

Отзыв

на выпускную квалификационную работу студентки ИМФИ КГПУ
им. В.П. Астафьева Адыевой Анастасии Анатольевны

на тему

«Формирование эстетического вкуса на уроках технологии»

Проблема эстетического воспитания личности, как важное условие духовной жизни человека, вызывает интерес у специалистов различных отраслей: воспитателей, педагогов, психологов. Общим вопросам эстетического воспитания посвящены труды И.Ф. Гончарова, Э.В. Ильенкова, Г.С. Лабковской, Э.И. Медведь, М.М. Рукавициной. Проблеме формирования эстетического вкуса уделяли большое внимание в своей методической литературе С.Г. Плуткин, Г.В. Раицкая, И.Л. Сосонкин, В.К. Скатерин, Е.Г. Яковлев.

В ходе работы были выполнены задачи: проведен анализ научно – педагогической литературы где было выявлено, что эстетический вкус является частью формирования всесторонне развитой личности. Для этого были выявлены цели и задачи эстетического воспитания школьников. Эстетическое воспитание, как одно из направлений педагогики, главная цель которого научить человека понимать и ценить прекрасное, формируется в результате практической деятельности на примере кулинарии. Одной из важнейших задач эстетического воспитания подрастающего поколения – научить воспринимать красоту, сформировать эстетические чувства и потребности.

При выполнении работы Адыева Анастасия Анатольевна овладела методами педагогического исследования. При проведении исследования показала себя самостоятельным и настойчивым исследователем.

В заключении можно отметить, что работа выполнена на достаточно высоком уровне, соответствует требованиям к выпускным квалификационным работам, а ее автор заслуживает хорошей оценки и присвоения квалификации «учитель технологии».

Научный руководитель _____ зав кафедрой технологии и предпринимательства
д.п.н., профессор И.В. Богомаз.



Уважаемый пользователь! Обращаем ваше внимание, что система «Антиплагиат» отвечает на вопрос, является ли тот или иной фрагмент текста заимствованным или нет. Ответ на вопрос, является ли заимствованный фрагмент именно плагиатом, а не законной цитатой, система оставляет на ваше усмотрение.

Отчет о проверке № 1

дата загрузки: 27.06.2017 09:09:27
 пользователь: tex_pred@mail.ru / ID: 4733242
 отчет предоставлен сервисом «Антиплагиат»
 на сайте <http://www.antiplagiat.ru>

Информация о документе

№ документа: 54
 Имя исходного файла: диплом Адыева.doc
 Размер текста: 744 кБ
 Тип документа: Не указано
 Символов в тексте: 79288
 Слов в тексте: 10160
 Число предложений: 576

Информация об отчете

Дата: Отчет от 27.06.2017 09:09:28 - Последний готовый отчет
 Комментарий: не указано
 Оценка оригинальности: 66.55%
 Заимствования: 33.45%
 Цитирование: 0%



Оригинальность: 66.55%
 Заимствования: 33.45%
 Цитирование: 0%

Источники

Доля в тексте	Источник	Ссылка	Дата	Найдено в
8.69%	[1] Моделирование фартука	http://aneks.spb.ru	04.01.2017	Модуль поиска Интернет
6.33%	[2] Aesthetic taste formation process modeling for junior schoolchildren by means of design - Kharitonova A.M.	http://journal-discussion.ru	29.09.2016	Модуль поиска Интернет
6.33%	[3] Моделирование процесса формирования эстетического вкуса младших школьников средствами дизайна - Харитонов А.М.	http://journal-discussion.ru	29.09.2016	Модуль поиска Интернет



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
 образования
 «КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
 УНИВЕРСИТЕТ
 им. В.П. АСТАФЬЕВА»
 (КГПУ им. В.П. Астафьева)

Институт математики, физики и информатики
 Выпускающая кафедра технологии и предпринимательства

Адьева Анастасия Анатольевна
 ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема «Формирование эстетического вкуса на уроках технологии»

Направление подготовки 44.03.01 Педагогическое образование
 Направленность (профиль) образовательной программы Технология

ДОПУСКАЮ К ЗАЩИТЕ
 Зав. кафедрой технологии и предпринимательства

д.п.н., профессор
 И.В. Богوماз
 «19» июня 2017 г.

Руководитель
 Зав. кафедрой технологии и предпринимательства
 д.п.н., профессор
 И.В. Богوماз

Дата защиты «___» июня 2017 г.

Обучающийся Адьева Анастасия Анатольевна
 «___» июня 2017 г.

Оценка 4 (хорошо)

Красноярск

2017

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
им. В.П. АСТАФЬЕВА»
(КГПУ им. В.П. Астафьева)

Институт математики, физики и информатики
Выпускающая кафедра технологии и предпринимательства

Адьева Анастасия Анатольевна
ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема «Формирование эстетического вкуса на уроках технологии»

Направление подготовки 44.03.01 Педагогическое образование
Направленность (профиль) образовательной программы Технология

ДОПУСКАЮ К ЗАЩИТЕ
Зав. кафедрой технологии
и предпринимательства,
д.п.н., профессор
И.В. Богомаз
«_____» июня 2016

Руководитель
Зав. кафедрой технологии
и предпринимательства,
д.п.н., профессор
И.В. Богомаз _____

Дата защиты «_____» июня 2017

Обучающийся Адьева А.А.
«_____» июня 2017 _____

Оценка _____

Красноярск

2017

Содержание

Введение	3	
Глава I	Теоретические аспекты формирования эстетического вкуса учащихся средней школы	5
1.1	Анализ литературы по теме исследования	5
1.2	Цели и задачи эстетического воспитания учащихся в средней школе	7
1.3.	Психолого-педагогические аспекты формирования эстетического вкуса	11
Глава II	Методические рекомендации по формированию эстетического вкуса на уроках технологии	16
2.1	Условия формирования эстетического вкуса	16
2.2	Методы, формы и средства эстетического воспитания учащихся	18
2.3	Методические рекомендации по формам организации эстетического воспитания учащихся	23
Заключение	45	
Литература	47	
Приложение 1	50	
Приложение 2	53	
Приложение 3	55	
Приложение 4	56	
Приложение 5	59	

Введение

Рабиндранат Тагор (выдающийся индийский писатель, поэт, общественный деятель, художник и композитор) говорил: «Нельзя растить полноценного человека без воспитания в нем чувства прекрасного...». В этих словах просто и ясно выражена мысль о нерасторжимости нравственного и эстетического воспитания, о связи между эстетическими идеалами и пониманием красоты как меры всех вещей.

Проблема эстетического воспитания личности, как важное условие духовной жизни человека, вызывает интерес у специалистов различных отраслей: воспитателей, педагогов, психологов. Общим вопросам эстетического воспитания посвящены работы И.Ф. Гончарова, Э.В. Ильенкова, Г.С. Лабковской, Э.И. Медведь, М.М. Рукавицина и др. Проблеме формирования эстетического вкуса уделяли большое внимание в научно-методической литературе С.Г. Плуткин, Г.В. Раицкая, И.Л. Сосонкин, В.К. Скатерщиков, Е.Г. Яковлев.

Актуальность выбранной темы определяется тем, что эстетический вкус учащегося средней школы является одной из характеристик становления личности, отражающий уровень самоопределения человеческой индивидуальности. Формируется эстетический вкус в результате реальной деятельности, в частности, в предметном поле «Технология».

Объект исследования – процесс формирование эстетического вкуса в средней школе.

Предмет исследования – методы формирования эстетического вкуса учащихся в средних классах на уроках технологии.

Цель исследования разработать методические рекомендации по воспитанию эстетического вкуса учащихся на уроках технологии.

Исходя из поставленной цели, необходимо решить следующие **задачи**:

1. Провести анализ научно-педагогической литературы по формированию эстетического вкуса учащихся средней школы.
2. Раскрыть цели и задачи эстетического воспитания учащихся в современных условиях.

3. Выявить формы, средства и методы формирования эстетического вкуса на уроках технологии

4. Разработать методические рекомендации по формам организации эстетического вкуса учащихся

Методологической базой исследования являются: исследования о ведущей роли деятельности, детерминированности этой деятельности требованиями общества; учебники и учебные пособия по технологии, которые отражают цели, задачи, результаты по принципам развития эстетического вкуса у учащихся, как одного из разделов предмета «Технология»; книги о «Эстетическом воспитании», исследовательские работы, публикации, размещенные в сборниках, журналах, материалы конференций.

Практическая значимость работы состоит в том, что ее содержание и полученные результаты могут быть использованы при подготовке рабочих программ по технологии в процессе обучения учащихся средней школы.

Глава I. Теоретические аспекты формирования эстетического вкуса учащихся средней школы

1.1 Анализ литературы по теме исследования

Эстетический вкус является *основой* эстетической культуры личности. Развивая эстетическую культуру, мы развиваем эстетический вкус. О вкусах спорили, спорят и будут спорить, потому что человек во всех сферах своей деятельности действует по законам красоты, а понятие красоты связано с эстетической оценкой как отдельных явлений, так и жизни в целом. Хороший эстетический вкус – способность получать наслаждение от подлинно прекрасного и эмоционально отвергать безобразное, а также потребность воспринимать, переживать и создавать красоту в труде, поведении, в быту, в искусстве. Исходя из сказанного, определим эстетический вкус как способность личности к индивидуальному отбору эстетических ценностей, а тем самым и к саморазвитию [16].

Действительно, человек, обладающий эстетическим вкусом, отличается определенной завершенности, целостности, то есть является не просто человеческим индивидом, а личностью. Отличительная особенность здесь состоит в том, что кроме таких индивидуальных особенностей, как пол, возраст, рост, цвет волос и глаз, тип психики, личность обладает также индивидуальным внутренним духовным миром, который определяется социальными ценностями и преимуществами.

Любая декоративная деятельность дает широкие возможности для формирования эстетического вкуса. Основанная на многовековом опыте, она развивает творческие способности, духовно развивает личность, несет в себе знания и умения многих поколений. В целом, воздействуя на личность, декоративно-прикладное искусство обогащает не только эмоционально-чувственную сферу, но и способствует приобретению профессиональных навыков, самовыражению личности различными

средствами. Одной из целей эстетического воспитания является научить человека понимать и ценить прекрасное.

