

Аттестационная работа

Слушателя курсов повышения квалификации по программе: «Проектная и исследовательская деятельность как способ формирования метапредметных результатов обучения в условиях реализации ФГОС»

Белоглазова Александра Петровича

МБОУ СОШ №2 г. Томари Сахалинской области

НА ТЕМУ:

«Оформление кабинета технологии с помощью компьютера»

Цель:

ВЫЯВИТЬ ОПТИМАЛЬНЫЕ ВАРИАНТЫ

ДЕКОРАТИВНОГО ОФОРМЛЕНИЯ

КАБИНЕТА ТЕХНОЛОГИИ

Задачи:

- ознакомиться с гигиеническими, эстетическими и функциональными требованиями к школьным мастерским;
- рассмотреть и выбрать программы для создания стендового материала;
- убедиться с помощью анкетирования в правильности выбора стендового материала.
- создание комфортной, образовательной среды
- совершенствование сотрудничества

в основу проектной работы
положено предположение о том,
что с помощью компьютерных
технологий можно изготовить
стендовый материал
для кабинета технологии,
не привлекая
оборудование НАЦИОНАЛЬ .

Два варианта:

- С помощью компьютера
- Купить готовое оборудование
НАЦИОНАЛЬ

Максимальной доступностью, наглядностью
обладают информационные
стенды НАЦИОНАЛЬ,
в которых можно разместить
всё необходимое к уроку труда:
наглядные материалы,
демонстрационные пособия,
инструкции, задания.

Конструкция оборудования НАЦИОНАЛЬ
позволяет изменять конфигурацию и
заголовок школьного стенда,
изменять размер и название.

Композиция из предметных стендов "Техника безопасности", "Трудовое обучение", панно "Легкость дается тяжелым трудом" и полочек для поделок

Л Ё Г К О С Т Ь Д А Ё Т С Я Т Я Ж Ё Л Ы М
Т Р У Д О М . И . К . А Й В А З О В С К И Й



Кабинет технологии для мальчиков



Шнуровая композиция Классный уголок в паре с предметным стендом "Город мастериц"



Композиция из предметных стендов "Сегодня на уроке", "ТБ", "Наши работы" и панно "

Т Р У Д О Б Л А Г О Р А Ж И В А Е Т
Ч Е Л О В Е К А . В . Г . Б Е Л И Н С К И Й



- Стенд «Техника безопасности»

Код 10599

Цена 6700 руб

Размер 1,5 x 1,2 м

Вес 8,4 кг

Стенд «Трудовое обучение»

Код 12594

Цена 2800 руб

Размер 0,8 x 1,2 м

Вес 3,0 кг

Панно «Легкость дается тяжелым трудом»

