



# **РЕФЛЕКСИЯ КАК ОДИН ИЗ ПРИЁМОВ ОСОЗНАННОГО УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ**

Разработал студент гр. ПЗ-50114с Т.И. Абрамова

Руководитель: доцент, канд. пед. наук В.С. Медведевских

## **Цель исследования:**

разработать методические рекомендации по организации рефлексии на уроках технологии раздела «Технология приготовления пищи» в 6 классе.

## **Объект исследования:**

учебно-образовательный процесс уроков технологии основной школы.

## **Предмет исследования:**

рефлексия как один из приёмов осознанного усвоения знаний и умений на уроках технологии (на примере раздела «Технология приготовления пищи», 6 класс, для девочек).



## Задачи исследования:

1. Изучить психолого-педагогическую, методическую литературу по проблеме исследования.
2. Выявить особенности организации контроля осознанного усвоения знаний и умений учащимися на этапе рефлексии урока технологии основной школы.
3. Разработать конспекты уроков технологии по разделу «Технология приготовления пищи» в 6 классе для девочек.
4. Разработать и подготовить дидактический материал для организации рефлексии на уроках технологии по разделу «Технология приготовления пищи» в 6 классе.

## **Методы исследования:**

- анализ литературы и интернет ресурсов по проблеме исследования;
- анкетирование;
- констатирующий эксперимент.

## **База исследования:**

ГБОУ «Губернаторская Куртамышская  
Кадетская школа-интернат».



## РЕФЛЕКСИЯ –

это мыследеятельностный и чувственный процесс осознания субъектом образования своей деятельности, направленный на исследование уже осуществлённой деятельности (вспомнить, выявить и осознать)

