

Государственное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №360 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

**Бармашева Наталия Сергеевна**

Программа основного общего образования по образовательной области «Технология»

Обслуживающий труд

Федеральный базисный учебный план. Москва, 2004.

Учебник «Технология» Обслуживающий труд. 6 класс, под редакцией В. Д. Симоненко.

Москва, издательский центр «Вентана- Граф», 2010

Номинация: «Лучшие уроки технологии, основ безопасности жизнедеятельности, физической культуры, музыки, ИЗО, черчения».

Педагогическая мастерская ценностно – смысловой ориентации, образовательная область «технология», 6 класс, рассчитана два урока, раздел – кулинария (мальчики и девочки вместе), можно проводить как классный час в 5 – 8



классах.

### **Мастерская «Цена»**

Цель мастерской: Становление духовного мира человека.

Развитие познавательного интереса.

Развитие культуры делового взаимодействия.

Задачи: Создать условия для самовыражения, проявления индивидуальности учащихся, толерантного отношения в коллективе.

Повысить интерес к процессу обучения и активного восприятия учебного материала.

Развивать творческие возможности учащихся.

Создать условие для становления или изменения позиции по отношению к таким нравственным понятиям как ХЛЕБ, ЖИЗНЬ, УВАЖЕНИЕ, ПАМЯТЬ.

Подготовка учителя.

Организация пространства: кабинет подготовлен для работы в группах, четыре рабочих места для 6-7 человек.

*Оборудование:* сноп из колосьев, каравай (прикрыт вышитой салфеткой), колоски злаковых на подносе, крупорушка, ступа с пестом, зернотерка (доска и камень), решето, сито, компьютер с колонками, магниты, бумага для рисования А-3, А-4, стаканчики с водой.

*Материалы к уроку:* на рабочих столах лежат карточки «Ц» «Е» «Н» «А» и такие же маленькие по семь штук каждой буквы (для распределения в команды).

*Раздаточный материал:* задания и приложения к различным этапам мастерской.

*Музыкальное оформление:* 1- музыка из к/ф «Цыган; 2- из альбома Ninja Tuna « Kalimba»; 3-из альбома Bob Akri « Sleep Away» (ссылка для скачивания: [http://narod.ru/disk/34075388001/barmacheva\\_360.rar.html](http://narod.ru/disk/34075388001/barmacheva_360.rar.html)).

Подготовка учащихся: краски, кисточки, карандаши.

Ход мастерской

### **Мастерская «Цена»**

Распределяемся на 4 группы. Каждый ученик выбирает карточку с какой-либо буквой, находит свое рабочее место, т. о. формируется группа (музыкальная вставка – 1).

1. Вопрос. Какие ассоциации вызывает у вас слово «цена».
2. Ребята предлагают свои слова, и на доске пишется ассоциативный ряд к слову «цена».
3. Задание. Обсудите, договоритесь и нарисуйте одно любимое мучное блюдо (продукт) для всей группы или просто его выдумайте.

-придумать название

-определить стоимость

-написать из чего состоит, т. е. ингредиенты.

Время ограничено, можно распределиться, кто - что будет делать.

4. Социализация. Каждая группа предъявляет « свое любимое» другим группам, рассказывает из чего, сколько стоит, рекламирует.
5. Афиширование. Рисунки вывешиваются на доску.
6. Вопрос. Подумайте и выберите, какой из ингредиентов присутствует во всех «любимых» вами блюдах, без которого его нельзя приготовить? (*- Да! Правильно, мука!*)
7. Задание. Обсудите и ответьте на вопросы. «Мука» - как давно известно, из чего, какие виды, что вы об этом знаете (время ограничено)?
8. Социализация. Предъявляем другим группам, обсуждаем, дополняем.

9. Социоконструкция.

Практическая работа. При помощи - крупорушки, ступы с пестом, зернотерки, раздробить крупу и получить муку, а другая группа должна отделить зерна от колосьев.

Каждая команда работает по 4мин. под музыку – 2. Музыка останавливается, и экспонаты переходят следующей команде.

10. Социализация. Делимся впечатлениями в группе, показываем результат – что получилось, обсуждаем, рассказываем друг другу о своих чувствах, эмоциях, кого, что удивило?

11. Магистраль учителя. Покажите результат вашего труда, что получили? Вам было трудно? Какое было настроение, какие испытывали чувства? Вы получили муку, что с ней делать дальше? (На следующих уроках будем печь блины).

12. Работа с информацией в группах.

**Приложение 1.** *Историческая справка.* Текст сопровождается рисунками, где изображены разные способы получения муки. В практической работе ребята попробовали получить муку, как это делали в Древнем Египте. Сравнивают, удивляются, обсуждают.

