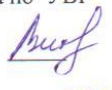


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Муниципального образования город Ирбит
«Средняя общеобразовательная школа № 1»**

РАССМОТРЕНО методсоветом протокол № 1 от "25" 08 2015г. Секретарь  Маненкова Н.Ю.	СОГЛАСОВАНО зам. директора по УВР Вихрева Т.Г.  "7" 09 2015г.	УТВЕРЖДЕНО Директор МБОУ "Школа № 1" Горбунов Р.Г. Приказ № 28 от "4" 09 2015г. 
--	---	---

Рабочая учебная программа

по технологии

класс 10-11

уровень основное общее образование

Составитель:

Учитель технологии

МБОУ «Школа № 1»

Осинцева Людмила
Сергеевна

соответствие
занимаемой должности

2015 год

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 10-11 классов в МБОУ «Школа №1» составлена на основе следующих нормативных правовых документов:

-Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05.03.2004 г. N 1089 (ред. от 19.10.2009 г., с изм. от 31.01.2012 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 09.03.2004 г. N 1312 (ред. от 03.06.2011 г.);

-Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.12.2011 г. N МД-1634/03 «Об использовании учебников в образовательном процессе»;

-Положение о рабочей программе МБОУ «Школа№1»

-Устав МБОУ «Школа №1».

Цель обучения технологии:

освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

развитие профессиональных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На основании требований государственного образовательного стандарта в содержании календарно-тематического планирования предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения:

приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их решения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

овладение способами деятельности:

-умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

-способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками, критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

-умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты;

-освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Роль предмета технология

Программа обеспечивает преемственность содержания по основным содержательным линиям. В данной программе изложено основное направление технологии - «Технологии ведения дома», в рамках которой изучается учебный предмет. Рабочая программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»

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

Это предполагает:

1. Формирование у учащихся 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 учащиеся 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);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладки оборудования, операторская деятельность)
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции;

2. 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.

3. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально – экономическим условиям.

В процессе изучения 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 учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самопознания;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, ответственности, честности 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 продуктов 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.

Для решения этих задач в содержании предмета «Технология» можно выделить пять разделов:

- Технологическая культура и профессиональная деятельность;
- Технология проектирования и создания материальных объектов;
- Профессиональное самоопределение и карьера;
- Основы кулинарии;

- Творческая проектная деятельность;

Обучение старшеклассников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Каждый раздел предмета включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала, связанного с практическими работами предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Таким образом разные разделы образовательной области "Технология" способствуют политехническому, творческому, эстетическому, социальному, экологическому, экономическому и нравственному развитию учащихся.

В основной школе целями образовательной области "Технология" являются:

- знакомство с наиболее распространенными и перспективными технологиями преобразования материалов, энергии, информации в сферах производства, сервиса, домашнего хозяйства;
- знакомство с основами прикладной экономики и предпринимательской деятельности;
- выполнение проектов; профессиональное самоопределение учащихся; формирование добросовестного отношения к труду, бережного отношения к окружающей среде и своему здоровью.

Задачи образовательной области "Технология" в основной школе:

- освоение некоторых из технологий обработки материалов (в соответствии с выбранным направлением обучения), энергии и информации;
- приобретение графических умений и графической культуры;
- освоение культуры труда;
- знакомство с принципами дизайна;
- профессиональное самоопределение.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

технология	Учебные предметы/классы	10 класс	11 класс
	технология	1	1
	Количество учебных недель	35	34
	Итого часов	35	34

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования в 10-11 классах 35(34) часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология» из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

4. Предметные результаты освоения предмета «Технология»

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование

учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу

сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

5. Содержание тем учебного предмета «Технология»

Содержание программы 10 класс

Раздел «Художественные ремёсла» (9 ч)

Тема 1. Декупаж (9 ч)

Теоретические сведения. Материалы и инструменты. Приёмы подготовки материала к работе. Технология выполнения декупаж на стекле, ткани.

