности приготовления бутербродов, горячих напитков, коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы, познавательные - выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ; в) личностные – умение проводить самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

Она чётко исходит из содержания учебного материала, отвечая возрастным и интеллектуальным особенностям класса. На протяжении всего урока прослеживается логичная взаимосвязь структурных частей урока, которые оптимально выдержаны по времени, имеют свою цель и содержание, логическое завершение.

Мотивация учебной деятельности умело проводится на всех этапах урока, что способствует развитию интереса к изучению новой темы, творческой деятельности.

Организация урока соответствовала его типу, а именно, урок «открытия» нового знания. Урок сопровождался красочной презентацией, что способствовало заинтересованности, положительной эмоциональной настроенности, и это в свою очередь активизировало деятельность участвующих.

Применение компьютерных технологий позволило сделать урок ярким, насыщенным, полным и дало возможность мгновенно осуществить проверку решаемых на уроке заданий. Это очень важно, так как экономится время, а учащиеся, работающие самостоятельно, получают возможность проверить свои знания. Тем самым



осуществлялся самоконтроль, чувствовалась внутренняя обратная связь - важнейший фактор самоуправления процесса обучения.

На уроке ярко были выделены 8 этапов: организационный момент, актуализация знаний, самоопределение к деятельности, работа по теме урока, физкультминутка, закрепление, рефлексия, итог. Это говорит о соответствии урока его целям и содержанию.

Изложение нового материала отличается логичностью, умелым выделением главного, существенного. Педагог умело связывает учебный материал с жизненным опытом учащихся. Содержание урока полностью отвечает требованиям учебной программы и цели поставленных задач.

Виды работ отвечали возрастным особенностям, позволяли учителю активизировать их учебную деятельность, в результате чего учащиеся были не пассивными слушателями, а активными участниками.

Использование разнообразных видов деятельности способствовало снижению утомляемости учащихся в процессе работы.

Урок проходил на высоком эмоциональном и интеллектуальном подъеме. Все методы обучения, применявшиеся на уроке, были оптимальны и эффективны.

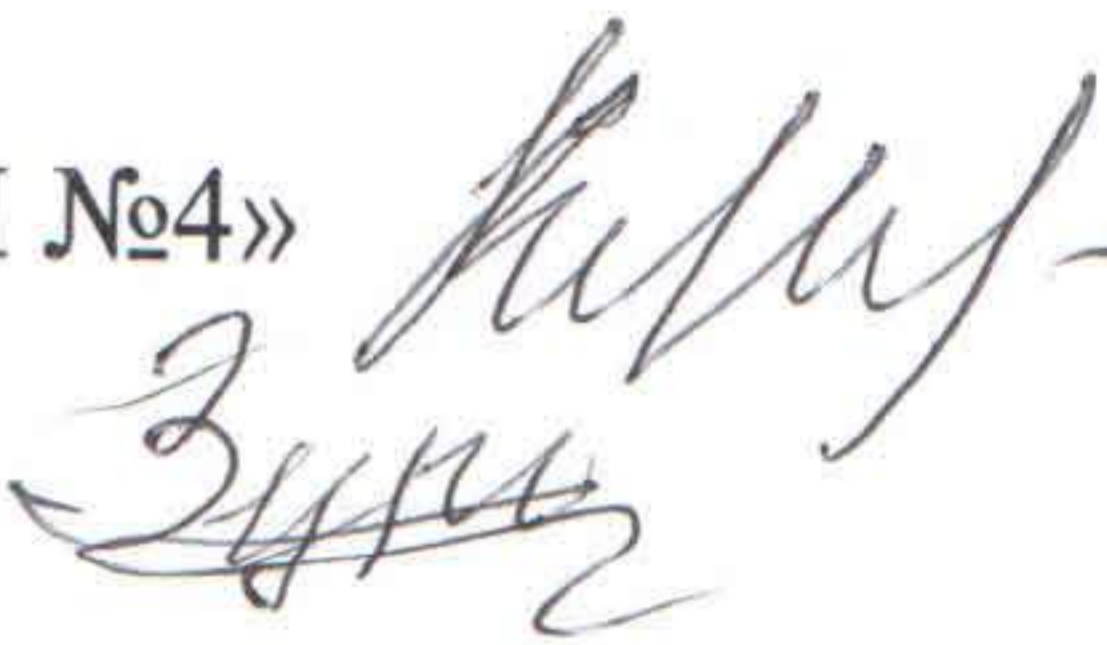
Контроль и коррекция знаний учащихся осуществляются на всех этапах урока. Ответам учащихся дается краткая характеристика, обосновывается та или иная оценка.

