



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Костромы «Гимназия №28»

## Региональный проект «Поезд мастеров»

# «Особенности реализации программы по Технологии в смешанных группах»



Подготовила *Елена Николаевна Сурчина*  
Учитель технологии



# Концепция

На основании Концепции преподавания предметной области «Технология», утвержденной 26 декабря 2018 года: «Технологическое образование является необходимым компонентом общего образования, предоставляя обучающимся возможность применять на практике знания основ наук, осваивать общие принципы и конкретные навыки преобразующей деятельности человека, различные формы информационной и материальной культуры, а также создания новых продуктов и услуг».



# ФГОС

## Федеральный государственный образовательный стандарт

не предусматривает деление при преподавании предмета «Технология» на мальчиков и девочек, все содержание должно быть освоено и мальчиками и девочками: вопросы кулинарии, швейного дела, резьбы по дереву и т.д.

Согласно ФГОС, решение о делении классов на группы для освоения образовательной программы по определенным предметам принимается самостоятельно образовательной организацией.



# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ

В настоящее время единственным действующим нормативным актом, который регулирует вопрос деления классов на группы при проведении учебных занятий, является приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 года № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», согласно которому: при проведении учебных занятий по "Иностранному языку" (II - IX классы), **"Технологии"** (V - IX классы), а также по "Информатике и ИКТ", "Физике" и "Химии" (во время проведения практических занятий) осуществляется деление классов на две группы



# программа «Технология»

- ▶ Авторским коллективом в составе Казакевича В.М., Пичугиной Г.В., Семеновой Г.Ю. разработана примерная рабочая программа «Технология» для 5-9 классов

Основные **особенности** предлагаемой программы — интегрированное содержание (отсутствие деления на принятые ранее направления обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии) и отказ от раздельного обучения мальчиков и девочек; деление классов на подгруппы осуществляется в соответствии с тематикой практических работ



