

ОБОСНОВАНИЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ТЕМАТИКИ В СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (УРОЧНАЯ И ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)

Современные условия развития ребёнка представляют собой во многом агрессивную среду для его физического и интеллектуального развития, поэтому одной из ведущих задач всех участников образовательных отношений, включая педагогов-предметников, родителей (законных представителей) и непосредственно обучающихся способствовать укреплению и сохранению здоровья, формировать установку на здоровый образ жизни, гармоничное развитие как физическое так и духовно-нравственное.

В основных документах, регламентирующих результаты обучения общего образования (ФГОС ООО Приказ от 17.12.2010 №1897, ПООП ООО), зафиксирована задача - создание условий в общеобразовательных организациях для формирования установки на осознанное отношение обучающихся к выбору индивидуальных режимов двигательной активности и выбору индивидуального рациона здорового питания; на овладение современными оздоровительными технологиями, в том числе на основе навыков личной гигиены.

Результаты (предметные, личностные и метапредметные) освоения основной образовательной программы достигаются посредством урочной внеурочной деятельности. Общими для всех предметов является достижения личностных результатов, в том числе, одной из личностных характеристик выпускника за уровень основного общего образования должно стать: «осознанное выполнение правил здорового и экологически целесообразного образа жизни, безопасного для человека и окружающей его среды». Достижение планируемых личностных результатов должно быть направлено на «формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах» посредством реализации образовательных программ учебных предметов, в том числе и предметной области «Технология».

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ФОРМИРОВАНИЮ НАВЫКОВ ЗОЖ И ПРОФИЛАКТИКЕ УПОТРЕБЛЕНИЯ ПАВ У ДЕТЕЙ И ОБУЧАЮЩЕЙСЯ МОЛОДЕЖИ СРЕДСТВАМИ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

Пояснительная записка

Предметная область «Технология» является основным средством реализации технологического образования обучающихся и формированием у них одного из направлений общей культуры личности – технологической культуры. Ключевой особенностью технологического образования является предоставляемая школьникам возможность применять на практике теоретические знания основ наук естественно-математического цикла, осваивать в процессе продуктивной и проектной деятельности разные формы материальной и цифровой культуры.

В процессе освоения содержания предметной области «Технология» решается ряд воспитательных задач: формирование ответственного отношения к труду, самоопределение и ориентация обучающихся на профессиональную карьеру; осознание важности здорового образа жизни, связи здоровья человека и экологии.

Основными целями предметной области «Технология» является формирование у обучающихся проектно-технологической культуры, необходимой каждому выпускнику для социально-трудовой адаптации на рынке труда, деятельности на основе:

развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту;

демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности (ФГОС ООО).

В принятой «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные

общеобразовательные программы» на уровне основного общего образования выделены важнейшие элементы образовательной деятельности:

освоение рукотворного мира через создание учебных моделей (осуществляя взаимосвязь с другими предметами);

ознакомление через практику с профессиональными компетенциями;

приобретение практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни;

освоение проектной деятельности;

формирование ключевых компетентностей (информационной грамотности, сотрудничество и коммуникативность, инициативность, самоорганизация, предприимчивость);

знакомство с гуманитарными и материальными технологиями в реальной экономике территории проживания обучающихся, с миром профессий и организацией рынка труда. (Концепция).

В процессе практико-ориентированного изучения содержания предметной области «Технология» обучающиеся осваивают не только технологии обработки материалов, основы цифровой грамотности и технологии, связанные с жизнью и здоровьем людей: технологии обработки пищевых продуктов, биотехнологии, но и технологии, связанные с экологией жилища, материалов и окружающей среды, технологии здоровьесбережения и безопасного использования инструментов.

Интеграция в рамках основной образовательной программы программ учебных предметов, в том числе и предмета «Технология», и внеурочной деятельности и «Программы воспитания и социализации обучающихся при получении основного общего образования» должны обеспечить, в рамках формирования у обучающихся осознание ценности экологически целесообразного, здорового и безопасного образа жизни, а также:

осознанное отношение обучающихся к выбору индивидуального рациона здорового питания;

формирование знаний о современных угрозах для жизни и здоровья людей, в том числе экологических и транспортных, готовности активно им противостоять;

овладение современными оздоровительными технологиями, в том числе на основе навыков личной гигиены;

осознание обучающимися взаимной связи здоровья человека и экологического состояния окружающей его среды, роли экологической культуры в обеспечении личного и

общественного здоровья и безопасности; необходимости следования принципу предосторожности при выборе варианта поведения (ПООП ООО).