Код 10598

Цена 3100 руб

Размер 3,2 x 0,3 м

Вес 3,4 кг

Полочка для работ учащихся

Код 12595

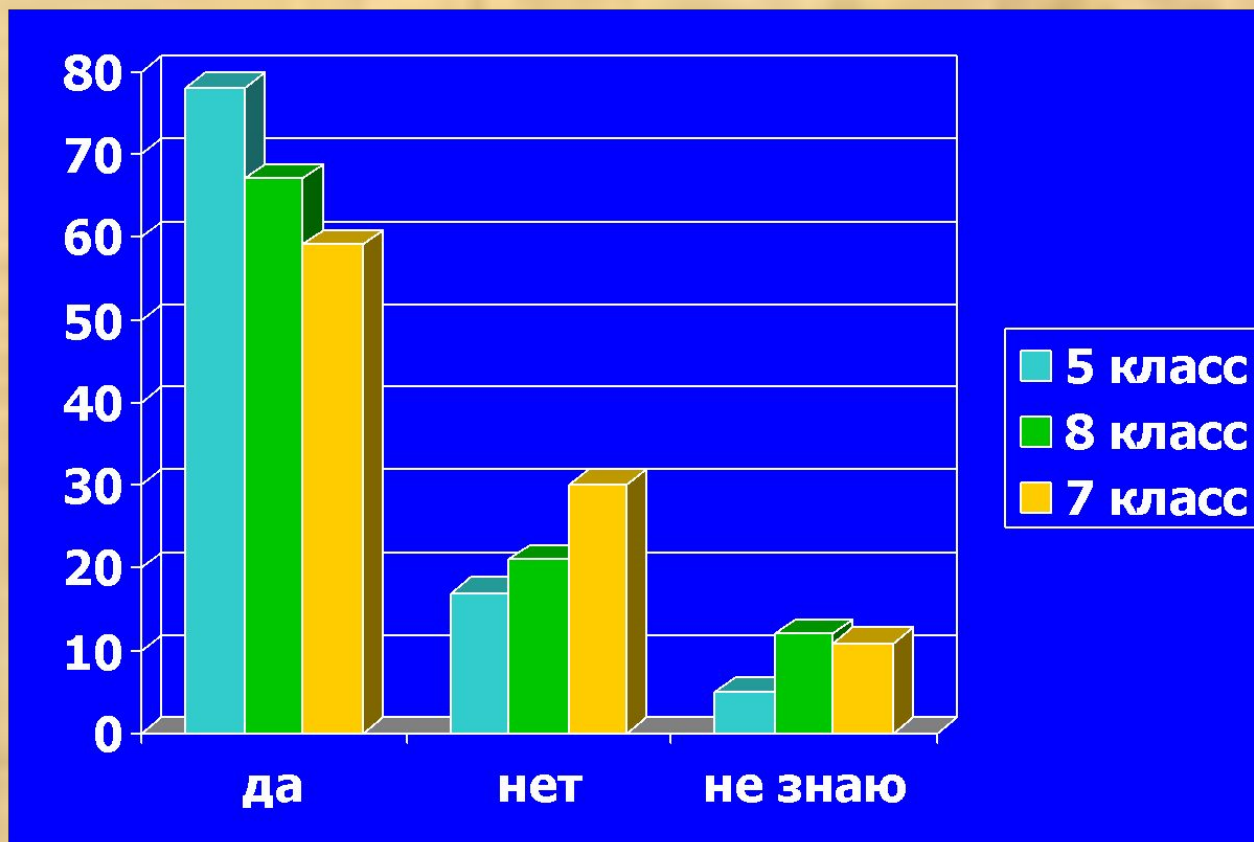
Цена 600 руб

Размер 0,8 x 0,2 м

Вес 0,7 кг

ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ

Стенд «Сегодня на уроке», информирует учащихся о том, что они будут проходить на уроке, какие тесты им предстоит выполнить.



Виды тканей

1. Денисовая
2. Дамантин (искусственная кожа)
3. Подкладочная
4. Бархат искусственный
5. Тесьма (кружево)
6. Плащевая
7. Трикотаж
8. Шелк
9. Атлас

СИЛУЭТЫ ОДЕЖДЫ

ТРАПЕЦИЯ

ТРЕУГОЛЬНИК

ОВАЛ

ТЮЛЬПАН

КАРАНДАШ

Части и детали швейной машины:

- 1 - платформа
- 2 - рукав
- 3 - маховое кольцо
- 4 - моталка
- 5 - регулятор строчки
- 6 - катушечный стержень
- 7 - нитепротягиватель
- 8 - рычаг для поднятия лапки
- 9 - регулятор натяжения верхней нитки
- 10 - фронтальная крышка
- 11 - прижимная лапка
- 12 - игла
- 13 - задвижная пластинка
- 14 - игольная пластинка
- 15 - катушечный стержень
- 16 - натяжное устройство
- 17 - челночное устройство
- 18 - двигатель ткани

Правила безопасной работы с острыми предметами:

1. Пользоваться иглой и ножницами надо осторожно!
2. Хранить иглу в определенном месте.
3. Не допускать потери иглы.
4. При шитье применять наперсток.
5. Запрещается брать иглу в рот, вкалывать ее в платье.
6. Нельзя откусывать нитку зубами.
7. Нельзя держать ножницы острыми концами вверх, передавать кольцами вперед.
8. Хранить ножницы в определенном месте.

Правила безопасной работы с электроприборами:

1. Перед началом работы проверить исправность электроприборов; электрической машины, утюга.
2. Осторожно включить в розетку.
3. Будь осторожен при шитье машинкой, при неправильном положении рук, можно проколоть пальцы иглой.
4. Брать утюг только за ручку.
5. Нельзя:
 - допускать падение утюга, перекручивание провода, перегрев утюга.

Проверять нагрев утюга пальцами.

Ставить утюг на электросушку.

Работать с неисправными электроприборами, самостоятельно исправлять неисправность.

5. После работы с электроприборами отключи с розетки.

