

**Особенности реализации проектной
деятельности при изучении
инвариантного модуля «Технологии
обработки материалов
и пищевых продуктов»
учебного предмета «Труд (технология)»**

Зверева Наталья Альбертовна , учитель
предметов «Черчение» и «Труд(технология)»
МБОУ «Средняя школа №16» г. Смоленска

Стратегическим документом, определяющими
направление модернизации содержания и методов
обучения, является федеральный
государственный образовательный стандарт
основного общего образования.

Основной целью освоения содержания
программы по учебному предмету
«Труд (технология)» является формирование
технологической грамотности,
глобальных компетенций,
творческого мышления.

Задачами учебного предмета «Труд (технология)» на уровне основного общего образования являются:

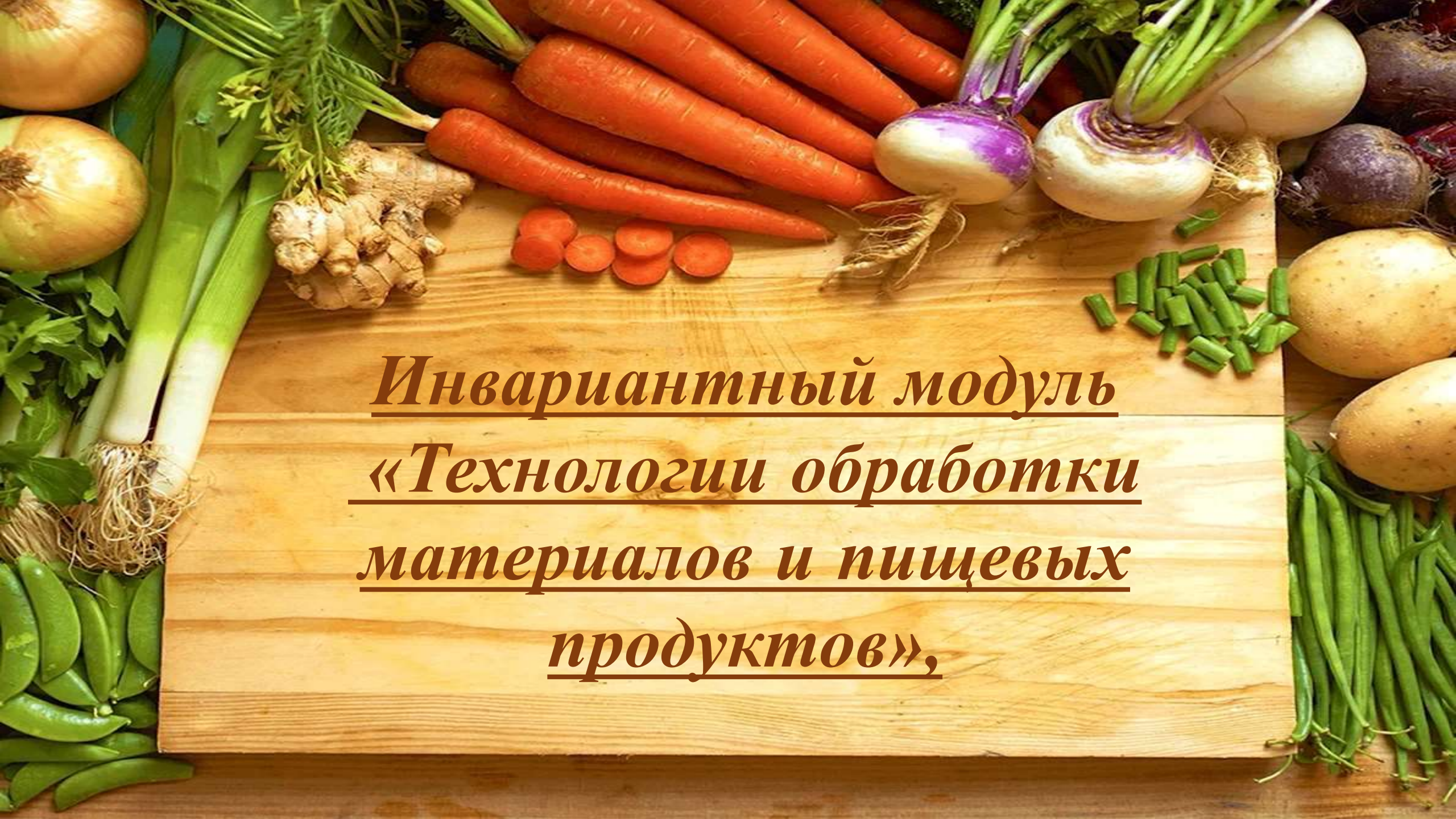
- **-овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;**
- **-овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;**
- **-формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, ¹готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;**
- **-формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, когнитивных инструментов и технологий;**
- **-развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.**

Особенностями реализации предметного содержания программы являются

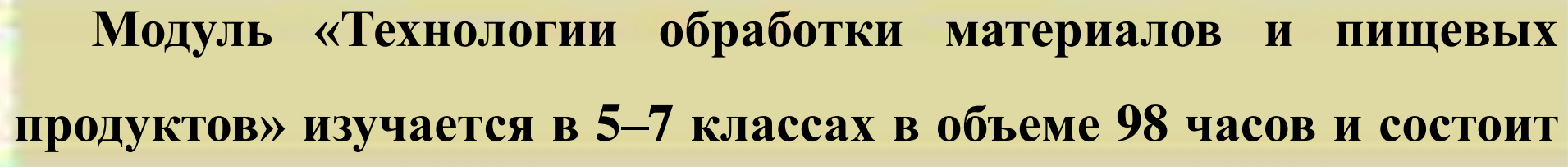
- воспитание привычки и потребности трудиться как возможности созидать, выполнять социально значимую деятельность, формирование уважения к человеку труда через осознание ценности труда и его результатов для каждого человека и гражданина;
- воспитание гордости за достижения российских ученых, конструкторов, изобретателей, инженеров;
- **воспитание семейных ценностей на примерах семейных традиций в культуре питания, в обустройстве дома, в том числе на основе национальных и региональных особенностей культуры и быта;**
- формирование активной гражданской позиции при выборе профессии (осознанный выбор профессии, понимание социального значения разных профессий);
- **формирование способностей к изобретательству и творчеству;**
- формирование знаний и умений в сфере техники и технологий, технологической грамотности, базовых инженерных компетенций для развития кадрового, научного потенциала и достижения технологического суверенитета.