В Федеральном государственном образовательном стандарте особо подчеркивается необходимость развития разных видов знаний, умений и навыков. К целевым ориентирам школьного образования относятся: инициативность и самостоятельность, уверенность в своих силах, развитое воображение, проявление творческих способностей в разных видах деятельности, направленных на формирование эстетического вкуса учащихся средней школы. Эстетический вкус складывается в результате преобразовательной деятельности и во многом определяет ее интенсивность и общую направленность. Именно поэтому тема, связанная с формированием эстетического вкуса учащихся, является сегодня весьма актуальной. Вопросы эстетического вкуса исследовали философы (И. Кант, Г. В. Ф. Гегель, Н. Г. Чернышевский, М. Н. Муравьев, Ш. М. Герман), педагоги (Л. Н. Коган, Е. П. Крупник, И. Л. Маца, В. А. Разумный, В. К. Скатерщиков, Е. В. Квятковский, Н. А. Кушаев, Л. Н. Столович), психологи (Б. Г. Ананьев, Л. И. Божович, Л. С. Выготский, В. В. Давыдов, Л. В. Занков, А. Н. Леонтьев, А. С. Молчанова, В. Н. Мясищев, С. Л. Рубинштейн, Б. М. Теплов).

Авторы по-разному трактуют понятие «эстетический вкус». В частности, Б. Т. Лихачев определяет эстетический вкус как способность ребенка к оценке предметов, явлений, ситуаций с точки зрения их эстетических качеств. [1] А. И. Буров под эстетическим вкусом понимает «относительно устойчивое свойство личности, в котором закреплены нормы, предпочтения, служащие личным критерием для эстетической оценки предметов или явлений». [2]

Ю. Б. Борев считает, что эстетический вкус — это система эстетических предпочтений и ориентаций, основанная на культуре личности и на творческой переработке эстетических впечатлений [5].

В философском словаре на стр. эстетический вкус трактуется как вырабатываемая общественной практикой способность человека эмоционально оценивать различные эстетические свойства, прежде всего отличать красивое, прекрасное от

безобразного. Е. М. Сафронова определила эстетический вкус как интегративное свойство эстетического сознания, обеспечивающее ориентировку личности в мире эстетических ценностей, выступающее в качестве меры ее духовности.[7] Как видим, эстетический вкус тесно взаимосвязан с мировоззрением человека, его идеалами, взглядами, эстетическими ценностями. Эстетический вкус формируется в процессе деятельности. Как отмечает В. А. Сластенин, эстетическое начало заложено в самом человеческом труде, в деятельности человека, направленной на преобразование окружающей жизни, самого себя. Эстетическое отношение человека к действительности обязано своим происхождением его трудовой деятельности. Формирование у школьников эстетического вкуса связано с изучением технологии в школе в силу того, что представление об эстетическом в окружающем мире находит отражение в трудовой деятельности. [6] Учебный предмет «технология» обладает рядом особенностей, позволяющих формировать эстетический вкус. Среди них необходимо выделить следующее: преимущественно творческий характер и разнообразие форм, видов учебно-познавательной деятельности: наличие в содержании учебного материала элементов, связанных с изучением основ кулинарии; значительную степень социальной важности учебного предмета «технология».

Выделив особенности, которые следует учитывать при проведении уроков технологии, рассмотрим их более подробно.

1.2. Цели и задачи эстетического воспитания учащихся в средней школе

Эстетическое воспитание – целенаправленный процесс формирования творческой личности, способной воспринимать, чувствовать, оценивать прекрасное и создавать художественные ценности (Б. Т. Лихачёв). [4] Эстетическое воспитание, его проблематика и отдельные элементы нашли отражение в трудах многих выдающихся российских педагогов, в числе которых Н.А.Бобровников, Н.Ф. Бунаков, В.П. Вахтёров, В.И. Водовозов, Л.Н. Толстой, К.Д. Ушинский.

С позицией педагога и методиста конца XIX в. В.П. Острогорского, эстетическое воспитание – есть возвращение человека в любви к прекрасному, в непрерывном деятельном стремлении к нему и, более того, к нравственному идеалу: «воспитание воображения и чувства в связи с развитием разума с целью воспитать в человеке особое постоянное настроение – интерес и вкус к жизни, способность находить в ней наслаждение в созерцании изящного в искусстве и в людях, стремление к самоусовершенствованию благородных поступков».

Проблематику эстетического воспитания в советское время активно разрабатывали в теории и на практике такие педагоги, как В.С. Библер, Л.С. Выготский, И.П. Иванов, А.С. Макаренко, В.А. Сухомлинский.

Выдающийся русский драматург А.П. Чехов сказал: «В человеке должно быть все прекрасно: и лицо, и одежда, и душа, и мысли». Если взглянуть на это высказывание с точки зрения педагогики, то подобное состояние всеобъемлющей красоты и есть результат успешного эстетического воспитания.

Одной из целей эстетического воспитания является сформировать в человеке эстетический вкус, включающая следующие компоненты:

1. Восприятие — это способность видеть прекрасное в любом его проявлении в природе, искусстве, межличностных отношениях;
2. Чувства – эмоциональная оценка прекрасного;
3. Потребности – желание и необходимость получать эстетические переживания путем созерцания, анализа и создание прекрасного;
4. Вкусы – умение оценивать и анализировать проявления окружающего мира с точки зрения соответствия его эстетическим идеалам;
5. Идеалы – личностные представления о прекрасном в природе, человеке, искусстве.

Задачами эстетического воспитания являются:

1. Формирование гармоничной личности;
2. Развитие в человеке способности видеть и ценить прекрасное;
3. Закладка идеалов прекрасного и выработка эстетических вкусов;

4. Побуждение к развитию творческих способностей.

Одной из задач эстетического воспитания подрастающего поколения – научить воспринимать красоту, сформировать эстетические чувства и потребности в ней. Эту задачу решают многие типы учреждений дополнительного образования: центры и дома творчества, художественные студии, школы искусств, различные любительские клубные объединения, а также школа и семья.

Эстетическое воспитание – это одно из направлений педагогики, главная цель которого научить человека понимать и ценить прекрасное.

Согласно стандарту основного общего образования по технологии выделяется обязательный минимум содержания основных образовательных программ. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд» и «Технология. Сельскохозяйственный труд». Базовым для направления «Технология. Технический труд» является раздел «Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов», для направления «Технология. Обслуживающий труд» – разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», для направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» – разделы «Растениеводство», «Животноводство». С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы направления «Технология. Сельскохозяйственный труд» дополняются необходимыми разделами одного из направлений: «Технология. Технический труд», «Технология. Обслуживающий труд». Каждое из трех направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование». [8]

Проанализировав учебники технологии и календарно тематические планирования, нам удалось выяснить, что формирование эстетического вкуса на уроках технологии возможно при изучении следующих разделов:

- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- Кулинария;
- Технологии ведения дома.

В рассмотренных нами разделах процесс формирования эстетического вкуса явно просматриваются в следующих темах:

– Создание изделий из текстильных и поделочных материалов: Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

– Кулинария: Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и 201 кондитерских изделий. Традиционные национальные (региональные) блюда. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии.

– Технологии ведения дома: Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений. Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.[17]

1.3. Психолого-педагогические аспекты формирования эстетического вкуса

Эстетический вкус развивается у учащегося, начиная с первых опытов общения и познания окружающего. Наиболее интенсивный период его формирования - годы обучения в школе, где он имеет возможность систематически знакомиться с явлениями искусства, где активно развиваются его художественно - творческие способности. Именно поэтому мы говорим о формировании эстетического вкуса в образовательном процессе общеобразовательных школ.

Учитель в учебной или воспитательной работе акцентирует внимание учащегося на эстетических качествах явлений жизни и искусства. Надо сказать, что юный человек более чем взрослый, способен непосредственно и эмоционально оценивать все то, что он воспринимает. Выбор у него решается просто: нравится или нет. Постепенно у учащегося развивается комплекс представлений, характеризующих его личные предпочтения, симпатии. Выбор тех произведений, которые нравятся учащемуся более других, является показателем его эстетического вкуса. Эстетический вкус по сравнению с другими показателями эстетического развития учащегося является наиболее определенным и педагогически управляемым. Опираясь на знание о художественных или более широких эстетических предпочтениях школьника в настоящее время, учитель всегда имеет возможность показать ученику перспективу совершенствования его вкуса. Любовь к природе как эстетической ценности пронизывает собой эстетическое мироощущение и деятельность эстетической и развитой личности. Элементы прекрасного заложены в жизни окружающей человека природы.

Как уже отмечалось, эстетический вкус всегда проявляется субъективно. Больше того, он нередко бывает сугубо индивидуален. Но объективны сами явления (предметы, свершения), на которые направлены наши эстетические вкусы. Будь то реальная действительность (эстетический вкус) или мир, созданный многовидовым искусством (художественный вкус). Именно они, как правило, выявляют,

а нередко, если говорить о конечных результатах, определяют эстетический вкус. Реальное эстетическое, а также художественное обуславливает природу, глубину, широту и конкретную содержательность эстетического вкуса, его эмоциональную окрашенность.

Английский философ и педагог Д. Локк считал, что «юная душа наиболее нежна и легче всего подвержена воздействию». Он видел большую ошибку в деле воспитания, если родители мало уделили внимания душе ребенка, послушной дисциплине и разуму. [12] Швейцарский педагог И.Г. Песталоцци немаловажное значение придавал педагогической деятельности на основе идеи развивающего школьного обучения.

Идею значения воспитания в жизни человека развивал Я.А. Коменский. Он писал: «Человек без воспитания становится ни чем иным, как только зверем».[23] Возникает вопрос: когда же можно и нужно начинать воспитание? Я.А. Коменский считал, что формирование человека должно начинаться в раннем возрасте.

Итак, своим теоретическим наследием Д. Локк, Я.А. Коменский говорят о необходимости развития задатков, заложенных в человеке с юных лет. Песталоцци И.Г. принадлежит идея развивающего обучения школьников. Все они обращают особенное внимание на воспитание души ребенка.

В разработку теории и практики эстетического воспитания ощутимый вклад внесли своим научно - педагогическим творчеством классики отечественной педагогики А.С. Макаренко и В.А. Сухомлинский. В.А. Сухомлинский призывал делать так, чтобы школа для ребенка была «школой радости», во многом связывая это с личностью учителя и его постоянной заботой о приобщении школьника к миру высоких духовных и нравственных понятий и представлений.

Таким образом, новаторство их педагогических идей состоит, прежде всего, в том, что они направлены на максимальное развитие духовно - нравственных и творческих сил ребенка. Задача, которую мы ставили перед собой в исследовании, созвучна с выводами педагогов.

