



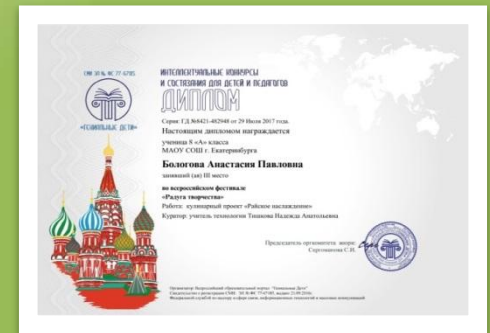
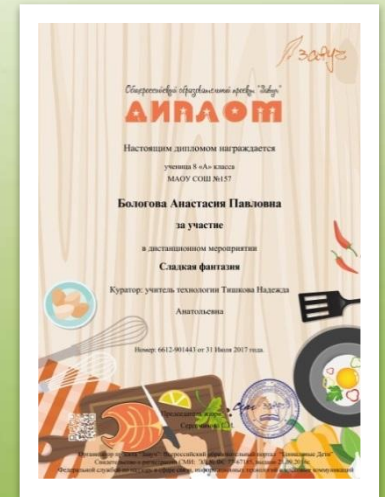
**Тишкова  
Надежда  
Анатольевна,  
учитель  
технологии**

**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.

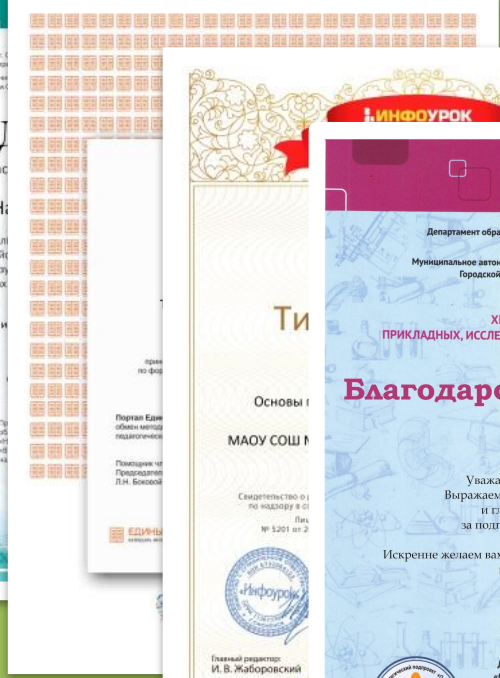
**Переподготовка:** 2017г., ООО Учебный центр «Профессионал» программа профессиональной переподготовки «Технология: теория и методика преподавания в образовательной организации», квалификация Учитель, преподаватель технологии;  
**Повышение квалификации:** 2014г., УГПУ, г. Екатеринбург, ОП «Федеральный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

# Конкурсное движение





# 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»





Кулинари  
я

Швейное  
дело

ДПИ

Творчески  
е проекты



# Дизайн-проект «Русь»





# Тематические выставки

«Новогодний хоровод»



«Светлая пасха»

«Куклы-закрутки»



«Космос»,  
«Садовая скульптура»

# Тематические выставки, уроки в рамках методического

объединения

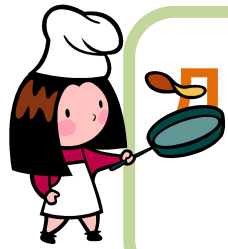
«Экология и  
культура»

«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 до готовности	Жарить отдельно до готовности		
Положить гарнир и гарнир и подать			

### Технология приготовления борща с фасолью

Приложение № 1

Картофель	Капуста квашеная	Оливочное или льняное масло	Свиная	Помидоры или томаты	Сметана	Чеснок и зелень
Мясо	Сметана	Томаты	Жир	Квашеный капуста	Положить специи	
Настояние 10-15 минут						
Сметана	Подать на стол					

### Технологическая схема приготовления сочней с творогом

Мука	Творог	Яйца
Сметана	Сахар	Соль
Масло сливочное	Вода	Изюм

### 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 пассерованные овощи и 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 масло, колбасные сосиски, колбаски сметану и зелень.
12. Наставим суп 10-15 минут.
13. Отпуск со сметаной.