Особенностями содержания предметной области «Технология» в контексте его проектирования и реализации являются:

интеграция предметных и метапредметных результатов образования;

широкая вариативность содержания технологической подготовки, которая проявляется в планировании и реализации как традиционных для содержания обучения модулей, так и новых, в том числе за счет углубленного изучения предметной области и организации внеурочной деятельности учащихся;

нелинейность процессов изучения модулей, что позволяет группировать учебный материал как по классам (с усложнением по годам его освоения), так и по целостным модулям, охватывающих сразу большой объем учебного материала и изучаемый независимо от других модулей (разделов) предметной области;

ориентация на предметно-практическую и проектно-технологическую и исследовательскую деятельность, создание конкретных объектов труда и продуктов деятельности учащихся, посредством которых происходит усвоение знаний и практических способов действий;

акцент на решение обучающимися производственно-технологических задач (проектных, исследовательских, конструкторских, технологических, управленческих и предпринимательских) в процессе предметно-практической и проектно-технологической деятельности.

Вариативность и модульность содержания предметной области «Технология» позволяют составлять рабочую программу с учетом особенностей образовательного учреждения и региона, мнений участников образовательного процесса, обновления содержания и методов обучения, еще не зафиксированных в учебно-методических комплектах.

Рекомендации по разработке рабочих программ (планируемые результаты, содержание, тематическое планирование, описание материально-технического обеспечения (перечень оборудования, в том числе использование ИКТ, и перечень образовательных ресурсов (электронных и печатных))

В соответствии с п.18.2.2. ФГОС ООО рабочие программы учебных предметов, курсов, в том числе внеурочной деятельности должны разрабатываться на основе требований к

результатам освоения ООП ООО и обеспечивать достижение планируемых результатов освоения.

Рабочие программы учебных предметов, курсов должны содержать:
планируемые результаты освоения учебного предмета, курса;
содержание учебного предмета, курса;
тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.

Программа предметной области «Технология» реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час – в 8 классе – за счет сочетания урочной и внеурочной деятельности обучающихся, в том числе в рамках часов учебного плана, определяемых участниками образовательных отношений, в 9 классе – за счет вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности.

Содержание предметной области «Технология» сформировано из модулей, которые могут изучаться в той последовательности и объеме, который является наиболее приемлемым для участников образовательных отношений с учетом региональной специфики, наличия материально-технической базы.

Формирование навыков здорового образа жизни в процессе изучения модулей предметной области «Технология» должно планироваться в каждом модуле по таким направлениям: соблюдение правил безопасного обращения с инструментами, бытовой техникой, электроинструментами, правил использования бытовой химии, выбор безопасных и экологически безвредных материалов, соблюдение информационной безопасности.

В рамках изучения содержания модуля «Технологии обработки пищевых продуктов» предполагается системное формирование навыков здорового питания. Планируемые предметные результаты (в разрезе формирования навыков ЗОЖ) по итогам изучения модуля «Технологии обработки пищевых продуктов» за уровень основного общего образования – это знание и применение:

общих правил безопасных приемов труда, санитарии и гигиены;
санитарных требований к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю;
физиологических основ рационального питания;
правил составления пирамиды питания;
правил составления меню, рациона на день, неделю;
состава продуктов питания основных источников белков; углеводов; жиров; витаминов, микро – и макроэлементов;

правил механической и тепловой обработки продуктов (для сохранения большего количества полезных веществ, витаминов).

Примерное содержание модуля «Технологии обработки пищевых продуктов» за уровень основного общего образования по годам обучения

5 класс

Санитария и гигиена. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Физиологические основы рационального питания. Пирамида питания.

Хлеб и хлебобулочные изделия (пищевая ценность, приготовление бутербродов). Яйца (пищевая ценность, определение качества яиц, приготовление блюд из яиц). Горячие напитки (чай, кофе, какао), пищевая ценность, способы приготовления.

Крупы, макаронные изделия: значение в питании человека, химический состав, определение качества. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления макаронных изделий. Составление технологических карт приготовления блюд из крупы и макаронных изделий.

6 класс

Молоко и кисломолочные продукты: значение в питании человека, химический состав, определение качества. Технология приготовления молочных каш и супов.

Рыба и морепродукты: значение в питании человека, химический состав, определение качества. Технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Составление технологических карт приготовления блюд из рыбы. Сбалансированное питание.

Сервировка стола, этикет.

7 класс

Мясо: значение в питании человека, химический состав, определение качества.

Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества мяса. Приготовление блюд из мяса птицы. Составление технологических карт приготовления блюд из мяса.

