



**Тишкова
Надежда
Анатольевна,
учитель
технологии**

Образование: среднее специальное (1978 г., Свердловское педагогическое училище №1 им. М. Горького, специальность преподавание в начальных классах общеобразовательной школы, квалификация учитель начальных классов, старший пионерский вожатый);

Стаж педагогической работы - 32 года;
в данной должности – 15 лет,
в данном учреждении – 3 года.

Переподготовка: 2017г., ООО Учебный центр «Профессионал» программа профессиональной переподготовки «Технология: теория и методика преподавания в образовательной организации», квалификация Учитель, преподаватель технологии;
Повышение квалификации: 2014г., УГПУ, г. Екатеринбург, ОП «Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования: идеология, содержание, технология введения», 108ч.;

Достижения



Распространение и обобщение педагогического опыта

Публикации на сайте «Инфоурок»:

- рабочая программа по образовательной области «Технология» для специальных коррекционных классов VII вида со смешанным типом обучения, 7 класс;
- перспективный план развития кабинета технологии;
- методические разработки уроков технологии по темам: «Элементы материаловедения, 5 класс», «Бутерброды и горячие напитки, 5 класс», «Уход за одеждой, 6 класс»;
- презентации «Классификация профессий, 8 класс», «Декоративно-прикладное искусство, 5 класс»;
- инструкционные карты по кулинарии, 5-8 класс.

В педагогическом журнале «Большая перемена»:

- «Долгосрочный проект как способ творческого развития обучающихся в системе дополнительного образования».



Методическая тема:

«Применение современных подходов
по развитию познавательной
деятельности
в единстве процессов обучения и
воспитания на уроках технологии»

Нормативно-правовые документы

Федеральный уровень

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ.

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ. Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 апреля 2014г. № 276 «Об утверждении Порядка проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность». Порядок проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 7 апреля 2014г. № 276. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897) СанПиН 2.4.2.3286-15 от 10.07.2015 N 26

Региональный уровень

Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»,
приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 16.01.2018 № 6-Д «О создании и утверждении составов Аттестационной комиссии Министерства общего и профессионального образования Свердловской области и специалистов, привлекаемых для осуществления всестороннего анализа профессиональной деятельности педагогических работников, аттестующихся в целях установления первой, высшей квалификационных категорий, в 2018 году»

Муниципальный уровень

Распоряжение от 13 января 2017 г. № 27/46/36 Управления образования Администрации города Екатеринбурга «Об утверждении регламента работы рабочей группы Аттестационной комиссии Министерства общего и профессионального образования Свердловской области в муниципальном образовании «город Екатеринбург» в 2017 году»

Цель:

Создание условий, направленных на развитие интереса к труду у обучающихся 5-8 классов в процессе технологического образования.

Задачи:

- апробировать современные педагогические технологии, направленные на развитие интереса к предмету технология;

- разработать и внедрить дидактические и методические материалы для формирования универсальных учебных действий обучающихся на уроках технологии;

- провести мониторинг результативности обучения и обобщить результаты работы.

Современные педагогические технологии

Метод проектов

Личностно-ориентированное обучение

Информационно-коммуникационные технологии

Здоровье-сберегающие

Игровые

Здоровьесберегающие и игровые технологии

(при работе с детьми с ОВЗ)

«Чтобы сделать ребенка умным и рассудительным, сделайте его крепким и здоровым». Жан Жак Руссо

Физминутки:

Точечный массаж лица и головы.

Упражнения для головы, туловища:

«Гибкая шея», «Непоседа»,

«Лицо релаксанта», «Росток».

Упражнения для глаз:

«вертикальные», «горизонтальные»,

«круговые», «раскрашивание».

Для рук: «кулак-ребро-ладонь».

Смена деятельности на уроке.

Проветривание в перемену.



Игры:

Игры-упражнения: кроссворды, ребусы, викторины.

Игры-соревнования: все виды дидактических игр.

