

Методические рекомендации при реализации блока «Технологическая обработка пищевых продуктов»



ВЫПОЛНИЛА УЧИТЕЛЬ ТРУДА(ТЕХНОЛОГИИ)МБОУ ЦО №34 Г. ТУЛЫ
БОБЫЛЕВА МАРИНА ЮРЬЕВНА

Предмет «Технология» переименован в «Труд(технология)»

«О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 19 декабря 2023 г. № 618-ФЗ. Предусмотрено непосредственное применение федеральной рабочей программы по учебному предмету «Труд (технология)» с 1 сентября 2024 года



МИНИСТЕРСТВО
ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Ключевые особенности уроков труда:

- фокус на предметно-практическую деятельность
- приобретение базовых навыков работы с различными материалами
- знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сфере трудовой деятельности

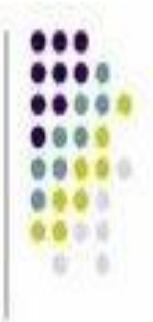


Основная цель программы по труду (технологии)

Успешная социализация грамотности на базе освоения культурологических и конструкторско-технологических знаний (о рукотворном мире и общих правилах его создания).

В рамках исторически меняющихся технологий) и соответствующих им практических умений, необходимых для разумной организации собственной жизни, воспитание ориентации на будущую трудовую деятельность, выбор профессии в процессе практического знакомства с историей ремесел и технологий

Основные содержательные линии предмета «Технология»



Базовой частью для программы по направлению «Обслуживающий труд» являются разделы:

- Кулинария;
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Обязательной дополнительной составляющей являются разделы:

- 1. Электротехнические работы;
- 2. Технология ведения дома;
- 3. Черчение и графика;
- 4. Современное производство и профессиональное образование.

Изменения в распределении часов по учебному предмету «Труд (технология)» в сравнении с предметом «Технология»

ФРП «Технология» 2023 г.	ФРП «Труд (технология)» 2024 г.
Модуль «Производство и технологии» 34 часа	Модуль «Производство и технологии» 20 часов; по 4 часа с 5 по 9 класс
Модуль «Компьютерная графика Черчение» 34 часа	Модуль «Компьютерная графика. Черчение» 34 часа (без изменений)
Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование» 34 часа в 7 классе – 12 ч., в 8 и 9 классах по 11 часов	Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование» 34 часа в 7 классе – 10 ч., в 8 и 9 классах по 12 часов
Модуль «Робототехника» 88 часов	Модуль «Робототехника» 88 часов (без изменений)

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 84 часа	Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» 98 часов (увеличено кол-во часов)
Тематический блок «Технологии обработки конструкционных материалов» 42 часа; по 14 часов с 5 по 7 класс	Тематический блок «Технологии обработки конструкционных материалов» 42 часа; по 14 часов с 5 по 7 класс (без изменений)
Тематический блок «Технология обработки текстильных материалов» 24 часа, в 5 и 6 классах по 12 часов	Тематический блок «Технологии обработки текстильных материалов» 34 часа в 5 и 6 классах по 14 часов, в 7 классе – 6 ч. (добавлены часы)
Тематический блок «Технологии обработки пищевых продуктов» 18 часов, в 5-7 классах по 6 часов	Тематический блок «Технологии обработки пищевых продуктов» 22 часа, в 5 и 6 классах по 8 часов, (добавлены часы); в 7 классе – 6 часов

Вариативность реализации содержания программы учебного предмета «Труд (технология)»

Программа составлена на основе модульного принципа построения учебного материала и допускает вариативный подход к очередности изучения модулей, принципам компоновки учебных тем, форм и методов освоения содержания. Может быть изменен порядок перераспределения учебного времени между модулями (при сохранении общего количества учебных часов).

Количество часов инвариантных модулей может быть сокращено для введения вариативных. Порядок, классы изучения модулей и количество часов могут быть иными с учетом материально-технического обеспечения образовательной организации.



Содержание программы

Модуль «Технологии, профессии и производства»

Модуль «Технологии ручной обработки материалов»

Модуль «Конструирование и моделирование»

Модуль «ИКТ»

Труд -> Технология

* Слесарная мастерская и токарное дело

* Ткани и Домоводство



Учитель скажет, что необходимо приносить на урок.

Методические рекомендации о преподавании учебного предмета «Труд (технология)» в 2024-2025 учебном году

Способ деления класса на подгруппы на уроке «Технологии» **определяет общеобразовательная организация и фиксирует его в ООП ООО.** Такое решение может быть принято в соответствии:

- с основными целями ОО, сформулированными в её ООП ООО;
- с запросами обучающихся и их родителей (законных представителей);
- с особенностями имеющейся учебно-материальной базы по технологии;
- с социально-экономическими условиями местности;
- с имеющимися педагогическими кадрами и уровнем их квалификации специализации и др.
- Постановления Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № СП 2.4.3648-20, Санитарные правила Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28

группы

- А** - с углубленным изучением технологий обработки древесины, металла и сплавов,
- Б** - с углубленным изучением технологии обработки текстильных материалов.