А.В. Хуторской



# Рефлексия

## Виды

- элементарная;
- научная;
- философская

## Формы

- индивидуальная;
- коллективная

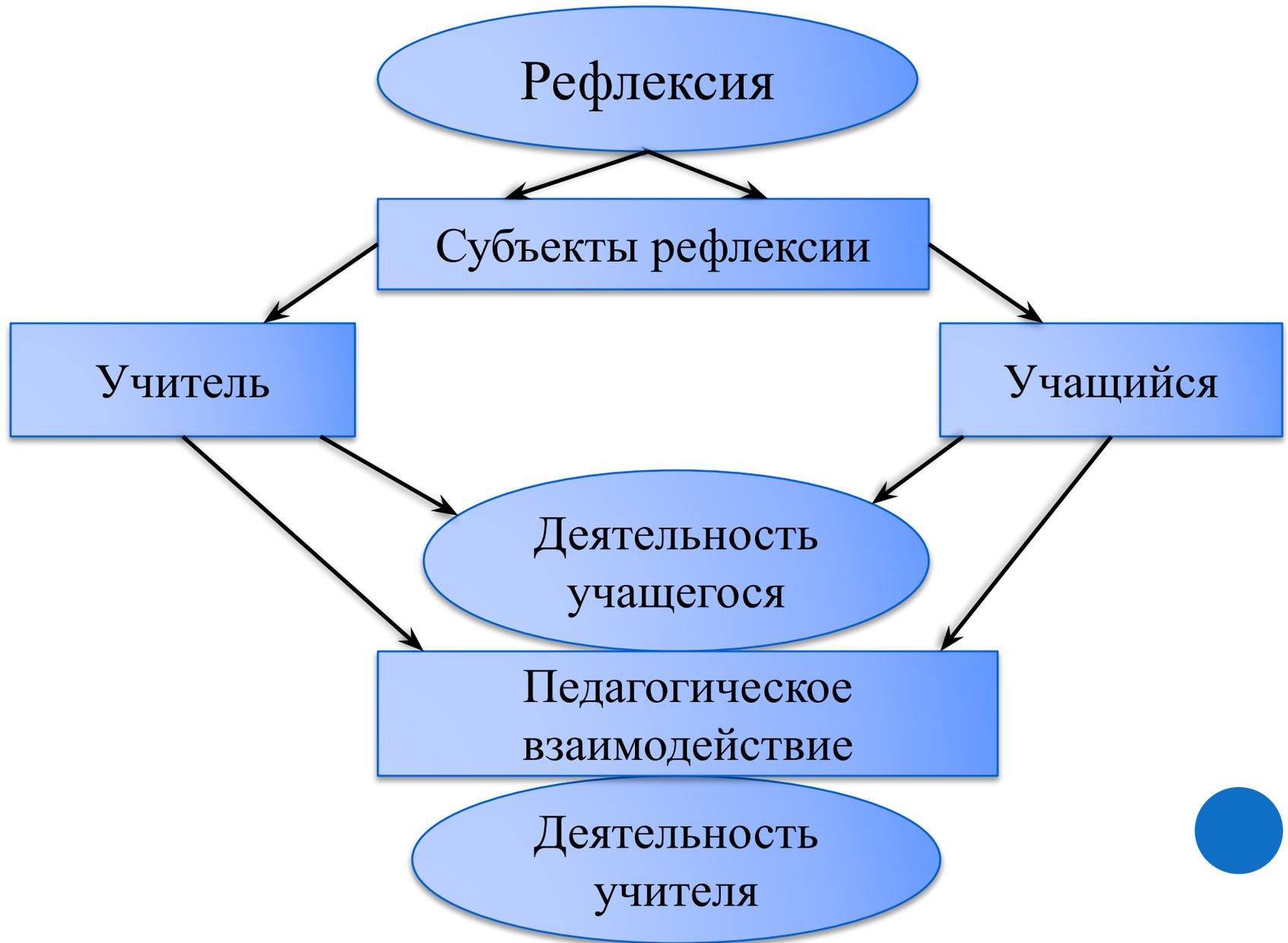
## Типы

- интеллектуальная;
- личностная;
- коммуникативная;
- кооперативная





# Структура рефлексии





# Классификация рефлексии

## По содержанию:

- символическая;
- устная;
- письменная

## По форме деятельности :

- коллективная;
- групповая;
- фронтальная;
- индивидуальная

## По способам проведения:

- анкетирование;
- опрос;
- рисунок и т.д.

## По функциям:

- физическая;
- сенсорная;
- интеллектуальная

## По цели:

- настроения и эмоционального состояния;
- содержания учебного материала;
- деятельности



# Задачи и приёмы рефлексии на этапах урока технологии

Виды рефлексии	Этапы урока	Задачи	Приёмы
Рефлексия настроения и эмоционального состояния	В начале урока	Установления эмоционального контакта с группой	Применяются карточки с изображением лиц, цветное изображение настроения, эмоционально-художественное оформление (картина, музыкальный фрагмент)
	В конце деятельности	Выявление эмоционального состояния, степени удовлетворенности работой группы	
Рефлексия деятельности	На этапе проверки домашнего задания, защите проектных работ	Осмысления способов и приемов работы с учебным материалом, поиска наиболее рациональных	Прием «лестницы успеха», графического организатора «рыбья кость»
	В конце урока	Оценить активность каждого на разных этапах урока, эффективность решения поставленной учебной задачи (проблемной ситуации)	
Рефлексия содержания учебного материала	Этап изучения учебного материала	Выявления уровня осознания содержания пройденного, выяснить отношение к изучаемой проблеме, соединить старое знание и осмысление нового.	Прием незаконченного предложения, тезиса, подбора афоризма, рефлексия достижения цели с использованием «дерева целей», оценки «приращения» знаний и достижения целей. прием синквейна

# Констатирующий эксперимент

**Цель констатирующего эксперимента:** выявить уровни осознанного усвоения знаний и умений учащихся на этапах рефлексии урока технологии в 6 классе по разделу «Технология приготовления пищи».

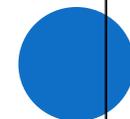
## **Задачи констатирующего эксперимента:**

1. Разработать диагностический материал для выявления уровней осознанного усвоения знаний и умений учащихся на этапах рефлексии урока технологии.
2. Провести анкетирование.
3. Проанализировать результаты анкетирования и оформить в таблицах и схемах.