«Волшебный мешочек»

«Светофор»

«Ромашка»





Дизайн-проект «Русь»



Тематические выставки

«Новогодний хоровод»



«Светлая пасха»

«Куклы-закрутки»



«Космос»,
«Садовая скульптура»

Тематические выставки, уроки в рамках методического

объединения

«Экология и
культура»

«День
Конституции
и»

«Героика в
искусстве»





Дидактические материалы по технологии для 5-8 классов, включающие инструкционные карты по теме

Жареная рыба-технологическая карта

Мясо	Рыба	Масло растительное	Лук репчатый
Почистить и нарезать	Почистить и нарезать	Обжарить до золотистой корочки	Обжарить до золотистой корочки
Жарить отдельно	Жарить отдельно		
Положить гарнир и гарнир и зелень			

Технология приготовления борща с фасолью

Приложение № 1

Картофель	Капуста квашеная	Оливочное или льняное масло	Сельдь	Помидоры или томаты, фарш	Сметана, соль	Чеснок и зелень
Масло	Сметана	Томаты	Жир	Квашеный борщ	Варка при слабом кипении	Настаивание 10-15 минут
Сметана	Подать на стол					



Технологическая схема приготовления сочней с творогом

Мука	Творог	Яйца	Сахар	Сметана
Мука	Сахар	Творог	Яйца	Сметана
Мука	Сахар	Творог	Яйца	Сметана

Последовательность приготовления блюда «Рассольник домашний»

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить говяжий бульон.
3. Сварить говяжий бульон.
4. Нарезать капусту соломкой, картофель брусочками, морковь соломкой, лук репчатый полукольцами, огурцы соломкой.
5. Подготовленные овощи пассеровать.
6. В кипящий бульон положить басмачаную капусту порезанную соломкой.
7. Положить картофель, варить до готовности.
8. Добавить пассерованные овощи в суп.
9. Выложить огуречный рассол.
10. Добавить соль, специи и варить до готовности.
11. При отпуске в рассол добавить мясо, колбасные сосиски, колбаски, колбаски и жарен.
12. Наставим суп 10-15 минут.
13. Отпуск со сметаной.

Схема приготовления молочного с макаронами

Молоко кипящее	Соль, сахар	Масло сливочное
Варка до готовности	Отпуск	

Омлет с мясом (фаршированный)

Яйца	3 шт.	Мясные продукты нарезать ломтиками.
Масло	45	обжарить. Добавить соус, прокипятить.
Масса смеси	165	Смешать омлетную смесь, выложить на сковороду.
Ветчина или сосиски	34	Фарш выложить на середину.
Масло д/ж	3	После застывания завернуть края.
Соус красный	25	Положить шпатель.
Масса фарша	45	Положить мясной фарш.
Масса ш/ф	210	Положить мясной фарш.
Масло д/ж	5	Положить мясной фарш.
Выход	215	Положить мясной фарш.

Приготовление яичницы-глазуньи

Схема приготовления

1. Проверить количество яиц, вымыть их. Залить перьями, промыть, мелко нарезать.
2. На противне сковороду с разогретым маслом выложить яйца, не выходя при этом за пределы желтка. Посыпать белок и желток на сковороде специями 2-3 мин.
3. Разрезать готовую яичницу на порции, выложить на тарелки, украсить зеленым и подать на стол.