13. Социализация. Делимся впечатлениями.

- Что узнали, что поняли из прочитанной информации? Обсуждение в группе. - Сверяем полученные знания с прошлым опытом.

14. Задание. В египетской письменности – *солнце, золото, хлеб*, - изображали одним знаком.

Попробуйте придумать такой знак. Если знаете - нарисуйте, если нет - напрягите фантазию и рисуйте. Обоснуйте свой выбор.

15. Афиширование. Предъявляем свое творчество другим группам, комментируем, дополняем.

16. **Приложение 2.** Сравниваем с правильным ответом.

17. Задание. Можете ли вы добавить, дополнить из того, что знали ранее о хлебе (возможно из рассказов ваших бабушек, дедушек, учителей, тех, кто знает цену ХЛЕБУ). Можете выработать свое отношение к хлебу и представить авторское умозаключение на эту тему.

18. Социализация. Предъявляем другим группам свои изречения.

19. Работа с информацией в группах. Сравниваем свои знания, свой опыт с письменными источниками.

**Приложение 3.** «*Хлеб - мерило нравственных ценностей*».

20. Дедукция.

-*Какова истинная цена ХЛЕБА?* ( работа с ассоциативным рядом, который был записан на доске в начале урока. Ребятам предложено стереть с доски слова, которые, по их мнению, не имеют отношения к истинной цене хлеба).

21. Задание. Придумать, нарисовать «памятник «ХЛЕБУ», дать название и комментарии к нему.

22. Афиширование работ (все гениальны! молодцы !)

23. Магистраль учителя. Вы придумали « памятник Хлебу». Знаете ли Вы о существовании подобных памятников в мире или в нашей стране? Какие Вы знаете музеи? А в Санкт-Петербурге есть музей Хлеба? Что Вы об этом знаете? А Вы там были?

24. Завершение мастерской ( в руках учителя поднос с хлебом )

*-Пусть никогда не покидает Вас бережное, святое отношение к Хлебу, носителю и продолжателю жизни на земле.*

*-Хлеб не только источник жизни, но и хороший воспитатель.*

*-И если примечу кусок в небрежении – на дворе ли, в школьной столовой, в грязи придорожной, в подножьей пыли, то самое первое сердце движенье – поднять и спасти это чудо земли.*

25. Рефлексия (музыкальное сопровождение – 3).

### Приложение 1.

#### **Чудо рождения хлеба.**

Ученые и исследователи говорят, что впервые человек попробовал древний вариант хлеба более 15 тысяч лет назад. Тогда, правда, это было просто растертое между камнями зерно, разведенное в воде. Это была зерновая каша.

*Зерновая каша - прапрабабушка нашего хлеба.*

На раскаленных камнях такую кашу начали запекать, получая твердые и пресные, но сытные лепешки.

*С появлением зерновых лепешек и началась эпоха хлебопечения.*

Прошло еще несколько тысячелетий, и человек научился возделывать и культивировать пшеницу, ячмень, просо и другие злаки.

Первый **хлеб**, привычный нам, получили египтяне. Они обнаружили, что при использовании дрожжей или кислого молока, **хлеб** получается более вкусным, пышным и питательным.



В Египте зерно дробили в каменных ступках или растирали на специальных каменных досках.

Спустя немного времени египтяне изобретают жернова - значительный шаг в истории хлебопечения.



Искусство выпекать разрыхленный хлеб от древних египтян перешло к грекам и римлянам.

И уже в 776 году до нашей эры во время открытия первых Олимпийских игр для участников соревнований и гостей пекли особый деликатес – белый, хорошо разрыхленный хлеб.

В 1-м веке до нашей эры от извержения вулкана Везувий на юге Древнего Рима погиб город Помпей. При раскопках обнаружили - хлебопекарни, мельницы, 82 окаменелых буханки хлеба.

В Риме до наших дней сохранился воздвигнутый два тысячелетия назад в 30-е годы до нашей эры- 13 метровый монумент Марку Вергилию Эврисаку, потомственному пекарю, который создал несколько пекарен, которые снабжали хлебом почти весь Рим.



Барельефы, сцены приготовления муки из зерна, производство хлеба на всех



стадиях.

В музее Цюриха - удивительный экспонат - окаменелый кирпичик - самый древний образчик хлеба. Он был выпечен 6 тысяч лет назад, нашли его на дне осушенного озера.

В Нью-Йорке в Музее искусства – круглый каравайчик – ему 3400 лет.

