**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ О РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ В ДИСТАНЦИОННОМ РЕЖИМЕ**

**Составили**:

Викторова Татьяна Сергеевна, учитель МАОУ Гимназия №1 «Универс», руководитель ГМО учителей технологии г. Красноярска;

Смолянников Дмитрий Юрьевич, учитель МАОУ Лицей №9 «Лидер», руководитель РМО учителей технологии Свердловского района;

Долгова Мария Валерьевна, учитель МБОУ СШ №53, руководитель РМО учителей технологии Ленинского района

**Предложения по корректировке рабочих программ по классам:**

: В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова,

Е. Н. Филимонова, Г. Л. Копотева, Е. Н. Максимова

: В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова,

Е. Н. Филимонова, Г. Л. Копотева, Е. Н. Максимова

: В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова,

Е. Н. Филимонова, Г. Л. Копотева, Е. Н. Максимова

Рабочая программа, составленная на основании работы с учебником «Технология» 5-8 класс под редакцией В. М. Казакевич, Г. В. Пичугиной, Г. Ю. Семеновой, Е. Н. Филимоновой, Г. Л. Копотевой, Е. Н. Максимовой.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тематическое планирование с 01.04.-24.05.2020** | **16 часов / 8 часов** |
| 5 | *Раздел «Техника»* | |
| Что такое техника | 2 |
| Инструменты, механизмы и технические устройства | 2 |
| *Раздел «Обработка материалов»* | |
| Характеристики материалов | 1 |
| Свойства тканей | 1 |
| *Раздел «Растениеводство и животноводство»* | |
| Растение как объект технологии | 2 |
| Общая характеристика и классификация культурных растений | 2 |
| Животный мир в техносфере | 2 |
| Технологии животноводства | 2 |
| Растение как объект технологии | 2 |
| 6 | *Раздел «Техника»* | |
| Техническая система | 2 |
| Рабочие органы и двигатели ТС | 2 |
| Механическая трансмиссия в ТС | 2 |
| Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в ТС | 2 |
| *Раздел «Обработка материалов»* | |
| Технологии резания | 1 |
| Технология пластического формования материалов | 1 |
| Обработка древесных материалов | 1 |
| Обработка металлов и пластмасс | 1 |
| *Раздел «Растениеводство и животноводство»* | |
| Дикорастущие растения используемые человеком | 2 |
| Технологии получения животноводческой продукции | 2 |
|  |  |  |
| 7 | *Раздел «Обработка и получение материалов»* | |
| Производство металлов | 2 |
| Производство искусственных материалов и пластмасс | 2 |
| Обработка конструкционных материалов | 2 |
| *Раздел «Техника»* | |
| Двигатели | 2 |
| *Раздел «Растениеводство и животноводство»* | |
| Дикорастущие грибы | 2 |
| Искусственно выращенные грибы | 2 |
| Технологии выращивания животных | 2 |
| Кормление животных | 2 |
| 8 | *Раздел «Техника»* | |
| Системы управления | 1 |
| Автоматическое управление устройствами и машинами | 1 |
| Основные элементы автоматики | 1 |
| Автоматизация производства | 1 |
| *Раздел «Растениеводство и животноводство»* | |
| Микроорганизмы в биотехнологиях | 1 |
| Получение продукции животноводства | 2 |
| Разведение животных, их породы и продуктивность | 1 |

