

А. В. Хаданович

Гомельский государственный университет им. Ф. Скорины, Республика Беларусь, г. Гомель

Т. В. Иванчикова

Поселичская средняя школа, Республика Беларусь, д. Поселичи

ЭКСКУРСИЯ КАК ФАКТОР ПОВЫШЕНИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОГО ИНТЕРЕСА УЧАЩИХСЯ К ИЗУЧЕНИЮ ПРЕДМЕТА «ХИМИЯ»

Одной из составляющих учебно-воспитательного процесса в средней школе является внеурочная работа по предмету. Правильно организованная внеклассная работа не только обогащает знания учащихся, но и стимулирует их познавательную активность, способствует развитию индивидуальных качеств, раскрывает творческий потенциал [1]. Проведение внеклассных мероприятий расширяет кругозор учащихся, вносит в процесс обучения элементы соревнования, укрепляет представления о знаниях как важнейшем факторе развития личности, позволяет приобрести множество полезных навыков, что сближает обучение и воспитание с жизнью. Участие школьников в подготовке и проведении мероприятий открывает большие возможности для формирования навыков работы с различными источниками информации. Кроме того, совместная творческая деятельность сближает учителя с учащимися, что способствует формированию коллектива единомышленников [2].

Одной из форм внеклассной работы по химии является экскурсия.

Экскурсия – индивидуальное или коллективное посещение какого-либо места с образовательной или научной целью, форма организации учебно-воспитательного процесса, позволяющая проводить наблюдение и изучение различных предметов и явлений в естественных условиях. Данная форма внеклассной работы играет важную роль при изучении предмета химия, так как способствует формированию таких важных качеств учащихся, как наблюдательность и внимание. Проведение экскурсий способствует обогащению знаний учащихся об окружающем мире, побуждает их к самостоятельному поиску новых сведений, расширяет кругозор, учит рассматривать факты и явления окружающей жизни во взаимосвязи, сравнивать их между собой, делать обобщения и выводы, способствует развитию бережного отношения к окружающему миру [4]. Экскурсии на производства играют важную роль в укреплении связи химии с жизнью. Целью экскурсии является освоение учащимися теоретической программой в наглядном виде, привлечение их внимания к изучаемому предмету.

Целью работы явилось изучение особенностей использования во внеурочной деятельности учителя экскурсии как фактора активизации познавательного интереса учащихся.

Объект исследования: знания учащихся восьмого класса ГУО «Поселичская средняя школа».

Осуществлена экскурсия на Полесский производственный участок ОАО «Милкавита» в г. Хойники. Продолжительность экскурсии 1,5 часа.

Целью экскурсии являлось знакомство учащихся с процессом производства глазированных сырков на Полесском производственном участке ОАО «Милкавита» в г. Хойники. Задачи: познакомить учащихся с технологическими процессами при производстве глазированных сырков; изучить роль химической лаборатории в повышении качества сырья и выпускаемой продукции; воспитывать у учащихся бережное отношение к природе, через понимание поступления отходов в окружающую среду; развивать у учащихся навыки самостоятельного оформления работы.

Перед началом экскурсии учащимся сообщены тема и задачи экскурсии (получить данные об истории завода, о технологических процессах, применяемых при производстве глазированных сырков, ознакомиться с ролью лаборатории в повышении качества сырья и выпускаемой продукции), проведена беседа о правилах поведения на экскурсии, инструктаж по соблюдению правил техники безопасности. Осуществлено знакомство с комбинатом.

Представитель предприятия рассказал об истории создания ППУ ОАО «Милкавита», используемом сырье для производства глазированных сырков, о мощности предприятия.

Учащиеся познакомились с сырьевой лабораторией и проводимыми анализами (правилами отбора средней пробы, определением основных показателей молочной продукции – кислотности, плотности, жирности, температуры, наличия или отсутствия антибиотиков). Учителем обращено внимание на оборудование, используемое при проведении анализов и методы, лежащие в основе определения кислотности молока. Кислотность продукта определяется титриметрическим методом, основанном на измерении объема реактива с точно известной концентрации, расходуемого для реакции с определяемым веществом [3]. Далее продемонстрирован приемочный цех молока, где осуществляется разгрузка молока, аппаратный цех по производству творога. Представитель предприятия ознакомил учащихся с цехом готовой продукции, где происходит упаковка сырков. В заключении учащие посетили химическую лабораторию, где происходит анализ качества готовой продукции по таким показателям как температурный режим, масса, вкус, кислотность и жирность. Обращено внимание на определение жирности. Жирность определяется методом центрифугирования. Принцип метода основан на разделении неоднородных систем на фракции по плотности при помощи центробежных сил. Центрифугирование осуществляется в центрифугах [5].

По результатам посещения экскурсии учащиеся подготовили репортаж, фотоотчет и приняли участие в проведении вечера 7–9 классов на тему: «О пользе молока и молочных продуктов». Все материалы подготовлены под руководством учителя, где подчеркивалась взаимосвязь теории и практики, способствующая развитию самостоятельного мышления учащихся.

С целью изучения развития познавательного интереса учащихся к изучению предмета «Химия» проведен опрос учащихся, включающий вопрос: «Повысился ли интерес к изучению предмета «Химия» после посещения экскурсии?». Предложено три варианта ответов: интерес повысился, интерес не изменился, интерес снизился. На рисунке представлены результаты опроса учащихся.

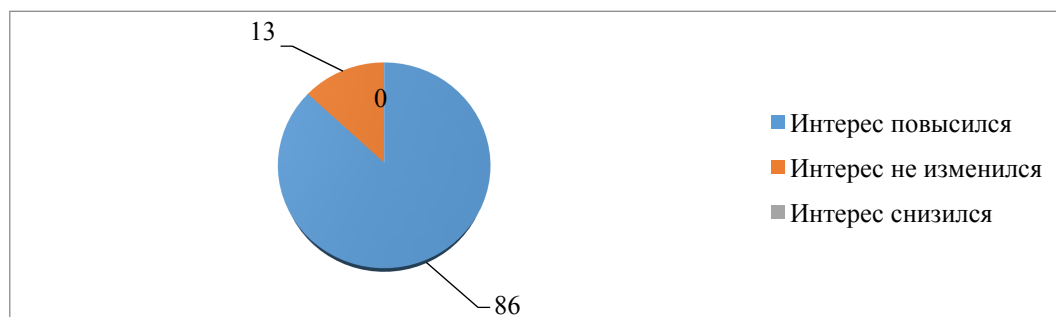


Рисунок – Результаты опроса учащихся

По результатам анкетирования выявлено, что большинство учащихся (86 % учащихся от количества опрошенных) заявили об увеличении интереса к изучению предмета.

Экскурсия, как вид внеклассных мероприятий, является составной частью учебно-воспитательного процесса во внеурочное время может способствовать осознанному усвоению учебного материала учащимися, приобретению ими умений, получению интеллектуальной удовлетворенности, заинтересованности к предмету.

Список литературы

1. Богданова О. К. Современные формы и методы преподавания биологии в школе. Харьков: Издательская группа «Основа», 2003. 34 с.
2. Бодрова О. В. Организация учебно-познавательной деятельности учащихся при изучении нового материала // Химия в школе. М.: Просвещение, 1999. № 3. С. 43–50.
3. Горбатова К. К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов. СПб.: ГИОРД, 2007.
4. Оршанский Е. Я., Романовец Г. С., Мякинник Т. Н. Настольная книга учителя. М., 2001. 240 с.
5. Степанова Л. И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. СПб: ГИОРД, 2003.