Особенности реализации проектной деятельности при изучении инвариантных модулей учебного предмета «Труд (технология)»:

- Учебный проект обязателен для всех обучающихся . Он выполняется на учебных занятиях и выступает способом освоения содержания учебного модуля .**
- Проект направлен на достижение конкретной цели и решение какой-либо проблемы . Это может быть проблема личностной или социальной значимости .**
- Продукт проекта представляется в форме макета, конструкторского изделия, модели, какого-либо материального или виртуального объекта**
- Обязательно участие обучающихся в оценке и самооценке результатов**




Инвариантный модуль
«Технологии обработки
материалов и пищевых
продуктов»,



Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» изучается в 5–7 классах в объеме 98 часов и состоит из трех тематических блоков: «Технологии обработки конструкционных материалов» (42 часа),

«Технологии обработки пищевых продуктов» (22 часа) и «Технологии обработки текстильных материалов» (34 часа).

Каждый тематический блок последовательно раскрывается в 5, 6 и 7 классах, что позволяет обучающимся осваивать технологии обработки разных материалов – древесины, металлов, текстильных и композитных материалов, пищевых продуктов, а также развивать умения и навыки в области проектирования изделий, конструирования и моделирования,



Этапы изучения технологий обработки материалов

1. Историко-культурное значение материала

2. Экспериментальное изучение свойств


3. Знакомство с инструментами, приемами работы. Организация рабочего места.

**4 Изучение и освоение технологий обработки материалов.
Изготовление изделий**

.5.Знакомство с профессиями, связанными с изучаемыми технологиями

Реализация проектной деятельности :5-8 класс

- **в 5 классе** выполняется мини-проект «Разработка паспорта учебного проекта»,
 - девочки-текстильное изделие «Утилизация текстильных отходов»- «Игольница»
 - мальчики- украшение русской избы в технике аппликации «Домовая резьба»
- **в 6 классе** - «Изделия из текстильных и поделочных материалов».
 - девочки- изделие «Чехол для телефона»
 - мальчики- «Подставка под кружку. Подарок к празднику День Матери»
- **в 7 классе** — «Разработка дизайн-проекта изделия на основе мотивов народных промыслов (по выбору)»,
 - девочки- «Изготовление сумочки» или «Прихватка» в технике «Лоскутная пластика»
 - мальчики- «Изготовление кормушек для птиц»
- **в 8 классе** — профориентационный групповой проект «Время и мода»
 - девочки- плетение изделий в технике «Макраме»
 - мальчики– плетение из шнура - паракорда «Подарок брату»



Тема урока: «Технологии обработки конструкционных материалов. Технология, ее основные составляющие. Бумага и ее свойства».5кл

Практическая работа «Изучение свойств бумаги»