### Схема приготовления молочного с макаронами

Молоко кипящее	Соль, сахар
Макаронные изделия	Масло сливочное

### Омлет с мясом (фаршированный)

Яйцо	3 шт.
Масло	45
Масса смеси	165
Ветчина или сосиски	34
Масло д/ж	3
Соус красный	25
Масса фарша	45
Масса ш/ф	210
Масло д/ж	5
Выход	215

Мясные продукты нарезать ломтиками.

обжарить. Добавить соус, прокипятить.

Смешать омлетную смесь, выложить на сковороду.

Фарш положить на середину.

После застывания завернуть края.

Полить соусом.

и полить маслом.

### 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 яичеру на среднем огне 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, капуста и лук являются основными ингредиентами. Мякоть свеклы придает блюду красивый цвет и добавляет сладковатый привкус. Лук придает остроту, а морковь - сладковатый привкус. Если рагу приготовить в духовке, оно получится еще более вкусным и полезным. Это блюдо можно подавать как самостоятельное блюдо, так и как гарнир к мясу.

Подготовленные овощи, лук, морковь соединить с картофелем, залить горячим бульоном, томатным или сметанным соусом. Картофель, морковь, капусту и лук варить 15-20 мин., свеклу 30-40 мин. до готовности. Добавить специи, соль, сахар. Если рагу приготовить в духовке, оно получится еще более вкусным и полезным. Это блюдо можно подавать как самостоятельное блюдо, так и как гарнир к мясу.

Картофель 67, морковь 30, капуста квашеная 10, лук репчатый 18, свекла 10, помидоры 14, сметана (20% жирности) 20, сливочное масло 10, 75, тыква 43 или кабачки 43, чеснок 1, перец черный горошком 0,5, перец душистый 0,5, петрушка 10, соль по вкусу. Выход: 225.

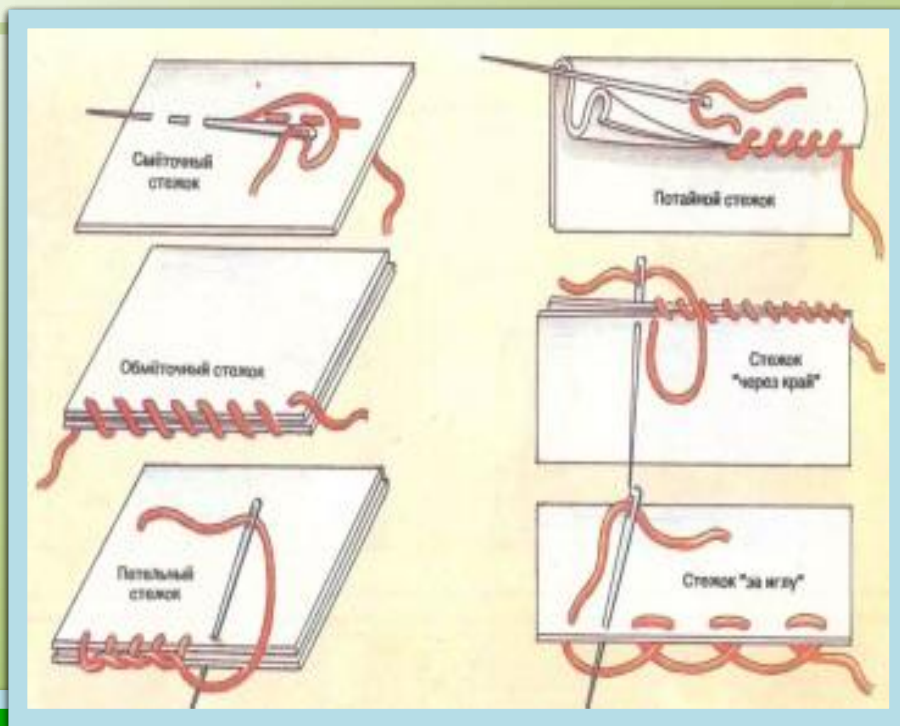
# Сопровождение обучающихся с особыми образовательными потребностями

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»