8 класс

Технологии приготовления мучных, кондитерских изделий. Виды теста. Калорийность. Молекулярная кухня. Персонафицированное питание (общее представление)

Материально-техническое обеспечение (перечень оборудования, в том числе использование ИКТ, и перечень образовательных ресурсов (электронных и печатных))

Для реализации содержания модуля «Технологии обработки пищевых продуктов» необходимо:

1. Рабочее место педагога, оснащенное персональным компьютером с выходом в Интернет, мультимедийным оборудованием. Доска, инструменты для выполнения чертежей.
2. Рабочие места для обучающихся, оснащенные персональными компьютерами с выходом в сеть Интернет.
3. Электронные образовательные ресурсы, презентации, литература по соответствующей тематике.
4. Наборы для выполнения эскизов (альбом, цветные карандаши, ластик)
5. USB-флеш-накопитель (для обучающихся) для сохранения информации по проектам и практическим работам.
7. Наличие электронных средств обучения (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты и пр.);
8. Наличие и количество оборудования (соответствующего нормам СанПиНа) для выполнения практических и лабораторных работ по разделу «Кулинария»: плиты для приготовления пищи (вид, год выпуска), вытяжной шкаф/шкафы (год выпуска), холодильник (год выпуска), бытовая техника (микроволновая печь, чайник, весы, миксер, кухонный комбайн и др.), комплекты кухонной, столовой посуды, приспособлений, инвентаря;
9. Наличие санитарно-пищевой экспресс-лаборатории.

Образовательные ресурсы, в том числе, размещенные на образовательных сайтах:
<http://fcior.edu.ru/>, <http://school-collection.edu.ru/>

1. Кулинария как искусство приготовления пищи. Основы рационального питания. Изучение кулинарии как искусства приготовления пищи.
Введение понятий: кулинария, кулинарная обработка пищевых продуктов; пищевые продукты (их разнообразие); рацион, рациональное питание, режим питания, пирамида питания.
<https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F>

<http://www.poedim.ru/content/1110-что-такое-кулинария>

<http://fb.ru/article/221057/кулинария---это-искусство>

<http://www.neboleem.net/stati-o-zdorovom-pitanii/5478-racionalnoe-pitanie.php>

<http://sovets.net/4980-ratsionalnoe-pitanie.html>

<http://vesnorme.net/zdorovoe-pitanie/racionalnoe-pitanie.html>

2. Состав пищевых продуктов. Практическая работа «Сбор информации о составе и пищевой ценности, калорийности продуктов питания. (Работа с источниками информации)».

Изучение пищевой ценности продуктов (Для жизнедеятельности человеку нужна энергия, которую он получает из пищевых продуктов...).

Введение понятий: белки, жиры, углеводы, витамины, микро и макроэлементы; пищевая ценность продуктов, калорийность.

<http://www.bestreferat.ru/referat-282697.html>

<http://fb.ru/article/221057/кулинария---это-искусство>

<http://www.neboleem.net/stati-o-zdorovom-pitanii/5478-racionalnoe-pitanie.php>

<http://sovets.net/5062-pishchevaya-tsennost-produktov.html>

<http://vesnorme.net/zdorovoe-pitanie/racionalnoe-pitanie.html>

3. Санитария и гигиена на кухне. Кухонная посуда, инвентарь, бытовые электроприборы. Практическая работа «Как выбрать блендер? Сопоставление характеристик блендеров различных производителей».

Изучение санитарно-гигиенических требований при выполнении кулинарных работ.

Введение понятий: санитария, гигиена; спецодежда; маркировка разделочных досок, маркировка ножей; ассортимент кухонной посуды, инвентаря и приспособлений; бытовые электроприборы, используемые при приготовлении пищи, их технические характеристики (мощность, количество оборотов); правила мытья посуды; правила хранения пищевых продуктов.

<http://xn----7sbmbu3cs4b.xn--p1ai/?q=node/29>

<http://fb.ru/article/282306/vidyi-posudy-i-ee-naznachenie>

<https://gotov-doma.com/dekor/vidy-kuxonnoj-posudy/>

<http://gooosha.ru/top-10-bytovyx-priborov-dlya-kuxni/>

<http://www.gidpokuhne.ru/blog/bytovaya-tekhnika-dlya-kukhni/9-melkikh-bytovykh-priborov-kotorye-dolzhen-byt-na-kazhdo>

4. Обработка пищевых продуктов. Первичная обработка. Виды тепловой обработки продуктов. Технологическая карта и рецепт блюда.

Изучение требований к выполнению технологических операций. Понимание технологии как особого «закона», соблюдение которого обязательно.

Введение понятий: первичная обработка пищевых продуктов; тепловая обработка пищевых продуктов; способы тепловой обработки пищевых продуктов; технологическая карта, ее элементы; отличие рецепта и технологической карты; правила составления технологической карты.

