

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа разработана на основе Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение. 5-11 классы», Научные руководители: Ю.Л. Хотунцов, В.Д. , Симоненко. Москва: «Просвещение», 2008 год.

При разработке рабочей программы учтены следующие нормативные документы:

 Закон РФ «Об образовании» 2012 г.;

 Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

Цель учебного предмета.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I. Формирование у обучающихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого обучающиеся должны быть способны:

а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;

б) находить и использовать необходимую информацию;

в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);

д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета.

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;

б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

г) развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;

д) обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Место предмета в базисном учебном плане.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 11 классе 17 часов (2 урока в месяц)

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность - овладение обще трудовыми умениями и навыками. Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

Организация образовательного процесса

Выбор методов средств, технологий обучения должен опираться на требования к качеству современного образования, определяющемуся образовательными достижениями учащихся, под которыми ученые и практики понимают:

 освоение предметных знаний;

 умение применять эти знания на практике (в контексте учебной дисциплины и в реальной жизненной ситуации);

 овладение междисциплинарными умениями;

 коммуникативными умениями;

 умениями работать с информацией, представленной в различном виде;

 овладение информационными технологиями и их использование при решении различных задач;

 умения сотрудничать и работать в группах, учиться и самосовершенствоваться, решать проблемы и др.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, лабораторные

работы, практическое занятие, проектные работы, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, лабораторная работа, практическая работа, тестирование, рефлексия.

Методика проведения урока «Технологии» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

Типы уроков:

 урок изучение нового материала;

 урок совершенствования знаний, умений и навыков;

 урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;

 бинарный урок;

 урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

 урок – беседа

 лабораторно-практическое занятие

 выполнение учебного проекта.

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.

2. Индуктивные, дедуктивные.

3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.

4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.

2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.

2. Письменного контроля и самоконтроля.

3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

10. Системно-деятельностный подход.

Тематическое планирование

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Кол-во часов |
| Введение. | 1 |
| Раздел 1. Кулинария | 6 |
| Раздел 2. Художественная обработка материалов. Вязание на спицах | 4 |
| Раздел 3.Развитие и закрепление творческих способностей и навыков | 4 |
| Раздел 4. Профессиональное самоопределение и карьера | 2 |
| Итого 17 часов. | |

Требования к уровню подготовки учащихся XI класса (базовый уровень).

*Учащиеся должны знать:*

* роль пищевых веществ в питании, процессы пищеварения, основы рационального питания.
* основы пищевой санитарии и гигиены, кулинарную обработку продуктов, организацию рабочего места, особенности применения соусов.
* виды теста, технологию приготовления закусок, вторых блюд;
* возможности техники вязания на спицах, материалы и инструменты;
* свойства шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и щелковых нитей;
* правила подбора спиц для вязания;
* условные обозначения, применяемые при вязании на спицах;
* технологию вязания на двух спицах;
* способы ремонты вязаных изделий;
* содержание и характер труда специалистов по художественной обработке ткани.
* стадии процедуры проектирование объектов, методы решения задач проектирования, последовательность информационного поиска источники информации, основы патентного закона Российской Федерации;
* последовательность выполнения проекта, технику выполнения проекта, принципы объемного проектирования (макетирования);
* уровень развития своих профессиональных качеств, сферы трудовой деятельности, правила выбора профессии и карьеры, значение правильного самоопределения для личности и общества; возможности человека в развитии различных профессионально важных качеств.

*Учащиеся должны уметь:*

* вести механическую и кулинарную обработку продуктов, организовать рабочее место для приготовления блюд; оформить сервировку стола; рассчитать калорийность блюда;
* подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити и видом узора;
* выполнять записи узоров вязания с помощью условных обозначений;
* вязать простые изделия на двух и пяти спицах;
* производить ремонт вязаных изделий.
* провести информационный поиск, разработать эскизный проект на новое решение, оформить техническое описание нового объекта, изготовить объект;
* выполнять графический проект изделия, рассчитанного на изготовление в школьных учебных мастерских; изготовлять проекты с учетом требований художественного конструирования;
* осуществлять самоанализ развития своей личности, составлять резюме и самопрезентацию;
* соблюдать правила безопасности труда;
* контролировать качество выполняемых работ.

*Способны решать следующие жизненно-практические задачи:*

* вести экологически здоровый образ жизни;
* организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
* приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
* сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;
* использовать ЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач; как источник информации;
* проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкционных и поделочных материалов;
* ориентироваться на рынке товаров и услуг.