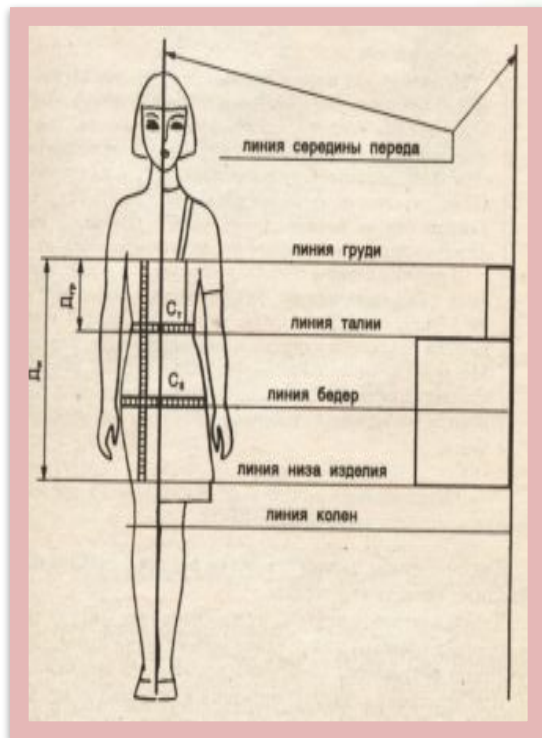
# Пооперационные задания «Конструирование швейных изделий», «Машиноведение»



## 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, шпательными стежками выутюжить, соединить срезами деталей и утюжить срезы. Сколоть булавками.

Наполировать на нагрудник пояс, соединив срезы деталей и утюжив срезы. Сколоть булавками. Сметать все сложные детали. Утюжить булавки.

Скрепить детали на расстоянии 10 мм от среза. Утюжить выутюженную стачку.

Открыть пояс и расправить швы. Глубокоутюжить свободный срез пояса на 10 мм внутрь, приложить булавками наметочная. Утюжить булавки. Настрочить пояс на расстоянии 2-2 мм от поделочного среза.

Утюжить готовый сметочный срезочник. Прутосметать.



