

Особенности преподавания предмета «Технология» в условиях апробации и внедрения ФГОС ООО

Докладчик: Расторгуева Е.П.

Предмет «Технология» изучается по 3 направлениям:

- Индустриальные технологии (бывший Технический труд)**
- Технологии ведения дома (бывший Обслуживающий труд)**
- Сельскохозяйственные технологии (бывший сельскохозяйственный труд)**

Цель образовательной области «Технология»

- Формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и распространённых в нём технологиях (Техносфера- искусственная среда, созданная людьми среды техники и технологий, составляющая окружающей человека действительности)

Универсальность технологии

- В том ,что **любая деятельность-** профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая- должна осуществляться технологически, т.е. таким путём, который **гарантирует достижение запланированного результата**, кратчайшим и наиболее экономичным путём

**Изучение предмета «Технология»
обеспечивает достижение**

-Личностных

-Метапредметных

-Предметных результатов

**Закрепление теоретических знаний
осуществляется в процессе
выполнения учебных творческих
проектов, опытнической,
исследовательской деятельности**

Объекты труда у девочек



Объекты труда у мальчиков



Проект «Выпиливание лобзиком по ДВП и дереву»

- **Исследовательская деятельность учащихся**
- Найти в интернете или других источниках литературы информацию:
- Рисунки для выпиливания
- Виды современных инструментов и приспособлений, предназначенных для соединения деревянных деталей
- Виды декоративно-прикладного творчества, распространённые на

Проект «Приготовление фруктового салата для всей семьи»

• Исследовательская деятельность учащихся

- Найти в Интернете или в других источниках литературы информацию:
- Историю отдельных овощей и фруктов
- Содержание витаминов в выбранных фруктах
- Что такое пищевая пирамида?
- Почему нужно тщательно мыть фрукты и овощи?
- С чем связаны такие заболевания как «Цинга» и «Куриная слепота», меры профилактики?

Коллективная форма работы

- Чёткая организация всех работ и распределение обязанностей внутри бригады
- Пробы себя в различных кулинарных профессиях: помощник повара, шеф-повар, официант, санитарный врач, подсобный рабочий
- Взаимопомощь, оценка, самооценка, контроль,
экономичность и бережливость, публичная презентация и защита проекта

Представление проекта Капитан: Сазонова Женя



Представление проекта Капитан : Анисимова Маргарита



Отвечают на вопросы по исследованию



На вопросы исследования ответили чётко



Отвечают на вопросы исследования



Ответ держат капитаны команд(групп)



А в это время команды
переживают и рвутся помочь
своему капитану



Практическая работа



Практическая работа



Оценивалась правильная нарезка



Применение специальной формы нарезки



Оценивалась качественная нарезка фруктов



Смешивание компонентов с йогуртом



Смешивание компонентов



Результат творческой и исследовательской деятельности- «Приятного аппетита!»



Итоги : «Золотая» защита проекта



Итоги: «Серебряная» защита проекта



Какие результаты обучения получили учащиеся?

- **Личностные УУД**: самопознание, самооценка, личная ответственность, адекватное реагирование на трудности, осознание необходимости общественно-полезного труда, овладение навыками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные УУД:

- регулятивные:** принятие учебной цели, выбор способов деятельности, организация контроля труда, организация рабочего места, выполнение правил гигиены учебного труда
- познавательные:** усвоение информации из компьютера, работа со справочной литературой, дополнительной литературой, практическая работа, систематизация, анализ, сравнение

Метапредметные УУД

- **коммуникативные УУД:**

Умение группы отвечать на вопросы, рассуждать, описывать действия

- Слушать и слышать собеседника, учителя

- Задавать вопросы на понимание, обобщение

- Публичная презентация и защита проекта

Предметные УУД:

- в познавательной сфере

(распознавание видов, назначения материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологическом процессе при изучении разделов)

- в мотивационной сфере (осознание ответственности за качество труда)

Предметные УУД

- **В трудовой сфере** (планирование технологического процесса, промежуточный и итоговый контроль)
- **в физиолого- психологической сфере** (развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и машинными механизмами)

Предметные УУД

- **В эстетической сфере** (основы дизайнерского проектирования изделия, художественного оформления объектов труда)
- **В коммуникативной сфере** (публичная презентация и защита проекта)

Что нас ожидает во второй половине года?

- **Выполнение больших проектов на темы:**
 - «Наряд для завтрака»
 - «Столовое бельё»
 - «Фартук для работы на кухне»
 - «Лоскутное изделие для кухни-столовой»