А может и не делить, если условия соответствуют выше перечисленным требованиям

ТЕМАТИЧЕСКИЙ БЛОК «Технологии обработки пищевых продуктов»

В 5-7 классах основная особенность изучения содержания тематического блока «Технологии обработки пищевых продуктов» заключается в том, что за 8–6 уроков необходимо сформировать базовые знания и умения обучающихся.

Учитывая, что продукты питания обучающимся хорошо знакомы на бытовом уровне, задача учителя – обобщить и систематизировать эти знания, дать представление о технологиях приготовления несложных блюд и, при наличии оснащенных кабинетов, организовать практические занятия и закрепить теоретические знания.



Учебный проект

Учебный проект по тематическому блоку «Технологии обработки пищевых продуктов» в 5 классе имеет ряд следующих ограничений: количество уроков (4 пары – 8 учебных часов), изучаемые темы (рациональное питание, технологии обработки овощей, круп, яиц). Следовательно, педагог может предъявить, например, такие требования к продукту учебного проекта: должны быть разработаны технологические карты блюд из овощей и крупы (по желанию и из яиц), обоснован выбор данных блюд для решения проблемы.

Практическая часть выполнена (при наличии условий – в классе, а если нет такой возможности, то в домашних условиях) и предоставлен отчет.



Темы учебных проектов в 5 классе могут быть связаны с режимом питания, рациональным питанием, включением в рацион обучающихся достаточного количества овощей, круп, блюд из яиц.

Например, учебные проекты на темы «Вкусный и полезный завтрак», «Быстрый завтрак» и прочие могут решать такую проблему: «Многие школьники не понимают важность завтрака или не успевают позавтракать. Следовательно, решить данную проблему можно, предложив вкусный и быстрый завтрак из блюд, приготовленных из изучаемых в рамках 5 класса продуктов (овощей, круп, яиц). Продукт проекта – меню завтрака, технологические карты блюд, обоснование пользы данных продуктов (блюд)».



6 класс

В 6 классе обучающиеся продолжают изучение состава пищевых продуктов и оценивать их место в рационе человека. При изучении пищевой ценности молока, молочных, кисломолочных пищевых продуктов, видов теста следует обратить внимание и на индивидуальную пищевую непереносимость некоторых веществ, содержащихся в молоке, пшеничной муке и т. д. и учитывать это при приготовлении блюд.

Одной из воспитательных задач уроков по изучению и приготовлению пищи является формирование уважения к культуре и традициям разных народов, проживающих в России, через знакомство с особенностями кухни разных регионов. Особая роль отводится развитию представления о культуре питания в семье на основе сложившихся традиций.



6 класс

Изучение тематического блока «Технологии обработки пищевых продуктов», необходимо спланировать в форме группового учебного проекта. И на первой же паре уроков составить с обучающимися план выполнения проекта, план изучения и приготовления разных блюд из молока, молочных продуктов, теста.

Ограничения (количество уроков и перечень продуктов) и требования к продукту учебного проекта также необходимо предъявить командам на первом уроке, например: разработать технологические карты блюд из кисломолочных продуктов (например, творога) и песочного теста (или предложить найти или самостоятельно придумать блюда, сочетающие тесто и молочные, кисломолочные продукты), обосновать выбор данных блюд для решения выявленной проблемы, выполнить практическую часть (при наличии условий – в классе, а если нет такой возможности, то в домашних условиях) и предоставить отчет.



6 класс

Учебный проект

Проблема учебного проекта также может быть связана с рациональным, здоровым питанием или разработкой кулинарного бренда, какими являются, например, тульский пряник, казанский Чак-Чак, осетинские пироги и другие блюда или выпечка, известные далеко за пределами региона, или разработкой авторского блюда для семейного праздника.

На итоговом занятии, подводя итоги изучения темы, предложите обучающимся подумать, какую важную задачу в жизни общества выполняют люди таких профессий, как пекарь, кондитер, хлебопек, пекарь-тандырщик, изучить востребованность этих профессий, найти колледжи, где можно получить эти профессии.



7 класс

В 7 классе завершается изучение тематического блока «Технологии обработки пищевых продуктов». Обучающиеся знакомятся с пищевой ценностью мяса, мяса птицы, рыбы и морепродуктов, учатся определять признаки свежести этих продуктов, готовить несложные блюда. При изучении рецептов блюд и технологий их приготовления также можно сделать акцент на особенности и кулинарные традиции региона, использовать для приготовления характерные для местного меню виды мяса и рыбы.

Этапы и требования к групповому учебному проекту такие же, как и в 5 и 6 классах: определить проблему, которая будет решаться при выполнении проекта, и освоить базовые знания и умения по изучаемой теме.