# Фрагмент таблицы «Критерии и показатели знаний и умений по разделу «Технология приготовления пищи» в 6 классе»

Критерии	Показатели их проявления
Когнитивный	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- значение мясных блюд в питании;</li><li>-признаки доброкачественности мяса;</li><li>-условия и сроки хранения мясной продукции;</li><li>-санитарные требования при обработке мяса;</li><li>-оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса;</li><li>-виды тепловой обработки мяса;</li></ul>
Деятельностный	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-определять качество мяса органолептическим методом;</li><li>-выполнять механическую кулинарную обработку мяса;</li><li>- выбирать и готовить блюда из мяса;</li><li>- определять качество рыбы органолептическим методом;</li><li>- подбирать инструменты и оборудование для разделки рыбы;</li><li>- выполнять первичную обработку чешуйчатой рыбы;</li></ul>
Мотивационный	<p>Наличие мотива для получения знаний и умений по разделу «Технология приготовления пищи»:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-получить похвалу учителя;</li><li>-получить положительную оценку;</li><li>-произвести впечатление на одноклассников;</li><li>-экономически выгодно;</li><li>-для развития и самосовершенствования;</li><li>- помощь семье.</li></ul>



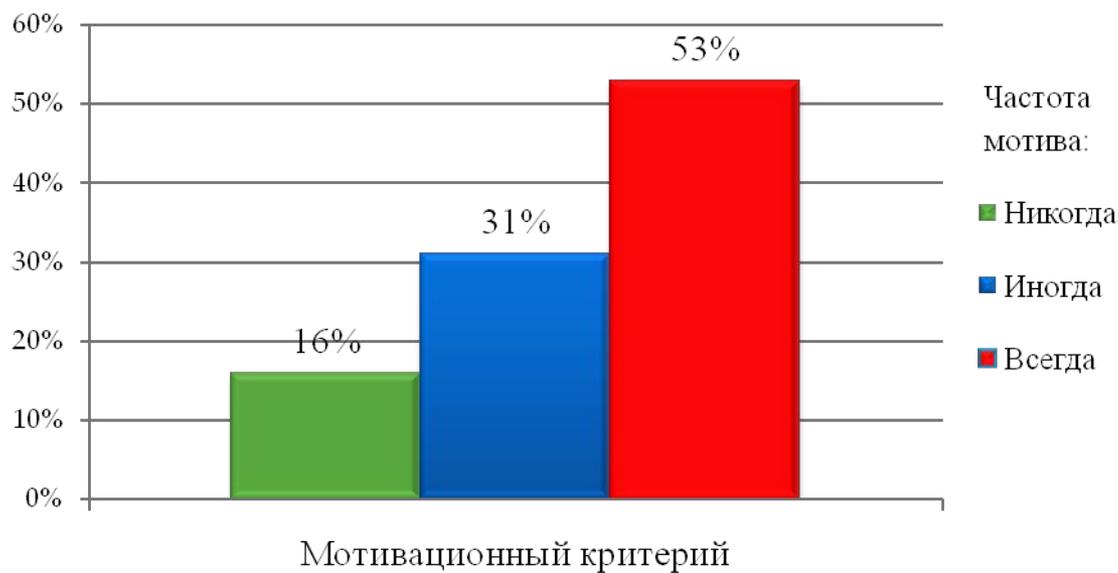
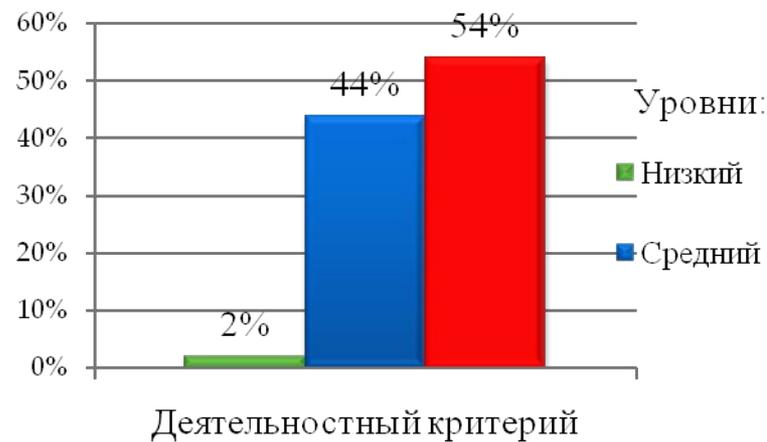
## Фрагмент анкеты «Уровень осознанного усвоения знаний и умений учащихся 6 класса по разделу «Технология приготовления пищи»

