ПРОЕКТ. Трудовое воспитание.

Тема: **«Нетрадиционные формы трудового воспитания в сельской школе»**

 Взаимодействие человека с окружающим миром в первую очередь осуществляется через труд, поэтому труд является фундаментом воспитания у каждого народа.

«Трудолюбие – ценное качество личности, а воспитание трудолюбия, уважения к людям труда является важной задачей воспитательной работы в школе.

 Особое место отводится трудовому воспитанию в сельской школе. На селе, для села, очень нужен образованный человек с активной жизненной позицией, который имеет желание преобразовывать, обустраивать свой родной край для своего народа.

В личности ребенка, которая вырастает, мы должны воспитывать уважение к прошлому, интерес к истории своих предков, а также растить будущего хозяина, формировать у него потребность заполнять свободное время активной созидательной деятельностью и уважительным отношением к людям труда.

 Сегодня я хочу вам рассказать о методах и формах обучения и воспитания, которые я использую на уроках технологии, чтобы привить детям знания о культуре народов Дагестана, воспитывать у них уважение к людям труда и пробудить у ребенка желание самому принимать посильное участие в домашнем труде.

В 2006 – 2010 год с учащимися 5 – 7 классов я начала приобщение их к культуре Дагестана, в том числе и моего села Чиркей, через знакомство с дагестанской кухней, кухней моего села.

 Как известно, любая народная кухня складывается на протяжении многих лет. Из поколения в поколение передавались секреты и навыки приготовления пищи: от бабушки к внучке, от матери к дочери, от свекрови к невестке.

В каждой семье сохранились свои рецепты приготовления блюд, консервирования фруктов, овощей. При этом, в Дагестане, общаясь малые народности между собой обменивались разными рецептами блюд с друг другом и этим пополняли свою кухню новыми блюдами.

 В пятом классе мы с детьми начали выполнять проект «Правильное питание». Одним из направлений проекта было знакомство с дагестанской кухней. Мы с детьми изучили, какие продукты природы дагестанцы использовали в пищу: мясо, рыба, ягоды, фрукты, овощи – занимали значительное место в кухне народов Дагестана.

 Мы изучали каждый из продуктов с детьми, узнали, очень много интересного о ягодах.

Ягоды на зиму можно замораживать (малина, смородина, черника), сушить (шиповник).

Еще ягоды можно толочь, добавить сахар и хранить в холодильнике. Так ягоды долго сохраняют свои полезные свойства.

Мы с детьми готовили из ягод (малины и смородины), коктейль и морс. Коктейль получился очень вкусный. Потом мы с детьми сочинили рассказ и стихи о пользе ягод и подготовили презентацию «Правильное питание». Работа была очень интересной и полезной.

 В шестом классе мы с детьми готовились к выполнению исследовательского проекта. Дети побывали в гостях у бабушки Абдулкаримовой Гайбат Казиевны. Она рассказала детям о том, как трудно жилось на селе в военные и послевоенные годы, о том, как трудились сельские жители на полях и в горах, чем питались. Основной пищей сельчан были овощи и фрукты с огорода. Мясо и хлеб ели довольно редко. Из овощей были картошка, тыква, морковь, огурцы. Летом и осенью собирали в лесу ягоды, а заготавливать из них на зиму компот и варенье люди еще не догадывались. Дома держали скот и поэтому были еще и молочные продукты: молоко, творог, простокваша, кефир, масло. Но большую часть из того, что делали в домашнем хозяйстве, приходилось отдавать государству в качестве налогов. Выживали за счет того, что давала природа. Так как взрослые были от темна и дотемна заняты на сельскохозяйственных работах, сбор фруктов и ягод ложились на детские плечи. Учеников глубоко тронуло услышанный рассказ. После встречи ребята собирали материал по теме, готовили сообщения, презентации. Результатом работы стал очень интересный богатый исследовательский проект.

 В седьмом классе учащиеся, изучая дагестанский фольклор, приготовили дагестанские блюда из старинной дагестанской кухни. Итогом работы в данном направлении стал праздник «Дагестанские национальные блюда», где были представлены разные дагестанские блюда: аварский хинкал с колбасой, лакский хинкал с варенным мясом, мучари, разные чуду, вареную тыкву, сладости, халва, натух и другие. Дети сделали рисунки разных дагестанских блюд, сообщения об этих блюдах. Изюминкой этого праздника стала возможность проявить себя в роли официанта, повара.

 Вся проделанная нами работа была направлена на профориентацию подрастающего поколения от потребительского отношения к жизни на ответственное отношение к своему будущему, на формирование умений самому строить свою жизнь, обеспечивать благополучие своей семьи, своего села, сохранение традиций и культуры народа

 Арслангереева П.А.

 Учитель технологии

 Чиркейский многопрофильный лицей