Эстетический вкус - категория, играющая большую роль в формировании личности ребенка как совокупности индивидуальных черт. Самое важное, чего может добиться педагог в формировании вкуса, - это воспитать стремление к отбору и включению в арсенал средств своего духовного развития каждым воспитанником подлинно человеческих, истинно гуманистических ценностей. Тогда только учащемуся станет понятно, почему как пишет Н.И. Киященко, эстетический вкус в самом процессе чувственно-интеллектуальной оценки выработанных предпочтений соотносит оцениваемые явления с системой субъективных эстетических ценностей, зафиксированных в результатах эстетического познания человеком мира. В этом проявляется особенность эстетического вкуса как категории, отражающей с одной стороны социальный опыт личности ребенка, с другой - специфику сознания личности. [24]

Психологические аспекты эстетического вкуса, его связи с процессами познания действительности нашли отражение в работах психологов. В исследованиях Б.Г. Ананьева, Л.И. Божович, Л.С. Выготского, В.В. Давыдова, Л.В. Занкова, А.Н. Леонтьева, А.С. Молчановой, В.Н. Мясищева, С.Л. Рубинштейна, Б.М. Теплова, и других ученых разработана диалектико-материалистическая теория способностей как комплекс индивидуально-психологических свойств и качеств личности, в наибольшей мере отвечающих определенным видам деятельности и обеспечивающих обладающему ими индивиду наибольший успех в их осуществлении. Эти исследования показали также, что способности формируются и выражаются только в конкретных видах деятельности и вне их не существуют.

Таким образом, учеными замечено, что в человеческом сознании на помощь абстрактному мышлению при восприятии красоты реального мира приходит эстетическое отражение, реализуемое в эстетическом чувстве и эстетическом вкусе.

Как и большинство способностей человека, вкус представляет не одно какое-либо свойство индивида, а комплекс психических свойств, делающих человека наиболее пригодным к определенной исторически сложившейся форме деятельно-

сти. Не каждое из свойств по отдельности и не простая сумма свойств, а их наиболее благоприятное отношение создает эту способность.

Связь между эстетическим вкусом и чувственным знанием прослеживается в работах великих педагогов: К.Д. Ушинского, В.А. Сухомлинского, А.С. Макаренко. С их точки зрения представляется вполне очевидной эта связь: чтобы «какое бы то ни было вкусовое суждение было возможно, человек должен иметь способность чувственно отразить объект».

В чувствах проявляется личность, ее социальные установки и интересы, потребности и вкусы. Выдающийся русский педагог и психолог К.Д. Ушинский писал: «Ничто: ни слова, ни мысли, ни даже поступки наши не выражают так ясно и верно нас самих и наши отношения к миру, как наши чувствования; в них слышен характер не отдельной мысли, не отдельного решения, а всего содержания души нашей и ее строя».[25]

По мнению психолога Якобсона П.М. развитие чувств для ребенка являются важным, потому что они способны в известной мере изменить его духовный облик, повлиять на формирование его личности. Тогда, подтверждая жизненной практикой, мы можем отметить, что вкусам и чувствам некоторых детей, не получивших своевременного эстетического воспитания, присущи такие, например, отрицательные черты, как грубость, вульгарность, вкусовая несамостоятельность, отсутствие чувства меры, недостаток эмоциональной чуткости и гибкости. И нужно заметить, что меняют внутренний мир ребенка лишь такие чувства, которые, во-первых, его глубоко затронули, во-вторых, вызвали у него определенные положительные действия и поступки.[11]

Чувство, присущее любому человеку дано от рождения, оно - не только непосредственное, но порой и безотчетное переживание воспринимаемого. По своему характеру оно менее устойчивое, чем вкус, относительно быстро проходящее, не всегда оценочное и глубокое. «Эстетический же вкус формируется на основе уже имеющихся чувств, осмыслен по своей природе». Во вкусе яснее выявляются

индивидуальные эстетические способности. Вкус - явление более постоянное и глубокое.

Эстетический вкус есть определенное отношение к миру, к людям и разнообразным явлениям. Обладая исключительно духовной, эмоционально - интеллектуальной природой, эстетический вкус даже отдельной личности проявляется фактически к неограниченному кругу явлений жизни. Вот почему степень и направленность (тенденция) эстетического вкуса всегда свидетельствуют о духовном богатстве или бедности данной личности. Следовательно, хорошо развитый эстетический вкус действует как весьма важное условие верного восприятия прекрасного и безобразного. В.Г. Белинский пишет, что эстетическое чувство, получаемое человеком от природы, должно возвыситься на степень эстетического вкуса, приобретаемое изучением и развитием. [26]

Глава II. Методы формирования эстетического вкуса на уроках технологии

2.1. Условия формирования эстетического вкуса

Проблема изучения формирования личности школьника и ее осознанного культурного выбора в условиях массовой культуры актуализирована в связи с изменением характера влияния массовой культуры в современном мире. Эстетическая среда, образуемая массовой и популярной культурой, предоставляет обществу свои эстетические модели, обладающие специфическими «потребительскими» качествами, на фоне информационно перенасыщенного пространства облегчающими взрослому человеку, а тем более ребенку, процесс восприятия и усвоения.

В процессе эстетического воспитания школьников важнейшим условием является создание креативной образовательной среды, представляющей процесс педагогического сопровождения становления субъективности учащихся средней школы в виде определенного рода педагогической модели.

Исходя из требований Федерального государственного образовательного стандарта нового поколения, наиболее важными личностными результатами освоения учащимися средней школы основной образовательной программы общего образования является уровень развитости эстетических потребностей, ценностей и чувств учащихся средней школы, их эмоциональная отзывчивость – умение реагировать на эстетические образы посредством выражения эмоций (восприятие, интуиция). Данные личностные результаты являются проявлением эмоционального компонента эстетического вкуса школьника.

Приведенная структура эстетического вкуса личности позволяет выстроить модель компетенций и личностных результатов, которые формируются в процессе образования. В данной модели мы реализуем компетентностный подход к педагогической организации процесса формирования эстетического вкуса, которые должны быть освоены учащимися в процессе обучения, а сам процесс формирования эстетического вкуса школьников должен быть целостным и охватывать все

сферы личности: эстетические знания, эмоции, а также поведение и деятельность по преобразованию среды по законам эстетики.

Эстетический вкус как отражение общей духовной культуры личности формируется в тесной связи с практикой, деятельностью. [13]

Дизайн нами определяется с позиции бинарной интерпретации: как процесс и как результат деятельности – во-первых, как творческая деятельность школьников, основанная на проектировании, конструировании и воплощении ими эстетических образов в максимальном приближении к эстетическому идеалу, на специально организованных уроках, а также во внеурочной деятельности; во-вторых – как система эстетически организованного пространства образовательного учреждения с целью создания эмоционально положительного фона и привития учащимся эстетического вкуса.[14]

Педагогу необходимы следующие условия для реализации формирования эстетического вкуса школьников являются:

– создание творческой среды – эстетически организованной творческой, образовательной, развивающей среды, в условиях которой формируется желание учащихся искать творческие решения;

– разработка учебных форм и методов организации процесса формирования эстетического вкуса у учащихся средней школы в процессе деятельности, позволяющей им ощутить связь искусства с их реальной жизнью и окружающим их социумом, сделает процесс его формирования более конкретным, целенаправленным, привязанным к жизненным ситуациям – в противоположность абстрактному восприятию;

– формирование у учащихся положительной мотивации к творческой деятельности и создание ситуации успеха в процессе изготовления предметов дизайнерского искусства.

Таким образом, содержательное наполнение разработанной нами модели позволяет интерпретировать проблему формирования эстетического вкуса школьников как задачу педагогической организации данного процесса, в которой средства-

ми формирования эстетического вкуса становится весь комплекс организационно-методических, дидактических, психолого-педагогических приемов и методик, следовательно, предложенная модель способна обеспечить выход на более высокий уровень форсированности эстетического вкуса у детей школьного возраста.

2.2. Методы, формы и средства эстетического воспитания учащихся

Методы и формы обучения в школе в последнее время активно развиваются. Стремительно появляются новые, модифицируются старые, уже известные в педагогике, ориентируясь на новые требования ФГОС. Рассмотрим подробнее, какие методы и формы организации обучения наиболее востребованы? Чем новые формы и методы в педагогике отличаются от уже привычных? На что стоит обратить внимание учителю, выбирая ту или иную форму или метод организации урока?

Для начала стоит выяснить основные понятия которые необходимы для изучения данной темы.

Методы обучения – процесс взаимодействия между учителем и учениками, в результате которого происходит передача и усвоение знаний, умений и навыков, предусмотренных содержанием обучения.

Форма организации обучения – это исторически сложившаяся, устойчивая и логически завершенная организация педагогического процесса, которой свойственны систематичность и целостность, саморазвитие, личностно-деятельностный характер, постоянство состава участников, наличие определенного режима проведения.

Средства обучения — это объекты, созданные человеком, а также предметы естественной природы, используемые в образовательном процессе в качестве носителей учебной информации и инструмента деятельности педагогика и обучающихся для достижения поставленных целей обучения, воспитания и развития.[10]

Для того чтобы сформировать у учащихся знания необходимы эстетическая среда, образуемая массовой и популярной культурой, предоставляет обществу свои

эстетические модели, обладающие специфическими «потребительскими» качествами, на фоне информационно перенасыщенного пространства облегчающими взрослому человеку, а тем более ребенку, процесс восприятия и усвоения.[12]

В процессе эстетического воспитания школьников важнейшим условием является создание творческой образовательной среды, представляющей процесс педагогического сопровождения становления субъектности учащихся средней школы в виде определенного рода педагогической модели.

Исходя из требований Федерального государственного образовательного стандарта нового поколения, наиболее важными личностными результатами освоения учащимися средней школы основной образовательной программы общего образования является развитие эстетических потребностей, ценностей и чувств школьников, их эмоциональная отзывчивость – умение реагировать на эстетические образы посредством выражения эмоций (восприятие, интуиция). Данные личностные результаты являются проявлением эмоционального компонента эстетического вкуса школьника.

Эстетическое воспитание формируется, используя методы формирования эстетического [15]:

I. *Словесный метод*. Для его реализации необходимо использовать средства:

1. Объяснение;
2. Разъяснение;
3. Убеждение;
4. Использование художественного слова;
5. Разбор проблемных ситуаций;
6. Поощрительная оценка деятельности ребенка.

При помощи данного метода формируется теоретическая база для формирования эстетического вкуса у учащихся средней школы. В дальнейшем опираясь на полученные знания, учащийся сможет воссоздать мысленно картину, которая ему необходима в данный момент для реализации необходимых потребностей.

II. *Метод наглядности.* Для его реализации необходима масса средств, благодаря которым мы можем использовать данный метод. Например, при приеме пищи необходимо использовать средства:

1. Показ приемов владения столовыми приборами;
2. Демонстрация правил сервировки;
3. Положительный личный пример;
4. Рассматривание картин и иллюстраций;
5. Экскурсия на пищеблок;
6. Наблюдение за сверстниками.

Этот метод формирует у учащихся эстетический вкус приема пищи, что позволяет развиваться личности ребенка разносторонней. Средства которые используются в данном методе помогают не только услышать но и почувствовать и попробовать применить на практике получены знания. Которые помогут не растеряться в незнакомой ситуации.