ЗАПОМНИ:

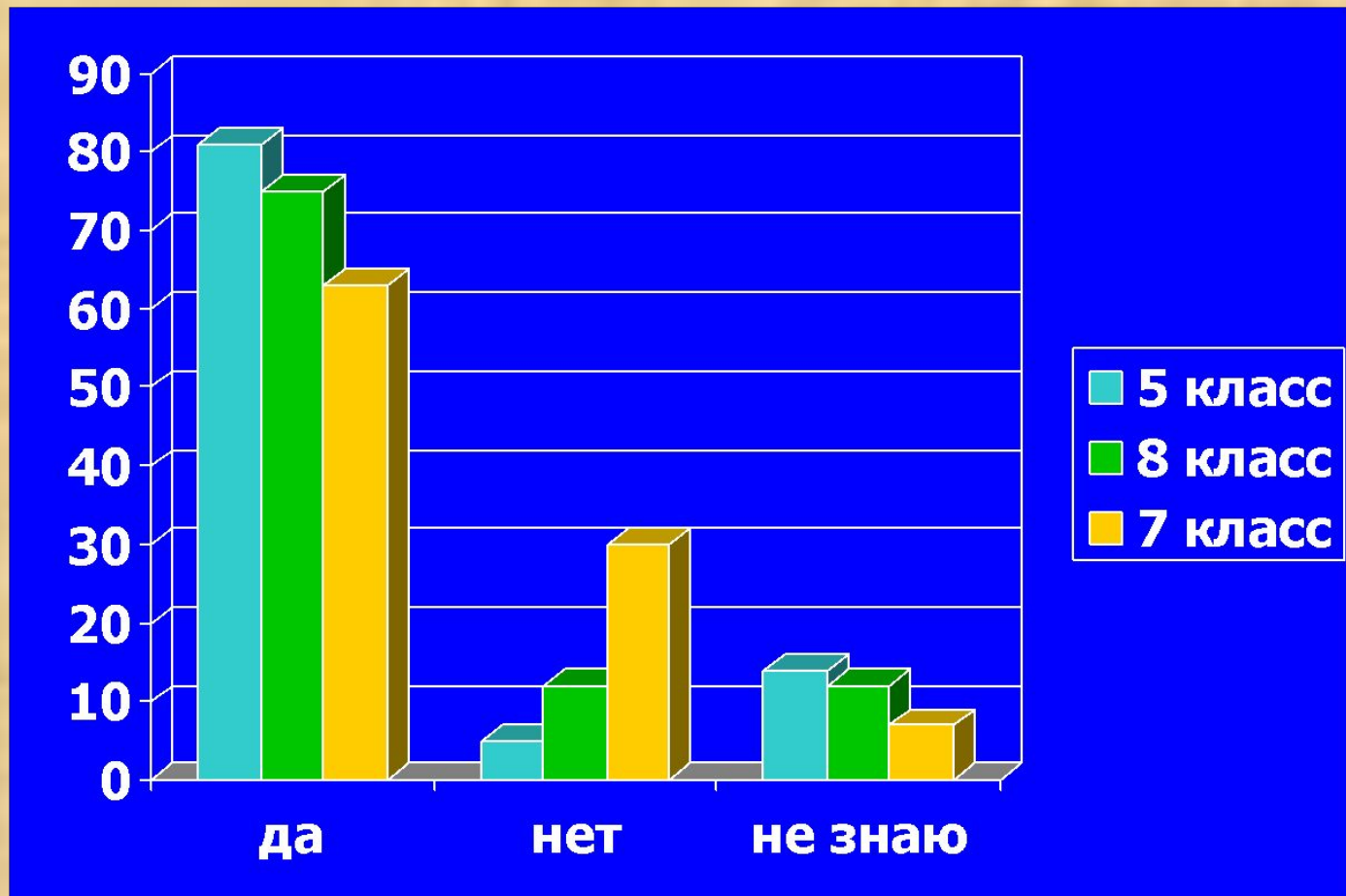
Нельзя оставлять включенный утюг без присмотра - это может привести к пожару!!!

Основное правило:

Не мешай товарищу во время работы, так как могут быть печальные последствия.

ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ

«Творческий проект», куда помещается информация об оформлении проекта, лучшие проекты учащихся и в любое время дети могут найти ответы на вопросы по этой теме.



ПАМЯТКА УЧЕНИКУ, ВЫПОЛНЯЮЩЕМУ ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ.

Ты вступаешь на путь проектирования. Путь этот сложен и тернист. Но не пугайся. Результат обязательно будет! Согласись, что все предметы, окружающие нас, появились в результате такого процесса. Прочти эти советы и начинай!

1. Выдели и осознай проблемы. Чем бы ни занимались люди, всегда возникают проблемы, требующие решения. Твоя проблема должна быть оформлена в виде краткого описания. Нужно четко сформулировать, что ты собираешься делать.

2. Не зацикливайся! Расширяй кругозор! Разбуди в себе талант исследователя! Копи идеи!

Следующий шаг - найти как можно больше информации по твоей проблеме. Записывай все, что, на твой взгляд, может помочь тебе. Включай эскизы, диаграммы. Продумай:

ФУНКЦИИ - для выполнения каких функций нужен объект?