1. Определите свой уровень осознанного усвоения знаний по разделу «Технология приготовления пищи» 6 класса

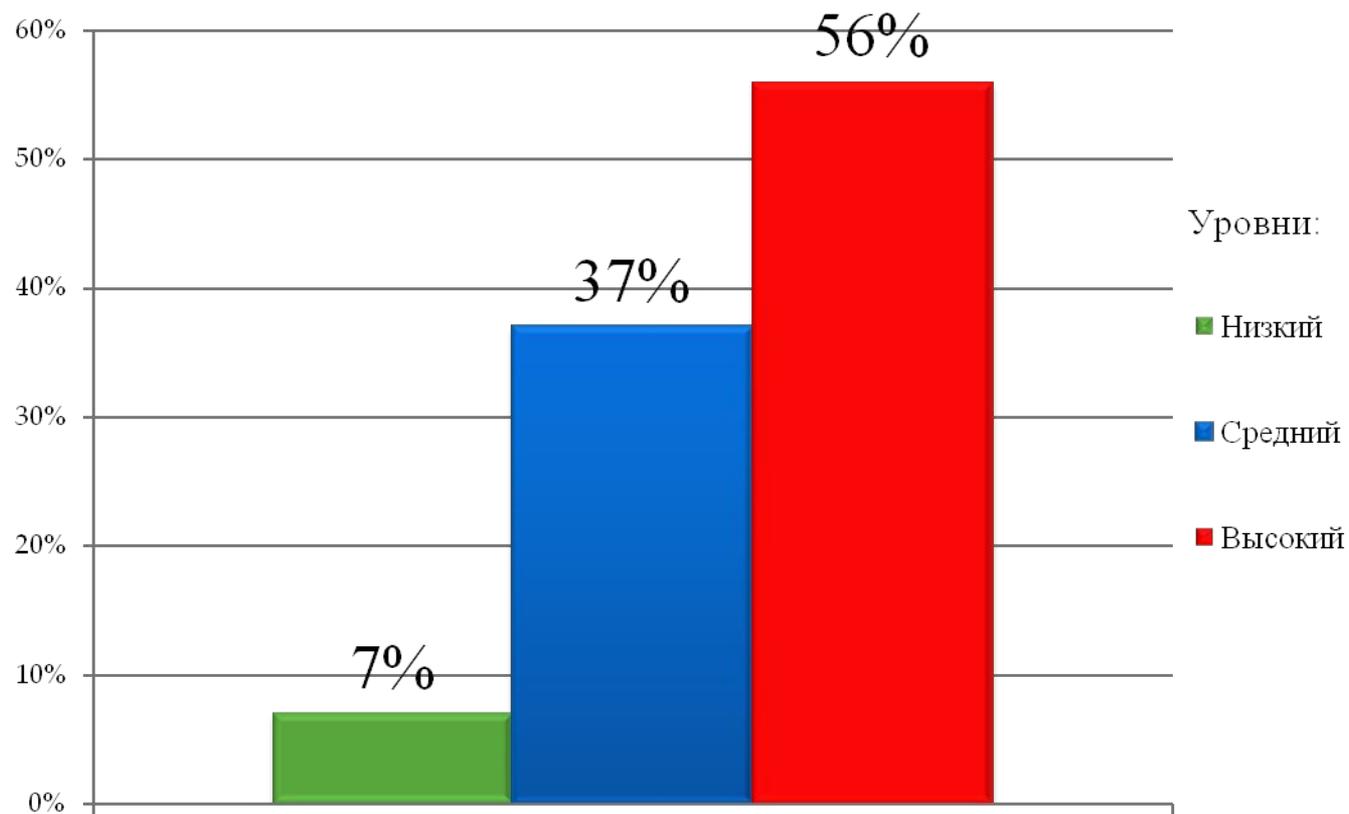
Знания	Уровни		
	Низкий	Средний	Высокий
- значения мясных блюд в питании	1	2	3
- признаков доброкачественности мяса	1	2	3
- условий и сроков хранения мясной продукции	1	2	3
- санитарных требований при обработке мяса	1	2	3
- оборудования и инвентаря, применяемого при механической и тепловой обработке мяса	1	2	3
- видов тепловой обработки мяса;	1	2	3
- последовательности технологических операций по приготовлению мясных блюд;	1	2	3
- пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря;	1	2	3
- признаков доброкачественности рыбы;	1	2	3
- условий и сроков хранения рыбной продукции;	1	2	3
- санитарных требований при обработке рыбы;	1	2	3
- тепловой обработки рыбы;	1	2	3
- технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;	1	2	3



