

Индивидуальные исследовательские проекты как --- средство развития речевой культуры учащихся

Дементьев А. Э., учитель географии ГБОУ ЦО № 633
Калининского района Санкт-Петербурга

О себе

Я, учитель Центра образования № 633 Калининского р-на г. С-Петербурга, хочу представить вашему вниманию краткую информацию об опыте своей работы с «особыми детьми».



Мое кредо:

Индивидуальные работы требуют фантазии и вовлечения.

Моя фантазия, мое воображение, мои мысли должны быть поняты другими.

Моя фантазия должна быть реализована в продукте.

Карта сайта

Информация

Главная

Наш центр уникален по своей структуре. Вместе с нашими педагогами можно пройти путь от детского сада до высшего учебного заведения.

Центр образования № 633 характеризуется как многопрофильное инновационное образовательное учреждение. Кроме общеобразовательной школы Центр образования имеет следующие структурные подразделения:

Структурные подразделения центра:

- Отделение дошкольного образования
- Отделение профессиональной подготовки по рабочим профессиям
- Здоровая одоронит с. п. о. образовательная база

Объекты инфраструктуры центра:
пришкольный спортивный стадион - пятиэтажное баскетбол





Последнее обновление 26.08.10

Профильное образование

Профиль в профессии

Карты

Развитие учащихся

Связь с нами

Новости

О нас за гла

Наши достижения

Учебные планы

Телефон для справок 299-65-03

О школе

- Центр Образования № 633 проводит обучение учащихся 5-9, 10-11 классов дневной, вечерней, заочной, дистанционной форм обучения.
- Параллельно с общим образованием дети получают рабочие профессии: парикмахер, автослесарь, водитель и др.
- Кроме того, в Центре по общеобразовательным программам обучаются ребята из профессиональных лицеев: «Краснодеревец» и кулинарного мастерства

Об учащихся

У нас «особые дети»

Возраст 9-11-тиклассников – 15-22
года

Многие социально неадаптированы

Подростки, получающие
профобразование, ушедшие из
школы в 9 классе и не желающие
больше учиться в ней



Проекты в курсе географии

В лицее кулинарного мастерства преподают нашим ученикам искусство приготовления пищи.

Наша задача — научить лицеистов географии.

Но курс социальной и экономической географии мира для лицеистов составляет 34 часа и преподается только на первом курсе обучения (10 класс). Поэтому необходимо, чтобы все разделы были так или иначе связаны с их будущей профессией и сферой интересов.

Это возможно только при проектной деятельности учащихся.

	<i>Тема урока</i>	<i>Тематика проектов</i>
Человек и ресурсы Земли (6 часов)		
1.	Научные методы изучения географической среды Начало освоения человеком планеты Земля	Откуда взялся человек?
2.	Минеральные ресурсы Земельные, водные и лесные ресурсы	Ананасы в собственном соку
3.	Виды природопользования	Как сохранить природу
География населения мира (3 часа)		
4.	Демографическая и история человечества Возрастно-половой состав и занятость населения. Миграция населения	Сколько людей может жить на планете и что для этого надо
5.	Этническая и языковая мозаика	Традиции и культура народов мира
6.	Расселение: жители городов и деревень	Крупнейшие агломерации мира
География культуры и цивилизаций (3 часа)		
7.	География религий	Мировые религии
8.	Цивилизации Востока и Запада	Интересная цивилизация
9.	Факторы, определяющие размещение экономики	Чипсы
10.	Горнодобывающая промышленность. Энергетика. Обрабатывающая промышленность	Почем свет и тепло в доме?
11.	Сельское хозяйство	Где взять еду
Региональная география 14 часов		Региональная кулинария
12.	Как поделить земное пространство. Центры экономической мощи и полюсы бедности	Почему мы такие бедные, если такие умные?
13.	Глобальные проблемы человечества	Глобальные проблемы, что я могу сделать?
14.	Устойчивое развитие	Мое будущее через 50 лет

Тематическое планирование курса географии и учебные проекты

Проектная деятельность

Работа над проектом требует нескольких жестких организационных моментов:

- Большая доля самостоятельности учащихся, как по конкретной теме проекта, так и по используемому материалу;
 - Самостоятельное определение учащимися что, как и когда они будут делать, распределение обязанностей в группе, если работа проводится групповая;
 - Составление плана и графика работы;
 - Четкие временные рамки для выполнения каждого этапа работы;
 - Устный отчет по результатам выполнения каждого этапа;
 - Учитель может только помогать в работе, оказывать консультативные услуги, но ни в коей мере не вмешиваться в ход спланированной и согласованной работы, даже если ему кажется, что учащиеся делают что-то не то;
 - Работа над проектом должна проводиться сугубо на добровольной основе, для нежелающих участвовать в проекте сохраняется обыкновенное обучение;
 - Работа над проектом – это самостоятельная работа, целью которой является выполнение определенной работы в определенный срок. Если не получается, то не получается – это тоже наука, надо нести ответственность за свои слова и обещания.
-

Тематика проектов

Инициатива в выборе тем проектов полностью принадлежит учащимся. Однако план конкретного проекта должен быть связан с темами курса географии, например:

Физико-географические условия. Особенности влияния физико-географического положения на своеобразие национальной кулинарии Европы, Азии и пр.

