

Тема:

«Діяльнісний підхід в умовах  
дистанційного навчання:  
виконання проекту  
«Ліплення із солоного тіста»»

Підготував: Сергій Поляков  
Вчитель трудового навчання  
та технологій,  
ліцею №32 «Європейський», м.Полтава



Ліплення – прекрасна можливість самовиразитися або розслабитися для дорослих, а також розвинути дрібну моторику і фантазію для дітей.



Ліплення досить легко було сприйнято учнями різного віку, як перший проект цього року. На меті мав не тільки освітні цілі, а й використав у якості адаптаційного проекту.



# Дорожня карта до теми «Ліплення із солоного тіста»

Частина 1.  
Дослідження  
властивостей солоного  
тіста

*Особливості процесу  
ліплення. Техніки  
ліплення, прийоми та  
методи*

Виготовлення  
фігурки кролика,  
символ 2023  
року.

*Відбір моделей.  
Вимоги до  
виробу.  
Технологія  
виготовлення.  
Виготовлення  
виробу.  
Сушіння та  
оздоблення.*

*Що таке солоне тісто?  
Які його особливості та  
властивості?*

Частина 2.  
Дослідження  
особливостей процесу  
ліплення

Представлення  
проектів. Обговорення  
результатів.

Рецепти тіста.  
Особливості  
роботи з тістом.  
Зберігання тіста.  
Сушіння виробу.  
Оздоблення.

*Обговорення особливостей  
роботи та проблем, які  
виникли під час роботи*

Замішування  
тіста.  
Виготовлення  
плоского  
виробу.

*Обговорення особливостей  
роботи та проблем, які  
виникли під час роботи*

Виготовлення об'ємного  
виробу. Особливості  
зберігання тіста, отримання  
тіста необхідної  
консистенції

*Обговорення особливостей  
роботи та проблем, які  
виникли під час роботи*



# Знаємо Хочемо дізнатись Дізнались

## Постановка завдань на тему/етап проекту/урок

### Частина 1. Дослідження властивостей солоного тіста (СТ)

Знаємо	Хочемо дізнатись	Дізнались

Етап роботи над проектом	Завдання	Варіант реалізації	
		очно	дистанційно
Визначення теми проекту.	Обґрунтувати вибір солоного тіста у якості матеріалу для роботи.	Виступ вчителя (зазвичай без використання ІКТ, лише наочні приклади). Підведення учнів до розуміння того, що ліплення це один із самих творчих процесів. Мистецтво яке бере початок ще з прадавніх часів. СТ є доступним та	Виступ вчителя (з використанням фото та відеоматеріалів, наочних прикладів). Підведення учнів до розуміння того, що ліплення це один із самих творчих процесів. Мистецтво яке бере початок ще з прадавніх часів. СТ є доступним та



# Частина 1. Дослідження властивостей солоного тіста

Етапи проєктно-технологічної діяльності	Очікувані результати навчання	Тема та зміст навчального матеріалу	Навчальна діяльність	Методичні прийоми
<b>організаційно-підготовчий</b>	Характеризує технологію приготування солоного тіста; визначає способи формування та оздоблення виробів; добирає температурні режими для сушіння виробів; володіє умінням організації робочого місця; пошуку та систематизації інформації за темою; розуміє важливість розвитку народно-ужиткового мистецтва у сучасному полікультурному світі.	Дослідження властивостей солоного тіста. Рецепти тіста. Особливості роботи з тістом. Зберігання тіста. Сушіння виробу. Оздоблення.	Ознайомлення з технологією ліплення солоного тіста. Робота з інформаційним и джерелами. Пошук та систематизація інформації. Постановка завдань. Пошук моделей-аналогів.	Організаційні. Проведення порівняння інформації отриманої з різних джерел Технічні Використання мережі Інтернет для пошуку інформації Логічні. Створення проблемної ситуації "Який рецепт тіста обрати?"