# Внеурочная деятельность



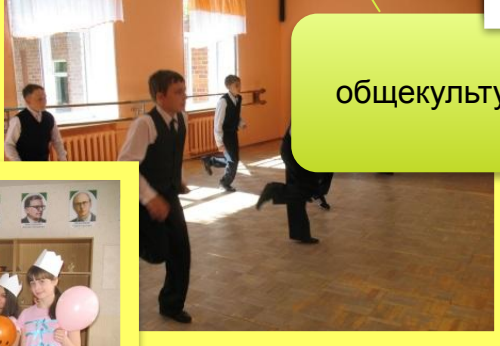
Общеинтеллектуальное



духовно-нравственное



спортивно-оздоровительное



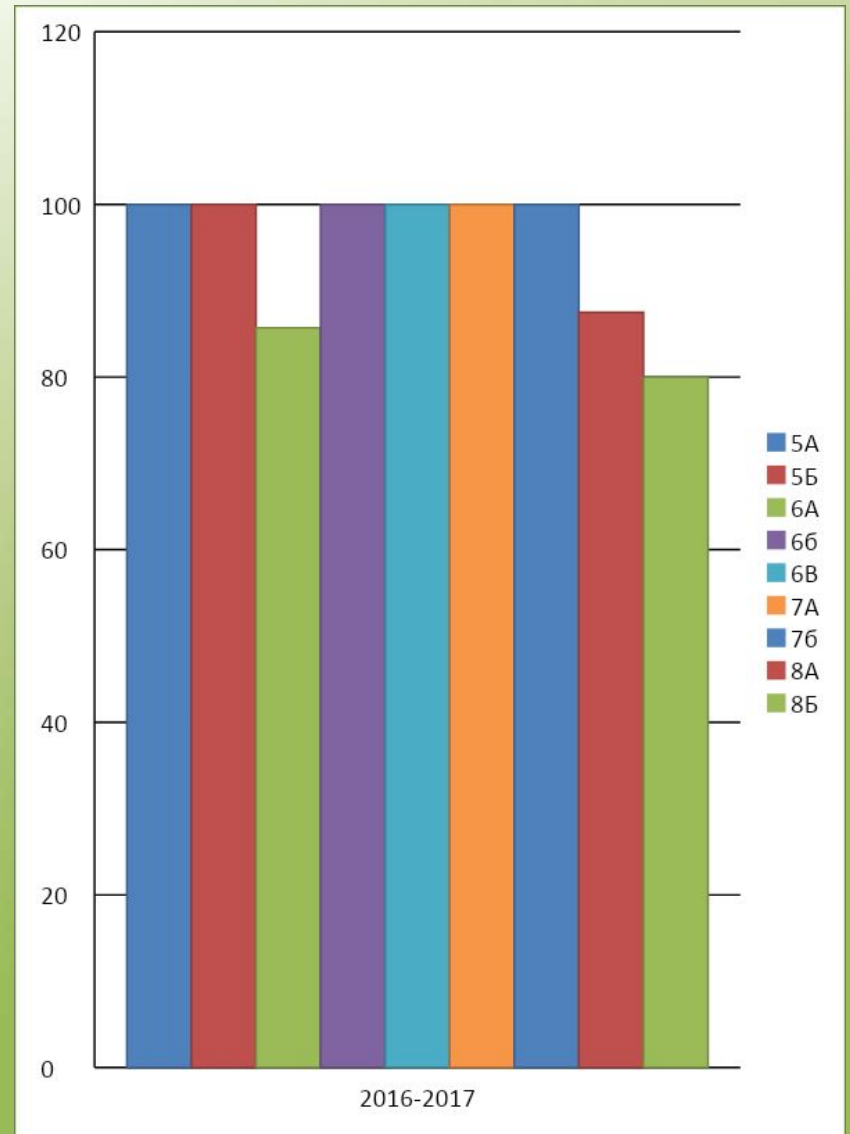
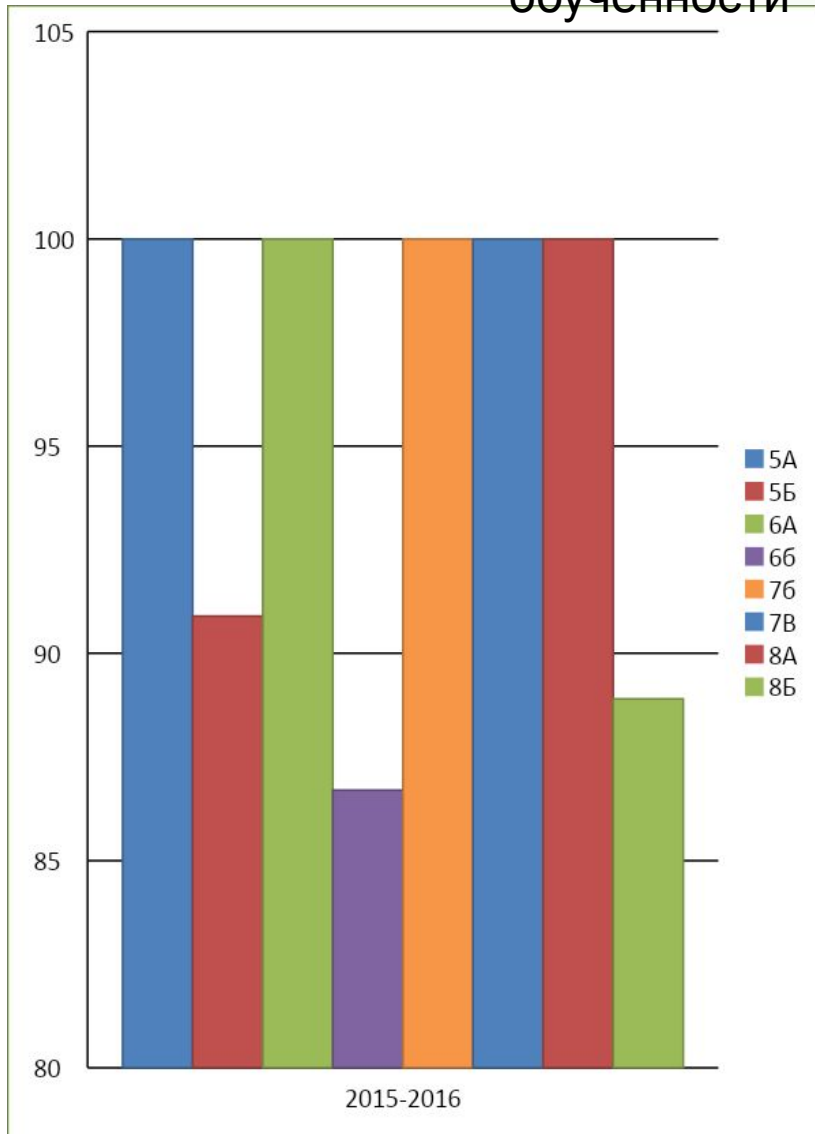
общекультурное