III. *Практический метод.* Применяется для закрепления полученных ранее знаний, для его реализации используется средства:

1. Дежурства;
2. Закрепление навыков поведения за столом;
3. Дидактические игры;
4. Сюжетные игры и т.д.

Данная методика способствует пониманию обстановки и восприятию процесса приема пищи в целом. Представление таких методов позволит учащимся не только оценить свои способности но и увидеть как пользуются полученными знаниями сверстники.

Для реализации перечисленных методов и средств формирования эстетического вкуса используются *формы* организации работы учащихся:

1. *Индивидуальная работа* (учащийся вместе с учителем выполняя задание получает знания и навыки необходимые для формирования эстетического вкуса)

2. *Самостоятельная работа* (когда учащийся выполняя перечень каких либо заданий самостоятельно воспитывает в себе эстетический вкус)

3. *Работа в паре* (учащиеся разделяются на пары по собственным интересам и выполняя задание вместе помогают тем самым сформировать эстетический вкус не только собственный но и напарника)

4. *Работа в группе* (за группой закрепляется определенное задание, выполняя которое учащиеся получают навыки и делятся ими с окружающими их людьми).

Используя данные методы, средства и формы организации работы учащихся мы помогаем им достичь желаемого результата в развитии эстетического вкуса при приеме пищи.

Особое влияние на развитие эстетических вкусов учащегося оказывает приобщение его к преобразовательной деятельности. Под преобразовательной деятельностью будем понимать деятельность, направленную на преобразование материалов, информации с целью корректировки окружающей среды в соответствии с тем внутренним идеалом, который сформирован в сознании каждой личности. Эта деятельность в школе может быть организована на уроках технологии: с одной стороны, в процессе деятельности на уроках создаются полезные и красивые вещи, обладающие эстетическими характеристиками, а с другой стороны, у учащихся формируется эстетический вкус. Формирование эстетического вкуса возможно осуществлять на основе специфических принципов организации преобразовательной деятельности:

1. **Принцип интеграции знаний.** Этот принцип связан с объективно осуществляющейся интеграцией знаний из различных областей наук. Он реализуется путем раскрытия учащимися взаимосвязи и взаимообусловленности общенаучных, технологических, педагогических и других вопросов в системе глобальных проблем развития общей и эстетической культуры. Знания, полученные школьниками при изучении других учебных дисциплин (таких как, например, изобразительное искусство, музыка, черчение, математика, биология, информатика и др.),

используются на уроках технологии в преобразовательной деятельности. При этом наиболее интенсивно формируется эстетическое отношение к окружающей действительности, развиваются эстетические качества личности.

2. **Принцип творческой активности.** Центральное место в эстетическом образовании школьников и в развитии у них эстетических способностей занимает эстетический вкус, который формируется в процессе творческой деятельности. Затем он начинает определять и управлять всей преобразовательной деятельностью, влиять на ее интенсивность и качество. Именно поэтому особенно важно формировать эстетический вкус у школьников при обучении технологии, так как в курсе технологии предполагается самая разнообразная преобразовательная деятельность, одной из главных целей которой является изменение окружающего мира в соответствии с эстетическими идеалами, сложившимися у ученика. Как отмечают Т.Н. Шамало и А.П. Усольцев, в творческом процессе развивается способность к самообучению и саморазвитию, формируется субъектность школьника, проявляющаяся не только в активности, но и в самостоятельности, в способности преодолевать трудности [20].

3. **Принцип самостоятельности.** Эффективное формирование эстетического вкуса школьников возможно реализовать на основе принципа самостоятельности, который связан с характеристикой отношения человека к предметам и явлениям окружающего мира. Школьник не только отражает эти явления в своем сознании, он познает, анализирует их с эстетической стороны, определяет их эстетическую ценность, а для этого у него должно быть сформировано собственное отношение, собственная позиция к оценке окружающей действительности. Однако В.А. Крутецкий отмечает, что стремление к самостоятельности эстетических суждений при недостаточно развитых эстетических вкусах и нездоровых влияниях со стороны приводят порой к тому, что у старших школьников начинают формироваться неправильные, незрелые эстетические представления. С другой стороны, свойственная старшему школьнику критичность мышления, стремление к самостоятельности и к самоутверждению, самовыражению своей индивидуальности,

потребность иметь эстетический вкус и суждения выражаются в желании оригинальничать, заставить обратить на себя внимание. Поэтому при недостаточном внимании к эстетическому воспитанию у юношей и девушек может развиваться дурной вкус [19].

2.3. Методические рекомендации по формам организации эстетического воспитания учащихся на примере раздела «Кулинария»

Для проведения уроков технологии по разделу «кулинария» нами предложены пять рекомендаций проведения уроков:

Урок 1 «Посещение музеев кулинарии» (визуальное)

Урок 2 «Кулинарная история»

Урок 3 «Продукты разные нужны, блюда разные важны»

Урок 4 «Ты готовишь себе и друзьям»

Урок 5 «Где и как мы едим»

Мы привели только пять вариантов проведения урока технологии в разделе кулинарии, которые способствуют формированию эстетического вкуса у учащихся. Согласно разработанным рекомендациям учащиеся познают не только эстетические составляющие развития личности но так же стола, манеры поведения, но и такой талант как ораторское искусство.

Урок 1 «Посещение музеев кулинарии» 2 часа

Тема: Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне.

Тип урока: изучение нового материала

Цель: познакомиться с различными музеями кулинарии мира

Задачи:

- 1 Образовательные:
 - обеспечение самостоятельной работы
 - получение новых знаний

2 Воспитательные:

- воспитание самостоятельности
- воспитание ответственности
- воспитание работы в паре

3 Развивающие:

- умение принимать самостоятельные решения
- умение применять полученные знания

Методы обучения: словесный, наглядный.

Формы организации деятельности учащихся: индивидуальная работа, работа в паре (в группе)

Оборудование: компьютер, проектор,

Универсальные учебные действия:

- *Познавательные:* познакомить с понятиями «музей», «живопись», с произведениями живописи, музыки, посвященные различным продуктам и блюдам.
- *Регулятивные:* понимать учебную задачу данного урока и стремиться ее выполнить.
- *Коммуникативные:* умение строить устное свободное высказывание.
- *Личностные:* оценивать важность бережного отношения к здоровью.

Цель урока: Ознакомить учащихся с физиологией питания; с основными правилами составления меню; показать то, что рациональное питание является источником нормального жизнеобеспечения и здоровья человека

Содержание урока: Питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов для приготовления пищи.. Уход за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.. Режим питания. Санитарно-гигиенические требования. Посуда

Описание этапов урока

Этап урока	Содержание и деятельность учителя	Деятельность обучающихся	УУД (универсальные учебные действия)
I. Организационный	приветствие проверка явки обучающихся	-приветствуют учителя, -визуально контролируют свою готовность к	<i>Личностные:</i> самоорганизация. <i>Регулятивные:</i> спо-

	проверка готовности обучающихся к уроку настрой обучающихся на работу	уроку -рассаживаются на рабочие места.	способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке
II. Повторение пройденного материала.	Активизация обучающихся с использованием вопросов. Чем мы занимались на прошлом уроке? Какие ценные для себя знания вы получили?	-отвечают на вопросы, -рассуждают, - приводят примеры	<i>Личностные:</i> умение излагать свои мысли, приводить примеры, делать вывод. способность к рассуждению <i>Коммуникативные:</i> взаимодействовать с учителем группой. <i>Познавательные:</i> Умение анализировать, выделять и формулировать задачу.
III. Изучение нового материала	Постановка вопросов; формирование вместе с обучающимися темы урока.	-отвечают на вопросы; -выбирают оптимальные решения; -фиксирование темы урока в тетрадь; -наблюдение и фиксация наблюдаемых процессов(письменно и устно)	<i>Личностные:</i> построение логических рассуждений <i>Коммуникативные:</i> выражение своих мыслей, аргументация своих мнений <i>Регулятивные:</i> планирование последовательных действий
IV. Практическая работа	Наблюдает за выполнением заданий.	Представление ранее подготовленных проектов на тему «музеи кулинарного искусства»	<i>Личностные:</i> Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности <i>Регулятивные:</i> умение применять полученные знания на практике осуществлять контроль по результату, <i>Познавательные:</i> умение ориентироваться в понятиях. <i>Коммуникативные</i> взаимодействовать с учителем группой.
V. Итог урока	Молодцы! Вижу все справились с заданием. А теперь оценим ваши работы. Оценивают по	-проводят самооценку работ; -определяют качество выполненной работы; -рассказывают, слуша-	<i>Личностные:</i> формирование эстетического вкуса. <i>Коммуникативные:</i> формулирование, вы-

	предложенным критериям. Хорошо, вы оценили друг друга правильно.	ют; -выставляют отметки в дневники.	сказывание и обоснование своих мыслей. <i>Регулятивные:</i> оценка выполненной работы. <i>Познавательные:</i> выводы о проделанной работе
VI. Закрепление материала	Задаёт вопросы по выполненной работе, на понимание изученного материала	-рассуждают, - отвечают на вопросы, -дают самооценку результатам своей работы.	
VII. Рефлексия	А, теперь поделитесь мнениями об уроке. Попрошу желающих высказать своё мнение было интересно... было трудно... теперь я могу... я научилась... меня удивило... мне захотелось...		
VIII. Домашнее задание	На этом урок закончим и запишем домашнее задание: повторить дома еще раз данный материал	Обучающиеся слушают и записывают домашнее задание в дневниках.	<i>Личностные</i> : развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности

Таким образом мы представляем один из способов преподавания урока технологии для воспитания эстетического вкуса у учащихся. Для примера приведен реферат на тему «Музей кулинарного искусства города Москва» (Приложение № 1).

Урок 2 «Кулинарная история» 2 часа

Тема: Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Тип урока: изучение нового материала

Цель: познакомиться с нормами и правилами приготовления завтрака и его подачи

Задачи:

Образовательные:

- обеспечение самостоятельной работы
- познакомить учащихся с нормами и правилами приготовления и подачи

завтрака

Воспитательные:

- воспитание самостоятельности
- воспитание ответственности
- воспитание работы в паре

Развивающие:

- выработка умений самостоятельного поиска необходимой информации
- умение применять полученные знания

Методы обучения: словесный, наглядный.

Формы организации деятельности учащихся: индивидуальная работа, работа в паре (в группе)

Оборудование: компьютер, проектор, раздаточный материал, рабочая тетрадь.

Универсальные учебные действия:

- *Познавательные:* познакомиться с понятиями «обычай», «климат», «национальная кухня»;
- *Регулятивные:* понимать учебную задачу данного урока и стремиться ее выполнить.
- *Коммуникативные:* владение диалогической формой коммуникации, используя ИКТ.
- *Личностные:* осознавать личную ответственность за своё здоровье.