Урок проходил в чистом, хорошо проветренном помещении. У каждого учащегося на парте есть всё необходимое (учебник, рабочая тетрадь, набор кухонной посуды, инструкционные карты). В результате при изменении одного вида работы другим, ученики не тратили время.

Урок проведен в достаточно высоком темпе, рационально использована каждая минута. Урок носил обучающий и развивающий характер. Принцип научности реализован в полной мере. Материал урока был посилен и доступен для всех учащихся.

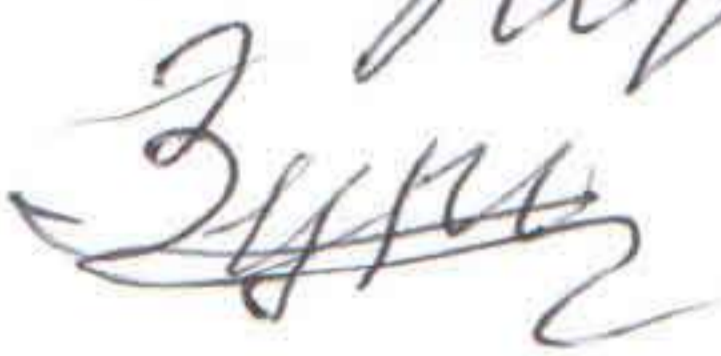
Эмоциональная атмосфера на уроке была доброжелательной, что способствовало активной деятельности и учителя, и учащихся.

Учитель технологии МБОУ «СОШ №4»



Казиева Шахравани Борисовна

Учитель МБОУ СОШ №2



Зурголова П.Б.





РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МКУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ» ГО г.КАСПИЙСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»

г.Каспийск, ул. Назарова № 3

тел.5-18-77, 5-24-32

Отзыв об использовании Фармановой Сефины Абдурахмановны (ЦОР) в образовательном процессе.

Совершенствование методов обучения и воспитания, и продуктивное использование новых образовательных технологий.

В настоящее время трудно представить образовательный процесс без использования различных технических и электронных средств обучения. Для организации эффективной работы преподавателям предлагается довольно много разнообразных систем, программ, тренажеров и других средств, ориентированных на определенные задачи обучения.

Информационное общество требует людей творческих, коммуникабельных, деятельных. Эти качества позволяют адаптироваться в обществе. Педагогические технологии, которые вчера еще были эффективны, сегодня перестали давать необходимую результативность вследствие изменения состояния общества. Информатизация и социализация личности дает практические результаты уже в школе и позволяет обучающимся осознавать свою значимость, а также предоставляет детям возможность развивать творческое мышление. Появились инновационные технологии, такие как дистанционные, проектные. По-прежнему важное место занимает самостоятельная практическая работа учащихся, научно исследовательская работа.

Многу используются различные педагогические технологии, которые обеспечивают комфортные, бесконфликтные и безопасные условия развития личности ребенка, реализации ее природного потенциала, а также помогают обучающимся четко и грамотно формулировать свои мысли, глубоко разбираться в существе решаемых вопросов. За основу в своей работе я взяла:

Технология	Уровень использования	Предмет	Результат использования технологий
Личностно-ориентированное обучение	Методические приемы. Отдельные компоненты	Все учебные предметы.	Стабильная, 100% успеваемость, повышение качества знаний и обучаемости учащихся, всестороннее развитие личности ребенка.
Проектные методы обучения	Методические приемы	Технология	Выход содержания проектов за рамки предмета. Переход на практическую направленность проектов.
Исследовательские	Методические	Технология	Формирование и развитие



методы обучения	приемы.		исследовательских навыков в процессе обучения.
Информационно-коммуникационные технологии	Отдельные компоненты	Компоненты ИКТ	Создание и грамотное оформление творческих работ

Результаты использования современных образовательных технологий

На сегодняшний день, основными методами моей работы являются:

- * частично – поисковый;
- * исследовательский;
- * проблемный;
- * проектный.