# планирование

## Тематическое планирование

### Примерный тематический план для 5–8 классов

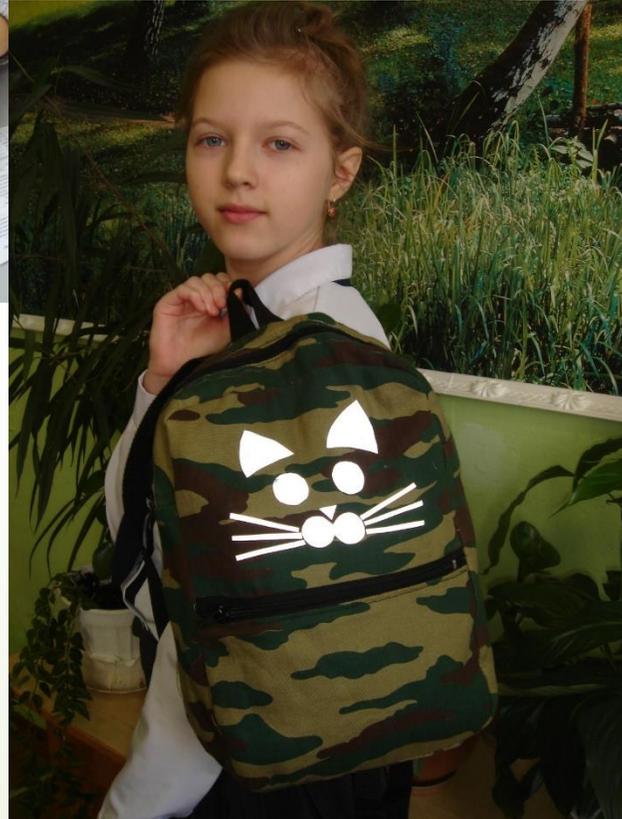
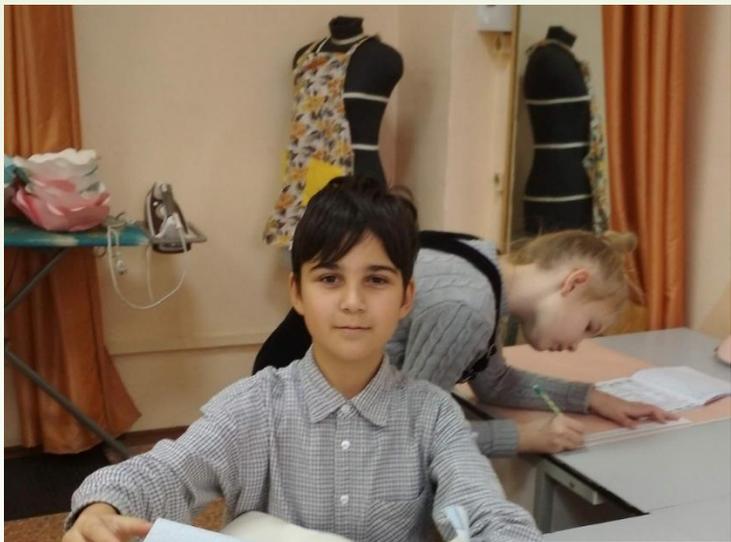
| Разделы и темы программы  | 5  | 6  | 7  | 8 |
|---|----|----|----|---|
| <b>Основы производства</b>  | 2  | 2  | 4  | 2 |
| 1. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)                                     | 1  |    |    |   |
| 2. Производство и труд как его основа. Современные средства труда                                 | 1  | 1  | 2  |   |
| 3. Продукт труда  |    | 1  |    |   |
| 4. Современные средства контроля качества   |    |    | 2  |   |
| 5. Механизация, автоматизация и роботизация современного производства                             |    |    |    | 2 |
| <b>Общая технология</b>   | 2  | 2  | 2  | 2 |
| 1. Сущность технологии в производстве. Виды технологий  | 1  |    |    |   |
| 2. Характеристика технологии и технологическая документация                                       | 1  | 1  |    |   |
| 3. Технологическая культура производства и культура труда   |    | 1  | 1  |   |
| 4. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии  |    |    | 1  |   |
| 5. Современные и перспективные технологии XXI века  |    |    |    | 2 |
| <b>Техника</b>  | 4  | 4  | 2  | 2 |
| 1. Техника и её классификация   | 1  |    |    |   |
| 2. Рабочие органы техники   | 1  |    |    |   |
| 3. Двигатели и передаточные механизмы   |    | 1  |    |   |
| 4. Органы управления и системы управления техникой  |    | 1  |    |   |
| 5. Транспортная техника   |    |    |    |   |
| 6. Конструирование и моделирование техники  | 2  | 2  | 2  | 1 |
| 7. Роботы и перспективы робототехники   |    |    |    | 1 |
| <b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>                 | 30 | 30 | 30 | 6 |
| 1. Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок             | 2  |    |    |   |
| 2. Виды и особенности свойств текстильных материалов  | 4  |    |    |   |
| 3. Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов | 2  |    |    |   |
| 4. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи                                     | 18 |    |    |   |
| 5. Технологии машинной обработки конструкционных материалов                                       | 4  | 16 | 12 |   |
| 6. Технологии машинной обработки текстильных  |    | 14 | 12 |   |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| материалов   |   |   |   |   |
| 7. Технологии термической обработки конструкционных материалов               |   |   | 4 |   |
| 8. Технологии термической обработки текстильных материалов                   |   |   | 2 |   |
| 9. Технологии обработки и применения жидкостей и газов                       |   |   |   | 2 |
| 10. Современные технологии обработки материалов.                             |   |   |   | 4 |
| <b>Нанотехнологии</b>  |   |   |   |   |
| <b>Технологии обработки пищевых продуктов</b>                                | 8 | 8 | 8 | 4 |
| 1. Основы рационального питания  | 1 |   |   |   |
| 2. Бутерброды и горячие напитки  | 2 |   |   |   |
| 3. Блюда из яиц  | 2 |   |   |   |
| 4. Технологии обработки овощей и фруктов                                     | 2 |   |   |   |
| 5. Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд |   | 1 |   |   |
| 6. Технологии обработки рыбы и морепродуктов                                 |   | 2 |   |   |
| 7. Технологии обработки мясных продуктов                                     |   | 2 |   |   |
| 8. Технологии приготовления первых блюд                                      |   | 2 |   |   |
| 9. Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов              |   |   | 2 |   |
| 10. Технологии приготовления мучных изделий                                  |   |   | 3 |   |
| 11. Технологии приготовления сладких блюд                                    |   |   | 2 |   |
| 12. Технологии сервировки стола. Правила этикета                             | 1 | 1 | 1 |   |
| 13. Системы рационального питания и кулинария                                |   |   |   | 2 |
| 14. Современная индустрия обработки продуктов питания                        |   |   |   | 2 |
| <b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>          | 2 | 2 | 4 | 8 |
| 1. Работа и энергия. Виды энергии  | 1 |   |   |   |
| 2. Механическая энергия  | 1 |   |   |   |
| 3. Тепловая энергия  |   |   |   | 2 |
| 4. Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей       |   |   | 2 | 2 |
| 5. Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии               |   | 2 | 2 |   |
| 6. Бытовые электроинструменты  |   |   |   | 2 |
| 7. Химическая энергия  |   |   |   | 2 |
| 8. Ядерная и термоядерная энергия  |   |   |   |   |
| <b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>            | 4 | 4 | 4 | 2 |
| 1. Информация и её виды  | 4 |   |   |   |
| 2. Способы отображения информации  |   | 4 |   |   |
| 3. Технологии получения информации   |   |   | 2 |   |
| 4. Технологии записи и хранения информации                                   |   |   |   | 2 |
| 5. Коммуникационные технологии и связь                                       |   |   | 2 |   |
| <b>Технологии растениеводства</b>  | 4 | 6 | 6 | 2 |
| 1. Характеристика и классификация культурных растений                        | 2 |   |   |   |
| 2. Общая технология выращивания культурных растений                          | 2 |   |   |   |