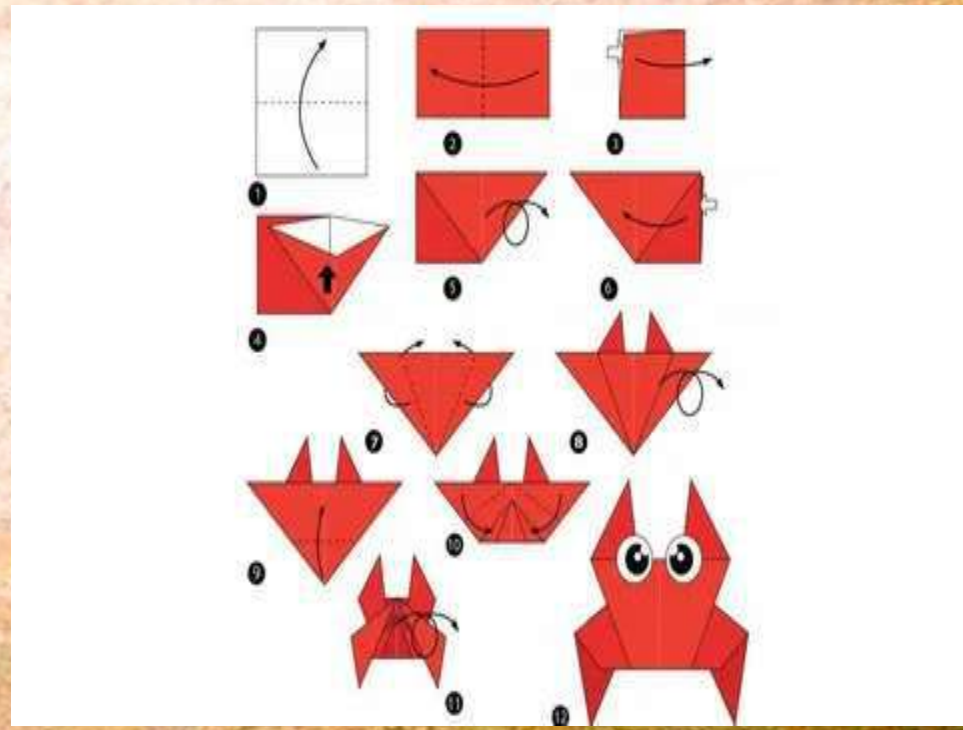
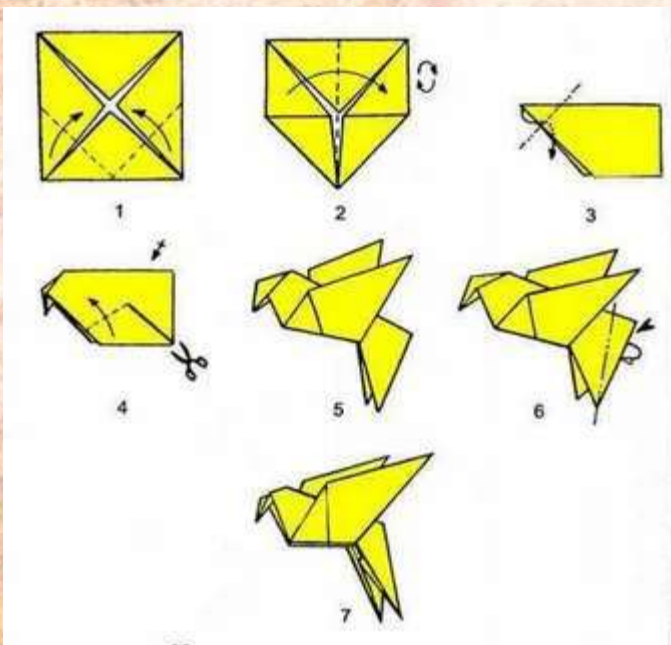
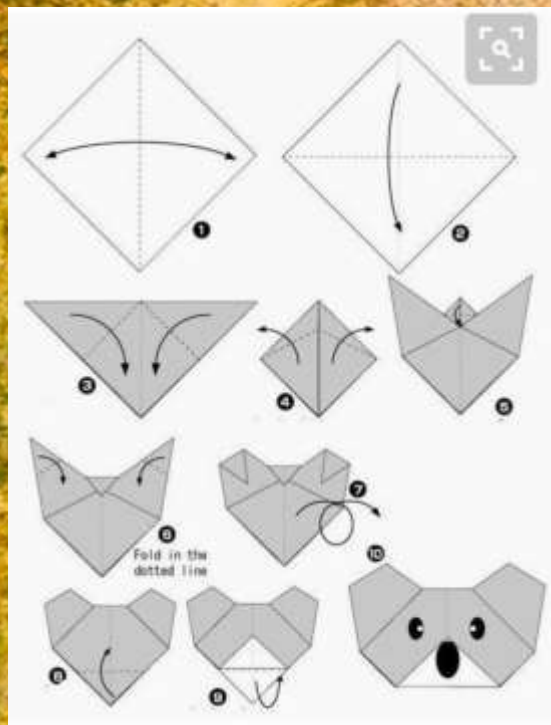
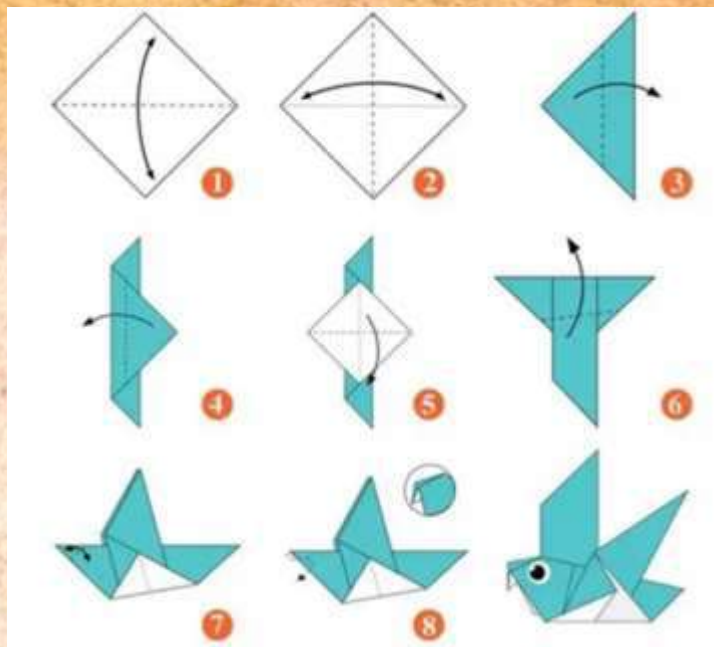
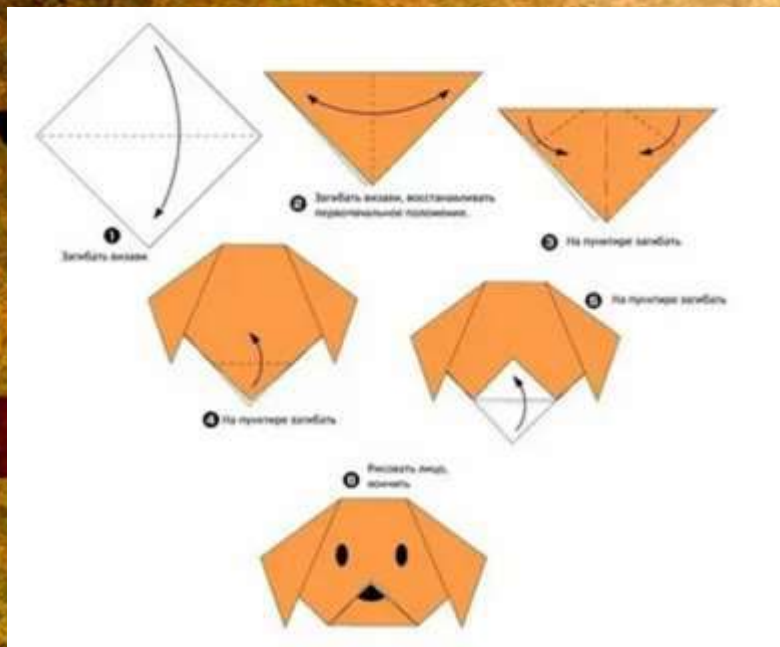
Цель: изучение свойств бумаги на примере наиболее используемых видов бумаги в быту, рисовании и художественно-практических работах.

Оборудование и материалы: карандаш, линейка, ножницы, фломастеры, бумага 3–5 видов (салфетка, калька, офисная (писчая) бумага, бумага для рисования, картон).

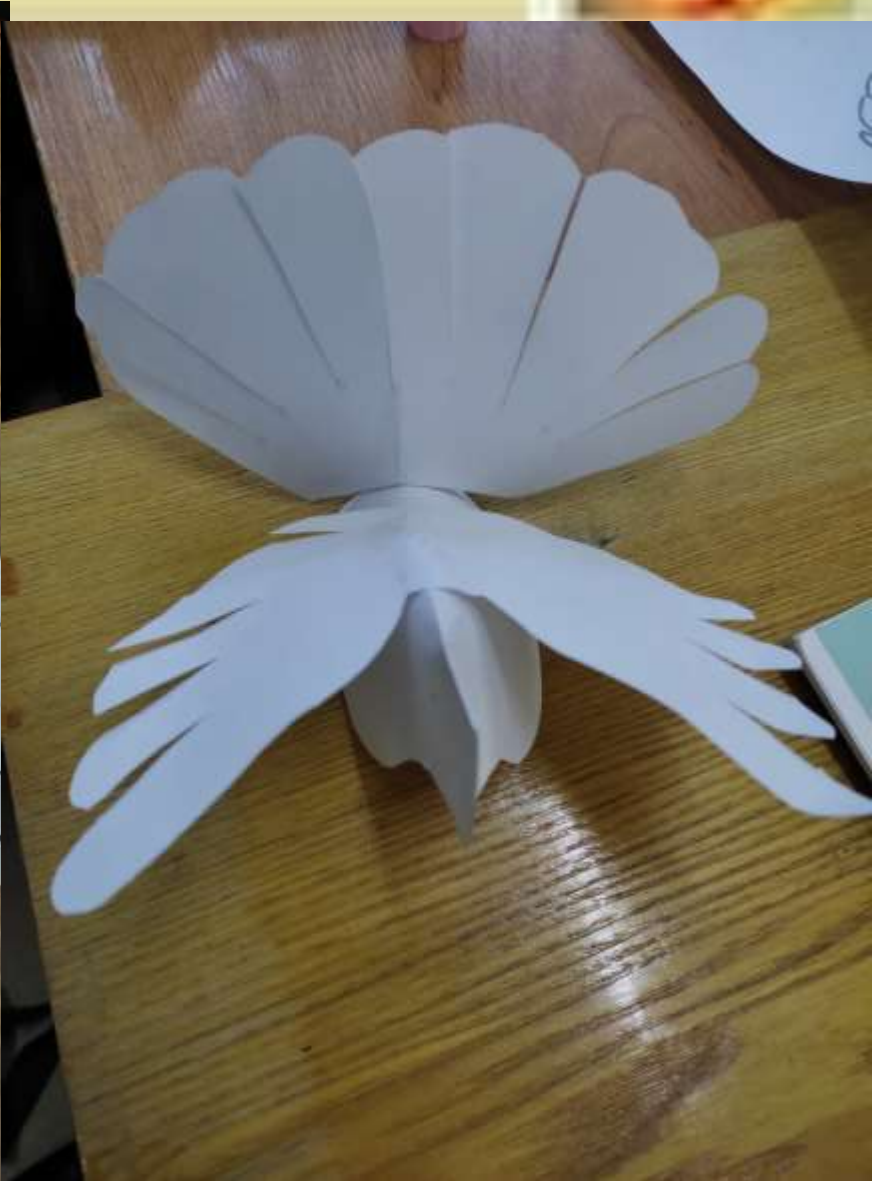
Задание: расположите материалы и инструменты на рабочем столе.