Использование ПК в технике декупаж.

Лабораторно-практические и практические работы.

Декорирование изделий с применением техники Декупаж.

Раздел «Основы предпринимательства» (9 ч)

Тема 1. Становление предпринимательства (2 часов)

Понятие и сущность предпринимательства. Функции и условия предпринимательской деятельности. Физические и юридические лица как субъекты предпринимательства. История предпринимательства в России. Виды предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательства. Понятие о индивидуальной предпринимательской деятельности. Малое предпринимательство. Государственная поддержка предпринимательства. Налогообложение малых предприятий.

Тема 2. Производство товаров и услуг как основа предпринимательства (2 часа)

Понятие о предпринимательской идее Банк предпринимательских идей. Технология принятия решений. Понятие о бизнес-плане. Функции и структура бизнес-плана. Проект создания собственного дела. Стратегия и тактика поведения на рынке. Понятие об инновациях и об инновационной деятельности. Внутренние и внешние причины нововведений. Технология выбора правильной идеи. Понятие об информационных технологиях в предпринимательстве, основные функции информационных технологии в предпринимательской деятельности. Основные программы, используемые в бизнесе. Интернет-технологии в деятельности предпринимателя.

Лабораторно-практические и практические работы.

Деловая игра «Предприниматель-руководитель фирмы»

Тема 3. Барьеры предпринимательской деятельности (5 часов)

Понятие о рисках в предпринимательской деятельности. Виды рисков. Методы управления рисками и составляющие процесса управления. Способы снижения риска в предпринимательской деятельности Государственное регулирование предпринимательской деятельности Формы государственного регулирования экономики. Позитивные и негативные условия вмешательства государства в экономику. Понятие о конкуренции. Формы рыночной конкуренции Ценовые и неценовые методы конкуренции. Типы конкурентного поведения на рынке. Понятие об антимонопольном регулировании, методы борьбы с конкуренции и обеспечения конкурентоспособности продукции. Себестоимость продукции. Виды, структура себестоимости. Калькуляция, статьи расходов для калькуляции продукции. Понятие о цене товара, классификация цен. Основные факторы и стратегии ценообразования. Методика образования цены. Налоги: понятия, цели и принципы налогообложения. Классификация налогов в РФ. Исчисление налогов на прибыль, НДС. Налог на доход физических лиц.

Раздел «Основы кулинарии» (10 ч)

Тема 1. Рациональное питание (2ч)

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ их содержание в пищевых продуктах. Пищевые добавки.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление рациона здорового питания.

Тема 2. Блюда из мяса (2ч)

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Принципы подбора гарниров и соусов с мясными блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление мясных блюд (по выбору);

Определение качества термической обработки мясных блюд.

Тема 3. Изделия из теста (4ч)

Виды блюд из дрожжевого и слоёного теста. Продукты для приготовления дрожжевого, слоёного теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление изделий из дрожжевого теста.

Приготовление изделий из слоёного теста.

Тема 4. Сервировка стола к празднику (2ч)

Особенности сервировки стола к празднику. Набор столового белья, приборов и посуды. Правила поведения за столом и пользования приборами. Эстетическое оформление стола. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Время и продолжительность визита.

Лабораторно-практические и практические работы.

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (5 ч)

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Содержание программы 11 класс

Раздел Технология решения творческих задач (13 часов).

1.Понятие творчества и развитие творческих способностей. Изобретательство. Техническое творчество: проектирование и конструирование. Тесты на изучение креативности. Показатели креативности: продуктивность, гибкость, оригинальность.

Задание. Тестирование (тесты Торренса, О.И.Моткова, Я.А.Пономаренко, Г.Девиса).

2.Метод мозговой атаки. Суть метода. Основные правила мозгового штурма. План действий. Генераторы идей.

Задание. Практическая работа: тесты для отбора в группу генераторов идей.

3.Метод контрольных вопросов. Списки вопросов. Цель – поиск решения задач. Списки вопросов А.Осборна и Т.Эйлоарта.