<http://www.breath.ru/v.asp?articleid=737>

<http://megapredmet.ru/1-35612.html>

https://xn--80ahc0abogjs.com/gigiena-sanepidkontrol_733/kulinarnaya-obrabotka-pischevyih-58266.html

<http://restopen.ru/tekhnologicheskie-karty-blyud/>

<http://fb.ru/article/145185/tehnologicheskaya-karta-blyuda-osobnosti-i-pravila-sostavleniya>

<http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/>

5. Крупы в питании человека, их пищевая ценность. Бобовые в питании человека. Практическая работа «Составление технологической карты приготовления каши».

Изучение круп (ассортимента, свойств) как полезного продукта питания.

Введение понятий: злаки, крупы; качество круп, условия хранения; пищевая ценность круп, первичная и тепловая обработка круп; блюда из круп.

https://studopedia.ru/7_81803_znachenie-krup-v-pitanii-assortiment-harakteristika-siryaispolzuemogo-dly

<http://studall.org/all2-84628.html>

http://ksmash.ru/neocenimaya_polza_krup

6. Макароны изделия, пищевая ценность. Практическая работа «Составление технологической карты приготовления блюда из макарон»

Изучение видов макаронных изделий, технологии их приготовления.

Введение понятий: история возникновения макаронных изделий; изготовление макаронных изделий, исходное сырье, сорта, полезные свойства; тепловая обработка макаронных изделий, блюда из макаронных изделий.

https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65635b2ac68a4c53a88521306c26_0.html

<http://fb.ru/article/283591/makaronyi-polza-i-vred-kak-chasto-mojno-est-makaronyi>

<http://www.poedim.ru/content/157-makarony>

7. Хлеб и хлебобулочные изделия в питании человека, пищевая ценность. Бутерброды, их виды. Практическая работа «Составление технологической карты приготовления бутерброда».

Изучение истории хлеба; бутербродов, технологии их приготовления.

Введение понятий: ассортимент хлеба (хлебобулочных изделий), рецептура хлеба, сорта хлеба и хлебобулочных изделий; качество хлеба; значение хлеба в питании человека; бутерброды и их виды; технологическая карта приготовления бутербродов.

<http://www.vashaibolit.ru/296-znachenie-xleba-i-xlebobulochnyx-izdelij-v-pitanii-cheloveka.html>

<http://www.rasteniya-lecarstvennie.ru/4109-znachenie-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-v-pitanii-i-zhizni-cheloveka.html>

<http://www.russianfood.com/recipes/?fid=37>

<https://1000.menu/catalog/buterbrodj>

8. Овощи в питании человека. Виды овощей их пищевая ценность. Практическая работа «Сбор информации об овощах, их пищевой ценности»

Изучение видов и сортов овощей, оценка их роли в питании человека.

Введение понятий: виды овощей, сорта овощей, качество овощей, правила хранения овощей; пищевая ценность овощей, норма потребления овощей.

<http://fb.ru/article/198789/vidyi-ovoschey-i-sorta>

<http://sostavproduktov.ru/potrebitelyu/poleznye-svoystva/ovoshchy-v-pitanii-cheloveka>

http://studbooks.net/1926774/tovarovedenie/znachenie_ovoschey_pitanii_cheloveka

<http://name365.ru/produktyi/ovoshhi.html>

9. Первичная и тепловая обработка овощей. Практическая работа «Составление технологической карты приготовления блюда из овощей»

Изучение порядка и способов первичной и тепловой обработки овощей.

Введение понятий: первичная обработка овощей; виды тепловой обработки овощей, правила приготовления блюд из овощей, сохранение витаминов при обработке овощей.

<http://fb.ru/article/273474/kak-pravilno-delaetsya-pervichnaya-obrabotka-ovoschey>

<http://vitameal.ru/pit/pitt15.html>

<https://studfiles.net/preview/3651987/page:39/>

<http://foodteor.ru/konspekt-lektsij-po-predmetu-spetskers/89>

<http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/kak-obrabotat-ovoschi.html>

<http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=15>

<http://www.povarenok.ru/recipes/category/67>

10. Фрукты и ягоды в питании человека. Практическая работа «Сбор информации о фруктах и ягодах, их пищевой ценности»

Изучение видов и сортов фруктов, ягод; роль фруктов и ягод в питании человека.

Введение понятий: фрукты и их виды, сорта; качество фруктов, правила хранения и первичной обработки фруктов, ягод; пищевая ценность фруктов, ягод.

<http://frutom.ru/>

<http://filuz.ru/44-nazvanie-fruktoy-po-alfavitu>

http://www.davajpohudeem.com/pitanie_dlia_pohudeniya/svoistva_produktoy/frukty

<http://chem-polezno.com/frukty>

<http://fb.ru/article/337918/polza-fruktoy-i-ovoschey-samyie-poleznyie-ovoschi-i-frukty>