Календарно – тематическое планирование по технологии для 11 класса

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п,  дата | Кол-во  ча-сов | Тема урока | Содержание урока | Понятия | Вид конт- роля | Домашнее задание |
|
| 1 | 1 | **Вводный урок. 1 ч.**  Вводный инструктаж по ТБ. | Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования. | Технология | опрос | Выучить правила ТБ, принести форму , рецепты |
| 2 | 1 | **Кулинария**  **6 ч.**  Инструктаж по ТБ при кулинарных работах. Основы рационального питания. | Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению пищи, посуде и кухонному инвентарю. Основы рационального питания. Порядок составления меню. | Режим питания | Пр.р. | Составить меню, принести форму , рецепты |
| 3 | 1 | Пр.р. «Кулинарная обработка овощей» | Технология приготовления блюд из овощей. Оформление готовых блюд при подаче к столу. | Формы нарезки овощей | Пр.р. | Блюда, отзывы |
| 4 | 1 | Пр.р. «Технология приготовления вторых блюд из мяса» | Первичная обработка мяса. Ассортимент изделий. Технология приготовления. | Мясо | Пр.р. | Блюда, отзывы |
| 5 | 1 | Пр.р. «Заправочный суп» | Классификация супов. Виды бульонов и общие правила варки. Ассортимент заправочных супов. Технология приготовления, правила подачи. | Заправочный суп | Пр.р. | Блюда, отзывы |
| 6 | 1 | Пр.р. «Технология приготовления блюд из яиц и творога»  Тест «Кулинария» | Рецептура и технология приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент блюд. | Меланж | работа в группах | Рецепты десерта из теста |
| 7 | 1 | Проект «Десерт» | Рецептура и технология приготовления десертов из теста. | Десерт | работа в группах, защита проекта | Альбом, клей, ножницы, 2 спицы пряжу |
| 8 | 1 | **Художественная обработка материалов. Вязание на спицах. 4 ч.**  Инструктаж по ТБ при вязании на спицах. Материалы, инструменты для вязания. | Тб при вязании на спицах. Ассортимент изделий. Материалы и инструменты для вязания. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. | Трикотаж | опрос | Альбом, клей, ножницы, 2 спицы пряжу |
| 9 | 1 | Пр.р. «Основные приемы вязания» | Лицевая петля. Изнаночная петля. Закрепление последнего ряда. | Лицевые и изнаночные петли. | Пр.р. | Альбом, клей, ножницы, 2 спицы пряжу |
| 10 | 1 | Пр.р. »Схемы для вязания» | Условное обозначение лицевых и изнаночных петель. | Схемы вязания | Пр.р. | Альбом, клей, ножницы, 2 спицы пряжу |
| 11 | 1 | Зачет-проект «Вязание на спицах» | Выявление проблемы. Осознание проблемы. Выявление конкретной потребности. Определение конкретной задачи и ее формулировка. Решение проблемы. Защита проекта. | Творческий проект | опрос | Учебник, цв.ка-рандаши |
| 12 | 1 | **Развитие и закрепление творческих способностей и навыков.**  **4 ч.**  Защита интеллектуальной собственности | Творческий процесс. Защита интеллектуальной собственности. | Изобретение, патент | Опрос, тесты | §1 стр.87-94 |
| 13 | 1 | Оформление технического описания объекта и технологии изготовления | Составление описания нового объекта в последовательности: название, назначение, функциональность, требования, новизна. Разработка эскизов нового изделия. Разработка технологической карты. |  | опрос | Материалы и инструменты для проекта |
| 14-15 | 2 | Изготовление объекта по разделу «Художественная обработка материалов» | Изготовление объекта. Соблюдение ТБ. |  | Конт-роль качества | Материалы и инструменты для проекта |
| 16 | 1 | **Профессиональное самоопределение и карьера. 2ч.**  Подготовка к профессиональной деятельности. | Рынок труда и профессий. Виды профессионального образования. | Аспирантура, ордина-тура, адьюнк-тура, доктора-нтура | Пр.р. | §4 стр.180-188 |
| 17 | 1 | Зачет -защита проекта по разделу «Мои жизненные планы». | Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация | Проект | опрос |  |

Материально-техническое и информационное обеспечение

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради, дидактические материалы, справочная литература).

2. Технические средства обучения (проектор, ПК).