Задание. Практическая работа: решить предлагаемые задачи с помощью списков вопросов.

4.Метод обратной мозговой атаки. Суть и цель метода (поиск недостатков – ключ к совершенству). Использование метода обратной МА. Диверсионный метод помогает обнаружить скрытые недостатки.

Задание. Практическая работа: решение задач с помощью метода обратной МА.

5.Синектика. Совмещение разнородных элементов. Мозговой штурм с использованием аналогий. Синектор. Личная и фантастическая аналогии. Ход решения задачи с помощью синектики.

Задание. Конкурс «Генераторы идей». Решение задач.

6.Морфологический анализ. Суть метода – выявление признаков и составление сочетаний. Морфологический ящик (матрица). Этапы решения задачи с помощью морфологического анализа ее параметров. Недостатки метода.

Задание. Практическая работа. Составление таблицы значимых параметров для: изготовления какого либо изделия; выбора подходящей профессии из 3-4 наиболее привлекательных.

7.Морфологические матрицы. Двумерные и многомерные матрицы. Правила составления. Многомерная матрица на заданный объект. Пути решения технических задач.

Задание. Составление морфологической матрицы: «Часы будущего». Усовершенствовать конструкцию утюга (используя матрицу).

8.Ассоциации и творческое мышление. Ассоциации; установление связи между явлениями. Генерирование ассоциаций. Поиски ассоциативных переходов.

Задание. Написать 3 предложения, связанных между собой по смыслу (в виде рассказа), используя 3 слова, не связанных между собой по смыслу (например: кирпич, стакан, шляпа).

9.Метод фокальных объектов. Суть метода – перенос нескольких случайно выбранных объектов на совершенствуемый объект, в результате получают необычные сочетания, позволяющие преодолеть психологическую инерцию мышления. Ассоциативные методы поиска решений. Перенос признаков на фокальный (совершенствуемый) объект. Результаты. Составление таблиц.

Задание. 1. С помощью МФО разработать новую конструкцию двери.
2.Разработать техническую шутку.

10.Метод гирлянд случайностей и ассоциаций. Сущность метода. Синонимы объекта, составление таблицы, генерирование гирлянд случайных ассоциаций. Алгоритмы.

Задание. Игра «Ассоциативная цепочка шагов».

11.Функционально-стоимостный анализ. ФСА – метод экономии и бережливости. Цель метода, главные принципы, алгоритм. Решение задач (с помощью ФАС). Область применения метода

Задание. Деловая игра поискового характера: подготовить предложения по улучшению качества продукции.

12.Алгоритм решения изобретательских задач. Суть метода. Основные принципы АРИЗ. Технические и физические противоречия. Вариант процедур АРИЗ: выбор задачи, построение модели задачи, анализ, устранение физического противоречия, предварительная оценка полученного решения, анализ хода решения. Операторы РВС (размер, время, стоимость). Метод маленьких человечков (ММЧ). Вепольный анализ. Правила АРИЗ. Достоинства и недостатки неалгоритмических и алгоритмических методов решения творческих задач.

Задание. Решение задач с помощью АРИЗ.

13.Изобретения. Рационализаторские предложения. Создание объективно или субъективно нового. Изобретение. Патент, товарный знак. Критерии патентноспособности (новизна, промышленная применимость, неочевидность). Формула изобретения. Патентный поиск. Рационализаторские предложения.

Задание. Практическая работа. Решение задач.

Раздел Экологические проблемы. Природоохранные технологии (8 часов).

1. Научно-техническая революция и ее влияние на окружающую среду. НТР. Негативные результаты внедрения новых и усовершенствованных технологий. Ускорение прогресса. Вытеснение «технологий» биосферы. Потребление и перенаселение. Основные производственные задачи (безотходность и качество). Атомная энергетика. Использование ядерной энергии. Захоронение отходов. Информационные технологии. Сельское хозяйство.