***Когда человек посеял первые зерна, прорастил их и получил из них хлеб, тогда он обрел и Родину.***

### **Приложение 2.**

В египетской письменности – *солнце, золото, хлеб* - изображали одним символом –



кругом с точкой посередине.

### **Приложение 3 . \_\_\_\_\_ Хлеб - мерило нравственных ценностей.**

Истари бытовало в народе святое отношение к хлебу. Вокруг хлеба возникали суеверия.

На Руси праздники, обряды сопровождалось – превозносилось величие хлеба.

-Грех встать спиной к человеку, выпекающему хлеб.

-Как человек относится к хлебу, такая у него душа.

-Каждая трещинка на корке могла быть разгадана, что-то предвещала, предрекала.

Хлебопеков особенно уважали , называли полным именем.

Сложено много легенд, сказок, пословиц. «Хлеб всему голова».

На всех обрядовых праздниках « главные герои « зерно и хлеб.

В Азербайджане - на куске хлеба принимали клятву.

В Грузии - перед боевой схваткой подкладывали под кольчугу хлебную лепешку, что придавало дополнительные силы.

В Индии – утреннюю молитву начинают словами « Все есть пища, но хлеб есть ее великая мать».

### **«Ленинградский, блокадный».**

В плане «Барбаросса»- плане ведения войны против Советского Союза – немецко-фашистское командование, учитывая значение Ленинграда, ставило захват этого города одной из ближайших задач. Враг рвался к Ленинграду и к осени 1941 года оказался в кольце блокады.

-Как вы понимаете слово «блокада»? Блокада – окружение города со всех сторон.

В первые дни блокады гитлеровцы разгромили продовольственные склады и перед городом встала угроза голода. На 12 сентября 1941 года запасов продовольствия было не более чем на 30 суток.

Блокадный хлеб выпекался из смеси: пищевой целлюлозы, хлопкового жмыха, обойной муки, вытряски из мешков, кукурузной и ржаной муки. Были и другие добавки и примеси, снижавшие питательность хлеба.

В блокаду, с первого до последнего дня, каждый житель имел «хлебную карточку». Цена



этой карточки – жизнь.

### Рефлексия.

Я сегодня понял(а), что .....

Меня удивило.....

Сегодня на уроке я.....

Мне сегодня было.....

У меня изменилось отношение.....



### Методическое обеспечение урока.

Педагогическая мастерская «Цена» - мастерская ценностно – смысловой ориентации.

Главное отличие мастерской от традиционной формы, - принцип которой «делай как я» или «делай лучше меня», - заменяется на «делай по своему, исходя из своих способностей, интересов и личного опыта, корректируй и оценивай себя сам».

В педагогической мастерской мастер не передает свои знания и умения, а лишь создает алгоритм действий, который разворачивает творческий процесс, вовлекая всех участников, причем активность поддерживается независимо от их желания.

Одним из важнейших принципов мастерской является безоценочная деятельность, создание реального комфорта и творческой раскованности. Творческий процесс стимулирует элемент загадочности, удивления, чувство переживания друг за друга.

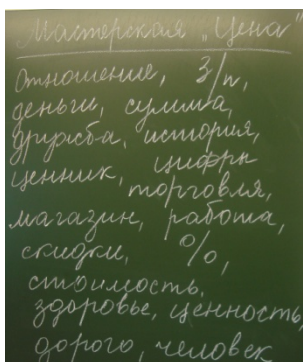
В мастерской задействуются все сферы личности, что позволяет создать условия для самопознания, самовыражения или изменения позиции по какому-либо вопросу.

Сам процесс проживания мастерской и есть ее результат. В связи с этим учителю следует очень осторожно, умело подбирать материалы для мастерской и выстраивать ее алгоритм, чтобы развивать у учеников лучшие человеческие качества, появления у них чувство веры в свои возможности, толерантного отношения в коллективе.

Сочетание индивидуальной и коллективной работы создаёт атмосферу сотрудничества, взаимопонимания, способствует повышению уровня коммуникативной культуры, даёт реальное понятие о диалогическом способе восхождения к истине.

Таким образом, методика проведения подобных уроков позволяет решить важные задачи поставленные в педагогической мастерской «Цена».

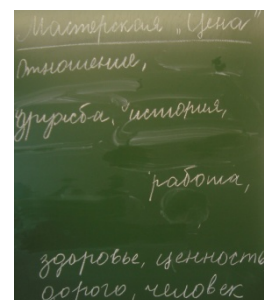
### Размышления о проведенной мастерской «Цена».