|  |    |    |    |    |
|--|----|----|----|----|
| 3. Технологии посева и посадки культурных растений   |    | 2  | 2  |    |
| 4. Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая   |    | 2  | 2  |    |
| 5. Технологии использования дикорастущих растений  | 2  | 2  |    |    |
| 6. Технологии флористики и ландшафтного дизайна  |    |    | 2  | 1  |
| 7. Биотехнологии   |    |    |    | 1  |
| <b>Технологии животноводства</b>   | 2  | 2  | 2  | 2  |
| 1. Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | 2  |    |    |    |
| 2. Содержание домашних животных  |    | 2  |    |    |
| 3. Кормление животных и уход за животными  |    |    | 2  |    |
| 4. Разведение животных   |    |    |    | 2  |
| 5. Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные.                               |    |    |    |    |
| <b>Социально-экономические технологии</b>  | 2  | 4  | 4  | 2  |
| 1. Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий                          | 2  |    |    |    |
| 2. Методы сбора информации в социальных технологиях  |    | 4  |    |    |
| 3. Рынок и маркетинг. Исследование рынка   |    |    | 4  |    |
| 4. Особенности предпринимательской деятельности  |    |    |    | 1  |
| 5. Технологии менеджмента  |    |    |    | 1  |
| <b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>   | 8  | 4  | 4  | 2  |
| 1. Сущность творчества и проектной деятельности  | 2  |    |    |    |
| 2. Этапы проектной деятельности  | 6  | 2  |    |    |
| 3. Методика научного познания и проектной деятельности   |    | 2  | 2  |    |
| 4. Дизайн при проектировании   |    |    | 2  | 1  |
| 5. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.  |    |    |    | 1  |
| <b>ИТОГО</b>   | 68 | 68 | 68 | 34 |









**фартуки**



**Мальчики в фартуках**







**Обработка  
текстильных  
материалов**



# рюкзакИ



# рюкзакИ



# КОЛЛЕКЦИЯ «Лето»



# Коллекция аксессуаров со светоотражающими элементами



«СИГНАЛ»



ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КОСТРОМСКОЙ  
ОБЛАСТИ «ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ТВОРЧЕСТВА»

# ДИПЛОМ

I степени  
НАГРАЖДАЕТСЯ

**Смирнов Федор.**  
МБОУ гимназия №28

в областном детско-юношеском заочном конкурсе  
дизайна одежды и аксессуаров «АРТ – ПОДИУМ 2017»  
Номинация: Модели с использованием светоотражающих

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КОСТРОМСКОЙ  
ОБЛАСТИ «ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ТВОРЧЕСТВА»

# ДИПЛОМ

I степени  
НАГРАЖДАЕТСЯ

**Воробьев Роман.**  
МБОУ гимназия №28

в областном детско-юношеском заочном конкурсе  
дизайна одежды и аксессуаров «АРТ – ПОДИУМ 2017»  
Номинация: Модели с использованием светоотражающих  
материалов  
Педагог: Сурчина Елена Николаевна



ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КОСТРОМСКОЙ  
ОБЛАСТИ «ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ТВОРЧЕСТВА»

# ДИПЛОМ

I степени  
НАГРАЖДАЕТСЯ

**Лебедев Алексей**  
МБОУ гимназия №28

в областном детско-юношеском заочном конкурсе  
дизайна одежды и аксессуаров «АРТ – ПОДИУМ 2017»  
Номинация: Модели с использованием светоотражающих  
материалов  
Педагог: Сурчина Елена Николаевна



Директор ГКУ ДО КО ЦПТ

Ю.С. Рыжова

г. Кострома  
23 апреля 2017 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КОСТРОМСКОЙ  
ОБЛАСТИ «ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ТВОРЧЕСТВА»

# ДИПЛОМ

I степени  
НАГРАЖДАЕТСЯ

**Завьялова Нина**  
МБОУ гимназия №28

в областном детско-юношеском заочном конкурсе  
дизайна одежды и аксессуаров «АРТ – ПОДИУМ 2017»  
Номинация: Модели с использованием светоотражающих  
материалов  
Педагог: Сурчина Елена Николаевна



Директор ГКУ ДО КО ЦПТ

Ю.С. Рыжова

г. Кострома  
23 апреля 2017 г.

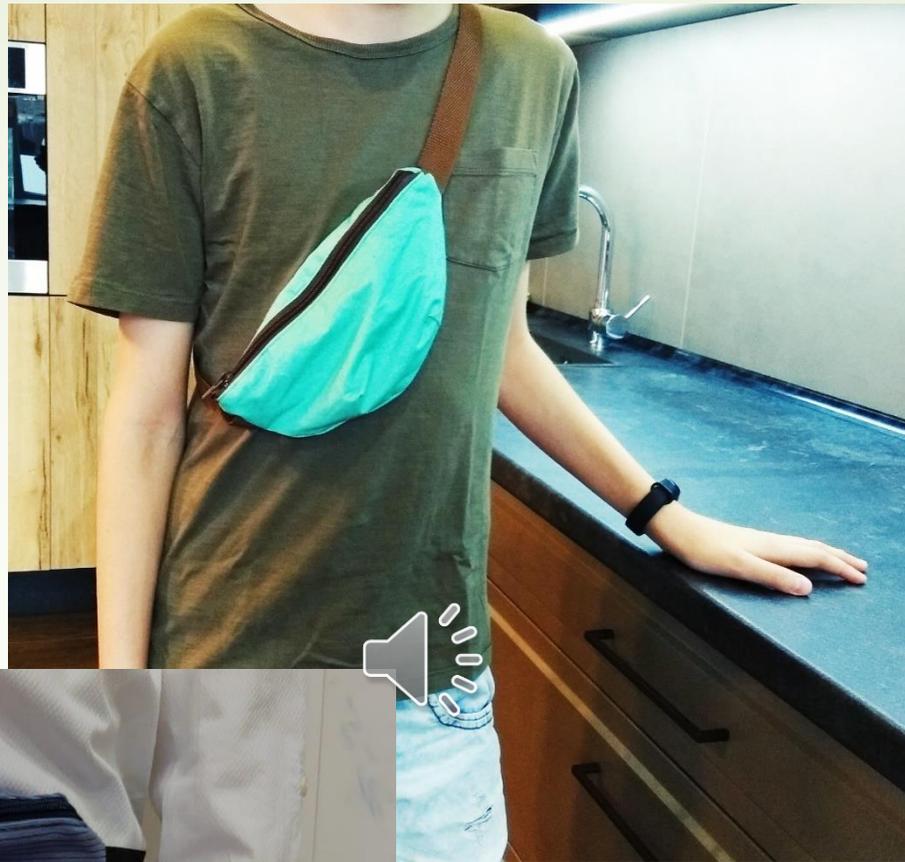




**Сумка -  
шоппер**

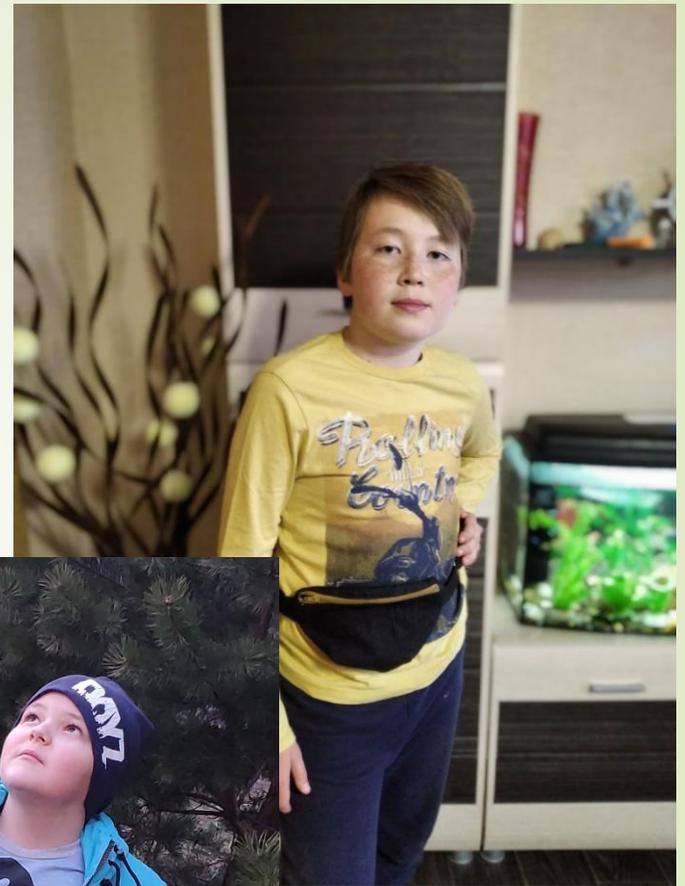
**Модный  
экологически -  
чистый аксессуар**





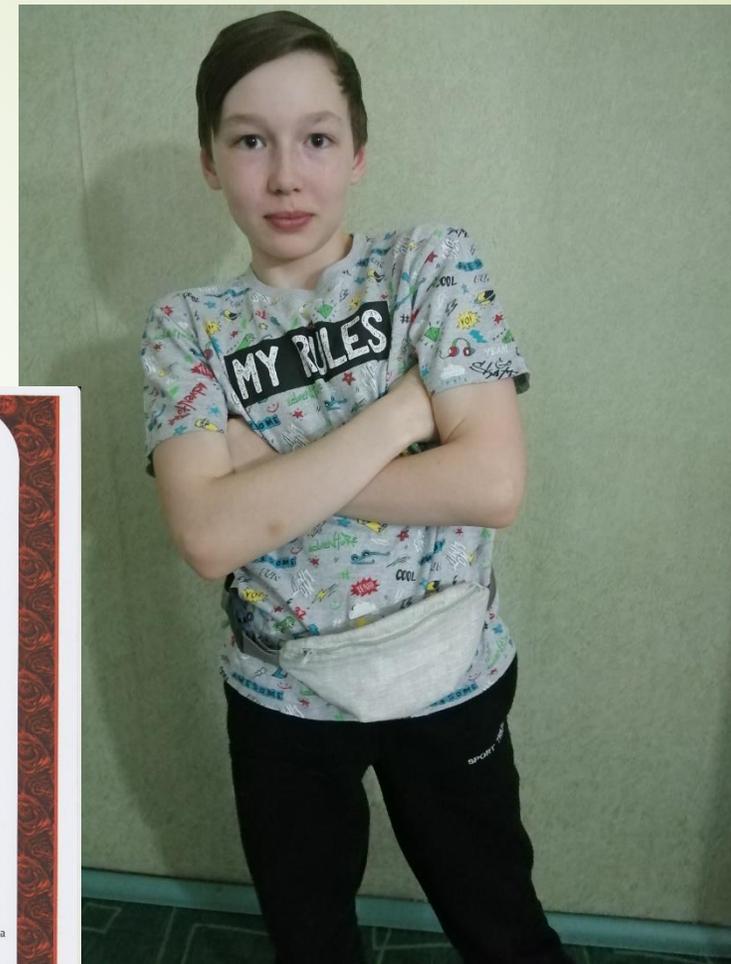
## Коллекция сумок «Карман на поясе»





## «Карман на поясе»





**АРТ-Подиум 2020**  
**«Аксессуары из традиционных материалов»**  
**3 место**

# Обработка пищевых продуктов



кулинария





# Кулинария





**Спасибо за внимание!**