Задание. Диспут на тему: « Можно ли уменьшить отрицательное влияние жизнедеятельности человека на окружающую среду? Каким образом?».

2. Глобальные проблемы человечества. Демографический взрыв, плотность населения, технологии обеспечения жизни. Обеспеченность человечества продуктами питания, питьевой водой. Минеральные ресурсы Земли. Возобновляемые и не возобновляемые ресурсы. Загрязнение. Экономия, повышение эффективности, поиск альтернативных источников, аналогов.

Задание. Реферат на тему «Глобальные проблемы человечества».

3. Энергетика и экология. Потребности человечества в энергии. ТЭЦ, ГЭС, АЭС. Нетрадиционные источники получения электрической энергии. Термоядерная и солнечная энергия, энергия ветра и приливов.
Задание. Диспут на тему: «Достоинства и недостатки различных способов получения энергии».

4. Загрязнение атмосферы. Понятие загрязнения. Влияние промышленности и транспорта на атмосферу. Выброс газов. Кислотные дожди. Парниковый эффект. Озоновые дыры. Меры охраны атмосферы.
Задание. Предложить свои меры охраны атмосферы от загрязнения.

5. Загрязнение гидросферы. Особенности загрязнения океанов, морей, рек, озер. Загрязнение как продукт жизнедеятельности человека. Методы защиты гидросферы.
Задание. Реферат на тему: «Факторы загрязнения водной среды», «Методы защиты гидросферы».

6. Уничтожение лесов и химизация сельского хозяйства. Сокращение площади лесов. Химизация в сельском хозяйстве. Нитраты и нитриты, диоксины, пестициды. Способы снижения их концентрации в пищевых продуктах. Рациональное использование лесов и пахотных земель. Сохранение биологического разнообразия на планете.
Задание. Практическая работа: выполнить наглядное пособие - «Посадка деревьев и кустарников».

7. Природоохранные технологии. Экологический мониторинг (наблюдение и анализ). Переработка бытового мусора и промышленных отходов. Безотходная технология. Экологически устойчивое развитие человечества.
Задание. Предложить свои методы утилизации отходов.

8. Экологическое сознание и экологическая мораль. Природа - источник красоты и основа жизни людей. «Повестка дня на XXI век». Экономия ресурсов и энергии.
Задание. Эссе на тему : «Охранять природу, значит охранять Родину».

Раздел Основы кулинарии (8 часов).

Биологическое значение пищи, режим питания. Правила режима питания и условия приёма пищи. Студенческое меню, основные способ тепловой обработки продуктов. Правила хранения продуктов для сохранения в них витаминов. Порядок составления меню студента.

Практические работы.

приготовить различные не сложные и полезные блюда.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы.

Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формирование базы данных.

Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка необходимой документации с использованием ПК.

Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

6. Учебно-тематический план 10 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов (всего)	Из них (количество часов)	
			Лабораторные и практические работы	тестовые, творческие, экскурсии
1	Художественные ремёсла	9	5	
2	Основы предпринимательства	9	1	1
3	Основы кулинарии	10	6	1
4	Технологии творческой и опытнической деятельности	6		1
	Итого	35	12	3

Учебно-тематический план 11 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов (всего)	Из них (количество часов)	
			Лабораторные и практические работы	тестовые, творческие, экскурсии
1	Технология решения творческих задач	13	5	8
2	Экологические проблемы, природоохранные технологии	8	3	1
3	Основы кулинарии	8	4	1
4	Технологии творческой и опытнической деятельности	4		1
	Итого	34	12	11