- 1. Изучите предложенную таблицу. Обсудите между собой и с учителем, как будете исследовать те или иные свойства материалов.**
- 2. Проводите изучение свойств материалов по очереди, заполняя таблицу количественной или описательной (качественной) информацией.**





Проектная работа «Изготовление голубей»





Тема урока: «Технологии обработки древесины ручным инструментом».

**Практическая работа «Технологические операции по обработке древесины
ручным инструментом»**

Цель: освоение приемов работы ручными инструментами в процессе обработки древесины.

Оборудование и материалы: заготовки из древесины, ручные деревообрабатывающие инструменты, разметочные инструменты.

Задание:

- 1. Выбрать заготовку из древесины.**
- 2. Познакомиться с правилами разметки. Выполнить разметку заготовки для пиления заготовки в размер (размер определяется учителем или обучающимися в зависимости от ее габаритов).**
- 3. Осуществить тренировочные упражнения по пилению заготовки в установленный размер.**
- 4. Выполнить разметку заготовки для осуществления строгания заготовки.**
- 5. Осуществить тренировочные упражнения по строганию кромок заготовки в установленный размер.**
- 6. Сделать вывод по результатам работы.**





Тема урока: «Технологии отделки изделий из древесины.

Декорирование древесины».

Проектная работа «Изучение способов отделки древесины»

Цель: освоить приемы выполнения разных способов отделки древесины и сравнить результаты работы.

Задание:

- 1. Познакомьтесь с правилами выполнения разных способов отделки.**
- 2. Выберите заготовку. Подготовьте заготовку к выполнению отделки (шлифовка).**
- 3. Выполните тренировочные упражнения по отделке древесины (лаком, краской)**

Сравните результаты работы. Какие варианты отделки древесины вы бы выбрали для своего изделия (проекта)? Почему?


- 4. Сделайте выводы. Что влияет на качество выполнения отделки?**





Проектное изделие «Подставка под горячую кружку»





ТЕМАТИЧЕСКИЙ БЛОК «Технологии обработки пищевых продуктов» 5 класс

Сформировать умения и навыки:

- ❖ о рациональном питании и значении разных продуктов в питании человека
- ❖ знания о химическом составе (белки, жиры, углеводы, микро- и макроэлементы, витамины) разных пищевых продуктов и суточной потребности организма человека (подростка) в данных веществах;
- ❖ о технологиях приготовления изучаемых продуктов питания.




Групповой проект по теме

«Питание и здоровье человека»:

□ – подготовка проекта к защите:

- 1) Заполните Паспорт проекта. «Фруктовый салат»
- 2) Положите все разработки технологических карт, рисунки, фотографии в Проектную папку. Опишите ход работы над проектом. Ответьте на вопросы : *Удалось ли достичь цель проекта?*

Почему были выбраны именно эти блюда?

- *Какие продукты и инструменты были использованы?*
 - *Какие блюда вы научились готовить, выполняя проект?*
 - *Какие технологии обработки продуктов вы изучили?*
 - *Какие блюда вы приготовили для своих близких?*
 - *Какие еще блюда вы планируете научиться готовить?*
- 

Проектная работа « Приготовление фруктового салата»



Тематический блок 5кл. «Обработка текстильных материалов»

Индивидуальный творческий (учебный) проект Изготовление игольницы «Шляпка»

- определение проблемы, продукта, цели, задач учебного проекта;
- анализ ресурсов; обоснование проекта; план выполнения проекта;
- выполнение эскиза проектного швейного изделия;
- определение материалов, инструментов;



Индивидуальный творческий (учебный) проект 5класс

«Изготовление чехла - сумочки для телефона»

Длина ткани для раскроя; (1 часть)
1см-припуск+2 см –подгиб+17 см-
длина чехла=20 см. Всего-40см



Ширина чехла:
11см _ 2см -припуски

Сгиб



ТЕМАТИЧЕСКИЙ БЛОК 6 класс

«Технологии обработки пищевых продуктов»

- *Каково назначение блюда?*
- *В какой ситуации блюдо будет употребляться?*
- *Какие требования предъявляются к блюду?*
- *Из каких продуктов планируете приготовить блюдо и/или выпечку?*
- *Какие технологии обработки продуктов вы будете использовать?*
- *Какие потребуются инструменты, оборудование, посуда?*
- *Каков план выполнения проекта?*
- *Какие знания и умения нужно освоить, чтобы выполнить проект?*

6 кл. Проектная работа «Разработка технологической карты проектного блюда из молока и/или молочных продуктов»

Продукты	Количество	Технология приготовления
Молоко		1...
Вода (если необходимо)		2...
(Укажите крупу)		3...
		4...
Сахарный песок		
(или без него)		
Соль		
Сливочное масло		

**Тема урока: «Профессии кондитер, хлебопек. Защита проекта по бкл
Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»**

«ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ»





ТЕМАТИЧЕСКИЙ БЛОК бкл

«Технологии обработки текстильных материалов»

Индивидуальный творческий (учебный) проект «Изделие из текстильных материалов» (например : сумка для инструментов, рюкзак; изделие в технике лоскутной пластики;)

- **выполнение декоративной отделки изделия;**
- **оценка качества проектного швейного изделия;**
- **самоанализ результатов проектной работы;**
- **подготовка проекта к защите.**

