

Методические рекомендации о преподавании технологии в 2016-2017 учебном году

**Зуева Флюра Акрамовна,
профессор кафедры ЕМД,
докт.пед.наук**

2016-2017 учебный год

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (5-6 классы, 7-8 классы (в пилотном режиме))
- Федеральный компонент государственных образовательных стандартов общего образования (7-9, 10-11 классы)

Реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта общего образования

Структура рабочих программ учебных предметов, курсов

- Титульный лист
- Пояснительная записка
- Содержание программы учебного предмета, курса
- Календарно тематическое планирование
- Требования к уровню подготовки учащихся;
- Реализация национальных, региональных и этнокультурных особенностей
- Характеристика контрольно – измерительных материалов
- Учебно – методическое обеспечение предмета
- Перечень рекомендуемой литературы

Структура рабочей программы утверждается локальным нормативным актом образовательной организации

Реализация федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования

Изменения в структуре рабочих программ учебных предметов, курсов

(Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 г. «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года №1897»)

- 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса**
- 2. Содержание учебного предмета, курса**
- 3. Тематическое планирование с указанием количества часов отводимых на освоение каждой темы**

В структуру рабочих программ учебных предметов, курсов локальным актом образовательной организации могут быть включены дополнительные разделы: календарно-тематическое планирование по учебному предмету, курсу; оценочные материалы

Структура рабочей программы курсов внеурочной деятельности

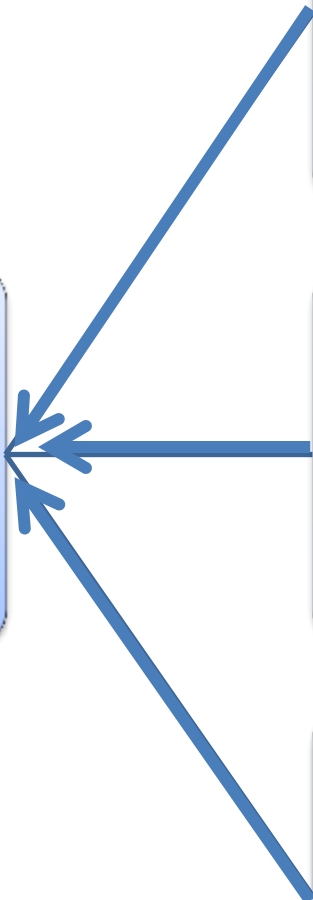
- 1. Результаты освоения курса внеурочной деятельности**
- 2. Содержание курса внеурочной деятельности с указанием форм организации и видов деятельности**
- 3. Тематическое планирование**

Содержание рабочих программ учебных предметов, курсов

Федеральный государственный стандарт основного общего образования

Примерная основная образовательная программа основного общего образования

Вариативные (авторские) программы учебных предметов, курсов



Структура рабочей программы

1) Планируемые результаты освоения учебного предмета

В разделе описываются:

- Достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов (на конец каждого года обучения)
- Предметные результаты представляются двумя блоками «выпускник научится» и «Выпускник получит возможность научиться»

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом (из примерной программы):

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями
-

2) Содержание учебного предмета: В данный раздел включается перечень изучаемого материала

Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки. Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу. Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

📖 Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

* Авторский вариант, реализуется на усмотрение учителя

📖 Выделенные элементы содержания, относятся к результатам, которые учащиеся «получают возможность научиться»

3) Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№	Содержание учебного предмета	Тема раздела	Количество часов
1	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны.</p> <p>Цветовое решение кухни.</p> <p>Использование современных материалов в отделке кухни.</p> <p>Декоративное оформление.</p> <p>Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	«Интерьер кухни, столовой»	2

Отражение национальных, региональных и этнокультурных особенностей Челябинской области в образовательном процессе



Цели проектирования образовательного процесса с учетом национальных, региональных и этнокультурных особенностей

- Достижение системного эффекта в обеспечении общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся
- Сохранение и развитие культурного разнообразия Челябинской области
- Расширение знаний о регионе



Реализация НРЭО при изучении технологии

Включение:

- фрагментарного изложения материала в рамках изучения соответствующих разделов школьной программы
- во внеурочную деятельность (учебный / модульный курс), по основным направлениям развития личности (общеинтеллектуальное, общекультурное) и посредством различных форм организации учебной деятельности (кружки, клубы, научно-практические конференции и др.)