ВРЕМЯ - как долго ты будешь решать эту проблему?

МАТЕРИАЛЫ - какие материалы имеются в твоем распоряжении?

СТОИМОСТЬ - сколько это будет стоить?

ВНЕШНИЙ ВИД - какому дизайну ты отдашь предпочтение?

Работая над проектом, помни, что простые идеи - часто лучшие идеи!

3. Не распыляйся! Не расслабляйся!

Сейчас ты должен составить план работы над своим проектом. Запиши, что и в каком порядке ты будешь делать. Тщательно продумай, сколько времени необходимо тебе, какое оборудование понадобится.

4. Не замыкайся!

Не бойся спросить совета у окружающих тебя людей. Твои вопросы говорят не о скудости твоего интеллекта, а о гибкости твоего сознания, желании добиться оптимального, качественного решения проблемы.

5. Оцени себя сам! Будь объективен!

Решил ли ты проблему? Может быть, тебе необходимо изменить свой проект. А может быть, начать заново. Очень небольшое количество идей безупречно; всегда есть путь для улучшения!

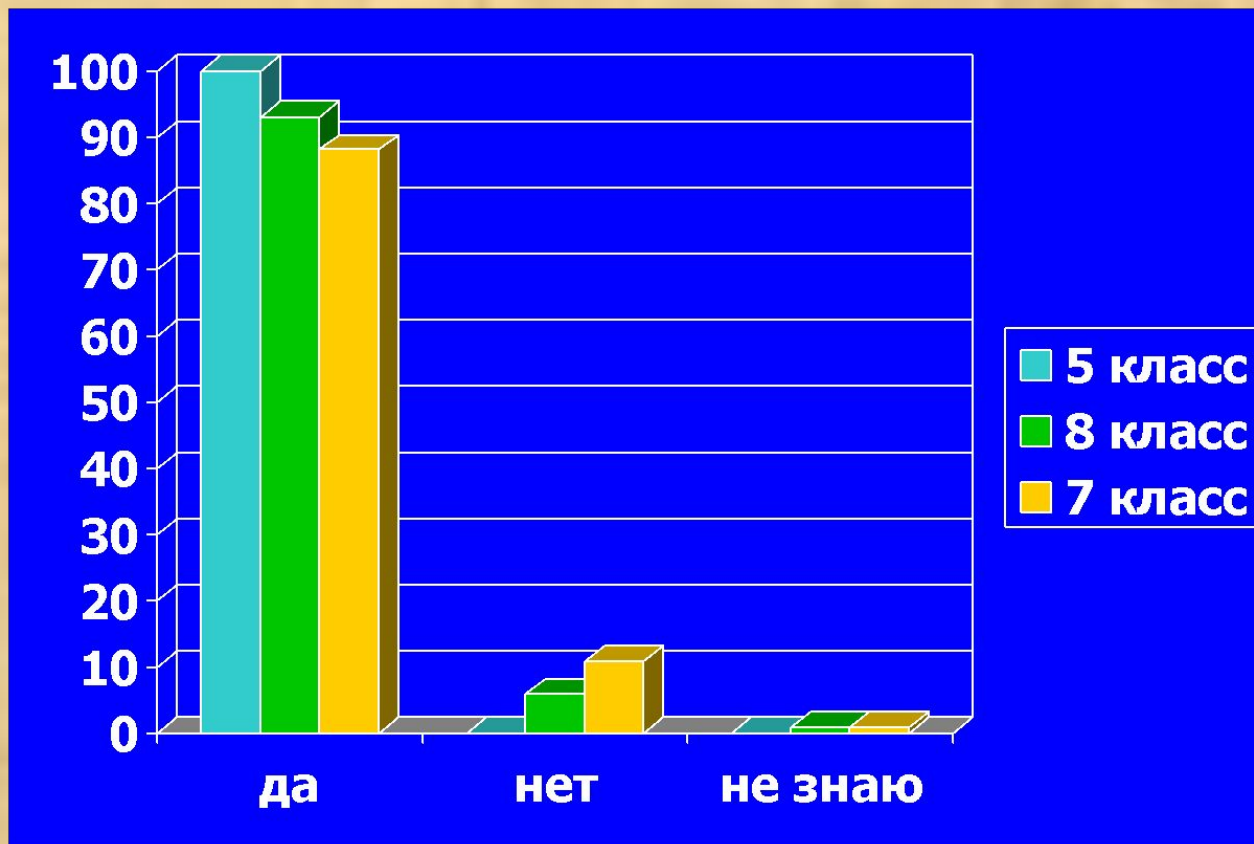
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 г. Томари Сахалинской
области