Продукты для бутербродов

Мидоры	Огурцы
Консервы	Яйца
Перец	

Рагу из овощей

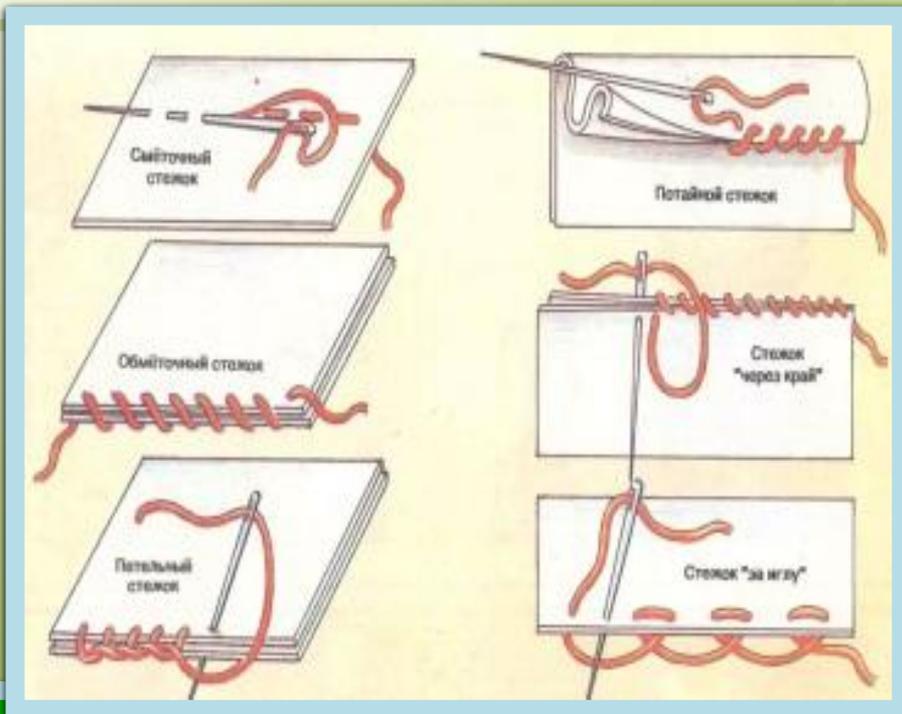
В состав этого блюда входят разнообразные овощи, которые не только полезны, но и обладают приятным вкусом. Картофель, морковь, лук, капуста и помидоры являются основными ингредиентами. Мякоть свеклы придает блюду особый вкус и способствует улучшению пищеварения. Лук придает остроту и аромат. Помидоры делают рагу более сочным и полезным. Картофель придает блюду сытность и способствует насыщению. Если рагу приготовить в духовке, оно будет еще более полезным и вкусным. Рагу можно подавать как самостоятельное блюдо, так и использовать его в качестве гарнира к мясу или рыбе. Рагу можно приготовить в любое время года, так как овощи доступны круглогодично.

Сопровождение обучающихся с особыми образовательными потребностями

Индивидуальные дидактические карточки на тему: «Калькуляция блюд», салат «Мимоза», «Борщ», «Морковная запеканка», «Рыба в кляре», «Гречневая каша с тушенкой», «Пицца с шампиньонами, колбасой и сыром», «Тонкие блины»



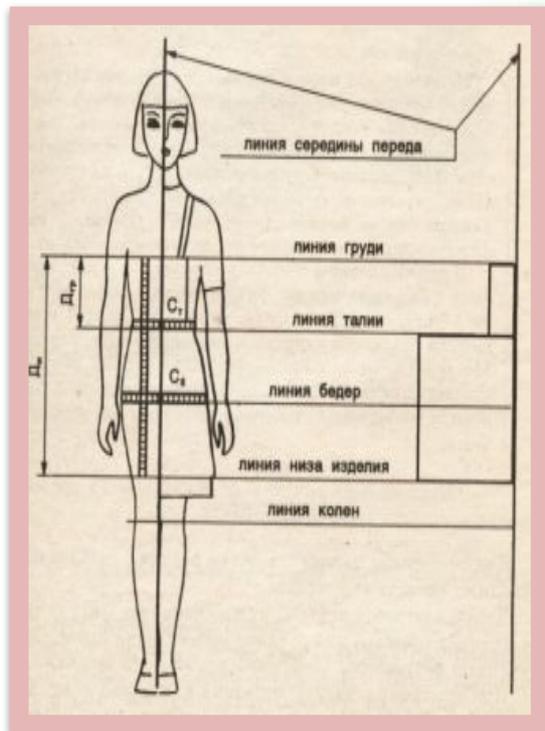
Пооперационные задания «Конструирование швейных изделий», «Машиноведение»



Краевые швы

- Краевые швы применяют при обработке низа изделия, рукавов, краев оборок, воланов и т. п. К краевым швам относятся швы вподгибку с открытым и закрытым срезом.
- Шов вподгибку с открытым срезом выполняют таким образом: сначала срез детали обрабатывают зигзагообразной строчкой, а затем подгибают на изнаночную сторону на 7 - 20 мм и закрепляют строчкой на расстоянии 2 - 3 мм от среза детали.
- Шов вподгибку с закрытым срезом: сначала срез детали перегибают на изнаночную сторону на 7 - 10 мм, а затем перегибают вторично на величину, предусмотренную моделью, и застрачивают на расстоянии 2 - 3 мм от края сгиба.