Предложения по корректировке рабочих программ по другим вариантам обучения. Вариант 1:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тематическое планирование с 01.04.-24.05.2020** | **16 часов / 8 часов** |
| 5 | Творческий проект: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 2 |
| Бутерброды открытые и закрытые. Горячие напитки | 2 |
| Блюда из круп изделий | 2 |
| Блюда из бобовых изделий | 2 |
| Блюда из круп макаронных изделий | 2 |
| Блюда из овощей | 2 |
| Блюда из фруктов | 2 |
| Блюда из яиц | 2 |
| 6 | Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда» | 2 |
| Блюда нерыбных продуктов моря | 2 |
| Блюда из нерыбных продуктов моря | 2 |
| Технология обработки рыбы. | 2 |
| Технология приготовления блюд из мясных продуктов. | 2 |
| Технология приготовления блюд из мяса | 2 |
| Технология приготовления блюд из птицы | 2 |
| Заправочные супы | 2 |
| 7 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол» | 2 |
| Блюда из молока продуктов. | 2 |
| Блюда из кисломолочных продуктов. | 2 |
| Изделия из жидкого теста. | 2 |
| Виды теста. | 2 |
| Виды выпечки. | 2 |
| Сладости и десерты. | 2 |
| Напитки. | 2 |
| 8 | Выявление основных традиций при выборе профессии. | 1 |
| Выявление основных тенденций при выборе профессии. | 1 |
| Выявление основных параметров при выборе профессии. | 1 |
| Пути получения профессии | 1 |
| Прогнозирование профессиональной карьеры. | 1 |
| Выбор идей, определение требований к профессиональной деятельности. | 1 |
| Анализ идей, выявление индивидуальных характеристик | 1 |
| Творческий проект «Мой профессиональный выбор» | 1 |

Предложения по корректировке рабочих программ по другим вариантам обучения. Вариант 2:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тематическое планирование с 01.04.-24.05.2020** | **16 часов / 8 часов** |
| 5 | Технологии обработки материалов. | 2 |
| Обработка с измельчением массы материала. | 2 |
| Графическое представление формы предмета. | 2 |
| Что такое энергия. | 2 |
| Накопление механической информации. | 2 |
| Технологии получения, преобразования и использования информации. | 2 |
| Формы графического представления информации. | 2 |
| Социальные технологии. | 2 |
| 6 | Технологии соединения деталей с помощью клея. | 2 |
| Технологии соединения деталей из текстильных материалов. | 2 |
| Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия различных материалов. | 2 |
| Тепловая энергия. Получение и использование тепловой энергии человеком. | 2 |
| Преобразование и аккумулирования тепловой энергии. | 2 |
| Технологии записи, хранения и передачи информации. | 2 |
| Виды социальных технологий. | 2 |
| Технологии социальной помощи и социального обслуживания. | 2 |
| 7 | Энергия электрического тока. | 2 |
| Энергия электромагнитного поля. | 2 |
| Источники и каналы получения информации. | 2 |
| Методы наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. | 2 |
| Опыты или эксперименты для получения новой информации. | 2 |
| Назначение социальных исследований. | 2 |
| Анкетирование. | 2 |
| Технологии опроса: интервью. | 2 |
| 8 | Автоматизация производства и основные элементы автоматики. | 1 |
| Плавление материалов и отливка изделий. Пайка, сварка и закалка материалов. | 1 |
| Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. | 1 |
| Особенности технологий обработки жидкостей и газов. | 1 |
| Химическая энергия и ее применение в производстве при обработке материалов. | 1 |
| Современные технологии записи и хранения информации. | 1 |
| Основные категории рыночной экономики. | 1 |
| Маркетинг как технология управления рынком. Методы исследования рынка. | 1 |

**Анализ образовательного контента для организации дистанционного обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Тематическое планирование** | **Ссылки на ресурсы** |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | <https://resh.edu.ru/subject/8/5/> |
| Технологии растениеводства |
| Технологии животноводства |
| Социально-экономические технологии |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности |
| 6 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/1236/> |
| Технологии растениеводства | <https://resh.edu.ru/subject/8/6/>  <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3272/start/>  <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3271/start/>  <https://resh.edu.ru/subject/lesson/2712/start/>  <https://resh.edu.ru/subject/lesson/2711/start/>  <https://ru.khanacademy.org/economics-finance-domain/core-finance/housing#home-equity-tutorial> |
| Технологии животноводства |
| Социально-экономические технологии |
| 7 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3276/control/1/#192621> |
| Технологии растениеводства | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3150/start/> |
| Технологии животноводства | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/3151/start/> |
| Социально-экономические технологии |  |
| Кулинария | <https://www.uchportal.ru/load/109-1-0-84547>  <https://videouroki.net/blog/vidieourok-miekhanichieskaia-i-tieplovaia-obrabotka-miasa.html> |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | <https://resh.edu.ru/subject/48/8/>  <https://lp.uchi.ru/distant-uchi>  <https://media.prosv.ru/static/books-viewer/index.html?path=/media/ebook/321622/>  <https://videouroki.net/blog/profiessional-noie-rieziumie-formy-samopriezientatsii-dlia-profiessional-nogho-obrazovaniia-i-trudou.html> |
| Технологии растениеводства |
| Технологии животноводства |
| Социально-экономические технологии |
| Методы и средства творческой и проектной деятельности |