Проект

«Оформление кабинета технологии
с помощью компьютера»

ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ

Стенд «Рационально питаемся»





на 100 грамм продукта:

Белков: 20,1
Жиров: 2,7
Углеводов: 7,0
кКалорий: 131



на 100 грамм продукта:

Белков: 20,8
Жиров: 2,7
Углеводов: 8,8
кКалорий: 141



на 100 грамм продукта:

Белков: 22,5
Жиров: 2,7
Углеводов: 19,6
кКалорий: 189



на 100 грамм продукта:

Белков: 102,1
Жиров: 177,6
Углеводов: 19,6
кКалорий: 2082



на 100 грамм продукта:

Белков: 113,8
Жиров: 200,4
Углеводов: 19,6
кКалорий: 2334

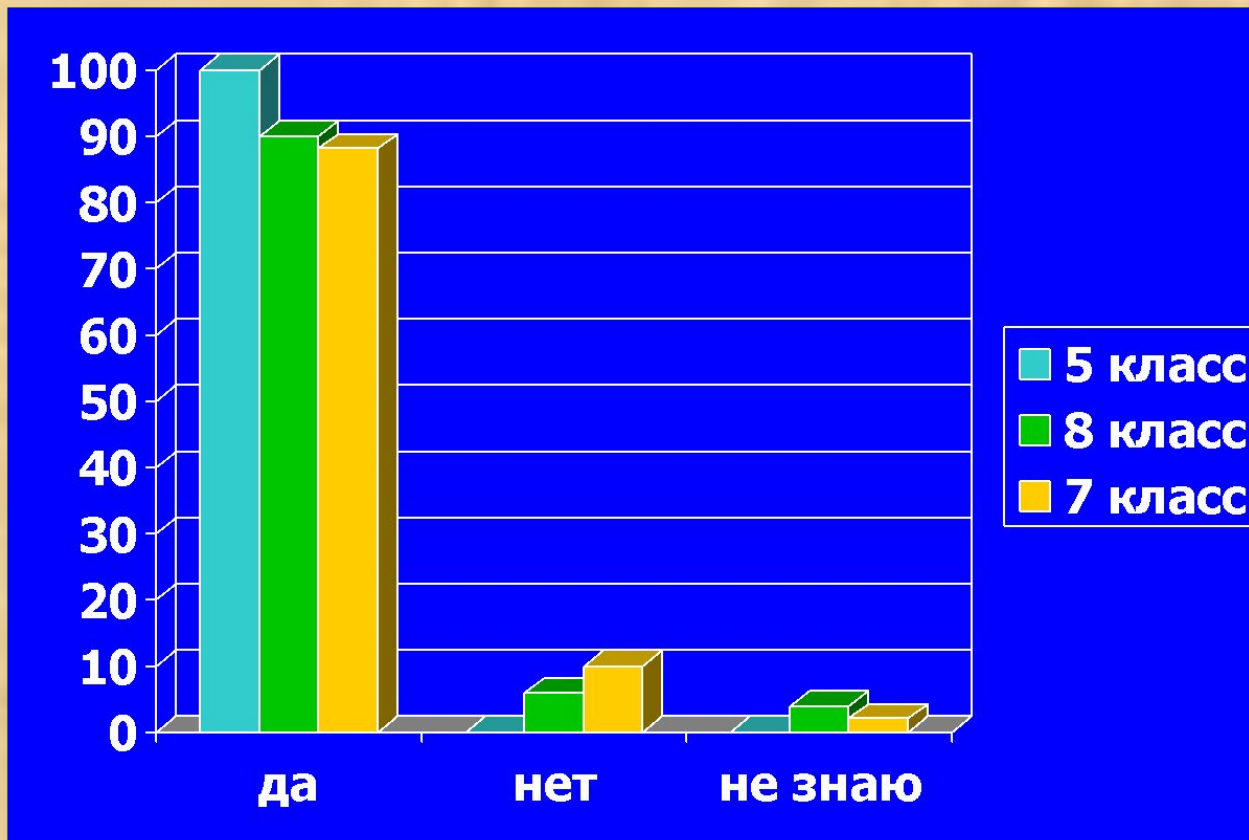


на 100 грамм продукта:

Белков: 130,0
Жиров: 245,0
Углеводов: 19,6
кКалорий: 2800

ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ

«Учимся готовить» будет полезен не только для девчонок, но и для мальчиков.





Пищевая и энергетическая ценность блюда с технологией приготовления и оформления.

Наименование: блины с творогом

Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Кал.
134,8	10,9	17,55	83,9	441

Технология приготовления и оформления блюда



Нам понадобятся яйца, молоко, яйца, соль, сахар, сода, уксус, сливочное и топленое масло.



