

# **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»