Урочная деятельность на моих предметах строится на следующих формах:

- * развитие ключевых компетенций учащихся;
- * Проблемно – развивающее обучение повышение учебной мотивации;
- * развитие интеллектуальных способностей и нестандартности мышления;
- * информационно-коммуникативные технологии;
- * работа в малых группах;
- * овладение навыками самоконтроля, самооценки;
- * разноуровневые и творческие задания;
- * ролевые и деловые игры;
- * доклады и сообщения учеников;
- * вовлечение учащихся в работу в роли консультантов, помощников учителей;
- * проектно-исследовательская деятельность;
- * творческие и нестандартные задания;

Наиболее эффективной в этом направлении для меня стала проектно-исследовательская деятельность. Я считаю, что для продуктивного обучения не достаточно иметь перед собой учебник и тетрадь. Сейчас учащиеся получают массу информации из различных источников, в том числе из Интернета. Поэтому необходимо разумное распределение и применение полученной учащимися информации. Такой подход я осуществляю через вовлечение учащихся в исследовательскую деятельность.



Итогом исследовательской работы является выступление на научно-практической конференции. Мои ученики являются участниками заседаний школьного научно-исследовательского общества, а затем и участниками районной научно-практической конференции с исследовательскими работами.

Директор МБОУ «СОШ№2»

Зам. директора по УВР



Гасанбекова С.Н.

Бутдаева М.С.



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МКУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ» ГО г.КАСПИЙСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»

г.Каспийск, ул. Назарова № 3

тел.5-18-77, 5-24-32

Использование современных здоровьесберегающих технологий
в образовательном процессе.

Проблема здоровья сейчас у всех на слуху. Еще А. Шопенгауэр говорил: “Здоровье до того перевешивает все остальные блага, что здоровый нищий счастливее больного короля”.

Закономерно возросло внимание и к здоровью школьников, потому что состояние здоровья подрастающего поколения – важнейший показатель благополучия общества и государства, отражающий не только настоящую ситуацию, но и дающий точный прогноз на будущее. Естественно, что педагогическая общественность все больше осознает, что именно учитель может сделать для школьника в плане сохранения здоровья больше, чем врач. Но для этого нужно обучиться здоровьесберегающим образовательным технологиям, позволяющим работать так, чтобы не наносить ущерба здоровью своих учеников и себе в том числе, и на своих уроках, и в общей программе работы школы.

Под здоровьесберегающими образовательными технологиями (ЗОТ) в расширенном смысле можно понимать все технологии, использование которых в образовательном процессе идет на пользу здоровья учащихся. Если же ЗОТ связывать с решением более узкой здоровьесберегающей задачи, то к здоровьесберегающим будут относиться педагогические приемы, методы, технологии, которые не наносят прямого или косвенного вреда здоровью учащихся и педагогов, обеспечивают им безопасные условия пребывания, обучения и работы в образовательном процессе.

В.А. Сухомлинский утверждал, что “...забота о здоровье ребенка-это не просто комплекс санитарно-гигиенических норм и правил... и не свод требований к режиму, питанию, труду, отдыху. Это, прежде всего забота о гармонической полноте всех физических и духовных сил, и венцом этой гармонии является радость творчества”. Продолжая мысль великого педагога, я убеждена, что задача любого учителя состоит в следующем: создать условия для включения ребенка в процесс творчества и мы должны найти методы, адекватные его психофизиологическим особенностям, помогающие формированию позитивного мышления ребенка и его способности к “конструированию” собственного здоровья.

«Единственная красота, которую я знаю, — это здоровье». *Генрих Гейне.*



Проблема здоровья детей сегодня как никогда важна. В настоящее время можно утверждать, что именно учитель может сделать для здоровья современного ученика многое. Учитель может работать так, чтобы обучение детей не наносило вреда здоровью школьников. Здоровьесберегающие образовательные технологии включают формирование, укрепление здоровья, воспитание у детей культуры здоровья.