социальное

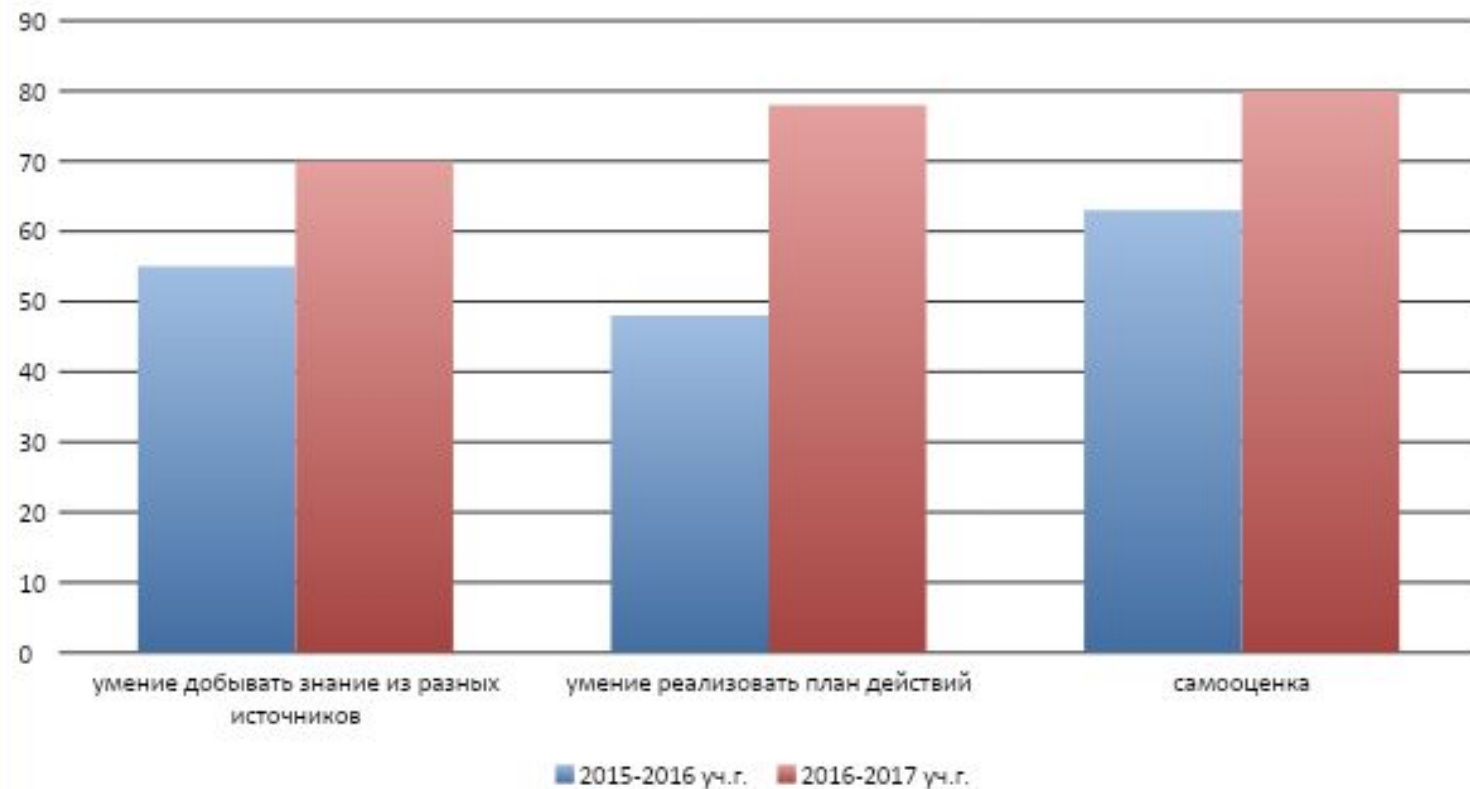




# Мониторинг качества обученности



### 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](mailto:n.tishkova57@mail.ru)