3. Экранно-звуковые средства (видеофильмы, компакт-диски)

4. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).

5. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).

6. Оборудование и приспособления (вязальные спицы, выкройки, эскизы, пряжа).

7. Образовательные ресурсы сети Интернет.

Учебно-методическое обеспечение рабочей программы для 5-11 классов.

1.Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4 кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2008.

2. Программы общеобразовательных учреждений. Основы кулинарии.10-11 классы. В.И. Ермакова. 2-е изд. М.: Просвещение,2007.

3. Технология. Программы начального и основного общего образования. Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д.- М.: Вентата-Граф, 2008.

Учебники:

1.Технология: базовый уровень: 10-11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений/ В.Д. Симоненко, О.П. Очинин, Н.В. Матяш; под ред. В.Д. Симоненко-М.: Вентата-Граф, 2010.

**Критерии оценивания работы обучающихся на уроках технологии**

**1.1. Критерии оценивания устных ответов обучающихся**

Развёрнутый устный ответ ученика должен пред­ставлять собой связное, логически последовательное сообщение на задан­ную тему, показывать его умение применять определения и правила в кон­кретных случаях.

При оценке ответа ученика надо руководствоваться следующими критериями:

1) полнота и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимание изученного материала;

3) языковое оформление ответа.

**Отметка «5»** ставится, если ученик полно излагает изученный ма­териал, даёт правильное определение языковых понятий; обнаружива­ет понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учеб­нику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последова­тельно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Отметка «4»**ставится, если ученик даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Отметка «3»**ставится, если ученик обнаруживает знание и понима­ние основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке пра­вил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суж­дения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Отметка «2»**ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошиб­ки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспо­рядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие не­достатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятстви­ем к успешному овладению последующим материалом.

Отметка «5», «4», «3» может ставиться не только за единовремен­ный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определен­ное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится *поурочный* балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались его ответы, но и осуществлялась проверка умения применять знания на прак­тике.

**1.2. Критерии оценивания практических работ**

При оценке практических работ по технологии учитываются: уровень знаний теоретических вопросов и умение применять их в практической работе; степень овладения рабочими приемами; продолжительность выполнения работы; соблюдение требований безопасности труда и санитарно-гигиенических норм; качество выполненной работы и др.

Критерии оценки знаний представлены в таблице 1.

**Критерии оценки знаний и умений**

*Таблица 1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технологичес-кие требования** | **«5»** | **«4»** | **«3»** | **«2»** |
| Качество выполненной работы | Изделие выполнено точно по чертежу, все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями ИК или по образцу | Изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого | Изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетвори-тельно | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа; качество изделия не соответствует ИК или образцу. Дополнитель-ная доработка не может восстановить годность изделия |
| Затраты времени на выполнение работы | Ученик уложился в норму или затратил времени меньше, чем установлено по норме | На выполнение задания затрачено времени не более установленного по норме | На выполнение задания затрачено времени больше чем предусмотрено по норме, но не более 25 % | На выполнение задания превышение времени составляет более 25 % |
| Соблюдение технологии при выполнении работы | Работа выполнялась в соответствии с технологией с соблюдением последовательности операций | Работа выполнялась в соответствии с технологией; отклонения от указанной последовательности не имели принципиального значения | Задание выполнялось с отклонениями от технологии, но эти отклонения не привели к окончательному браку изделия (детали) | Обработка изделия (детали) выполнялась с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмот-ренные операции. Изделие вышло в брак |
| Соблюдение правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований | СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВСЕГНДА И ДЛЯ ВСЕХ УЧАЩИХСЯ НЕЗАВИСИМО ОТ СОДЕРЖАНИЯ И ХАРАКТЕРА ВЫПОЛНЯЕМОЙ РАБОТЫ. НАРУШЕНИЕ ЭТИХ ПРАВИЛ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! | | | |

**1.3. Критерии оценивания тестовых заданий**

Коэффициент качества усвоения знаний рассчитывается по формуле

K=a/p, где

K – уровень усвоения (оценка);

a – количество правильных ответов;

p – общее количество заданий.

При K ≥ 0.7 процесс усвоения знаний по данной теме (разделу) можно считать завершенным, учащийся готов к самостоятельной работе на этом же уровне.

При K = 0,9-1.0 – оценка «5»;

При K = 0.8-0.9 – оценка «4»;

При K = 0.7-0.8 – оценка «3»;

При K < 0.7 – оценка «2».