Подготовка к здоровому образу жизни ребенка на основе здоровьесберегающих технологий должна стать главным направлением в деятельности учителя, работающего с детьми на уроках технологии. Здоровьесберегающие технологии реализуются на основе лично-ориентированного подхода, относятся к тем жизненно важным факторам, благодаря которым учащиеся учатся жить вместе. Сохранение и укрепление здоровья - это важнейшие составляющие работы учителя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний, вера в свои силы, желание учиться. Сохранение здоровья детей - главное, на что я обращаю особое внимание при проведении мероприятий по сохранению здоровья, где закладываются навыки правильного режима дня, гигиенические навыки, профилактика заболеваний, негативного отношения к вредным привычкам, изучение особенностей своего организма, а также проведение оздоровительных минут во время урока, повышение интереса к предметам.

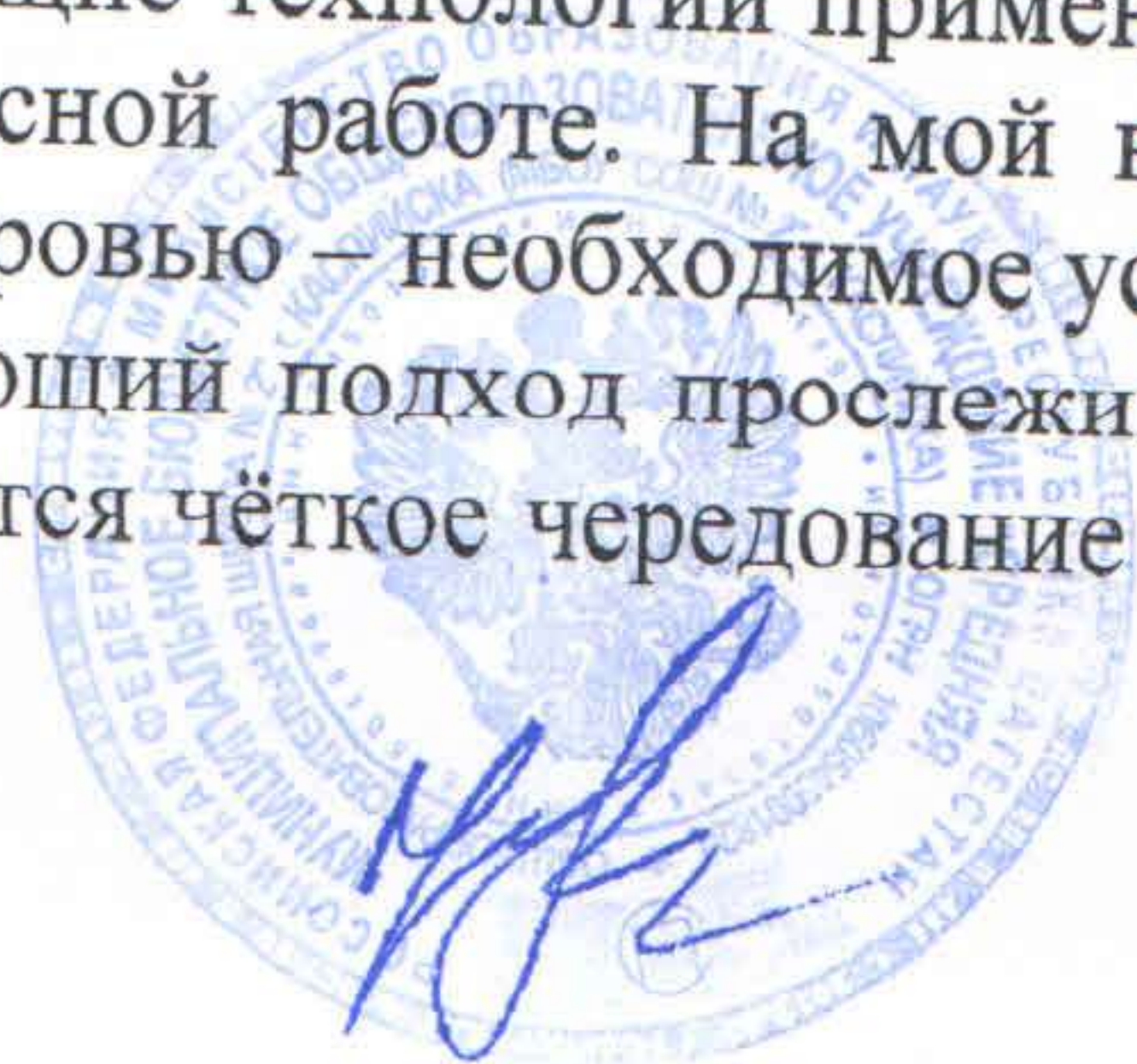
Применение здоровьесберегающих технологий