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ: 10 класс

пункт	Наименование темы	Кол-во часов	Формы организации УП	Формы контроля, периодичность	Элементы содержания	Основные приёмы и способы действий, которыми должен овладеть учащийся		Планируемые сроки изучения	
						Обязательный уровень подготовки	Повышенный уровень подготовки	По плану	Фактически
1.	Вводный урок	1	лекция	Инструктаж	Введение в курс технологии, правила техники безопасности в кабинете	Знать: правила ТБ Уметь: использовать их на практике;	Знать: правила ТБ Уметь: использовать их на практике;		
2.	ДПИ(Декупаж)	9	лекция практическое занятие	практическая работа	Декупаж, история, технология изготовления	Знать: историю декупажа; инструменты и материалы применяемые на занятиях декупажем; технологию изготовления изделий в технике декупаж; Уметь: пользоваться инструментами и материалами при изготовлении поделок в	Знать: историю декупажа; инструменты и материалы применяемые на занятиях декупажем; технологию изготовления изделий в технике декупаж; Уметь: пользоваться инструментами и		

						технике декупаж; соблюдать технологию при изготовлении поделок в технике декупаж; создавать различные изделия ;	материалами при изготовлении поделок в технике декупаж; соблюдать технологию при изготовлении поделок в технике декупаж; создавать различные изделия ;		
3.	Основы предпринимательства	9	лекция практическое занятие	тестирование	Предпринимательство. Ресурсы и факторы производства. Трудовой коллектив. Налогообложение в России. Налоги. Предпринимательская фирма.	Знать: место предпринимательства в экономической структуре общества; принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования; условия прибыльного производства; роль менеджмента и маркетинга в деятельности предпринимателей; Уметь: выдвигать деловые идеи; изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость произведенной продукции, разрабатывать бизнес-план;	Знать: место предпринимательства в экономической структуре общества; принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования; условия прибыльного производства; роль менеджмента и маркетинга в деятельности предпринимателей; Уметь: выдвигать деловые идеи; изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость произведенной продукции,		

							разрабатывать бизнес-план;		
4.	Основы кулинарии	10	лекция практическое занятие	практическая работа, тестирование	Пищевой рацион, режим питания, условия приёма пищи; пищевые добавки, усилители вкуса. Праздничное меню.	Знать: основы рационального питания; блюда из запеченного мяса и способы их приготовления; способы подачи готовых блюд; изделия из дрожжевого теста и начинки к ним; порядок составления меню к праздникам; Уметь: готовить блюда из запеченного мяса; определять готовность блюда; приготовить различные фарши, начинки для пирогов; заводить дрожжевое тесто составлять меню к праздникам;	Знать: пищевой рацион, режим питания, условия приёма пищи; Виды блюд из запеченного мяса, способы их приготовления; Способы подачи готовых блюд; изделия из дрожжевого теста и начинки к ним; порядок составления меню к праздникам; Уметь: : готовить различные блюда из запеченного мяса; определять готовность блюда; заводить дрожжевое тесто, готовить различные начинки для пирогов; составлять		

							меню к праздникам;		
5.	Творческий проект	6	лекция практическое занятие	Контроль выполнения. Защита проекта	Тематика творческих проектов; Этапы выполнения проектов.	Знать: Тематику творческих проектов и этапы их выполнения. Уметь: выбирать тему проекта и его обсуждение, обосновывать выбор; Делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия; Пользоваться необходимой литературой; Подбирать всё необходимое для выполнения идеи; Конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы; Оценивать выполненную работу и защищать её	Знать: Тематику творческих проектов и этапы их выполнения. Уметь: выбирать тему проекта и его обсуждение, обосновывать выбор; Делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия; Пользоваться необходимой литературой; Подбирать всё необходимое для выполнения идеи; Конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы; Оценивать выполненную работу и защищать её		
Итого:35 часов									

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ: 11 класс

пункт	Наименование темы	Кол-во часов	Формы организации УП	Формы контроля, периодичность	Элементы содержания	Основные приёмы и способы действий, которыми должен овладеть учащийся		Планируемые сроки изучения	
						Обязательный уровень подготовки	Повышенный уровень подготовки	По плану	Фактически
1.	Вводный урок	1	лекция	проверочная работа	Организация рабочего места	Знать: организация рабочего места и требования безопасности труда; Основные виды травматизма; Самопомощь и первая медицинская помощь при несчастных случаях; Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с условиями безопасной работы;	Знать: организация рабочего места и требования безопасности труда; Основные виды травматизма; Самопомощь и первая медицинская помощь при несчастных случаях; Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с условиями безопасной работы;		