С учетом принципов:

- интеграции
- конкретизации
- сопоставления фактов и теоретических положений, при этом инвариантное и региональное содержание дополняют друг друга.

Тематическое планирование по технологии с отражением НРЭО (фрагмент)

Класс	Тема урока	НРЭО
Кулинария		
5	«Бутерброды и горячие напитки»	Национальные традиции чаепития. Способы заваривания чая.
5	«Блюда из яиц»	Способы окрашивания яиц к пасхе при помощи натуральных красителей
6	«Блюда национальной кухни»	Сладкие блюда народов Уральского региона
Технология обработки конструкционных и поделочных материалов		
7	«Вышивка- украшение одежды и быта»	Выполнение эскизов вышивки мотивов в русском костюме.
7	«Орнамент в декоративно-прикладном творчестве»	Выполнение этнического орнамента

Предметные результаты освоения учебного предмета «Технология», отражающие НРЭО*

-
- Овладение основными навыками получения, применения, интерпретации и презентации информации предметного содержания, использования знаний в повседневной жизни и изучения других предметов, формирование представлений о реальном секторе экономики и рынке труда Челябинской области.
-

Задание

Какие травы использовали на Урале для заваривания чая?

Исследовательский проект на тему:
«Старинные национальные рецепты приготовления чая на Урале»



Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации основных образовательных программ общего образования

(Приказ МОиН РФ №253 от 31.03.2014 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»)

Обслуживающий труд

- Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. «Технология. Обслуживающий труд»- 5,6,7,8 кл.
- Сасова И.А., Павлова М.Б., Гуревич М.И. / под редакцией Сасовой И.А. «Технология»-5 кл.
- Сасова И.А., Павлова М.Б., Гуревич М.И. / под редакцией Сасовой И.А. «Технология. Технология ведения дома»-6,7 кл.
- Сасова И.А., Леонтьев А.В., Капустин В.С. / под редакцией Сасовой И.А. «Технология»- 8 кл
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технология. Технология ведения дома»- 5,6,7 кл
- Симоненко В.Д., Электров А.А «Технология»-8 кл.

Технический труд

- Под редакцией Казакевича В.М., Молевой Г.А. «Технология. Технический труд» -5,6,7,8 кл.
- Сасова И.А., Павлова М.Б., Гуревич М.И. / под редакцией Сасовой И.А. «Технология»-5 кл.
- Сасова И.А., Павлова М.Б., Гуревич М.И. / под редакцией Сасовой И.А. «Технология. Индустриальные технологии»-6,7 кл.
- Сасова И.А., Леонтьев А.В., Капустин В.С. / под редакцией Сасовой И.А. «Технология»- 8 кл
- Тищенко А.Т., Симоненко В.Д. «Технология. Индустриальные технологии»- 5,6,7 кл
- Симоненко В.Д., Электров А.А «Технология»-8 кл.

Официальные сайты издателя (издательств)

№ п/п	Наименование издателя учебника	Адрес страницы об учебнике на официальном сайте издателя (издательств)
1.	ООО «ДРОФА»	http://www.drofa.ru/for-users/teacher/
2.	ОАО «Издательство «Просвещение»	http://old.prosv.ru/umk/10-11/default.aspx
3.	ООО «Русское слово-учебник»	http://xn----dtbhtpdkkaet.xn--p1ai/
4.	ООО Издательский центр «ВЕНТАНА-ГРАФ»	https://www.vgf.ru/pedagogu/about_books.aspx
5.	ООО «БИНОМ. Лаборатория знаний»	http://www.lbz.ru/books/435/



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!