Работа по формированию здорового образа жизни может реализовываться через: проведение оздоровительных пауз во время уроков и занятия на уроках физической культуры; внеклассную работу; работу с родителями.

И я как учитель стараюсь проводить мероприятия по профилактике утомления, нарушения осанки (физкультминутки), разминку для глаз. Использование динамических пауз в учебном процессе повышает уровень физического и психического развития учащихся, их здоровья. Большое внимание уделяю нормированию домашних заданий во избежание перегрузок. В кабинете воздушно-тепловой и световой режим соблюдается полностью. Он регулярно проветривается и своевременно делается влажная уборка. Одним из важнейших принципов здоровьесберегающих технологий является психологический комфорт школьников во время урока. С одной стороны, таким образом, решается задача предупреждения утомления учащихся, с другой - появляется дополнительный стимул для раскрытия творческих возможностей каждого ребенка. Следует заметить, что в обстановке психологического комфорта и эмоциональной приподнятости работоспособность учащихся заметно повышается, что в конечном итоге приводит и к более качественному усвоению знаний, и, как следствие, к более высоким результатам.

Такие уроки дают возможность переключения учащихся с умственной деятельности на физическую, более эмоциональную.

Большое значение на уроках технологии имеют безопасные приемы работы с инструментами, соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, которые направлены на предупреждение травматизма и сохранение здоровья учащихся. Регулярно проводится инструктаж учащихся по безопасным правилам труда. Так же здоровьесберегающие технологии применяются мной как в урочной деятельности, так и во внеклассной работе. На мой взгляд, формирование ответственного отношения к своему здоровью - необходимое условие успешности современного человека. Здоровьесберегающий подход прослеживается на всех этапах моего урока, поскольку предусматривается четкое чередование видов



деятельности. На уроках, внеклассных мероприятиях по предмету включаю гимнастику, гимнастику для слуха, физкультминутки, двигательные-речевые упражнения, точечный массаж и самомассаж, упражнения на релаксацию, дыхательную гимнастику, беседы с медсестрой на темы «Чистота – залог здоровья», «Полезные продукты», «Уроки здоровья и безопасности». Физкультминутки являются обязательным элементом здоровьесберегающей организации урока в соответствии с современными требованиями. Часто упражнения для физкультминуток ввожу в структуру урока.

Физкультминутки провожу, учитывая и специфику урока с элементами самомассажа. Когда у детей возникает избыточное напряжение в отдельных группах мышц, учу детей расслаблять мышцы. Это делаю в игровой форме.