**Предложения по организации образовательного процесса по предмету в дистанционном режиме для разных групп обучающихся:**

*Имеющих мотивацию к научению и способных работать самостоятельно:*

Для этой группы учащихся имеются комплексы учебных материалов (учебно-методические комплексы, курсы дистанционного обучения и т.п.), методически и технологически подготовленные для самостоятельной работы обучающихся, включающие в себя в том числе: текстовые, графические, аудио-, видеоматериалы учебного назначения, мультимедиа компьютерные обучающие программы, базы данных, системы моделирования, лабораторные комплексы, тренажеры, системы тестовых заданий и т.п. Оценить результат самостоятельного изучения можно посредством итогового, обобщающего тестирования, на основании которого можно выставить оценки за раздел, блок, модуль.

*С отсутствием мотивации и неспособных осваивать новое самостоятельно:*

Для такой группы учащихся необходима система (оперативной дистанционной связи с учителем, обеспечивающая консультационную поддержку обучающегося и включающая в себя: телефонные средства связи, систему электронной переписки, системы видеоконференц-связи и т.п.).

*Не имеющих технических возможностей к работе в «удаленном» доступе:*

В виде исключения организовать доступ таких учащихся в ОО с оборудованными учебными рабочими местами для самостоятельной работы с учебными материалами (оборудование для просмотра и прослушивания аудио- и видеозаписей, доступа в локальные и глобальные компьютерные сети и т.п.) по согласованию с медицинским работником.