В первом задании в качестве индуктора выступает ассоциативный ряд к слову «цена». Ребята произносят слова, которые им приходят голову в первые секунды. Учитель записывает каждое услышанное слово, т.о. незаметно для себя они втянулись в работу

В конце урока ребятам было предложено стереть с доски некоторые слова, и оставить те, которые, по их мнению, говорят об истинной (как им кажется) цене хлеба. И вот, что получилось

Такой шаг нас очень порадовал, только что веселые шумные ребята вдруг делают то, что отвечает целям и задачам мастерской, оставляют на доске слова отношение, дружба, история, жизнь, работа, здоровье, ценность, человек. Молодцы!



На втором этапе мастерской «раскачка» продолжается. Необходимо их зацепить, подобраться к их личному опыту. Они с радостью выполняют творческое задание: рисуют свое «любимое».

В работу включились дружно и весело. Кто-то работал индивидуально, но выслушали каждого. Одна группа назвала свой торт «аватар» - из первых букв своих имен.



Рекламируют свое «любимое», знают из чего, сколько стоит, называли в долларах, в евро. Приглашали в гости. Лица счастливые и радостные.



Следующий этап мастерской – межгрупповая социализация, где использован прием активной самостоятельной работы: ребятам предстояло обсудить и ответить на вопросы. «Мука» - как давно известно, из чего, какие виды, что они об этом знают. Задание оказалось не простым. От группы выступает один человек, остальные слушают и дополняют. Ответы были серьезные и смешные, правильные и совсем далекие от истины. Незаметно подбираемся к самому интересному этапу мастерской- практической работе.

При помощи крупорушки, ступы с пестом, зернотерки, раздробить крупу и получить муку, а другая группа должна отделить зерна от колосьев.

Вот она точка изумления. То, к чему шли. На лицах удивление, восторг, все дружно принимаются за работу (до этого момента ребята не видели экспонаты).

Ценен процесс. Ребята такие разные, а получают удовольствие от коллективной работы, надо заканчивать, их никак не остановить. В работу включились все, ведь они получают муку разными способами, как это делали люди много тысячелетий тому назад.

Ребята выполняют практическую работу.

Отделяют зерна от колосьев.

Работают дружно, слажено.



Работают на зернотерке, растирают зерна.

Очень трудно, медленно продвигается работа.



Размельчают зерно в ступе с пестом.



Измельчают зерно в крупорушке, получают муку.



После такой работы желающие могли вслух поделиться впечатлениями, чувствами, которые они испытывали.



Результат был удивительный. Эмоции переполняли ребят, они добывали муку как древние люди. Фразы ребят: Кажется легко, а на самом деле трудно. Семья большая, муки ведь нужно много. Хорошо, что мы живем в современном мире.



Читаем историческую справку. Кто-то удивляется и радуется, что мыслил в правильном направлении, а для кого-то произошло интереснейшее открытие. Самое главное, что они думают, сравнивают, оценивают.

«Информация, пропущенная через эмоционально-чувственную сферу участника мастерской, осваивается и усваивается им лучше».

Продвигаясь через все этапы мастерской, мы выполняли поставленные мною задачи. Но самая главная - создание условий для становления или изменения позиции по отношению к таким нравственным понятиям как ХЛЕБ, ЖИЗНЬ, УВАЖЕНИЕ, ПАМЯТЬ- это прослеживается на этапе дедукции, где необходимо ответить на самый важный вопрос «Какова истинная цена хлеба?» Ради ответа на этот вопрос и задумывалась мастерская «Цена». Здесь мы вернулись к тому, с чего начали- с ассоциативного ряда к слову «цена».(результат описан выше).

Итог мастерской выражен через задание: придумать, нарисовать «памятник «ХЛЕБУ», дать название и комментарии к нему.



Ребята очень горды, что создают памятник хлебу, что в мире подобных памятников не так уж много (они узнали об этом в ходе мастерской).

Владик Никифоров внес очень интересное предложение: в России должен быть памятник Хлебу, желательно в Санкт-Петербурге, и выйти с такой инициативой прямо к президенту Д. Медведеву.



При проведении мастерской кто-то сделал для себя открытие, у кого-то изменилось отношение к таким нравственным понятиям, как Хлеб, Жизнь, Память, кто-то получал удовольствие от творческих заданий, кто-то просто сидел и переживал потому, что не все получалось.

«Сам процесс проживания мастерской есть результат»

**Рефлексия.** На следующий день ба спрашивает: А у нас будут еще такие уроки и я вновь им пообещала.

В прошлом, учебном году я посещала курсы « Педагогические мастерские». Я благодарна нашему педагогу **Орловой Ольге Васильевне**, она познакомила нас с этой методикой,

делилась своим опытом, опытом своих коллег, и появилось желание попробовать.