Цель урока: составлять меню обеда; выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола

Содержание урока: составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Описание этапов урока

Этап урока	Содержание и деятельность учителя	Деятельность обучающихся	УУД (универсальные учебные действия)
I. Организационный	приветствие проверка явки обучающихся проверка готовности обучающихся к уроку настрой обучающихся на работу	-приветствуют учителя, -визуально контролируют свою готовность к уроку -рассаживаются на рабочие места.	<i>Личностные:</i> готовность к уроку <i>Регулятивные:</i> контроль своих действий
II. Повторение пройденного материала.	Учитель задает наводящие вопросы по пройденной теме. Наводит на новую тему урока.	-отвечают на вопросы, -рассуждают, - приводят примеры - формулировка темы урока	<i>Личностные:</i> умение излагать свои мысли, приводить примеры, делать вывод. способность к рассуждению <i>Коммуникативные:</i> умение слушать и слышать собеседника, учителя <i>Познавательные:</i> умение с помощью учителя сформулировать тему урока
III. Изучение нового материала	Наблюдение за представлением докладов, пояснение критериев оценки проекта	Представляют подготовленный доклад на тему «история появления обеда» Выявление критерий оценивание проекта «семейный обед»	<i>Личностные :</i> ценить базовые ценности: творчество, красота, интерьер. <i>Коммуникативные :</i> умение слушать и слышать собеседника, учителя, участвовать в диалоге на уроке. <i>Познавательные:</i> знать критерии оценки защиты проекта
IV. Практическая работа	Наблюдает за выполнением проектов	Представление ранее подготовленных проектов на тему «семейный обед»	<i>Личностные:</i> самооценка и формирование адекватного реагирования на трудности; <i>Коммуникативные:</i> умение слушать и слышать собеседника, учителя <i>Познавательные:</i> умение оценивать степень успешности

			своего труда
V.Итог урока	Молодцы! Вижу все справились с заданием. А теперь оценим ваши работы. Оценивают по предложенным критериям. Хорошо, вы оценили друг друга правильно.	-проводят самооценку работ; -определяют качество выполненной работы; -рассказывают, слушают; -выставляют отметки в дневники.	<i>Личностные:</i> формирование эстетического вкуса. <i>Коммуникативные:</i> формулировка отношения к выполненной работе одноклассника <i>Регулятивные:</i> оценка собственной работы. <i>Познавательные:</i> выводы о проделанной работе.
VI.Закрепление материала	Задаёт вопросы по выполненной работе, на понимание изученного материала	-рассуждают, - отвечают на вопросы, -дают самооценку результатам своей работы.	
VII. Рефлексия	А, теперь поделитесь мнениями об уроке. Попрошу желающих высказать своё мнение было интересно... было трудно... теперь я могу... я научилась... меня удивило... мне захотелось...		
VIII.Домашнее задание	На этом урок закончим. Дома повторите ранее пройденный материал.	Обучающиеся слушают и записывают домашнее задание в дневниках.	<i>Личностные :</i> развитие чувства ответственности.

В ходе урока учащиеся познают новые навыки и умения, а так же формируется эстетическая составляющая личности. Для представления о происхождении завтрака учащимся предлагается подготовить реферат на тему «история появления завтрака» (приложении № 2)

Урок 3 «Продукты разные нужны, блюда разные важны» 2 часа

Тема: приготовление блюда из птицы

Тип урока: изучение нового материала

Цель: выяснить полезные свойства блюд приготовленных из мяса птицы, способы их приготовления и подачи.

Задачи:

Образовательные:

- обеспечение самостоятельной работы
- научить систематизированию знаний
- познакомить учащихся с нормами и правилами приготовления и подачи

различных блюд

Воспитательные:

- воспитание эстетического чувства
- воспитание интереса по отношению к предмету
- воспитание работы в паре

Развивающие:

- выработка умений самостоятельного поиска необходимой информации
- научиться правильному приготовлению и подачи блюд

Методы обучения: словесный, наглядный, практический.

Формы организации деятельности учащихся: индивидуальная работа, работа в паре (в группе)

Оборудование: компьютер, проектор, раздаточный материал, рабочая тетрадь.

Универсальные учебные действия:

– *Познавательные*: понимать, что значит «пищевые вещества», осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий.

– *Регулятивные*: адекватно воспринимать информацию учителя и одноклассников.

– *Коммуникативные*: вступать в коллективное учебное сотрудничество, работать в паре.

– *Личностные*: понимать важность здорового образа жизни.

Цель урока: ознакомится с видами птицы; способы определения качества птицы и способы ее приготовления.

Содержание урока: Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Описание этапов урока

Этап урока	Содержание и деятельность учителя	Деятельность обучающихся	УУД (универсальные учебные действия)
I. Организационный	приветствие проверка явки обучающихся проверка готовности обучающихся к уроку настрой обучающихся на работу	-приветствуют учителя, -визуально контролируют свою готовность к уроку -рассаживаются на рабочие места.	<i>Личностные:</i> готовность к работе с классом <i>Регулятивные:</i> контроль своих эмоций
II. Повторение пройденного материала.	Учитель задает наводящие вопросы по пройденной теме. Наводит на новую тему урока.	-отвечают на вопросы, -рассуждают, - приводят примеры - формулировка темы урока	<i>Личностные:</i> умение отстаивать свое мнение <i>Коммуникативные:</i> умение выразить свои мысли для окружающих <i>Познавательные:</i> Выявлять для себя новые знания
III. Изучение нового материала	Наблюдение за представлением докладов, пояснение критериев оценки дальнейшей работы	Представляют подготовленный доклад на тему «блюда из птицы и их происхождение» Выявление критериев оценивания дальнейшей работы	<i>Личностные :</i> постановка приоритетов обучения <i>Коммуникативные :</i> освоение работы в паре или в группе <i>Познавательные:</i> выявление условий для реализации проекта
IV. Практическая работа	Наблюдает за выполнением практической работы (приготовление)	Выполнение практической работы (приготовление блюда из мяса птицы)	<i>Личностные:</i> получение навыков практической работы <i>Коммуникативные:</i>

	блюда из мяса птицы)		принятие совместных решений с напарником или в группе <i>Познавательные:</i> умение оценивать степень успешности своего труда
V.Итог урока	Молодцы! Вижу все справились с заданием. А теперь оценим ваши работы. Оценивают по предложенным критериям. Хорошо, вы оценили друг друга правильно.	-проводят самооценку работ; -определяют качество выполненной работы; -рассказывают, слушают; -выставляют отметки в дневники.	<i>Личностные:</i> формирование эстетического вкуса. <i>Коммуникативные:</i> формулировка замечаний к работе одноклассников и их положительные стороны <i>Регулятивные:</i> способность правильной оценки собственной работе
VI.Закрепление материала	Задаёт вопросы по выполненной работе, на понимание изученного материала	-рассуждают, - отвечают на вопросы, -дают самооценку результатам своей работы.	<i>Регулятивные:</i> способность объяснения собственных успехов
VII. Рефлексия	А, теперь поделитесь мнениями об уроке. Попрошу желающих высказать своё мнение было интересно... было трудно... теперь я могу... я научилась... меня удивило... мне захотелось...	Рассказывают собственные впечатления от прошедшего урока	<i>Личностные:</i> способность самовыражения
VIII.Домашнее задание	На этом урок закончим. Дома повторите ранее пройденный материал.	Обучающиеся слушают и записывают домашнее задание в дневниках.	<i>Личностные :</i> развитие чувства ответственности.

Во время проведения данного урока учащиеся формируют различные навыки касаясь приготовления пищи для себя и окружающих, правильность подачи и распознавания продуктов необходимых для приготовления блюда. Познакомились с новым для них продуктом (мясо птицы) и научились различать его и обрабатывать.

Так же на уроке при помощи правильности приготовления и красоте подаваемого блюда формируется эстетический вкус учащихся. (приложении № 3)

Урок 4 «Ты готовишь себе и друзьям» 2 часа

Тема: Сервировка стола

Тип урока: изучение нового материала

Цель: выработать умение правильной подачи и приготовление блюда, и сервировки стола.

Задачи:

Образовательные:

- научить систематизированию знаний
- познакомить учащихся с нормами и правилами приготовления и подачи различных блюд

– познакомить с правилами и нормами этике за столом.

Воспитательные:

- воспитание эстетического чувства
- воспитание практических навыков
- воспитание работы в паре

Развивающие:

- выработка умений самостоятельного поиска необходимой информации
- научиться правильному приготовлению и подачи блюд
 - развитие эстетических чувств на уроке

Методы обучения: словесный, наглядный, практический.

Формы организации деятельности учащихся: индивидуальная работа, работа в паре (в группе)

Оборудование: компьютер, проектор, раздаточный материал, рабочая тетрадь, кухонные атрибуты.

Универсальные учебные действия:

– *Познавательные*: понимать, что значит «кулинария», «этикет», «кулинарный рецепт».

– *Регулятивные*: понимать учебную задачу данного урока и стремиться ее выполнить; использовать речь для регуляции своего действия.

– *Коммуникативные*: использовать в общении правила вежливости, работать в паре.

– *Личностные*: формулировать способы приготовления рецепта и оформления блюда.

Цель урока: научить школьников красиво и правильно сервировать стол к обеду.