Для начала насыпаем муку исходя из соотношения сколько теста вы хотите получить. Далее добавляем яйца и перемешиваем. Лишь примерно два на стакан муки.



Добавляем молоко или сливоч (подойдет все). Количество смотрим на глаз – тесто должно быть достаточно жидким, чтобы наливать его половником на сковородку.



Теперь самое главное: берем на сковородку – на кончик столовой ложки (лучше масленку и трети) и ~~жир~~ со вкусом (просто лям тула не в ложку уксус – не слишком много но чтобы все бурно шипело) выливаем это в тесто и перемешиваем. Определить достаточно ли уксуса с вкусом можно будет позже, если достаточно, то при выпекании на сковороде первой стороны (сж через 2 секунды ждем) на блине будут появляться как бы углубления – ~~пузырьки~~. Если не появляются, стоит добавить еще немного. А если в тесте будет сильный вкус уксуса или уксуса значит вы переборщили.



Этот пункт необязательный, но мне показалось так вкуснее, берем где то грамм 40 – 50 сливочного масла и растапливаем его.

Далее добавляем в тесто. Тщательно перемешиваем и можно приступать к выпечке!



Ну а печь блины вообще просто – главное хорошо разогреть сковородку. Немного подсолнечного масла, наливаем блин, ждем.

Переворачиваем на другую сторону – ждем



Складываем на тарелку, и всем приятного аппетита!



Котлеты рубленые из говядины

Пищевая и энергетическая ценность блюда с технологией приготовления и оформления.

Наименование: Котлеты рубленые из говядины				
Вывод	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг.
80	12,6	11,5	12,8	208

Технология приготовления и оформления блюда

На рубленые котлеты берется преимущественно говядина от осяза середины, обрезки от толстого филе, от передней лопатки, от хвоста. Мясо на котлеты рубят вместе с жиром сечкой в деревянной чашке, заворачивая все жила, или пропускают их сквозь котлетную машинку. В последнем случае, если мякоть, очистить ее ножом, но не мыть, нарезать мелкими кусочками, класть понемногу в воронку мясорубки, вертеть рукоятку, прижимая мясо ложкой, пока все оно не пройдет сквозь Машинку на подставленную тарелку.



Взять почечного жира, нарезать его, смешать с мясом, посолить, беря по 1/2 чайной ложечки соли на каждые 400 г мяса, пропустить мясо с жиром вторично через мясорубку. Затем взять французскую булку, срезать с нее корку, разрезать мякиш на 4 части, размочить в воде, бульоне или молоке, переложить в масло, размешать, еще раз пропустить сквозь машинку. Тогда положить в мясо все остальное, по личному вкусу, размешать хорошенько - чем дольше, тем лучше. Сделать на доске продолговатые котлеты, в палец толщиной, обвалять их в толченых сухарях.



Взять хорошо выжаренный небольшой противень, раскалить в нем масло, положить котлеты, жарить их 3 минуты на большом огне. Затем переставить на малый огонь, перевернуть котлеты, посмотреть, чтобы они не были сыры, но и не подгорели и не пережарились. Жарить всего минут 15