						Оказать первую медицинскую помощь при несчастных случаях, а также выполнять самопомощь	Оказать первую медицинскую помощь при несчастных случаях, а также выполнять самопомощь;		
2.	Технология решения творческих задач	13	лекция практическое занятие	тестирование, решение нестандартных задач.	Понятие творчества, метод мозговой атаки, метод контрольных вопросов, синектика, морфологический анализ, Ассоциации и творческое мышление, Метод фокальных объектов, изобретения. Рационализаторские предложения.	Знать: Понятие творчества. Введение в психологию творческой деятельности. Понятие «творческий процесс». Стадии творческого процесса. Виды творческой деятельности: художественное, научное, техническое творчество. Процедуры технического творчества. Проектирование. Конструирование. Изобретательство. Уметь: выполнять упражнения на развитие мышления: решать нестандартные задачи.	Знать: Методы активизации поиска решений. Генерация идей. Прямая мозговая атака (мозговой шторм). Приёмы, способствующие генерации идей. Обратная мозговая атака. Метод контрольных вопросов. Синектика. Поиск оптимального варианта решения. Морфологический анализ (морфологическая матрица), сущность и применение. Функционально-стоимостный анализ (ФСА) как метод экономии. Основные этапы ФСА. Использование ФСА на производстве. АРИЗ.		

							Ассоциативные методы решения задач. Понятие «ассоциации». Методы фокальных объектов, гирлянд случайностей и ассоциаций, сущность и применение. Уметь: Решать задачи методом синектики. Игра «Ассоциативная цепочка шагов». Разрабатывать новые конструкции с помощью эвристических методов решения задач.		
3.	Экологические проблемы. Природоохранные технологии.	8	лекция	проверочная работа	Научно-техническая революция, глобальные проблемы, загрязнение, природоохранные технологии, экологическая мораль.	Знать: особенности научно-технической революции второй половины XX века; глобальные проблемы человечества в конце XX века; рост народонаселения, проблема исчерпания ресурсов Земли, загрязнение окружающей среды; о вредных воздействиях на окружающую среду промышленности,	Знать: особенности научно-технической революции второй половины XX века; глобальные проблемы человечества в конце XX века; рост народонаселения, проблема исчерпания ресурсов Земли, загрязнение окружающей среды; о вредных воздействиях на окружающую среду промышленности, энергетики, сельского		

						энергетики, сельского хозяйства и транспорта и методы уменьшения этих воздействий; виды загрязнения атмосферы: парниковый эффект, кислотные дожди, уменьшение озонового слоя. Методы борьбы с загрязнением атмосферы; о загрязнении гидросферы и методах борьбы с этими загрязнениями; причины опустынивания, вырубки мировых лесов и сокращения генофонда планеты, возможности охраны и рационального использования лесов и земель; Уметь: учитывать экологические соображения при решении технологических задач; учитывать требования экологически здорового образа	хозяйства и транспорта и методы уменьшения этих воздействий; виды загрязнения атмосферы: парниковый эффект, кислотные дожди, уменьшение озонового слоя. Методы борьбы с загрязнением атмосферы; о загрязнении гидросферы и методах борьбы с этими загрязнениями; причины опустынивания, вырубки мировых лесов и сокращения генофонда планеты, возможности охраны и рационального использования лесов и земель; Уметь: учитывать экологические соображения при решении технологических задач; учитывать требования экологически здорового образа жизни при решении бытовых задач;		
--	--	--	--	--	--	---	---	--	--