Проектные изделия Прихватка в технике «Лоскутная пластика» 6 класс



Тематический блок 7 кл

«Технологии обработки конструкционных материалов»

В качестве проектного изделия, посильного для обучающихся по уровню подготовки и времени на учебное проектирование, могут выступать светильник, сувенирная продукция, декоративные элементы для дома или дачи (полочка, подставка, подвеска и пр.), подставка под цветы, корпус для часов (настольных, настенных и пр.), органайзер (разного назначения) и др



ТЕМАТИЧЕСКИЙ БЛОК 7кл

«Технологии обработки текстильных материалов» 6часов

№ п/п	Наименование темы	Содержание темы
1.1	Конструирование одежды. Плечевая и поясная одежда	Конструирование одежды. Классификация одежды: по принадлежности, способу употребления, способу носки, сезону, стилю, возрасту, по основному материалу, технологии изготовления и др.
	Снятие мерок Моделирование плечевой и поясной одежды. (2 часа)	Плечевая и поясная одежда. Виды поясной и плечевой одежды. Размеры одежды (мужской, женской, детской). Мерки, правила снятия мерок. Конструкция одежды, основные характеристики (назначение, внешняя форма, требования к изделию, технологическое решение). Моделирование поясной и плечевой одежды.
1.2	Чертеж выкроек швейного изделия. Выполнение технологических операций (2 часа)	Расчеты для построения чертежа изделия. Чертеж выкроек швейного изделия. Выкраивание деталей изделия. Выполнение технологических операций по пошиву и отделке изделия. Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия (на основе туники), отделке изделия (по выбору обучающихся).
1.3	Оценка качества швейного изделия.(2 часа) Мир профессий	Оценка качества изготовления швейного изделия. Мир профессий. Профессии, связанные с производством одежды: дизайнер одежды, конструктор.....

Практическая работа «Выполнение технологических операций по раскрою и пошиву изделия, отделке изделия (по выбору обучающихся)» «Летняя сумочка»

Практическая работа состоит из трех частей: построение чертежа, выполнение раскроя изделия, пошив и декорирование.





**Калейдоскоп
проектных
работ
5-8 кл**



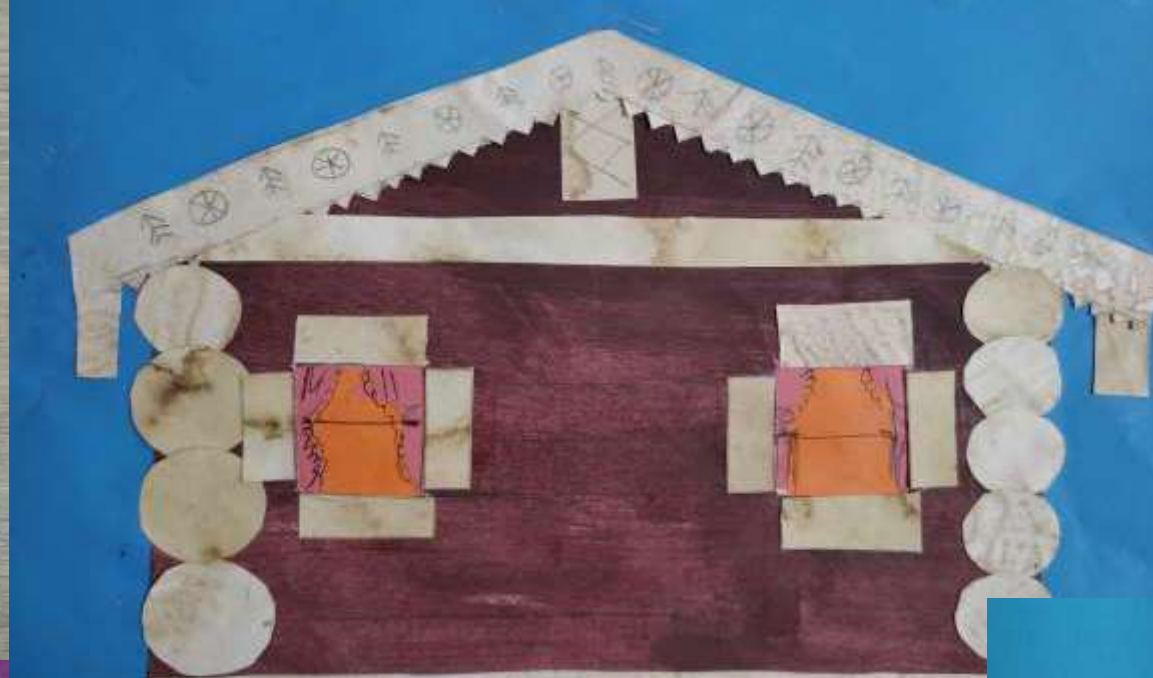


Проект «Поздравительная открытка – День МАТЕРИ» 5 класс



Проект «Моя улица»





