

СЛУШАТЕЛЯ КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО
ПРОГРАММЕ:

«ПРОЕКТНАЯ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
КАК СПОСОБ ФОРМИРОВАНИЯ МЕТАПРЕДМЕТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ
ФГОС»

ИНЬКОВОЙ ЛАРИСЫ ЕВГЕНЬЕВНЫ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АХТУБИНСКИЙ РАЙОН» СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2

НА ТЕМУ:
РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЕ



Одним из путей повышения мотивации и эффективности учебной деятельности в начальной школе является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность.

Программа учебно-исследовательской и проектной деятельности учащихся МБОУ СОШ №2 обеспечивает требования Стандарта к организации системно-деятельностного подхода в обучении и организации самостоятельной работы обучающихся, является средством реализации задач по формированию основных УУД: личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных.

Краткая характеристика жанра работы

Ученики являются активными участниками всего происходящего вокруг. Они могут попробовать свои силы в различных видах деятельности. Дети ставят перед собой цели, анализируют и выдвигают гипотезы, ищут пути к достижению поставленной цели и делятся полученными результатами.

Основная цель: создание условий для формирования и развития учебно-исследовательской компетенции учащихся по средствам интеграции урочной и внеурочной деятельности.

Основные задачи;

Описать специфику учебно-исследовательской и проектной деятельности учащихся на этапе начального образования.

Объяснить принципы организации учебно-исследовательской и проектной деятельности учеников.

Определить направления и возможные формы организации учебно-исследовательской и проектной деятельности учеников.

Сформулировать планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности школьников.

Сконструировать систему оценивания проектных и учебно-исследовательских работ.

1 ЭТАП. ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМЫ, СОЗДАНИЕ ПРОБЛЕМНОЙ СИТУАЦИИ

Цели исследования: из чего и как получают шоколад, какой бывает шоколад.

Предмет исследования: шоколад.

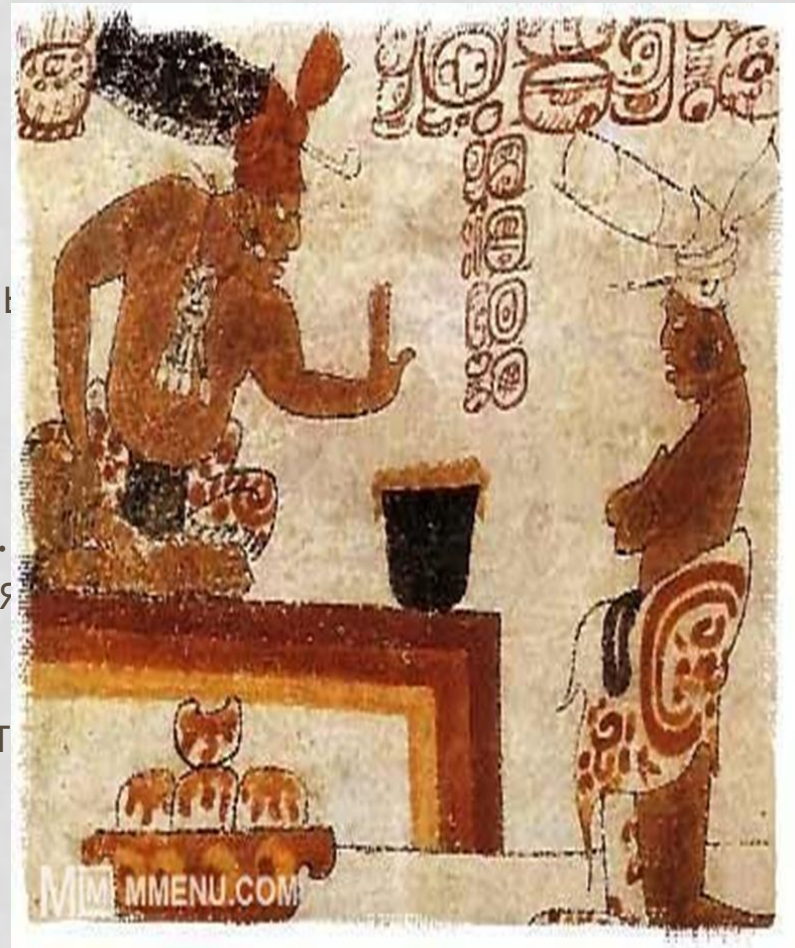
Задачи:

1. Ознакомиться с историей возникновения шоколада.
2. Изучить состав и классификацию шоколада.
3. Узнать о процессе приготовления шоколада.
4. Применение шоколада.
5. Всемирный День Шоколада. Необычные шоколадные фантазии.
6. Провести опрос среди детей и взрослых.
7. Выполнить самостоятельно работу по изготовлению шоколадных фигурок в домашних условиях.

ЧТО ТАКОЕ ШОКОЛАД

- Какáо, или Шоколáдное дéрево — вид вечнозеленых деревьев из рода Теоброма (Theobroma). В ботанике «шоколадное дерево» получило название «Теоброма какао», что значит «пища богов». Ацтеки считали его самым красивым «райским деревом» и преклонялись перед ним, как перед божественным созданием.

- Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. Индейцы майя, а потом и ацтеки на протяжении многих столетий смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли горький перец. В итоге получали горьковатый, острый пенистый напиток высокой жирности, который пили холодным.
- По наиболее часто встречающейся версии, слово «шоколад» происходит от ацтекского слова «чоколатль», что буквально означает «горькая вода»



ВИДЫ ШОКОЛАДА

- Шоколад – популярное и любимое многими лакомство. Существует три основных вида шоколада:
- Чёрный (горький) шоколад делают из тёртого какао, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде тёртого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.
- Молочный шоколад с добавлениями изготавливают из тёртого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 2,5 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.
- Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину. Своеобразный вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШОКОЛАДА

- В МЕДИЦИНЕ;
- В КОСМЕТОЛОГИИ;
- В КУЛЬТУРЕ;

КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО СДЕЛАТЬ ШОКОЛАДНУЮ ФИГУРКУ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

- шаг 1.
- Шоколадную плитку мелко поломать и растопить на водяной бане
- Шаг 2.
- Приготовить формочки для изготовления шоколадных фигурок.
- Шаг 3.
- Аккуратно заполнить формы шоколадом, проследить чтобы он равномерно распределился по всем выемкам.
- Шаг 4.
- Поместить наполненные формы в холодильник. Время застывания зависит от размера фигурки. В среднем необходимо 10-30 минут.
- Шаг 5.
- Выложить фигурки на приготовленный лист пергамента, аккуратно вынимая их из силиконовой формы

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЕ

- Необходимо активизировать исследовательские способности в проектных работах учащихся. Большинство наших проектов относятся к информационным.
- Необходимо усовершенствовать методическую подготовку учителей, прежде всего путем участия в семинарах, конкурсах.