						жизни при решении бытовых задач;			
4.	Основы кулинарии	8	лекция практическое занятие	инструктаж, работа с таблицами, практикум, тестирование.	Биологическое значение пищи, режим питания, условия приёма пищи; студенческое меню.	Знать: правила хранения продуктов для сохранения витаминов; Правила режима питания; Основные способы тепловой обработки продуктов; порядок составления меню студента Уметь: готовить блюда используя основные способы тепловой обработки определять готовность блюда; приготовить различные не сложные и полезные блюда	Знать: правила хранения продуктов для сохранения витаминов; Правила режима питания; Основные способы тепловой обработки продуктов; порядок составления меню студента Уметь: готовить блюда используя основные способы тепловой обработки определять готовность блюда; приготовить различные не сложные и полезные блюда		
5.	Творческий проект	4	лекция практическое	Контроль выполнения.	Тематика творческих проектов; Этапы выполнения	Знать: Тематику творческих проектов и этапы их	Знать: Тематику творческих проектов и этапы их		

			занятие	Защита проект а	проектов.	выполнения. Уметь: выбирать тему проекта и его обсуждение, обосновывать выбор; Делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия; Пользоваться необходимой литературой; Подбирать всё необходимое для выполнения идеи; Конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы; Оценивать выполненную работу и защищать её	выполнения. Уметь: выбирать тему проекта и его обсуждение, обосновывать выбор; Делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия; Пользоваться необходимой литературой; Подбирать всё необходимое для выполнения идеи; Конструировать, моделировать, выполнять намеченные работы; Оценивать выполненную работу и защищать её		
Итого: 34 часа.									

7. Материально-техническое обеспечение рабочей программы

Учебно-методический комплект

- Программа «Технология». 1-4, 5-11 классы. - М.: Просвещение, 2005. - 240с
- Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развёрнутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. - 111с.
- Ермакова В.И. Основы кулинарии : Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы – М. : Просвещение, 1993. - 192с.
- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Декупаж. Стильные идеи шаг за шагом / Ольга Векшина. - М.: АСТ: Астрель, 2010. - 64с.:ил.
- <http://минобрнауки.рф/>

<http://www.it-n.ru/>

1. <http://www.xn--80achddrlnpe7bi.xn--p1ai/index.php/publications/tehnologiya.html>
2. <http://www.uchmet.ru/contests/kscope-2012/>
3. <http://vot-zadachka.ru/#top>
4. <http://www.nic-snail.ru/>

Основная учебная литература для учащихся

Технология : Учебник для учащихся 10 класса общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2007. - 288с.

Технология: 11класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2007. – 192с.: ил.

Печатные демонстрационные пособия

Комплект тематических таблиц по кулинарии.

Технические средства обучения.

1. Классная магнитная доска
2. Компьютер.
3. Мультимедийный проектор.
4. Экран.
5. Фотоаппарат

8. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Учащиеся должны знать:

организация рабочего места и требования безопасности труда;

Основные виды травматизма;

Самопомощь и первая медицинская помощь при несчастных случаях;

основы рационального питания; блюда из запеченного мяса и способы их приготовления;

основные приёмы тепловой обработки(варка и жарка);

способы подачи готовых блюд; изделия из дрожжевого теста и начинки к ним; порядок составления меню к праздникам;

место предпринимательства в экономической структуре общества;

принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования;

условия прибыльного производства;

роль менеджмента и маркетинга в деятельности предпринимателей;

особенности научно-технической революции второй половины XX века;

глобальные проблемы человечества в конце XX века; рост народонаселения, проблема истощения ресурсов Земли, загрязнение окружающей среды;

о вредных воздействиях на окружающую среду промышленности, энергетики, сельского хозяйства и транспорта и методы уменьшения этих воздействий;

виды загрязнения атмосферы: парниковый эффект, кислотные дожди, уменьшение озонового слоя. Методы борьбы с загрязнением атмосферы;

о загрязнении гидросферы и методах борьбы с этими загрязнениями;

причины опустынивания, вырубки мировых лесов и сокращения генофонда планеты, возможности охраны и рационального использования лесов и земель;

определение понятий творчества. Введение в психологию творческой деятельности. Понятие «творческий процесс». Стадии творческого процесса.

