

**Аттестационная работа
Слушателя курсов повышения квалификации по
программе:**

**«Проектная и исследовательская деятельность как способ
формирования метапредметных результатов обучения в
условиях реализации ФГОС»**

**Устинова Татьяна Михайловна
учитель начальных классов
МБОУ СОШ № 13 г. Белгорода**

**На тему:
Развитие исследовательских умений у младших
школьников**

МБОУ СОШ №13 города Белгорода – это:

- школа личного самоопределения
- в городском рейтинге по ЕГЭ: 1 место - русский язык и математика, все предметы выше среднегогородского уровня
- ежегодные победители и призёры городских и областных олимпиад, смотров, конкурсов, турниров и соревнований
- 6 обладателей персональной стипендии главы администрации г. Белгорода
- 4 обладателя премии Президента Российской Федерации в рамках поддержки одарённых детей
- одна из лучших в области Детско-юношеская общественная организация «Школьная республика»
- стажировочная площадка Белгородского регионального института повышения квалификации для учителей начальных классов
- социальное партнёрство с 50 учреждениями образования и культуры
- ежегодный победитель и призёр по социально-экономическим показателям развития образовательных учреждений города
- учреждение, дважды внесенное в Национальный реестр «Ведущие образовательные учреждения России»

Главная задача данного направления – дать ученику возможность развивать интеллект в самостоятельной творческой деятельности, с учётом индивидуальных способностей и склонностей.



Общие исследовательские умения и навыки:

- Видеть проблемы
- Задавать вопросы
- Выдвигать гипотезы
- Давать определения понятиям
- Классифицировать
- Наблюдать
- Проводить эксперименты
- Делать выводы и умозаключения
- Структурировать материал
- Доказывать и защищать свои идеи



ШАГИ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ:

- ТЕМА
- ПЛАН
- СБОР МАТЕРИАЛА
- ОБОБЩЕНИЕ ПОЛУЧЕННЫХ ДАННЫХ
- ДОКЛАД
- ВОПРОС

Система организации учебно-исследовательской деятельности учащихся

- **Первый этап** - это тренировочные занятия с классом, дающие возможность познакомить каждого ребёнка с техникой проведения исследования.
- **Второй этап** - работа над формированием умений видеть проблемы, задавать вопросы, выдвигать гипотезы, давать определение понятиям, классифицировать наблюдения и навыки проведения эксперимента, делать выводы и умозаключения, структурировать материал и др.
- **Третий этап** – работа над оформлением результатов исследования

Влияние влажности воздуха на хранение изделий и здоровье человека

лауреат всероссийского заочного конкурса «Юный исследователь», 2014 г.

Г.



Лауреат всероссийского заочного конкурса «Юный исследователь», 2014 г.

Кудрина Ирина

Тайны простых предметов.
Зеркало



Универсальная сода



ВЕЛИКИЕ ТАЙНЫ МАЛЕНЬКОГО ЯЙЦА

победитель VII городской научно-практической конференции
«Первые шаги в науку», 2012 г.



НАТУРАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ И ИХ ПОЛУЧЕНИЕ

Гипотеза: натуральные красители полезнее для человека синтетических

Задачи: 1. Выяснить, какие красители безопаснее для человека; получить красители из натуральных продуктов; определить, какое количество продуктов нужно взять для получения определенной яркости цвета.
2. Определить набор количества ингредиентов для приготовления.

Руководитель:

Ученик:

НАТУРАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Использование природных красителей было известно еще за 3000 лет до н.э. Красители везли в Грецию из Индии. Сырьём для натуральных пищевых красителей могут быть ягоды, цветы, листья, корнеплоды и др.



Вместо красителя – порошка, которым подкрашивают желе, мы с мамой подкрасили желе вишней, желтой черешней. При хранении – дольше сохранилось желе из синтетических красителей. А его и не надо долго хранить.



Красный и оранжевый цвет для крема мы получили из свёклы и морковки.



Вместо красителя - порошка, которым подкрашивают напиток, мы с мамой изготовили свой из вишни и слив.



Пасхальные яйца мы красим с помощью луковой шелухи, свёклы и даже сахара и кофе.



Вывод: Бесспорно натуральные красители полезнее для здоровья человека. Мои рекомендации: Питайтесь наиболее естественной пищей, какую только возможно достать. Внимательно читайте этикетки на продуктах, которые вы покупаете! Будьте здоровы!



СИНТЕТИЧЕСКИЕ КРАСИТЕЛИ



Соусы, кетчупы, майонез, хлеб, йогурт, конфеты, колбаса, мясо, консервы, копченая рыба, джем, творожные изделия. Красители добавляют, что бы продукты стали аппетитнее и привлекательнее, дольше хранились, а так же заменяют всегда дорогие натуральные компоненты.

НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ. МОИ НАБЛЮДЕНИЯ

Название продукта	Разнообразие цвет	Насыщенность цвета	Количество продукта	Блюдо
вишня вишнёвый	красный	бледно-розовый	1/2 ч. л.	сок, компот, желе, кисель, крем, йогурт, творог, молочный коктейль, мороженое, карамель
		розовый	1 ч. л.	
		бледно-красный	2 ч. л.	
		красный	3 ч. л.	
шпинат зелёный	зелёный	тёмно-красный	4-5 ч. л.	
		бледно-зелёный	1 ч. л.	желе, крем
		зелёный	3 ч. л.	
ангелик жёлтый	жёлтый	бледно-жёлтый	1/2 ч. л.	кисель, карамель, желе, крем, йогурт, творог, мороженое, сок
		жёлтый	1-2 ч. л.	
черника фиолетовый	фиолетовый	бледно-фиолетовый	1/2 ч. л.	кисель, карамель, желе, крем, йогурт, творог, мороженое, сок
		фиолетовый	1/2 ч. л.	
		тёмно-фиолетовый	1-2 ч. л.	
		розовый	2 кап.	борш, крем, карамель
свёкла морковь	красный оранжевый	розовый	1 ч. л.	
		тёмно-малиновый	2 ч. л.	
свёкла морковь	оранжевый	бледно-оранжевый	1 ч. л.	крем, йогурт
		оранжевый	2 ч. л.	

МГИА КЛИО, общероссийский конкурс исследовательских и проектных работ «Юный интеллектуал», - победитель



ДИПЛОМ

общероссийского конкурса
исследовательских и проектных работ
«Юный интеллектуал»

I степени
выдан

Якимюк

Анастасии Павловне,

обучающейся 3 класса МБОУ СОШ №13
г. Белгород

Руководитель: Устинова Татьяна Михайловна,
учитель начальных классов

Секция: Экология

Серия ЮИ-2015 №65000208

Приказ №208-И от «20» апреля 2015

№ диплома 02314177

Руководитель центра

МГИА КЛИО «Юный интеллектуал»

Новичкова В.И.

Председатель Оргкомитета

Суняйкина Г.В.

апрель, 2015



ДИПЛОМ

Якимюк Анастасия

(МБОУ СОШ №13 г. Белгород)

лауреат II степени

Российского заочного конкурса «Юный исследователь»

Секция: «Экология».

Тема: «Натуральные пищевые красители и их получение».
Научный руководитель: Устинова Татьяна Михайловна.

Президент Общероссийской Малой Академии наук «Интеллект будущего»,
Лауреат премии Правительства РФ
в области образования



Ляшко А.Ю.

Республика Беларусь, г. Минск

Свойства пера в жизни человека



Нечаева Элина

- лауреат всероссийского заочного конкурса «Юный исследователь», 2014 г.
- Лауреат IV Всероссийского конкурса детских исследовательских работ (проектов) «МОИ ПЕРВЫЕ ОТКРЫТИЯ»
- Призёр муниципального этапа Всероссийского конкурса исследовательских работ и творческих проектов дошкольников и младших школьников « Я – исследователь», 2013г.

Шоколад – вред или польза

Коваленко Дарья

Победитель школьного
этапа Всероссийского
конкурса
исследовательских работ и
творческих проектов
дошкольников и младших
школьников «Я –
исследователь», 2013г.



Критерии оценивания исследовательских работ учащихся

№	Критерии	Оценка
1	Тип работы	1 - реферативная работа; 2 - работа носит исследовательский характер; 3 - работа является исследованием
2	Использование известных данных и научных фактов	0 - не использует никаких данных; 1 - автор использовал известные данные; 2 - использованы уникальные научные данные
3	Полнота цитируемой литературы, ссылки на ученых	1 - использован учебный материал школьного курса; 2 - кроме (1) использованы специализированные издания; 3 - использованы интернет ресурсы
4	Актуальность работы	1 - изучение вопроса не является актуальным; 2 - представленная работа привлекает интерес своей актуальностью; 3 - работа содержит научный характер
5	Степень новизны полученных результатов	0 - работа не содержит ничего нового; 1 - в работе доказан уже установленный факт; 2 - в работе получены новые данные

Критерии оценивания исследовательских работ учащихся

6	Качество исследования	1 - результаты работы могут быть доложены в классе; 2 - результаты работы могут быть доложены на школьной конференции; 3 - результаты работы могут быть доложены на районной, областной конференции
7	Практическая значимость	0 - работа не имеет практической значимости; 1 - работа может быть использована в учебных целях; 2 - работа может быть использована за пределами школьной программы
8	Структура работы: введение, постановка задачи, решение, выводы	1 - в работе плохо просматривается структура; 2 - в работе отсутствуют один или несколько основных разделов; 3 - работа структурирована
9	Оригинальность подхода	1 - традиционный подход; 2 - оригинальный подход; 3 - в работе доказываются новые идеи
10	Владение автором специальными терминами	0 - автор не владеет терминами; 1 - автор владеет базовыми терминами; 2 - использованы общенаучные и специальные термины
11	Качество оформления работы	1 - работа оформлена неаккуратно; 2 - работа оформлена аккуратно, но с некоторыми замечаниями; 3 - работа оформлена изобретательно