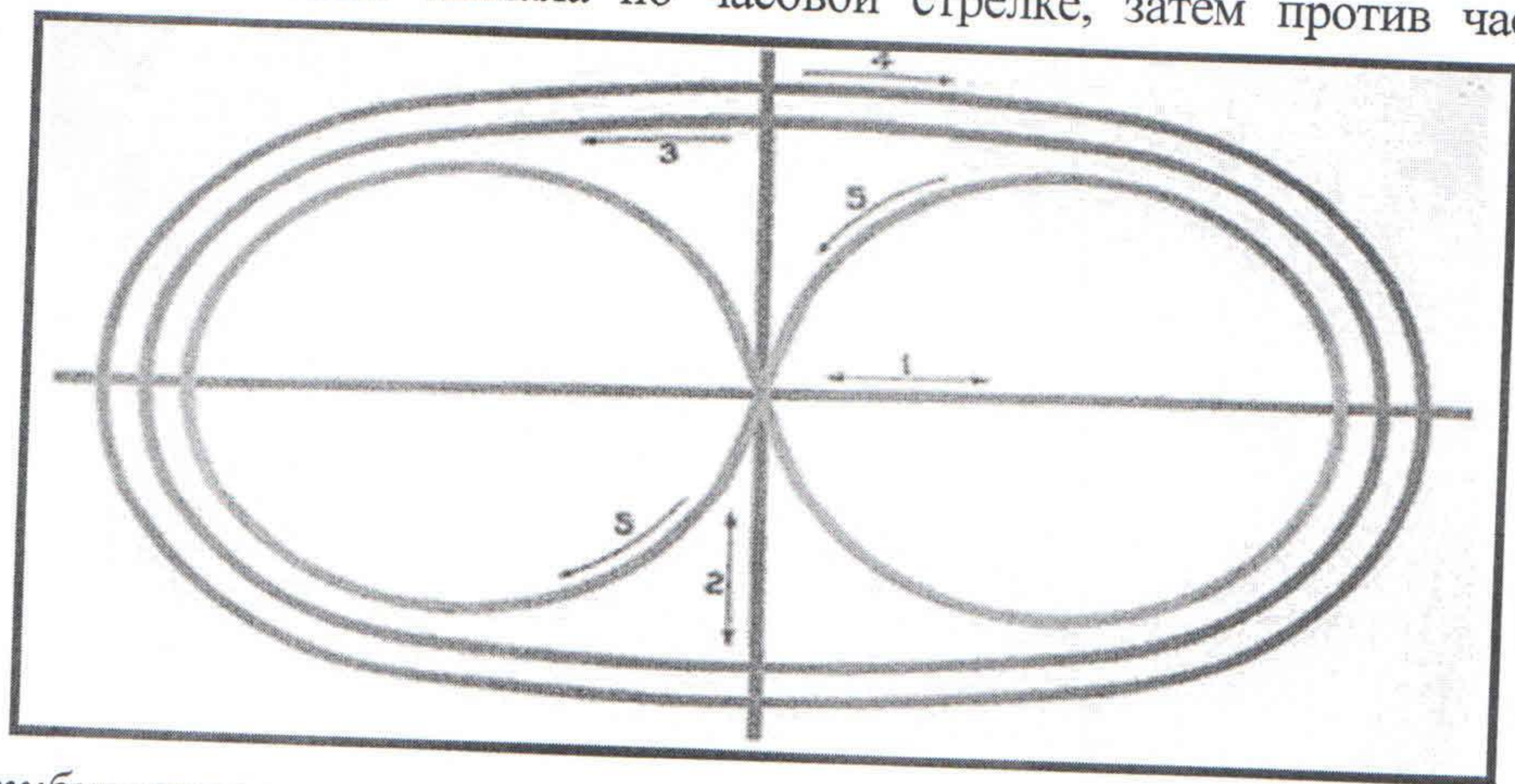
Вновь	у	нас	физкультминутка,
Наклонились,		ну-ка,	ну-ка!
Распрямились,			потянулись,
А теперь назад прогнулись.			
(наклоны вперед и назад)			
Голова		устала	
Так	давайте	ей	тоже.
Вправо-влево,		раз	поможем!
Думай, думай, голова.			два.
(вращение головой)			
Хоть		зарядка	
Отдохнули мы слегка.			коротка,

В учебном процессе использую глазодвигательные упражнения.

Гимнастика для глаз (офтальмотренаж)

Выполнять без напряжения, медленно, каждое упражнение по 3-5 раз.

1. Вертикальные движения глазами вверх (считать до трех), вниз (считать до трех).
2. Горизонтальные движения глазами вправо, влево.
3. Круговые движения глазами сначала по часовой стрелке, затем против часовой стрелки.



Укрепление вестибулярного аппарата

Упражнение выполняется сидя.

1. Наклоны головы вперед и назад до касания затылком спины.
2. Повороты головы вправо и влево до упора.