Пооперационные задания «Конструирование швейных изделий».



СОЕДИНЕНИЕ НАГРУДНИКА И ПОЯСА С НИЖНЕЙ ЧАСТЬЮ

Сложить нагрудник с нижней частью фартука, совмещая средними деталями и уравнивая срезы. Сколоть булавками.

Наполировать на нагрудник пояс, совмещая средними деталями и уравнивая срезы. Сколоть булавками. Сметать все сложенные детали. Убавить булавки.

Скрепить детали на расстоянии 10 мм от среза. Убавить нитки сметочной строчки.

Открыть пояс и расправить швы. Глубокоуте свободный срез пояса на 10 мм внутрь, приложить булавками к материалу. Убавить булавки. Расстрочить пояс на расстоянии 2-2 мм от обработанного края.

Убавить нитки сметочной строчки. Прутосметать.

Внеурочная деятельность



Общеинтеллектуальное



духовно-нравственное



спортивно-оздоровительное

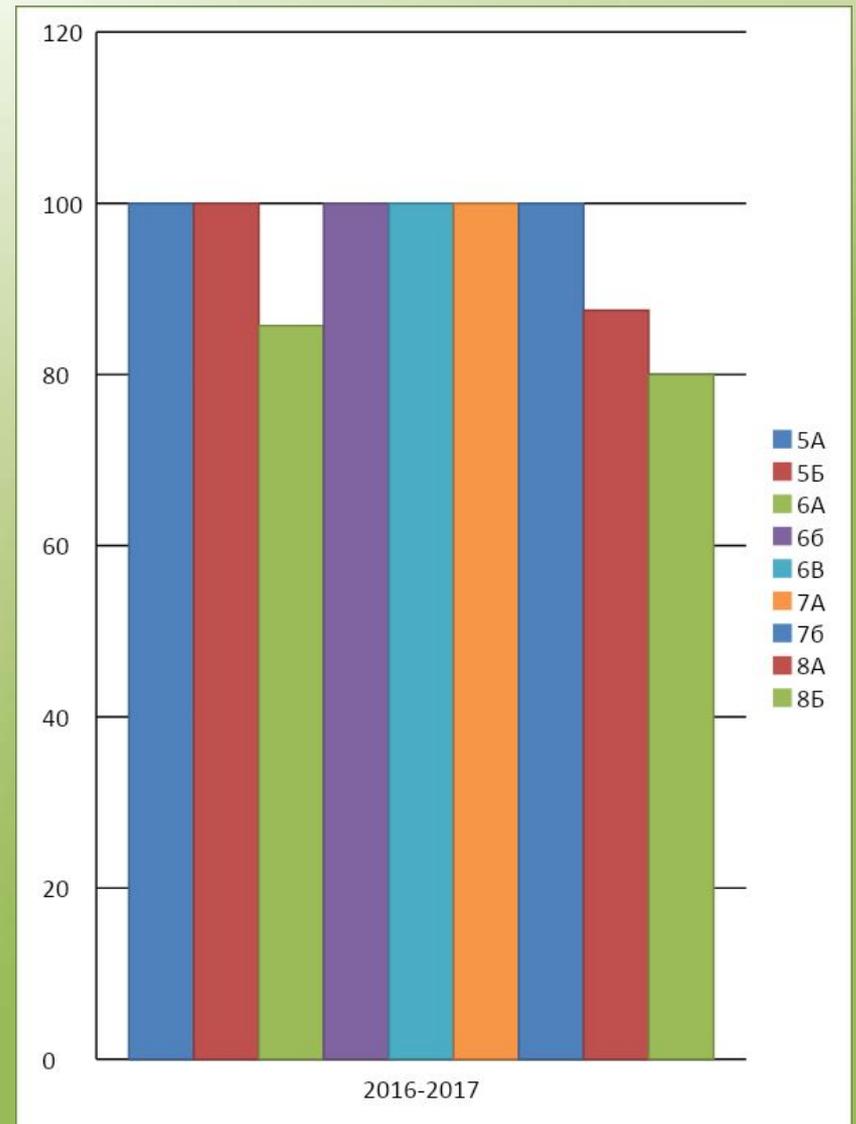
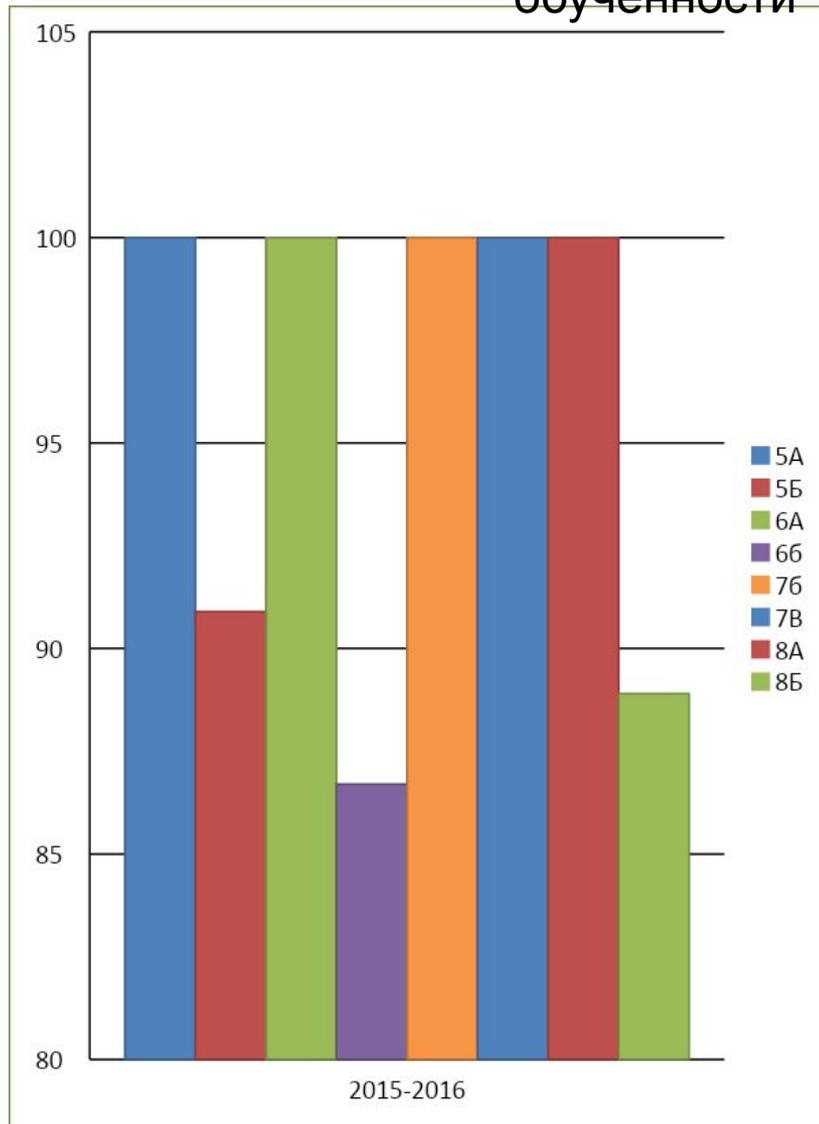