Содержание урока: расчёт количества продуктов. Приготовление и оформление блюд. Сервировка стола. Способы подачи пельменей к столу. Приём гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Описание этапов урока

Этап урока	Содержание и деятельность учителя	Деятельность обучающихся	УУД (универсальные учебные действия)
I. Организационный	приветствие проверка явки обучающихся проверка готовности обучающихся к уроку настрой обучающихся на работу	-приветствуют учителя, -визуально контролируют свою готовность к уроку -рассаживаются на рабочие места.	<i>Личностные</i> : готовность к уроку <i>Регулятивные</i> : контроль своих действий
II. Повторение пройденного материала.	Учитель задает наводящие вопросы по пройденной теме. Наводит на новую тему урока.	-отвечают на вопросы, -рассуждают, - приводят примеры - формулировка темы урока	<i>Личностные</i> : способность к само регуляции <i>Коммуникативные</i> : общение со старшими поколениями и сверстниками
III. Изучение нового материала.	Наблюдение за представлением	Представляют подготовленный доклад на	<i>Личностные</i> : развитие эстетического

риала	докладов, пояснения критериев оценки проекта	тему «этике и его составляющие» Выявление критериев оценивания исполнения накрытого стола и приготовленной пищи «обед с другом»	вкуса <i>Коммуникативные</i> : умение работы в паре <i>Познавательные</i> : знакомство с правилами этикета
IV.Практическая работа	Наблюдает за выполнением практических работ.	Представление ранее подготовленных проектов на тему «обед с другом»	<i>Личностные</i> : формирование эстетического чувства <i>Коммуникативные</i> : находить общие интересы с товарищем по работе <i>Познавательные</i> : выявление проблемных мест связанных с различными знаниями
V.Итог урока	Молодцы! Вижу все справились с заданием. А теперь оценим ваши работы. Оценивают по предложенным критериям. Хорошо, вы оценили друг друга правильно.	-проводят самооценку работ; -определяют качество выполненной работы; -рассказывают, слушают; -выставляют отметки в дневники.	<i>Личностные</i> : понимание правил этикета <i>Коммуникативные</i> : формулировка отношения с напарником по работе <i>Регулятивные</i> : оценка собственной работы.
VI.Закрепление материала	Задаёт вопросы по выполненной работе, на понимание изученного материала	-рассуждают, - отвечают на вопросы, -дают самооценку результатам своей работы.	
VII. Рефлексия	А, теперь поделитесь мнениями об уроке. Попрошу желающих высказать своё мнение было интересно... было трудно... теперь я могу... я научилась... меня удивило... мне захотелось...	Отвечают на вопросы которые интересуют учащихся и учителя	<i>Личностные</i> : развитие самовыражения.
VIII.Домашнее задание	На этом урок закончим. Дома повторите ранее пройденный материал.	Обучающиеся слушают и записывают домашнее задание в дневниках.	<i>Личностные</i> : развитие чувства ответственности.

На уроке была проведена работа парами что позволило создать дружескую обстановку, в которой каждый из участников работы принимал не последнее место и стремился не подавлять личность другого. Так же познакомились с одной из составляющих эстетического воспитания, этикет и манера поведения за столом. Накрывая стол для проведения обеда учащиеся отрабатывали ранее полученные знания. (приложением № 4)

Урок 5 «Где и как мы едим» 2 часа

Тема: Физиология питания

Тип урока: изучение нового материала

Цель: познакомиться с правилами поведения за столом и как правильно употреблять в пищу некоторые продукты

Задачи:

Образовательные:

- научить различать ситуации в которых оказывается учащийся
- познакомить учащихся с нормами и правилами приготовления и подачи

различных блюд

- познакомить с правилами и нормами этике за столом.

Воспитательные:

- воспитание эстетического чувства
- воспитание практических навыков
- воспитание работы в паре

Развивающие:

- выработка умений самостоятельного поиска необходимой информации
- научиться правильному приготовлению и подачи блюд
- развитие эстетических чувств на уроке

Методы обучения: словесный, наглядный, практический.

Формы организации деятельности учащихся: индивидуальная работа, работа в паре (в группе)

Оборудование: компьютер, проектор, раздаточный материал, рабочая тетрадь, кухонные атрибуты.

Универсальные учебные действия:

– *Познавательные*: осуществление поиска необходимой информации с использованием учебной литературы (рассказывать о том, какие правила питания необходимо соблюдать, если ты ешь не дома.)

– *Регулятивные*: понимать учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; использовать речь для регуляции своего действия.

– *Коммуникативные*: строить сообщение в соответствии с учебной задачей.

– *Личностные*: проявлять готовность к саморазвитию.

Цель урока: ознакомить учащихся с влиянием микроорганизмов на пищевые продукты, с ролью минеральных веществ в жизнедеятельности организма, с влиянием солей кальция, натрия, железа, йода на организм человека; изучить правила безопасности при кулинарных работах.

Содержание урока: Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

Описание этапов урока

Этап урока	Содержание и деятельность учителя	Деятельность обучающихся	УУД (универсальные учебные действия)
I. Организационный	приветствие проверка явки обучающихся проверка готовности обучающихся к уроку	-приветствуют учителя, -визуально контролируют свою готовность к уроку -рассаживаются на рабочие места.	<i>Личностные</i> : самоорганизация. <i>Регулятивные</i> : способность регулировать свои действия, прогнозировать дея-

	настрой обучающихся на работу		тельность на уроке
II. Повторение пройденного материала.	Учитель задает наводящие вопросы по пройденной теме. Наводит на новую тему урока.	-отвечают на вопросы, -рассуждают, - приводят примеры - формулировка темы урока	<i>Личностные:</i> проявление актерских способностей <i>Коммуникативные:</i> умение взаимодействовать с множеством людей <i>Познавательные:</i> умение составления сценических миниатюр
III. Изучение нового материала	Наблюдение за представлением докладов, пояснение критериев оценки проекта	Выявление критерий оценивание проекта «прием в гостях»	<i>Личностные :</i> ценить базовые ценности: творчество, красота, интерьер. <i>Коммуникативные :</i> умение слушать и слышать собеседника, учителя, участвовать в диалоге на уроке. <i>Познавательные:</i> знать критерии оценки способностей учащихся
IV. Практическая работа	Наблюдает за постановкой миниатюры	Показ миниатюр для знакомства с правилами этикета и воспитания эстетического чувства	<i>Личностные:</i> самооценка и формирование адекватного реагирования на трудности; <i>Коммуникативные:</i> умение слушать и слышать собеседника, учителя <i>Познавательные:</i> умение оценивать степень успешности своего труда
V. Итог урока	Молодцы! Вижу все справились с заданием. А теперь оценим ваши работы. Оценивают по предложенным критериям. Хорошо, вы оценили друг друга правильно.	-проводят самооценку работ; -определяют качество выполненной работы; -рассказывают, слушают; -выставляют отметки в дневники.	<i>Личностные:</i> формирование эстетического вкуса. <i>Коммуникативные:</i> формулировка отношения к выполненной работе одноклассника <i>Регулятивные:</i> оценка собственной работы. <i>Познавательные:</i> выводы о проделанной

			работы.
VI. Закрепление материала	Задаёт вопросы по выполненной работе, на понимание изученного материала	-рассуждают, - отвечают на вопросы, -дают самооценку результатам своей работы.	
VII. Рефлексия	А, теперь поделитесь мнениями об уроке. Попрошу желающих высказать своё мнение было интересно... было трудно... теперь я могу... я научилась... меня удивило... мне захотелось...		
VIII. Домашнее задание	На этом урок закончим. Дома повторите ранее пройденный материал.	Обучающиеся слушают и записывают домашнее задание в дневниках.	<i>Личностные</i> : развитие чувства ответственности.

В ходе урока учащиеся познают в себе новые таланты, способности и направленности для реализации поставленной задачи. Так для выполнения задания учащиеся самостоятельно разрабатывают миниатюру в свободном жанре, но направленную на формирования эстетического вкуса при приеме пищи.

Диагностика уровня развития эстетического вкуса учащихся. Наблюдение за формированием эстетического вкуса учащихся средней школы на базе МА-ОУ Лицей №6 «Перспектива». Под наблюдением находилось 12 учащихся, возраст которых составил от одиннадцати до тринадцати лет. Согласно методике оценки уровня развития эстетического вкуса по методике Якобсона П.М. [11]. Разработанные им тесты и ответы на них позволяют выявить уровни развития эстетического вкуса, которые оцениваются по критериям:

- 30-21 балл – высокий уровень;
- 20-11 баллов – средний уровень;
- 10 и менее баллов – низкий уровень.

Тесты приведены в приложении №5. Все оценки показателей, по каждому критерию, суммируются. Наивысшее число, которое может получить учащийся –

30 баллов, низшее – 10 и менее баллов. Промежуточное число может быть различным, оно зависит от того какие баллы по каждому показателю получил учащийся. На основе набранной суммы можно дифференцировать учащихся по уровню развития творческой деятельности.

Диагностика была произведена на начальном этапе изучения, то есть в начале прохождения курса. Результаты охарактеризовали исходный (базовый) уровень развития эстетического вкуса учащихся.

Оценка производилась при проведении анкетирования, данные заносились в таблицу 1 и 2.

Таблица 1

Показатели уровня развития эстетического вкуса у учащихся до начала проведения занятий

№	ФИО учащегося	Ответы анкетирования			Всего баллов
		Да	Нет	Иногда	
1	Полина А.	1	7	1	12
2	Елизавета Б.	0	8	2	12
3	Софья В.	0	10	0	10
4	Надежда Г.	0	9	1	11
5	Яна Г.	1	2	7	14
6	Карина К.	1	9	0	12
7	Мария К.	1	7	2	14
8	Ирина К.	1	6	3	15
9	Дарья Л.	1	6	3	15
10	Александра П.	0	7	3	13
11	Ангелина С.	0	8	0	8
12	Татьяна Т.	1	7	2	14

Таблица 2

Показатели уровня развития эстетического вкуса у учащихся после проведения занятий.

№	ФИО учащегося	Ответы анкетирования			Всего баллов
		Да	Нет	Иногда	
1	Полина А.	4	5	1	19
2	Елизавета Б.	3	7	0	16
3	Софья В.	5	5	0	20
4	Надежда Г.	6	2	2	24
5	Яна Г.	5	3	2	22
6	Карина К.	5	2	3	23
7	Мария К.	6	2	2	24
8	Ирина К.	4	6	0	18
9	Дарья Л.	7	3	0	24
10	Александра П.	5	4	1	21
11	Ангелина С.	2	6	2	16
12	Татьяна Т.	4	5	1	19

Анализ проведенной диагностики помог установить исходный уровень эстетического вкуса учащихся среднего звена. Результаты представлены в таблице 1. Анализ базового уровня показал, что уровень эстетического вкуса у учащихся средней школы является достаточным для его развития. Самые низкие показатели определили проблемы в уровне развития эстетического вкуса. Самые высокие показатели – наличие признаков эстетического вкуса, манеры поведения. На проблемные зоны был сделан упор при дальнейшей работе.

Такая же диагностика была проведена на конечном этапе занятий. Результаты представлены в таблице 2. По ним можно судить о достижении некоторых учащихся высокого уровня развития эстетического вкуса. Максимальные показатели были достигнуты к концу изучения, что свидетельствует о достижении поставленных задач при реализации программы по технологии в процессе обучения учащихся средней школы. Количественные и качественные характеристики уровня развития эстетического вкуса и качества знаний учащихся, занимающихся на уроке технологии, улучшилась в результате занятий проводимых на уроках по курсу «Кулинария», повысилась мотивация

изучения и интерес к предмету. Таким образом, поставленные цели были реализованы на практике, и подтверждена цель исследования выпускной квалификационной работы.

Нами была проведена диагностика уровня развития эстетического вкуса учащихся средней школы по методике Якобсона П.М [11] в начале и по окончании занятий. (Приложение № 5) Диагностика проводилась на базе МАОУ Лицей №6 «Перспектива» среди учащихся в количестве 12 человек, возраст которых составил от одиннадцати до тринадцати лет. В тестовых заданиях нами была выявлена развитость эстетического вкуса учащихся. таблица 3 и 4.