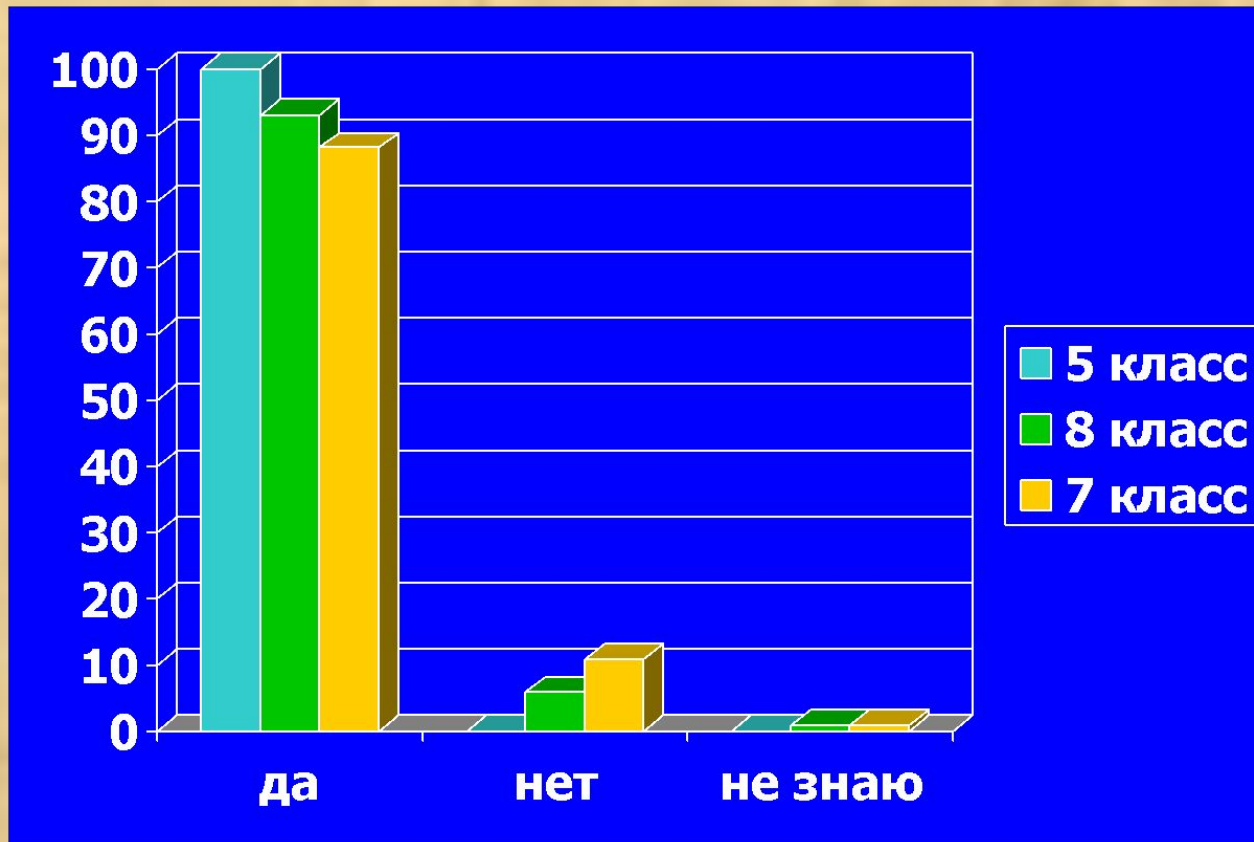


Переложить на горячее блюдо и тотчас подавать. В соус прибавить немного масла, влить несколько ложек бульона, а за неимением его - воды, вскипятить, процедить, подлить на блюдо.



ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ

Необходим ли стенд «Правила поведения на уроках труда, в кабинете трудового обучения».



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РУЧНЫХ РАБОТ.

1. Опасности в работе:

- Повреждение пальцев иглой или булавками;
- Травма руки ножницами;
- Травма глаз.

2. Что нужно сделать до начала работы:

- Посчитать количество иголок и булавок в игольнице;
- Положить инструменты и приспособления в отведенное для них место!

3. Что нужно делать во время работы:

- Быть внимательной к работе;
- Надеть наперсток на средний палец правой руки, чтобы не уколоть его;
- Класть ножницы справа только с сомкнутыми лезвиями и кольцами вперед.

4. Что нужно сделать по окончании работы:

- Посчитать количество иголок и булавок в игольнице. Их должно быть столько, сколько было в начале работе;
- Убрать рабочее место.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ВЛАЖНО-ТЕПЛОВЫХ РАБОТ.

1. Опасности в работе:

- Возгорание шнура;
- Ожоги: паром, о подошву утюга и от возгорания шнура;
- Поражение электрическим током.

2. Что нужно сделать до начала работы:

- Проверить исправность шнура и чистоту подошвы утюга;
- Проверить наличие резинового коврика.

3. Что нужно делать во время работы:

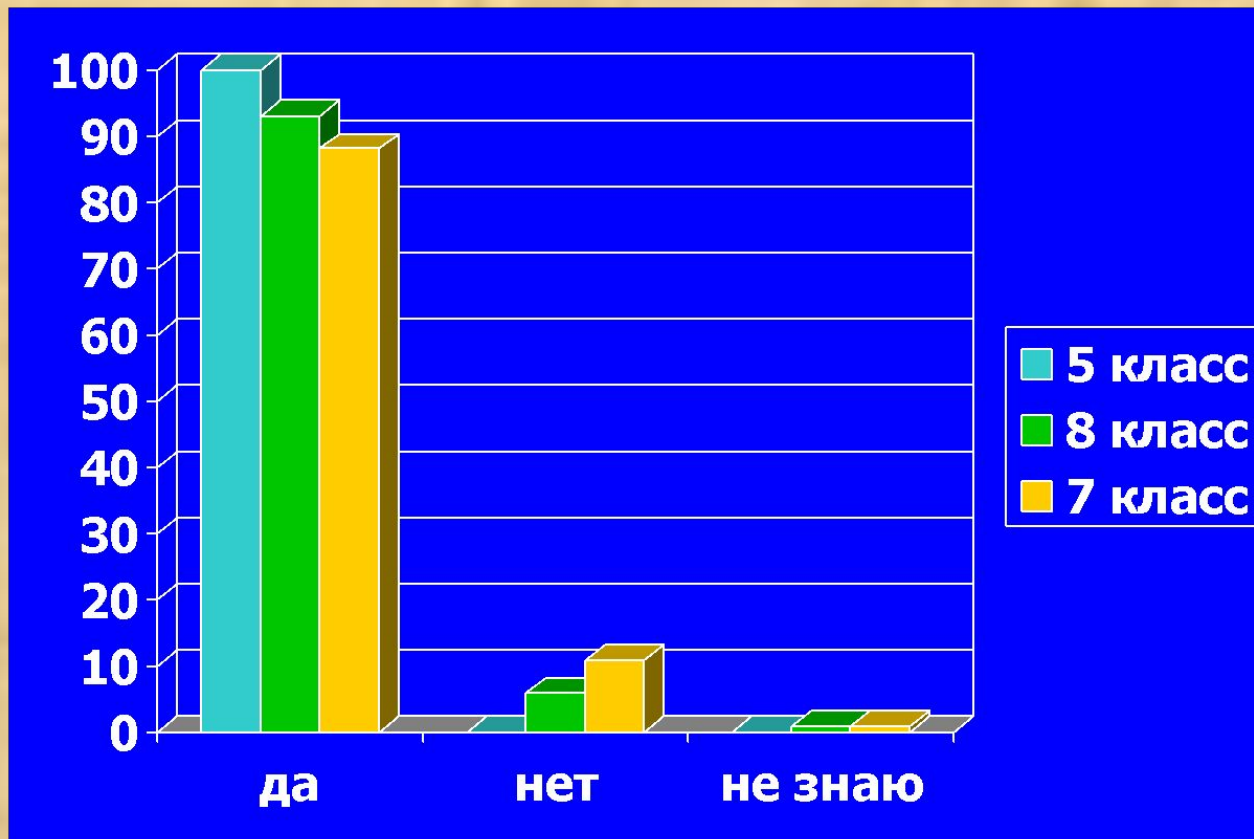
- Выполнять влажно-тепловую обработку, стоя на резиновом коврике;
- Включать и выключать утюг сухими руками, берясь за корпус вилки, а не за шнур;
- Ставить утюг на специальную подставку;
- Следить за тем, чтобы шнур не касался подошвы утюга, и утюг не перегревался;
- Использовать для увлажнения ткани пульверизатор.

4. Что нужно делать по окончании работы:

- Выключить утюг;
- Поставить его на специальную подставку.

ИТОГИ АНКЕТИРОВАНИЯ

Стенд «Украшение домашних блюд» Карвинг — англ. carving или curving (от curve, что означает резать; лат. curve - кривая) — «резная работа», «резной орнамент».



УКРАШЕНИЕ ДОМАШНИХ БЛЮД (карвинг) Оливковые «пальмы» для украшения салатов



Нарезаем зелёный лук длинными трубочками - на каждую пальму 3 штучки.
Луковые трубочки нарезаем на лапшу, но прорезаем не до конца.
Получается такая юбочка с длинной бахромой.
Чтобы лук хорошо закручивался, надо покупать только что срезанный.
Также для лучшего закручивания получившиеся «юбочки» можно чуть-чуть поболтать в тёплой воде.
Затем берется «юбочка» большего диаметра и в неё вставляется меньшего, затем еще одна и еще... (используется принцип телескопической трубы).
На шпажки для шашлычков нанизываются оливки, а сверху надевается зелень. Вместо шпажек можно использовать и срезанные на концах наискось жесткие трубочки для коктейлей.
Чтобы пальмы устойчиво стояли в салате и не падали, их следует воткнуть в половинку крупной редиски или в разрезанный вдоль огурец.

Варианты оформления с кронами пальмы из сладкого перца:



Украшение рыбных или мясных ролетиков «пальмой» на ананасном «острове» и «морем» из кусочков наломанного желе:



Итак, правильное оформление кабинета позволяет успешно организовать учебно-воспитательный процесс.

Кабинет демонстрирует уважение к ребенку, заботу о нем и его здоровье, воспитывает уважение к здоровью и труду. Позволяет организовать воспитательный процесс, способствующий формированию доброжелательных отношений в коллективе детей, формированию положительной самооценки каждого ребенка, воспитывает патриотизм учащихся, культуру и чувство прекрасного.

**Успешной работы
в кабинете технологии!**