**Образцы инструкций, памяток в освоении образовательной программы по предмету в «удаленном» доступе:**

***Для родителей:***

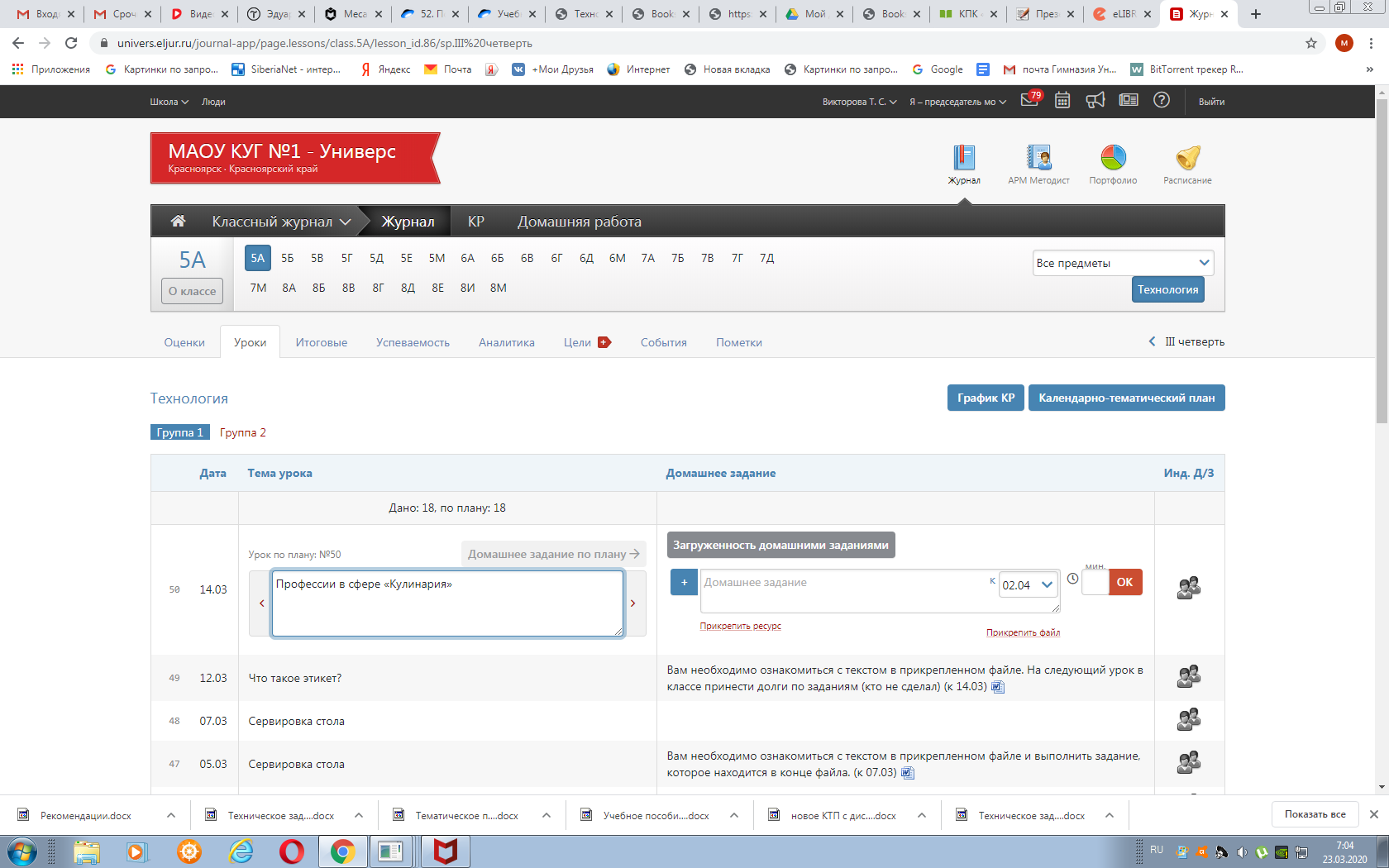
Для оперативной связи с учителями необходимо завести для ребенка отдельную почту, желательно в Gmail (бесплатная почтовая служба от компании Google), которая позволяет входить в разные службы с одного аккаунта. Ежедневно проверяйте почту и сообщения в электронном журнале, при отсутствии реакции со стороны учителя в корректной форме напоминайте о не выставленных оценках или непроверенных заданиях.

***Для детей:***

Ответы на задания учителя необходимо выполнять в соответствии с требованиями к оформлению документации (если не задан специальный вариант оформления). Текстовые документы выполняют шрифтом Times New Roman 14 размера, межстрочный интервал принимают одинарный или полуторный.

***Для учителей:***

Варианты обратной связи с учениками: электронная почта, электронный журнал. При использовании ЭлЖура есть возможность прикреплять к домашнему заданию как отдельные файлы с заданиями (текстовые, графические, презентации, электронные таблицы), так и ссылку на внешние ресурсы (кнопки «Прикрепить ресурс» и «Прикрепить файл» соответственно).



Использование тестирования в Гугл-формах облегчает проверку заданий и позволяет получить информацию о количестве учеников, принявших участие в тестировании. По ссылке: <https://support.google.com/docs/answer/7032287?hl=ru&ref_topic=9055304> можно быстро научиться создавать тесты.

При изучении новой темы желательно включать глоссарий, видео и иные пояснительные материалы, для того, чтобы ученики учились выделять трудности и находить пути выхода из этих затруднений самостоятельно, находясь в ситуации, когда к учителю нельзя обратиться сразу же, в момент объяснения темы.

Для актуализации знаний, и повторения того, что нужно для изучения нового, возможно указывать ссылки к тем материалам, где это можно повторить. При оценивании результатов работ разработать понятные для детей и родителей критерии оценивания и в обязательном порядке прикреплять к основному заданию для того, чтобы избежать непонимания при дистанционном общении с учащимися.