Рельеф. Влияние различных форм рельефа на национальные кухни различных стран на примере конкретных стран.

Зависимость физиологических процессов организма от климатических условий. Влияние различных климатических условий на кулинарное искусство различных стран. Взаимосвязь климатических условий с физиологическими особенностями организма.

Растительный и животный мир и кулинарное искусство. Особенности формирования кулинарных традиций разных стран в зависимости от природных ресурсов. Страны «с рыбным, лесным, рисовым столом».

Эволюционное развитие и кулинарное искусство. Взаимосвязь кулинарных традиций с эволюционным развитием человека. Кулинария народов Крайнего Севера.

Межкультурные коммуникации и кулинарное искусство. Влияние на кулинарное искусство общемировых процессов (глобализация). Появление «фаст фуда» как следствие процесса глобализации – унификация гастрономической культуры.

Ход работы над проектом:

выбор и обоснование темы, обсуждение хода работы, планирование результатов, определение сроков.



Примеры детских проектов



«Чипсы»:

национальная кулинария помогает нам питаться теми продуктами, которые растут недалеко от дома. Тут вступает в силу принцип устойчивого развития, который пропагандирует такое пищевое поведение. Если отказаться от перевозки продуктов на дальние расстояния, то снизится уровень загрязнения окружающей среды.



Примеры детских проектов

□ Походная кухня:

«Влияние географических и природных условий на формирование традиций приготовления пищи у кочевых народов» (бедуинов, монголов-скотоводов). Специфика кухни таких народов состоит в том, что блюда традиционного меню легко приспособляемы к походным условиям.



Примеры детских проектов

«Чайная церемония в Японии»:

история, чайный домик, посуда и принадлежности, чайный сад, порядок и символика.



«Кулинарный туризм»:

создание туристического маршрута посвященного изменению в разных странах конкретного блюда, например шашлыка, или путешествие одной пряности



Примеры детских проектов

- «Японская кулинария»:
из-за особенности географического положения в Японии сложилась одна из самых удивительных в мире гастрономических культур, стоящая особняком как от далекой ей европейской традиции, так и от территориально близкой восточной. Столетиями Япония оставалась закрытой страной, и этот фактор сохранил для нас японскую кулинарию во всей ее самобытности



Итоговая работа

- При изучении регионов мира учащиеся выполняют комплексный проект, который они защищают на итоговой конференции

Государственное Бюджетное Образовательное Учреждение
Центр Образования № 633 Калининского района

**ОСОБЕННОСТИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ
народов Латинской Америки**
проект по географии

Ученика 261 группы ПЛКМ
Тихонова Сергея
Руководитель:
к.б.н. Дементьев
Александр Электранович

Санкт-Петербург
2012

Выводы

- 1. Обучение немотивированных учащихся возможно только через познавательский интерес, который развивается при работе учеников по методу проектов.
 - 2. Проектная деятельность студентов профессионального лицея кулинарного мастерства на уроках географии развивается на стыке географии и кулинарии так, чтобы они могли максимально использовать свои знания, получаемые в лицее и в ходе прохождения учебно-производственной практики.
 - 3. Учащиеся при выполнении проектов должны обязательно каждый этап работы озвучивать, отрабатывая навыки вербального общения.
 - 4. Обязательное объяснение всех своих действий и результатов своей работы, а также поиски достоинств и недостатков других проектов действенный механизм развития и формирования речевой культуры учащихся.
 - Проведенный анализ результатов проектной деятельности учащихся показал возросший у них уровень вербального общения, мотивированность деятельности и достаточно высокий уровень заинтересованности в положительных результатах работы. Кроме того, была отмечена положительная динамика в посещаемости занятий и подготовленности к ним.
-

Дальнейшее развитие

В перспективе - подбор тематик интересных «кулинарных» проектов для всех разделов курса географии, а также подключение к проектной деятельности парикмахеров, автослесарей, столяров, т.е. всех учащихся, обучающихся в нашем Центре образования.



Заключение

На основании анализа проделанной работы, можно рекомендовать следующее.

При работе с проблемными (особыми) детьми необходимо использовать активные методы обучения, особенно технологии проблемного обучения, которые наиболее успешно развивают познавательную активность учащихся.

При обучении немотивированных детей следует отдавать приоритет интерактивным формам обучения и самостоятельной работе учащихся.

Эффективность развития творческой активности зависит не только от внутренней мотивации (со стороны учащихся), но и от стимулирования этой мотивации извне (со стороны учителя).

Система учебных заданий должна быть составлена под уровни усвоения, умения и навыки, обозначенные в целях учебного проекта.

Должна быть четко разработана система текущего, промежуточного и итогового контроля и коррекции деятельности школьников (на основе анализа выявленных ошибок и затруднений) по результатам устных выступлений.