<p>Етапи проєктно-технологічної діяльності</p>	<p>Очікувані результати навчання</p>	<p>Тема та зміст навчального матеріалу</p>	<p>Навчальна діяльність</p>	<p>Методичні прийоми</p>
<p>конструкторський</p>	<p>Учні розуміють важливість правильного підбору матеріалів для виконання поставлених завдань. Використовують ескізи та шаблони для реалізації задуму. Добирають інструменти та пристосування у відповідності до поставлених завдань та наявних можливостей</p>	<p>Розробка дизайну виробу. Добір матеріалів, інструментів та пристосувань. Створення ескізів (за необхідності)</p>	<p>Обрати/розробити дизайн плоского виробу із солоного тіста. Проаналізувати виріб, підібрати інструменти та пристосування. Обрати рецепт тіста.</p>	<p>Проведення аналізу відібраних варіантів на відповідність посильності виконання разом з учнями(дискусія). Синтез ескізу власної моделі на основі моделей-аналогів (індивідуально).</p>



Етапи проєктно-технологічної діяльності	Очікувані результати навчання	Тема та зміст навчального матеріалу	Навчальна діяльність	Методичні прийоми
технологічний	<p>Учень замішує солоне тісто. Розуміє та використовує на практиці способи корегування консистенції тіста. Виготовляє простий плоский виріб. Використовує наявні інструменти та пристосування для створення форми виробу</p>	<p>Виготовлення плоского виробу із солоного тіста</p>	<p>Замішування солоного тіста. Виготовлення виробу. Сушіння виробу.</p>	<p>Організаційні. Підготовка матеріалів для роботи. Технічні. Перегляду відеоматеріалів (фронтально або індивідуально). Логічні. Аналіз консистенції отриманого тіста, коригування за необхідності. Виготовлення виробу, декілька спроб. Аналіз першого зразку. Виявлення недоліків, способи їх усунення.</p>



Етапи проєктно-технологічної діяльності	Очікувані результати навчання	Тема та зміст навчального матеріалу	Навчальна діяльність	Методичні прийоми
<b>заключний</b>	<p>Розрізняє ступінь висихання солоного тіста. Виконує оздоблення виробу з використанням наявних матеріалів. Представляє результати власної діяльності. Аналізує проведену роботу. Робить логічні висновки.</p>	<p>Остаточна обробка виробу. Оздоблення. Представлення проєктів.</p>	<p>Перевірка якості висушування виробу. Представлення власних виробів. Аналіз проведеної роботи. Виділення проблемних моментів у процесі виконання проєкту.</p>	<p>Організаційні. Представлення робіт. Логічні. Аналіз виконаної роботи за різними параметрами: час, вартість, посильність, отриманий результат. Визначення переваг та недоліків у виконаній роботі. Внесення корективів на основі аналізу.</p>



Частина перша.

Дослідження  
властивостей  
солоного тіста  
у процесі  
виготовлення  
простих  
плоских виробів

Використання  
усіх доступних  
пристосувань  
при виготовленні  
виробу.







Робота вчителя, як учасника дослідження, побудована на тому, що вчитель не дає стовідсотково правильний шлях, а демонструє, що він також робить не одну спробу, аналізує роботу, робить висновки та вносить корективи, щоб покращити результат.

На фото спроба 1 і 2 при виготовленні простого об'ємного виробу. У даному випадку вносились корективи у склад тіста, властивості якого змінилися через тривале зберігання.





На перший план при обговоренні результатів діяльності виходить особистий досвід учнів. Що вони робили у тій чи іншій ситуації. Який знайшли вихід з неї.

Обмін таким досвідом стимулює учнів до проведення власних експериментів та досліджень: рецепти тіста, фарбування тіста, способи сушіння, пристосування для роботи.





У процесі роботи над проектом нас спіткали труднощі та невдачі, які ми змогли перебороти і отримати із цього позитивний досвід.

Це стосується рецептів тіста і правильного його замішування. Все ж таки варто додавати клей ПВА для міцності виробу => і дуже обережно додавати воду при замішуванні.

І процесу ліплення. Використання каркасу та підручних засобів при ліпленні.

Сушити вироби у мікрохвильовій печі не варто! Але навіть сухий виріб дуже легко вбирає вологу, якщо не покрити його лаком =(



2022/9/20 17:56



2022/9/20 17:56



Як проект для дистанційного навчання та реалізації діяльнісного підходу в освіті, «Ліплення із солоного тіста» виявився дуже цікавим, змістовним та веселим.

Перевагами є доступність матеріалів та практично безмежна варіація виробів.

Стосовно гендерної складової. Лише два класи були без поділу, всі інші це лише хлопці.

Так дівчата значно легше виконували завдання, але хлопці явно компенсували відсутність досвіду роботи з тістом своєю наполегливістю.





Дякую за увагу!