# Результаты анкетирования



## Результаты уровней осознанного усвоения знаний и умений учащимися по разделу «Технология приготовления пищи» в 6 классе



# **Информационно-методический материал для учителей технологии**

## **«Организация рефлексии на уроках технологии основной школы»**

### Содержание

- 1.Рефлексия в учебно-образовательном процессе основной школы.
- 2.Организация рефлексии на уроке технологии.
- 3.Приёмы рефлексии на уроках технологии по разделу «Технология приготовления пищи».
- 4.Конспекты уроков технологии по разделу «Технология приготовления пищи» по освоению знаний и умений



# Приёмы рефлексии эмоционального состояния по темам «Блюда из мяса», «Заправочные супы»

Было вкусно и  
мне  
понравилось...

Меня  
удивило...

Мне  
захотелось, я  
смог...

Я плохо  
переварил...

«Ресторан»



# Приём рефлексии эмоционального состояния

- Карточки с изображением лица (грустного, веселого); показ большого пальца вверх или вниз.
- «Солнышко» – мне всё удалось, «солнышко и тучка» – мне не всё удалось, «тучка» – у меня ничего не получилось.
- «Радостный гномик» – всё хорошо, «грустный гномик» – грустно.



Весёлое



Грустное



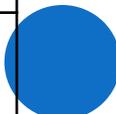
# Приёмы рефлексии содержания учебного материала

Табличка – «Плюс-минус-интересно»

+ (плюс)	- (минус)	(интересно)