Таблица 3

Уровень развития эстетического вкуса у учащихся до начала проведения занятий

Уровень	Сумма баллов	Количество учащихся
Высокий	21 – 30	0
Средний	11 – 20	10
Низкий	Менее 10	2

Таблица 4

Уровень развития эстетического вкуса у учащихся после проведения занятий

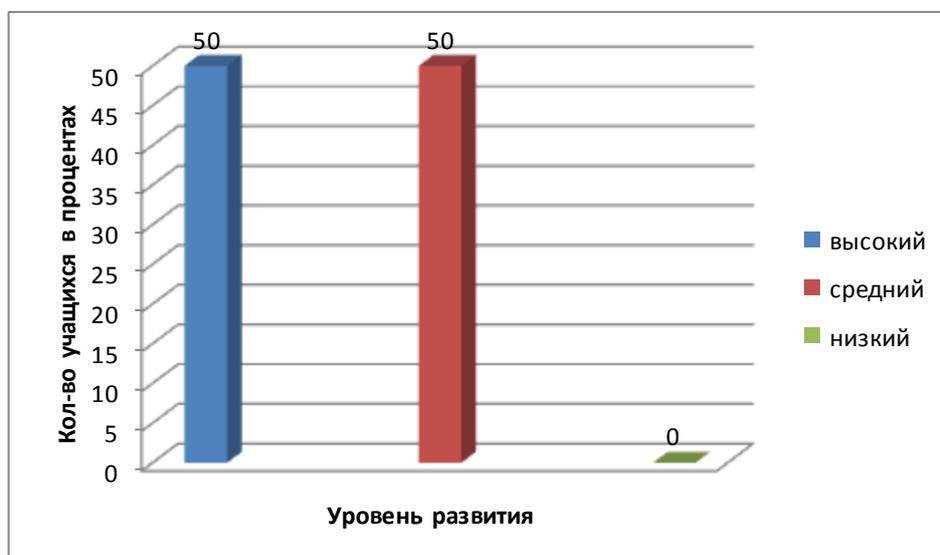
Уровень	Сумма баллов	Количество учащихся
Высокий	21 – 30	6
Средний	11 – 20	6
Низкий	Менее 10	0

Результаты диагностики уровня развития эстетического вкуса учащихся приведены на диаграммах.

Диагностика уровня развития эстетического вкуса у учащихся до начала проведения занятий



Диагностика уровня развития эстетического вкуса у учащихся после проведения занятий



Результаты диагностирования развития эстетического вкуса на начальном этапе показали, что у 80% (10 человек) учащихся преобладают средний и у 20% (2 человек) низкий уровни развития эстетического вкуса. По окончании занятий в объединении диагностика показала тенденцию развития творческих способностей учащихся. Так, от общего числа учащихся, средний- 50% (6 учащихся), высокий-

50% (6 учащихся).

Таким образом, занятия учащихся 5-6 классов в процессе обучения на базе МАОУ Лицей №6 «Перспектива» способствуют развитию их эстетического вкуса.

Заключение

Проблема эстетического воспитания школьников уходит корнями в далекое прошлое, откуда и берет свое начало. На протяжении многих поколений остается не закрыт данный вопрос и требуется решение данной проблемы. Нами были изучены различные источники раскрывающие суть эстетического воспитания, воспитание школьников и работы великих педагогов.

В ходе работы были выявлены проблемы эстетического воспитания школьников, основой этого служит неумение применять полученные знания в практической деятельности. В работе предложены методические рекомендации, способствующие помочь учащимся применять полученные знания в практической деятельности.

В ходе работы были выполнены поставленные задачи:

проведен анализ научно – педагогической литературы где было выявлено, что эстетический вкус является частью основы формирования всесторонне развитой личности. Для этого были выявлены цели и задачи эстетического воспитания школьников. Эстетическое воспитание, как одно из направлений педагогики, главная цель которого научить человека понимать и ценить прекрасное, формируется в результате практической деятельности на примере раздела кулинарии. Одной из важнейших задач эстетического воспитания подрастающего поколения – научить воспринимать красоту, сформировать эстетические чувства и потребности.

Для решения данной проблемы были выявлены формы, средства и методы формирования эстетического вкуса на уроках технологии, на которые мы опирались для решения главной цели работы, разработка методических рекомендаций для проведения урока технологии с уклоном на воспитание эстетического вкуса у учащихся. Опираясь на разработанные методические материалы нами сформированы методические рекомендации для проведения уроков технологии по эстетическому воспитанию. Анкетирование по методике П.М. Якобсона показал, что уровень развития эстетического вкуса до начала занятий и после их проведения, что уровень развития эстетического вкуса у учащихся значительно возрос.

Список использованных источников и литературы:

1. ЛИХАЧЕВ Б. Т. Теория эстетического воспитания школьников : учеб. пособие по спецкурсу для пед. ин-тов. М.: Просвещение, 1985.
2. БУРОВ А. И. Эстетика : проблемы и споры. М. : Искусство, 1975. 4. Быстрова Т. Ю. философские проблемы творчества в искусстве и дизайне : учеб. пособие / УГТУ—УПИ. Екатеринбург, 2007.
3. СИСТЕМА эстетического воспитания в школе // Педагогика / под ред. Ю. К. Бабанского. М. : Просвещение, 1983.
4. Лихачев Б.Т. Критерии эстетического отношения школьников к искусству и действительности // Советская педагогика. 1984. - № 6
5. БОРЕВ Ю. Б., Эстетика : учебник. М. : Высш. шк., 2002.
6. СЛАСТЕНИН В. А., Исаев И. Ф., Шиянов Е. Н. Педагогика : учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / под. ред. В. А. Сластенина. 3-е изд., стереотип. М. : Изд. центр «Академия», 2004.
7. "Федеральный компонент государственного стандарта общего образования. Часть I. Начальное общее образование. Основное общее образование" Москва, Министерство образования Российской Федерации, 2004.
8. САФРОНОВА Е. М. Воспитание эстетического вкуса старших подростков : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Волгоград 1992.
9. Загузов Н.И. Энциклопедия научной аттестации Т.1 М.,2008
10. Якобсон П.М. Психология чувств. Издательство Академии педагогических наук РСФСР, 1958.
11. Джон Локк «Мысли о воспитании» 1693.
12. Костина А.В. Соотношение и взаимодействие традиционной, элитарной и массовой культур в социальном пространстве современности / автореф. канд. Культурология. наук. М., 2009. 15 с

13. Киященко Н.И. Современные концепции эстетического воспитания. М.: РАН. Ин-т философии, 2013.
14. Павлова Е.Д. Искусство как средство эстетического воспитания // Искусство и образование. 2007.
15. Кузнецов И.Н. Современный этикет. М., 2015.
16. Стандарты второго поколения. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-8 классы. - М.: Просвещение, 2010.
17. Кругликов Г. И. Методика преподавания технологии с практикумом: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. - М.: Издательский центр "Академия", 2002.
18. Молева Г. А. Богданова Н. А. Формирование умения учиться на уроках технологии (обслуживающего труда)// Школа и производство. - 2000.
19. Крутецкий, В. А. Психология обучения и воспитания школьников [Текст] : книга для учителей и классных руководителей / В. А. Крутецкий – М. : Просвещение, 1976. – 303 с.
- 20.. Поляк, Д. А. Использование праксеологического подхода для формирования у школьников умений осуществлять преобразовательную деятельность в процессе обучения технологии [Текст] : дис. ... канд. пед. наук; 13.00.02 : защищена 22.03.2007: утв. 21.09.2007 / Д. А. Поляк. – СПб., 2007. – 155 с.
21. Шамало, Т. Н. Диагностика развития субъектной активности школьников / Т. Н. Шамало, А. П. Усольцев // Образование и наука. – 2010. – № 6.
22. Коменский Я.А. 'Я. А. Коменский. Избранные педагогические сочинения. Том 1' \\В двух томах - Москва: Педагогика, 1982
23. Н.И.Киященко ЭСТЕТИКА ОБЩИЙ КУРС ПЛАН-ПРОГРАММА и методические материалы Москва 2002
24. К.Д. Ушинский Человек как предмет воспитания. Опыт педагогической антропологии ФАИР-ПРЕСС 2004
25. Белинский В.Г. О воспитании детей. Хрестоматия по истории педагогики - М., 1971

26. Сасова И.А. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник. ФГОС
27. Сасова И.А. Технология. Технологии ведения дома. 6 класс. Учебник. ФГОС
28. Сасова И.А. Технология. Технологии ведения дома. 7 класс. Учебник.
29. Электронный ресурс: <http://www.journal-discussion.ru/publication.php?id=1386>
30. Электронный ресурс: <https://cyberleninka.ru/>

Музей кулинарного искусства города Москва

В Москве, на Большом Рогожском переулке расположен музей кулинарного искусства. Зданию Музея уже более ста лет, оно было построено в 1806 году в старомосковском стиле.



Коллекция музея содержит более 10 тысяч экспонатов, среди них: уникальные коллекции столовых сервизов, приборов, наборы поварского инструмента, уникальные коллекции меню, причем не только первоклассных ресторанов, но и придорожных трактиров, редкие кулинарные книги и многое другое. Многие экспонаты музея по праву считаются уникальными, ведь их начали собирать с конца 18-го века. Таков, например, сундучок Саввы Морозова, с которым знаменитый меценат выезжал на пикники и банкеты; Кремлевская посуда и ресторанное меню, оформленное Николаем Васнецовым ко дню коронации Николая II.



На первом этаже музея расположена постоянно меняющаяся экспозиция шедевров кондитерского искусства, выполненных из шоколада, марципана, карамели. К сожалению, нельзя в качестве экспонатов представить кулинарные блюда, так как они быстро портятся – они заменены муляжами.



В зале «Кухня 21 века», где собрано самое современное оборудование, проходят кулинарные конкурсы и мастер-классы.



Зал «Кухня 19 века», представляет собой святая святых кухни. В зале представлены ранее существующий кухонный инвентарь и посуда.



Исторический зал рассказывает о традициях русского гостеприимства 18-19 веков – от роскошных царских пиров до первых трактиров и ресторанов. Фигуры одеты в костюмы соответствующей эпохи.

В следующих залах, посвященных советскому периоду и недавнему прошлому, есть витрины, рассказывающие о фабриках-кухнях, о работе предприятий пи-

тания в годы войны, о питании в самолетах и вагонах-ресторанах, о школьном питании, о кухнях разных народов.

Очень хотелось бы побывать в этом музее.