Проект « Домик в деревне »-5 класс



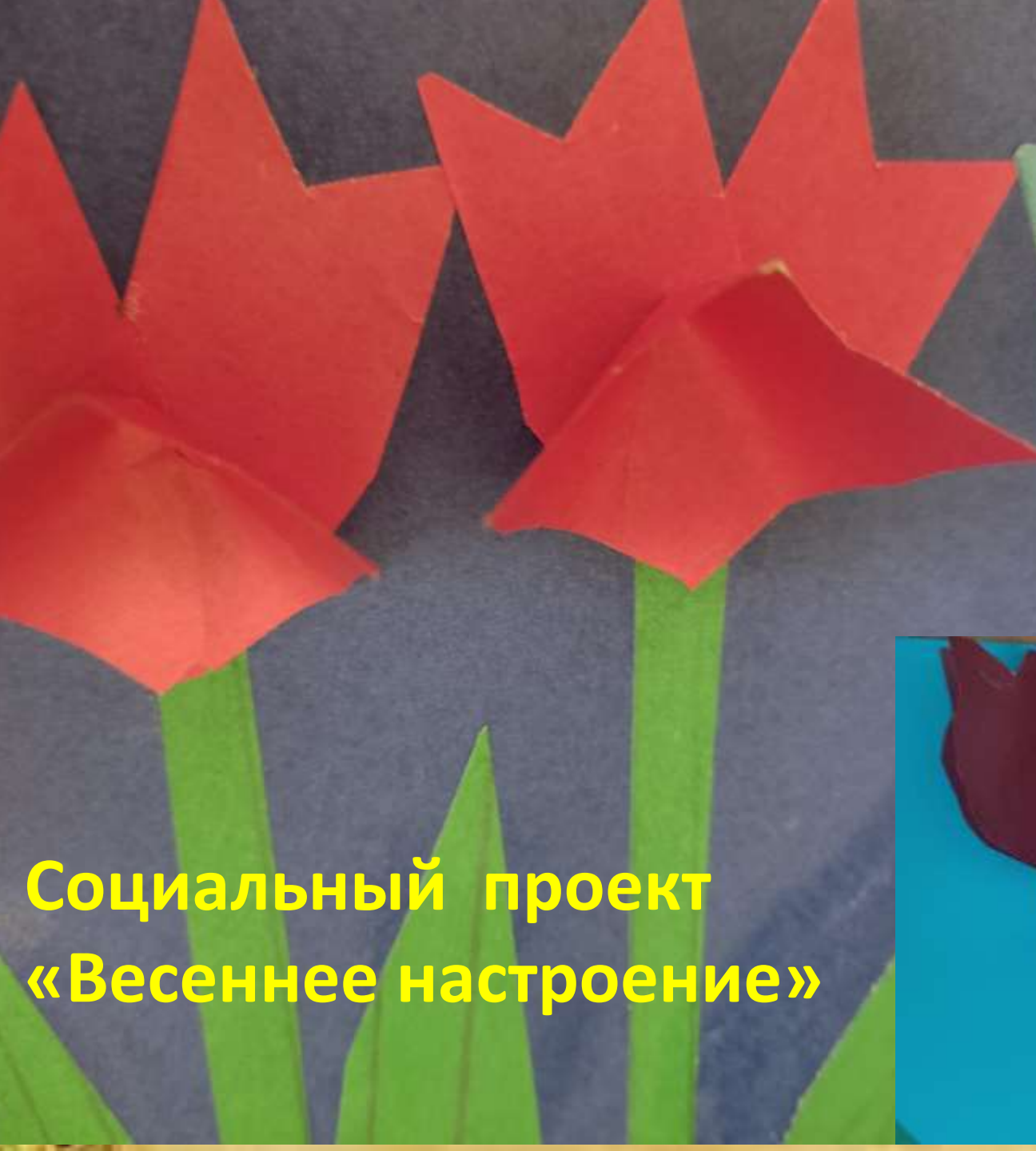


Прокт «Кухонный набор»
.Украшение
геометрическая резьба





творческое задание «8 марта» в технике ОРИГАМИ



**Социальный проект
«Весеннее настроение»**

ПРОЕКТ - « Победа будет за НАМИ »



Техника «Макраме» -8 класс



Социальный проект к 23 ФЕВРВЛЯ. «МЫ ГОРДИМСЯ»
(плетение из паракорда-8 класс)



КОНСТРУКТОР МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ

В ПЛАСТИНОВОЙ
КОРОБКЕ



РЕКОМЕНДОВАН
ДЛЯ УРОКОВ ТРУДА

3

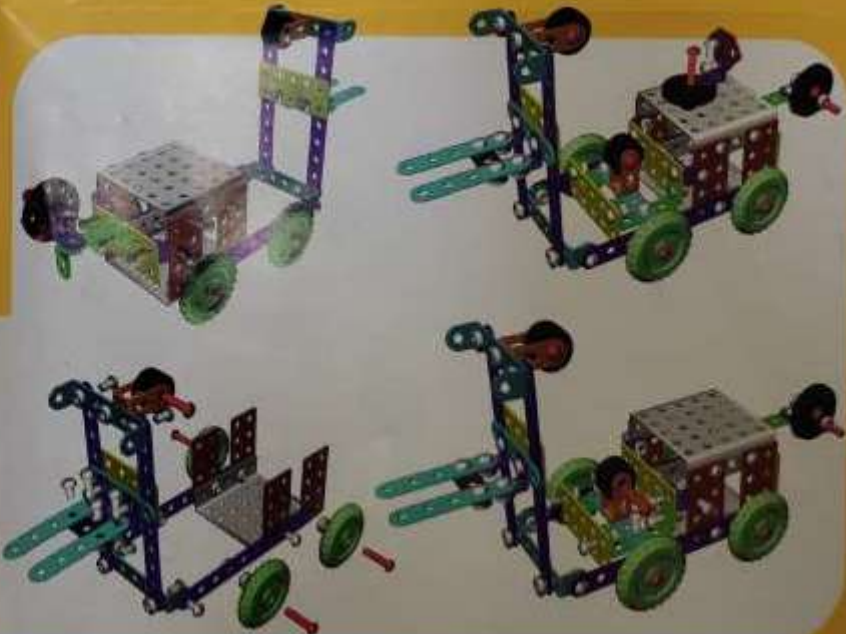
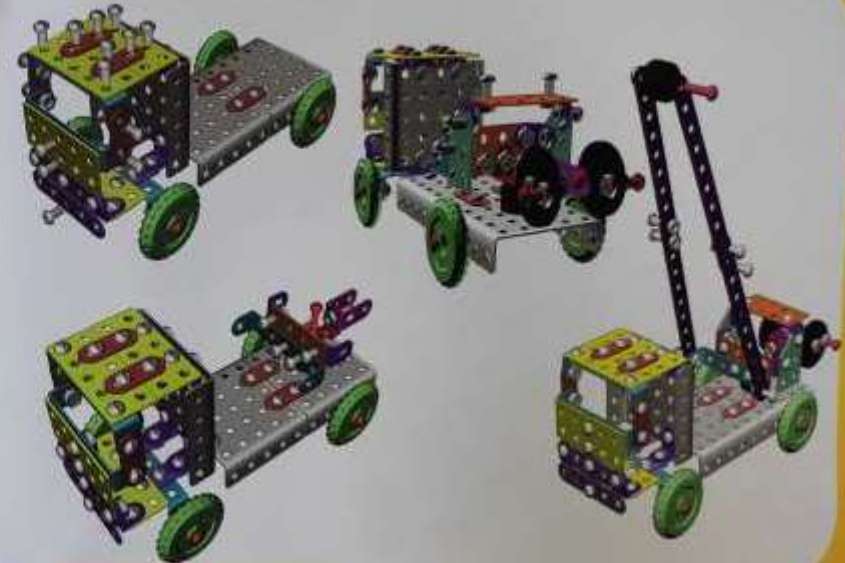
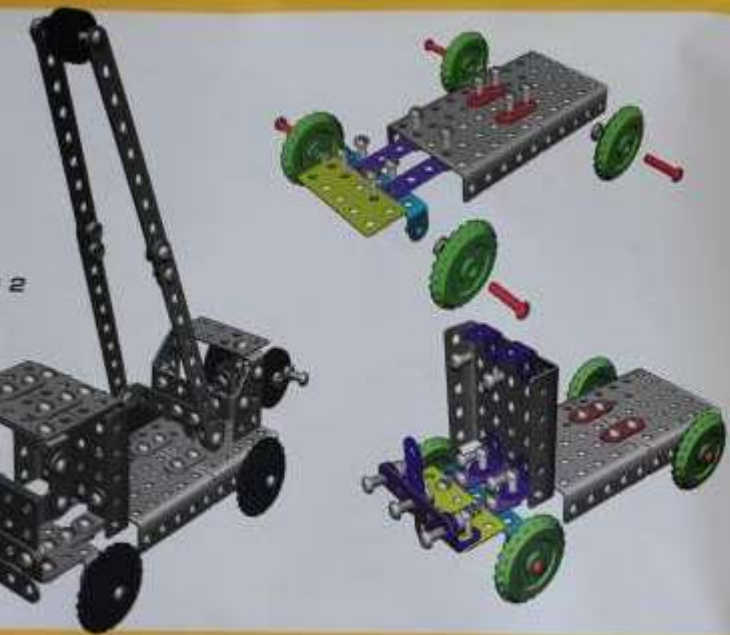