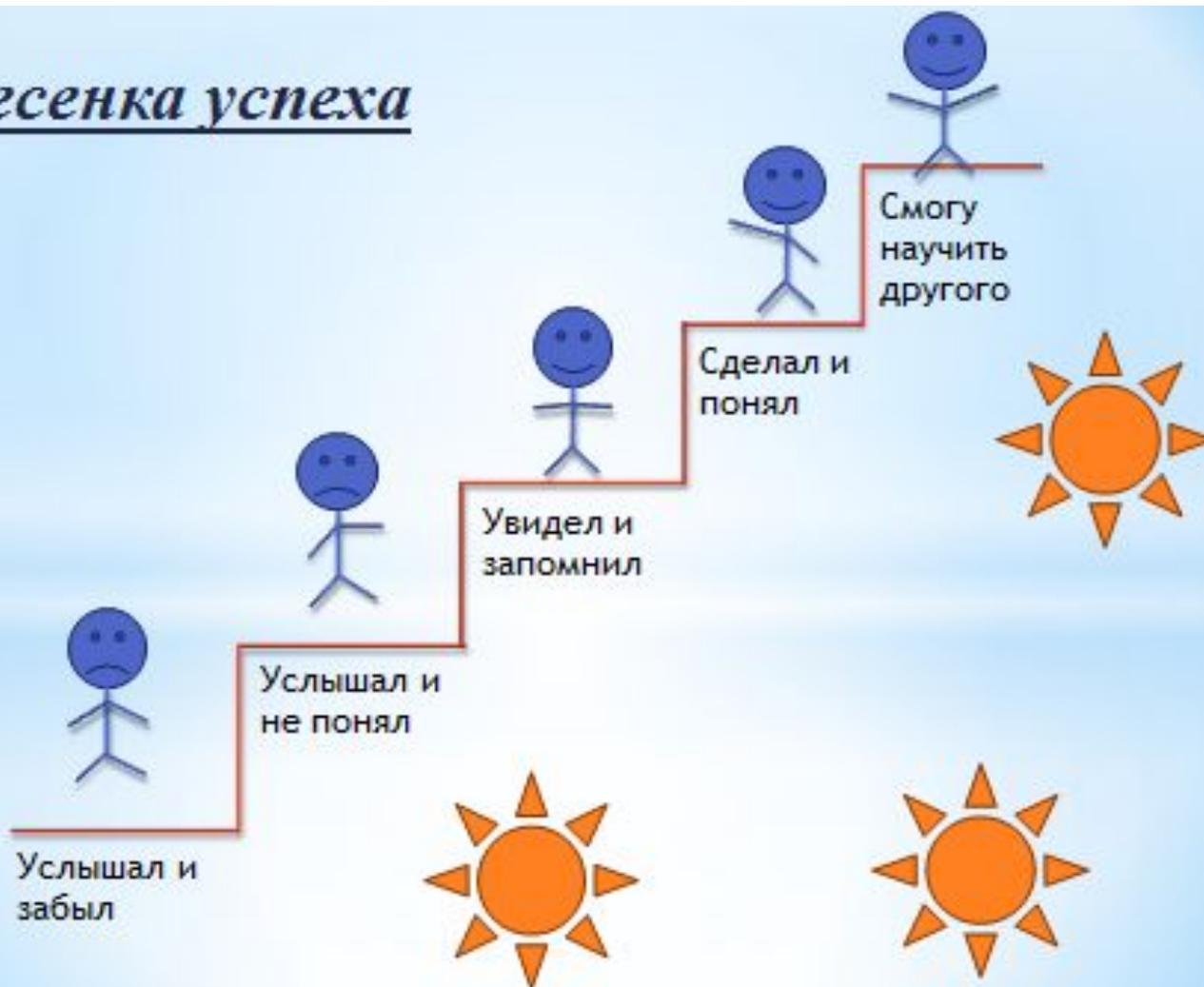
Табличка – Фиксация знания и незнания о каком-либо  
понятии

Понятие	Знаю	Хочу узнать	Узнал
Бланшировать			



# Приём рефлексии деятельности

## Лесенка успеха



# Наглядность к урокам технологии по разделу «Технология приготовления пищи»

## Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря



### ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ

- **ВАРКА** – наиболее простой способ тепловой обработки. При этом следует помнить, что чем меньше воды, тем вкуснее получается блюдо. Варят целиком или порционными кусками с кожей в подсоленной воде.

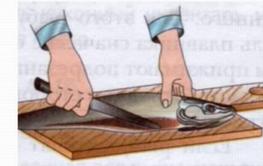


**2. ОЧИСТКА ОТ ЧЕШУИ**  
(ОТ ХВОСТА К ГОЛОВЕ  
ВНАЧАЛЕ С БОКОВ, ЗАТЕМ С  
БРЮШКА)



**3. УДАЛЕНИЕ ПЛАВНИКОВ**  
(СПИННОЙ, БОКОВЫЕ, ГРУДНЫЕ)

**4. РАЗРЕЗАНИЕ БРЮШКА**  
(НОЖ ВЕДУТ К ГОЛОВЕ)



**5. УДАЛЕНИЕ  
ВНУТРЕННОСТЕЙ,  
ГОЛОВЫ**

(ОСТОРОЖНО, ЧТОБЫ НЕ  
ПОВРЕДИТЬ ЖЕЛЧНЫЙ  
ПУЗЫРЬ)



### Рефлексия

- было интересно...
- было трудно...
- теперь я могу...
- я знаю...
- меня удивило...
- мне захотелось...



**Благодарим  
за  
Внимание!**