Проект Ананасы в сиропе

- Почему они считаются очень вредными для природы ?
-

Вот пример детской работы

учащиеся пытаются ответить на вопрос, почему консервы, произведенные в экологически чистых районах считаются одними из самых экологически грязных продуктов.



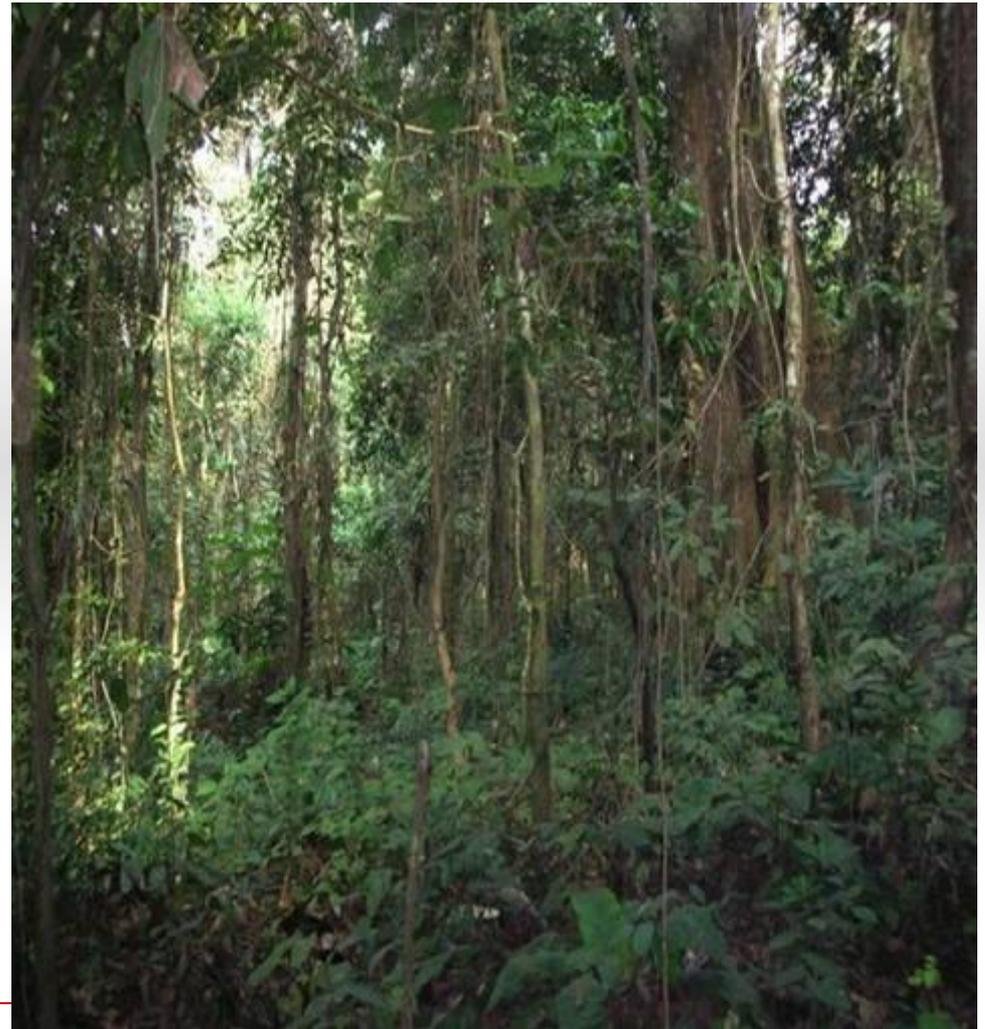
Африка

- Второй по величине континент по площади.
- Второй по величине тропических лесов.
- Второй по производству и экспорту тропических фруктов в Европу.
- Именно консервы из этого региона мы и будем рассматривать.



Джунгли

- Тропические леса — самый продуктивный биоценоз, может насчитывать до 10 трофических ярусов. Является поставщиком большинства экзотических фруктов.
- Считается основным защитником озонового слоя и регулятором парникового эффекта.



Джунгли

- Для выращивания ананасов необходимо в первую очередь вырубить эти леса
 - Превратив джунгли в голую, свободную территорию
 - Либо вырубая, либо выжигая
-



Ананасы

- На вырубленных, вычищенных и выровненных территориях высаживают ананасы — траву, потребляющие очень малую часть солнечной энергии.
- После сбора урожая территория снова культивируется и снова высаживаются травянистые растения — в этот раз это могут быть бананы.



и бананы

Дороги

- Для доставки материалов и вывоза продукции необходимо проложить дороги, которые в Африке тоже прокладываются специфическим образом



Транспорт

- Потом все это надо погрузить, упаковать, вывезти, доставить и т.д.



Производство

- А еще надо построить заводы по переработке,
- Увеличить добычу сырья для консервных банок



Это вкусно?

- В результате на столах появляются деликатесы, а в Африке — бесплодные пустыни.



Благодарю за
внимание!