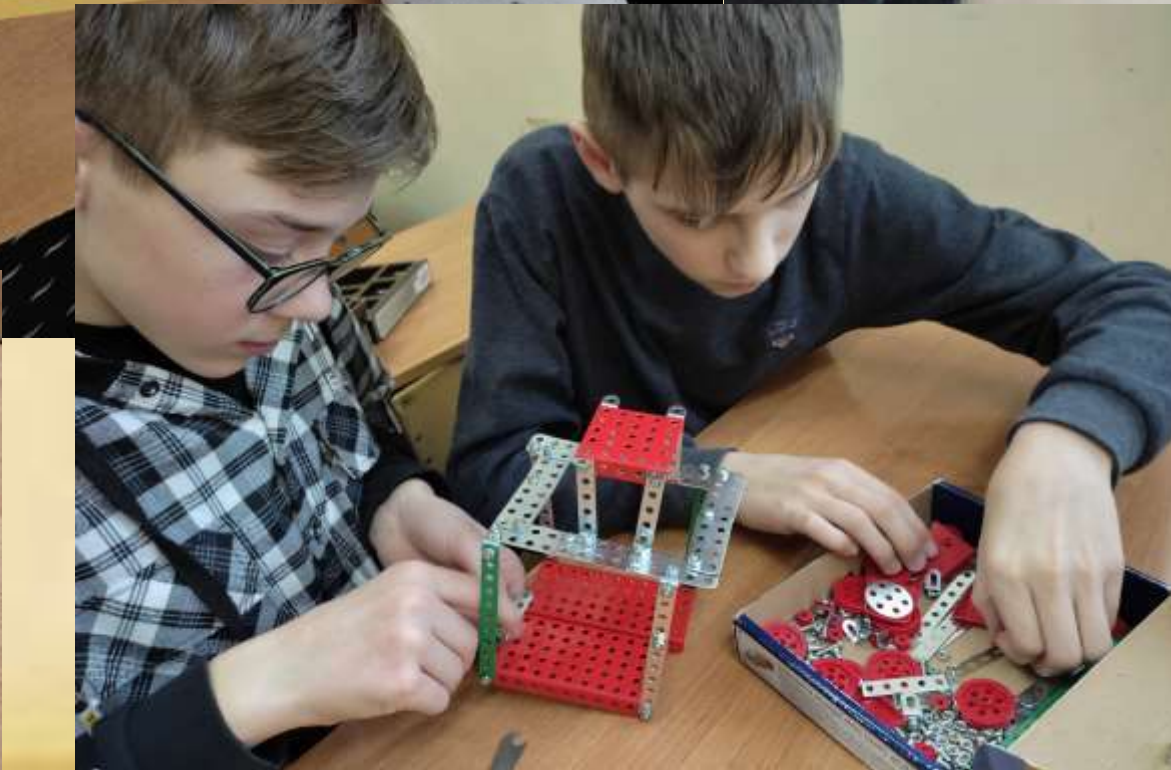
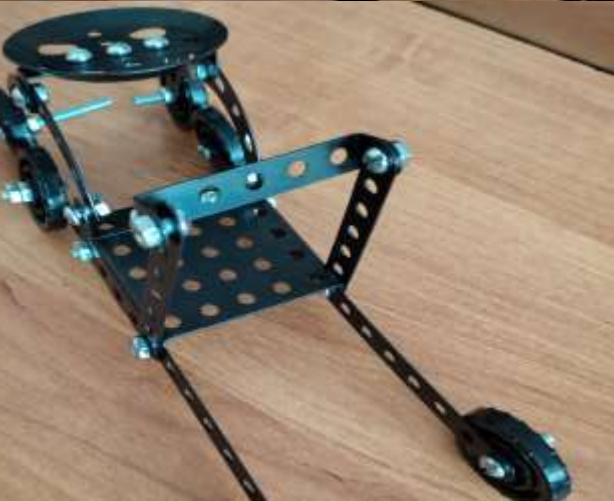
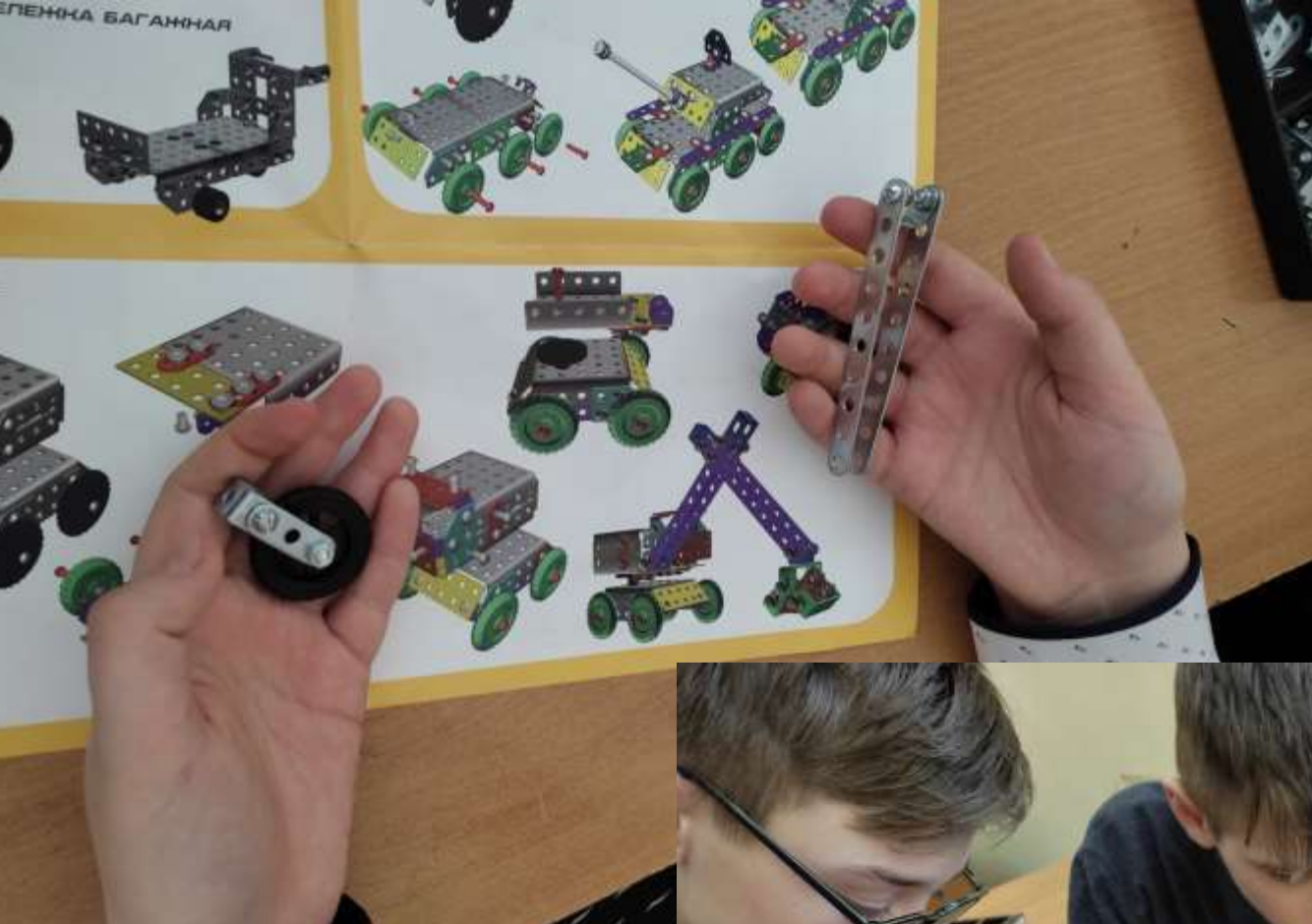
БОЛЕЕ
24
МОДЕЛЕЙ