Занимательная история завтрака

До изобретения хлопьев завтрак не был общепринятой привычкой. «Римляне верили, что полезнее всего есть один раз в день», — говорит историк еды Кэролайн Илдхам. Ее коллега Эбигейл Кэрол в статье «Изобретение американской еды» пишет, что американские индейцы ели понемногу в течение всего дня, не отводя трапезе специальных промежутков времени. Что же касается средневековой Европы, то чаще всего утренний прием пищи просто пропускали. Необходимость в нем испытывали только люди, занимавшиеся тяжелым физическим трудом, но и для них первый перекус был занятием поспешным, которому находилось время только в перерыве после утренней работы.

В целом, историки соглашаются, что завтрак превратился в ежедневный утренний ритуал тогда, когда крестьяне переехали в города и превратились в промышленных рабочих, день которых был расписан по часам. В Европе этот процесс начался в XVII веке, а к эпохе индустриальной революции завтрак стал повсеместной привычкой. Люди тяжело работали на производстве по 10-12 часов, иногда больше, и завтракать стало физически необходимо.

Уже тогда существовала традиционная утренняя еда — хлеб, эль, сыр, каша или вчерашние объедки. Однако из-за недостаточного внимания историков к описанию завтрака сложно выделить излюбленные утренние блюда наших предков.

Как яйца стали частью нашего утра? Поиск ответа на этот вопрос отсылает к совсем древней истории; теолог Джон А. Райс упоминает, что Мария готовила яйца Иисусу на завтрак. А блины? Палеонтологи предполагают, что человек питался простейшими блинами еще более 5 тыс. лет назад.

Наряду с повсеместным распространением завтрака как явления, в Америке его объем стал расти до размеров обеда. «Американцам хотелось мяса, мяса и еще раз мяса. И картошки. А еще пирогов да тортов», — так в XIX веке Лоуэлл Дайсон описывает гастрономические предпочтения в Штатах. Одержимость едой раздува-

ла завтрак, и мало-помалу к кукурузным лепешкам и оладьям с маслом прибавились стейки и жареная курица.

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

Раньше блюда из птицы традиционно ассоциировались с наступлением долгожданных праздников (Рождества, Пасхи, Нового года и др.). С глубокой древности славянские народы употребляли в пищу лебедей, журавлей, цапель, диких уток, тетеревов, куропаток, из домашней птицы — кур, уток, гусей и др. И на многих пиршествах блюда из них были основным украшением праздничного стола.

Характерным для русской кухни является приготовление птицы и дичи целыми тушками. Особенно популярны всегда были фаршированные изделия — утка и гусь с яблоками, курица, фаршированная рисом и изюмом или черносливом, гусь и утка, фаршированные солеными рыжиками или груздями, и др. Трудно представить себе без этих традиционных изделий современный праздничный стол. Красиво и оригинально оформленные, они как бы подтверждают старую поговорку «Птица на столе — праздник в доме».

Домашнюю птицу, предназначенную для варки, тушения или жаренья, предварительно разделывают: отрезают голову вместе с шеей и кончики крыльев, потрошат, удаляют лишний жир, затем моют в проточной воде и обсушивают. Если птицу жарят целиком, то ножки и крылышки прижимают к бокам туловища и привязывают.

Блюда из птицы также хороши, вкусны и любимы всеми, как и блюда из мяса. Однако мясо птицы имеет одно значительно преимущество, над блюдами из мяса животных. Врачи рекомендуют употреблять в пищу диетическое белое мясо это не что иное, как обыкновенная куриная грудка. Конечно, вряд ли, немного сухую куриную грудку оценят любители жирных копченых свиных ребрышек, однако с точки зрения здорового питания она намного полезнее. Как и блюда из мяса, блюда из птицы имеют множество рецептов и наименований, и готовятся при помощи различных методов термической обработки: жарка, тушение и отваривание.

Этикет: основные общие правила поведения за столом

Сегодня поговорим о правилах сервировки стола, существующих нормах поведения во время приема пищи и особенностях использования различных предметов сервировки. Ведь согласитесь, когда владеешь этой наукой, чувствуешь себя намного увереннее в любой компании, в любом путешествии, в любом ресторане. Хочу уточнить, что стилей, школ и правил много, какие-то даже противоречат друг другу. Здесь имеет место фактор страны, заведения и традиций. Поэтому я взял один из стилей. Итак, приступим.

Общие правила

Сидеть за столом нужно прямо, на комфортном расстоянии от стола, так, чтобы руки, согнутые в локтях, находились на одном уровне с ножами и вилками. Никогда не ставьте локти на стол! Если не знаете, куда деть руки — просто сложите их на коленях. Если Вам уже подали блюдо, дождитесь, пока обслужат всех гостей за столом, и только после этого берите в руки приборы и начинайте есть. Исключение — если хозяин застолья предложил Вам начать трапезу. Тогда можно приниматься за еду, не дожидаясь остальных гостей. Как близко должны стоять к Вам блюда, чтобы Вы могли самостоятельно до них дотянуться? Тут все просто: допустимо дотягиваться только до тех предметов, которые находятся в непосредственной близости от Вас, так, чтобы Вы могли достать их вытянутой рукой, слегка отклонившись в сторону. Не перегибайтесь через соседа, чтобы достать блюдо. Чтобы получить то, что находится за пределами Вашей досягаемости, просто попросите «Передайте, пожалуйста...», и также не забывайте поблагодарить любого, кто передаст Вам необходимый предмет. По правилам этикета, перед началом трапезы каждый из присутствующих должен убедиться, что другим гостям было предложено все, что им могло понадобиться — масло, вода, соль и перец, и т.д.

Столовая сервировка

Теперь подробнее остановимся на правилах пользования отдельными столовыми приборами. Какие вилки, ножи и ложки использовать за обедом? Количество приборов за столом зависит от количества перемен блюд, которые будут поданы.

Существует простое правило — при каждой перемене блюд последовательно используются приборы, начиная с самых ближних к тарелке.

Также Вам потребуется запомнить, что все приборы, которые расположены слева (а это всегда вилки), следует держать в левой руке. Справа расположены ложки и ножи, которые держат в правой руке. Если Вы видите, что на столе также имеются приборы для общих блюд, расположенные ручкой влево, то их следует брать левой рукой. Аналогичное правило используют для приборов, расположенных ручкой вправо. Теперь подробнее опишем, как пользоваться теми или иными приборами. Как мы уже упоминали выше, принятые нормы поведения за столом различаются по разные стороны Атлантики. Итак: Европа против Америки. Континентальный стиль Предполагает, что вилку следует держать в левой руке, зубчиками вниз. Нож держат в правой руке, на уровне 3-5 см над тарелкой, при этом указательным пальцем нужно придерживать тупой край лезвия. Американский стиль Вилку держат таким же образом, как карандаш, рукоятка ее находится между большим, указательным и средним пальцами, а оставшиеся пальцы прижаты к ладони. Для удобства накалывания пищи указательный палец вытягивают и прижимают вдоль задней поверхности рукоятки вилки как можно дальше от зубцов. При необходимости используется нож. Держите нож в левой руке на сложенных среднем, безымянном пальце и мизинце,

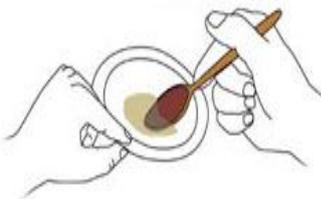
указательный палец — на тупом краю лезвия, а большой — на противоположной стороне рукоятки. Использование и ножа, и вилки предпочтительнее, так как это позволяет с большей легкостью справляться с пищей. На официальных обедах два прибора используются для закусок, салатов, основных блюд, десертов и фруктов. Нож ни-

Едим суп

Набирать суп нужно ложкой от себя

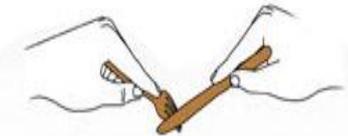


А чтобы зачерпнуть последнюю ложку, нужно наклонить тарелку от себя



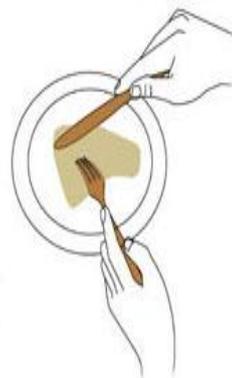
Держим приборы

Нож и вилку нужно держать расслабленно



Режем мясо

Держите нож так, чтобы указательный палец находился на пару сантиметров ниже ручки, чтобы придавать усилие лезвию. Вилку держите в левой руке остриём вниз. Всегда отрезайте только один кусочек, который сразу съедите



когда нельзя держать как карандаш. Когда вилка используется в паре с ножом или ложкой, ее держат в левой руке почти таким же способом как нож, то есть ее зубцы направлены вниз. Ложку держат в правой руке, таким же способом, как и вилку. Еду нужно есть с боковой стороны ложки, ее никогда не подносят ко рту под прямым углом! Важно! Ложку или вилку нужно поднимать вверх и подносить ко рту, а не наклонять голову к еде на них. Не жестикулируйте приборами.

Оценка уровня развития эстетического вкуса по методике Якобсона П.М. (анкетирование каждого учащегося). [11]

Цель - выявление уровня развития эстетической воспитанности у учащихся. Анкета позволяет судить об отношении учащихся к выделенным компонентам, раскрывающим сущность эстетических качеств.

№ Вопрос: Ответ (Да, Иногда, Нет)

1. Ложась спать, вспоминаешь ли ты места, где тебе понравилось (музеи, театры, выставки, концерты)?
2. Любишь ли ты выдумывать несуществующих героев и рассказы о них?
3. Нравится ли тебе вслушиваться в звуки природы: пение птиц, шум листьев, журчанье ручья и др.
4. Можешь ли ты рассматривать картину, зеленый листок, травинку, цветок, жучка на листке и др.
5. Нравится ли тебе рассказывать родителям о чем-то взволновавшем вас (о фильме, о музыке, о книге и т.д.).
6. Посещаешь ли ты библиотеку?
7. Тебе удобно, комфортно, когда ты чисто одет?
8. Вежлив ли ты в общении с одноклассниками?
9. Читаешь ли ты какую-либо литературу об искусстве?
10. Посещаешь ли ты сайты в Интернете, которые рассказывают о классической музыке и живописи?

В графе «Ответы» ответ «да» оценивается в 3 балла, ответ «иногда» - 2 балла, ответ «нет» - 1 балл.

Обработка анкеты:

30-21 балл – высокий уровень

20-11 баллов – средний уровень

10 и менее баллов – низкий уровень.

Высокий уровень - ярко проявленный демонстрируемый интерес к художественным видам деятельности.

Средний уровень - выражается в наличии интереса к разным видам искусств, но с предпочтением развлекательной направленности, вне ориентации на высокохудожественные, классические эталоны музыки.

Низкий уровень - характеризуется отсутствием или слабо выраженным интересом к разным видам искусств и разным видам художественной деятельности.