3. Круговые движения головой в трех положениях: голова прямо, голова наклонена вперед, голова запрокинута назад.

Массаж сопровождается словами:

Раз, два, три, четыре, пять.

Вышли пальцы погулять.

Этот пальчик самый сильный,

Самый толстый и большой.

Этот пальчик для того,

Чтоб показывать его.

Этот пальчик самый длинный

И стоит посередине.

Этот пальчик безымянный,

Он у нас упрямый самый.

А мизинчик хоть и мал, он и ловок и удал.

Использую и такие физкультминутки, которые одновременно помогают развивать речевой аппарат.

Два дровосека, (два хлопка)

Два дроворуба (два притопа)

Рубили на дворе дрова (наклон туловища вперед, махи руками в стороны).

Правильно подобранная мною физкультминутка способствует тому, что ребята переключают внимание с одного вида деятельности на другой, развивается мускулатура, легче усваивается новая тема, правила, закрепляются и проверяются знания. А веселые физкультминутки наполняют наши уроки радостью и становятся ниточкой приятного общения между мною и ребятами.

Широко применяю релаксационные физминутки:

Игра «После дождя». Жаркое лето, только прошел дождь. Дети осторожно ступают, ходят вокруг воображаемых луж, стараясь не замочить ног. Потом, распалившись, прыгают по лужам так сильно, что брызги летят во все стороны. Им очень весело. Этим приемом направленного воображения даю пятиклассникам ощутить свои возможности саморегуляции. После такого упражнения дети испытывают чувства бодрости и удовольствия.

Воспитанию внимательного отношения к своему здоровью посвящаю различные мероприятия о здоровом питании, о спорте, о безопасности в быту. Например:



«Овощи и фрукты полезней нет продукта», «Со спортом дружить – здоровым быть!», «Как люди отдыхают» и т.д.

Здоровьесберегающая технология особенно необходима на уроке для того чтобы:

-максимально снизить перегрузку учащихся;

-избежать нервозности учащихся;

-снизить уровень тревожности.

Вот в чем состоит суть этой технологии.

Каждый ученик в конце урока умеет решать ..., выполнять... (у каждого ученика есть алгоритм, последовательность действий, выполнение которых приводит к решению поставленной задачи и позволяет её выполнить.) А вот как сохранить и укрепить здоровье, можем помочь только мы, педагоги

Наблюдения показывают, что использование здоровьесберегающих технологий в учебном процессе позволяет учащимся более успешно адаптироваться в образовательном и социальном пространстве, раскрывать свои творческие способности. У каждого ребенка надо стараться сформировать ответственность за свое здоровье, только тогда он реализует свои знания, умения и навыки по сохранности здоровья. Регулярное использование мною различных направлений здоровьесберегающей технологии улучшает психологический климат в классном коллективе, снижает количество пропусков уроков по болезни и приобщает родителей и детей к стремлению к здоровому образу жизни. Ребята активны на уроках. Это сказывается и на повышении успеваемости учащихся. Учитель был, есть и остаётся центральной фигурой эффективного осуществления учебно-воспитательного процесса.

На пути к секретам педагогического мастерства учителю никогда не следует забывать педагогическую заповедь: критерием прогрессивности образования является внимание, забота, любовь к ученику. Работа по формированию здорового образа жизни даёт хорошие результаты: проводимые занятия по обучению детей бережному отношению к собственному здоровью, приносят детям чувство удовлетворения, радость. После занятий учащиеся наиболее ответственно относятся к своему здоровью и здоровью окружающих, становятся более требовательными и заботливыми друг к другу.

Сегодня с уверенностью можно сказать, что учитель в состоянии сделать для здоровья детей больше, чем врач.

Правильная организация обучения даёт возможность предотвратить перегрузки и усталость у школьников, а также помогает детям осознать важность сохранения здоровья. Использование здоровьесберегающих технологий в учебном процессе и внеурочной деятельности на уроках технологии позволяет учащимся более успешно адаптироваться в образовательном и социальном пространстве.

Директор МБОУ «СОШ №2»



Гасанбекова С.Н.