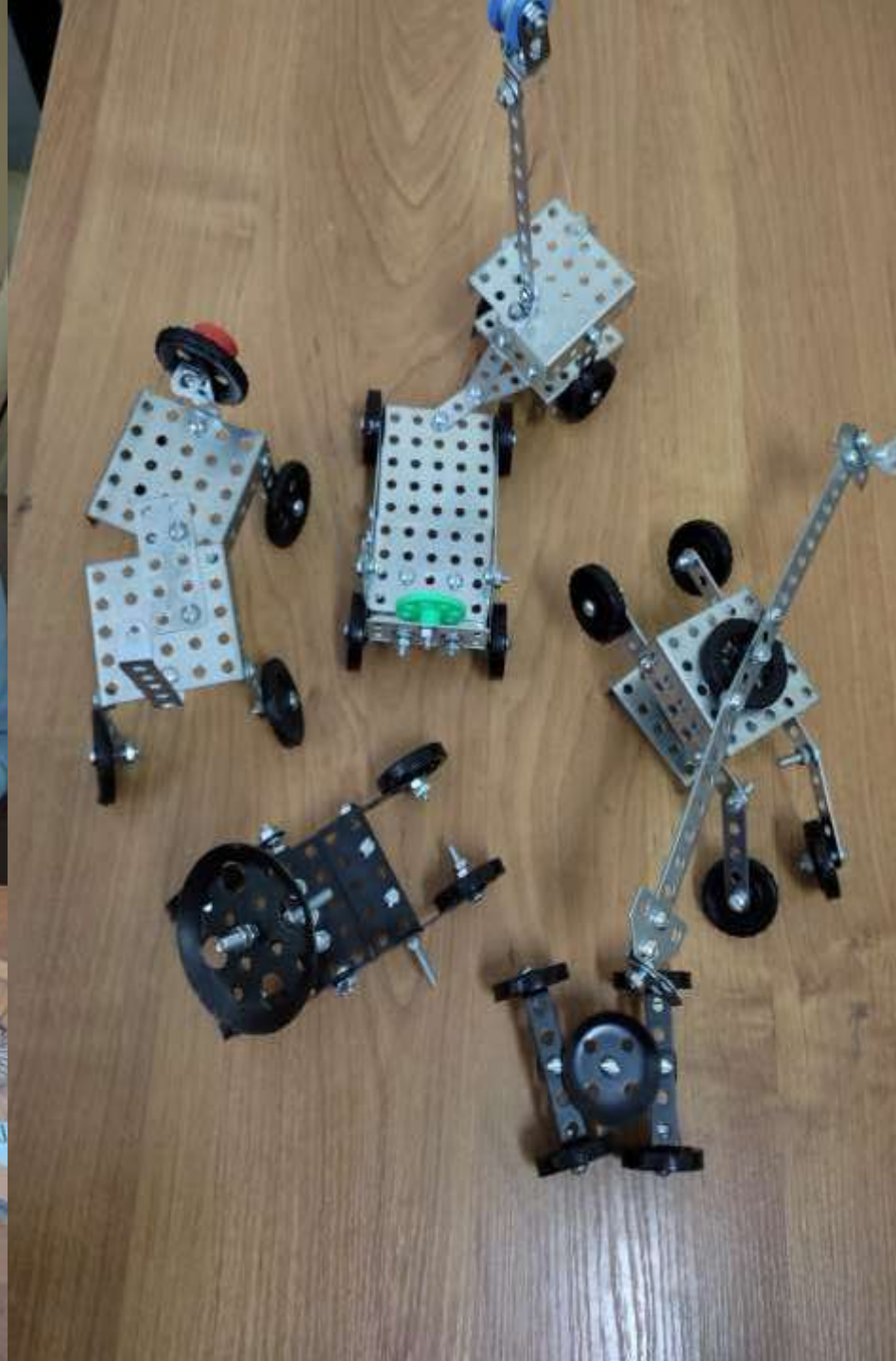
294
ДЕТАЛИ

ДЕТАЛИ
6-12
ЛЕТ









***Уже в школе дети должны получить
возможность
раскрыть свои способности,
подготовиться к жизни
в высокотехнологичном конкурентном
мире.***

Д. А. Медведев





Спасибо за
внимание!