общекультурное

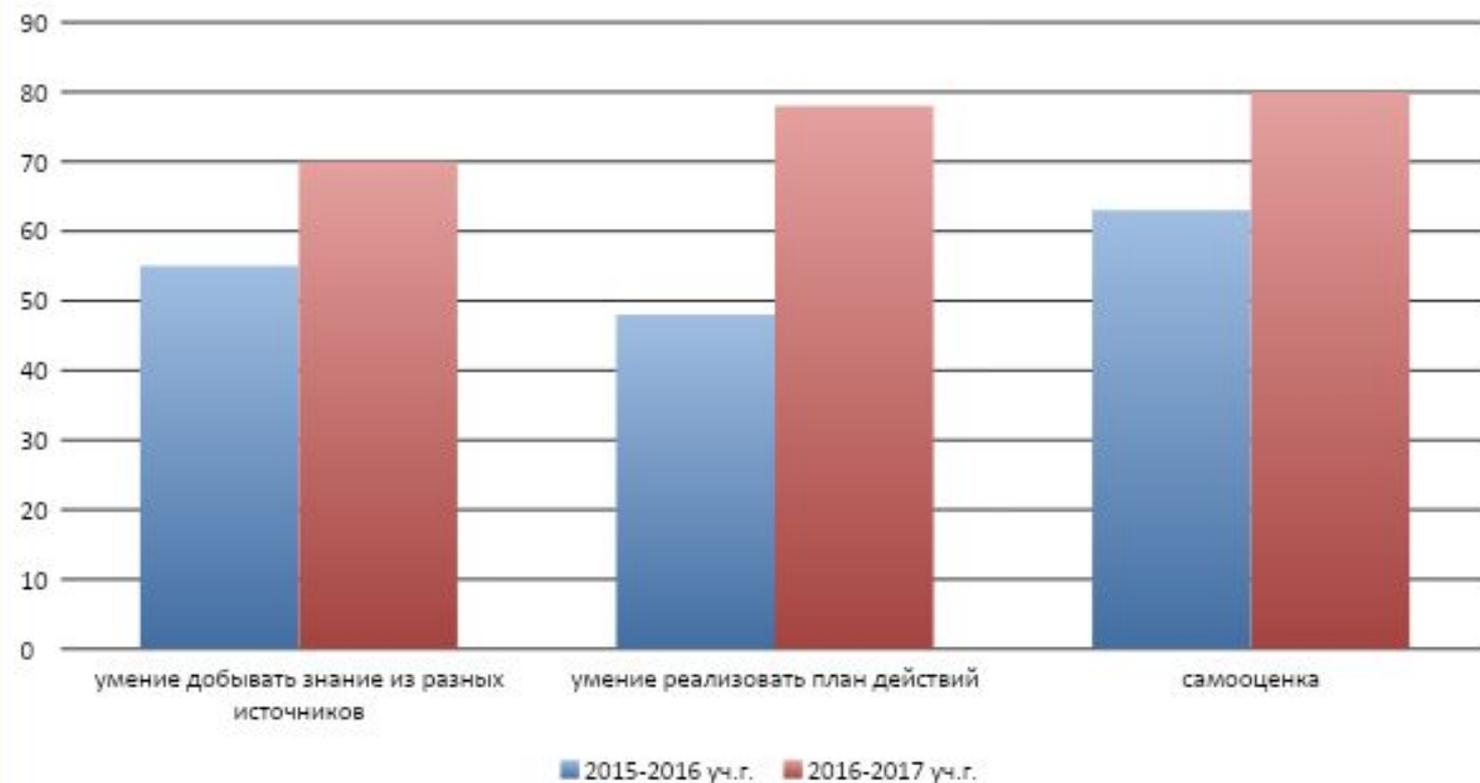
социальное



Мониторинг качества обученности



Мониторинг УУД



Конкурсное движение



- **2015-2016 гг.,** муниципальный этап Всероссийской олимпиады школьников по технологии, 2 участника;
- **2016 г.,** городской конкурс «Словно радуги цвета мы едины навсегда», номинация «Костюм для куклы», 2 призёра; городской конкурс «Словно радуги цвета мы едины навсегда», номинация «Презентация русского костюма», 1 победитель;
- **2017 г.,** Всероссийский конкурс творческих работ «Прикладное творчество», презентация «Уральские пельмени», 1 победитель;
- Всероссийский фестиваль «Радуга творчества», кулинарный проект «Райское наслаждение», 1 призер;
- творческий конкурс на образовательном портале «Завуч», номинация «Сладкая фантазия», 1 дипломант;
- творческий конкурс на образовательном портале «Гениальные дети», 1 участник;
- фестиваль «Радуга творчества», творческий проект по технологии «Соленое тесто», 1 дипломант.
- **2018 г.,** XI городской конкурс прикладных, исследовательских и творческих проектов «Я-

Задачи на следующий межаттестационный период:

- продолжить работу по формированию и развитию познавательных и творческих способностей обучающихся на уроках технологии;
- создать систему контроля качества обучения, позволяющую учесть индивидуальные особенности учащихся;
- использовать Интернет-ресурсы для индивидуальной работы каждого обучающегося.



n.tishkova57@mail.ru