Виды творческой деятельности: художественное, научное, техническое творчество. Процедуры технического творчества.

Проектирование. Конструирование. Изобретательство. Результат творчества как объект интеллектуальной собственности.

Методы активизации поиска решений. Генерация идей. Прямая мозговая атака (мозговой шторм). Приёмы, способствующие генерации идей: аналогия, инверсия, эмпатия, фантазия. Обратная мозговая атака. Метод контрольных вопросов. Синектика.

Пластичность тканей, зрительная иллюзия.

определение понятий дизайн, дизайнер, эскиз, конструкция, силуэт; общие сведения о народных ремёслах;

Историю зарождения и развития дизайна;

Историю декупажа, инструменты и материалы применяемые на занятиях декупажем; технологию изготовления изделий в технике декупаж;

Учащиеся должны уметь:

организовывать рабочее место в соответствии с условиями безопасной работы. Оказать первую медицинскую помощь при несчастных случаях, а также выполнять самопомощь;

готовить блюда из запеченного мяса; определять готовность блюда;

готовить различные блюда используя различные приёмы тепловой обработки;

приготовить различные фарши, начинки для пирогов; заводить дрожжевое тесто составлять меню к праздникам.

учитывать экологические соображения при решении технологических задач;

учитывать требования экологически здорового образа жизни при решении бытовых задач;

выдвигать деловые идеи;

изучать конъюнктуру рынка, определять себестоимость произведенной продукции, разрабатывать бизнес-план;

-использовать цветовое оформление изделий.

пользоваться инструментами и материалами при изготовлении поделок в технике декупаж;

соблюдать технологию при изготовлении поделок в технике декупаж;

создавать различные изделия ;

Ожидаемые результаты обучения:

- овладение знаниями о влиянии технологий на общественное развитие, о составляющих современного производства товаров и услуг, структуре организаций, нормировании и оплате труда, спросе на рынке труда;
- трудовыми и технологическими знаниями и умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда, самостоятельности, ответственного отношения к профессиональному самоопределению;
- развитие творческих, коммуникативных и организационных способностей, необходимых для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Формы контроля:

- устный ответ
- практическая работа
- проектная деятельность
- тестирование

Критерии и нормы оценки знаний и умений обучающихся применительно к различным формам контроля знаний

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-

практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

«5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

«2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

«5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

«4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

«3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

«2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

«5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

«4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

«3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

«2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

«5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

«4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

«3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

«2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

Оценка тестовой работы

Тесты входящих контрольных работ не превышают 8 заданий.

Тесты текущих проверочных работ не превышают 15 заданий.

Итоговые тесты содержат от 8 до 10 заданий.

Критерии оценки по тестам.

От

0% - 49 % - «2»;

50 % - 69% % - «3» ;

70% - 79 % - «4»;

80 % - и выше - «5».

Оценка проектной деятельности: (по 5-ти балльной системе)

1.Оценка учителя

2.Средняя оценка одноклассника

3.Самооценка.

4.Итоговая оценка.

№	Критерии	Оценка учителя	Средняя оценка одноклассника	Самооценка	Итоговая оценка
1	Соответствие содержания доклада проделанной работе				
2	Умение объяснить научные основы проекта, самостоятельность его выполнения				
3	Качество проектного изделия				
4	Практическое использование проектного изделия				
5	Качество наглядных материалов (логика изложения, грамотность)				
6	Использование знаний и других наук и учебных предметов				
7	Ответы на вопросы				
8	Полнота знаний по технологии				
9	Оригинальность решения проекта				
10	Культура речи				
	Всего:				

Норма времени .

« 5 » -ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок;

« 4 » -ставится, если норма времени недовыполнена на 10-15%;

« 3 » -ставится, если норма времени недовыполнена на 15-20%;

« 2 » -ставится , если норма времени недовыполнена на 25 -30%