**I:\Сканеры, планирование\Кулагина-1.tif**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по учебному предмету**

**«ТЕХНОЛОГИЯ» 10-11 класс**

**Составитель: Кулагина Т.В.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Класс** | **Часов** | | **Учебник** | **Пособия для учителя и учащихся** |
| **в неделю** | **в год** |
| 10 | 1 | 34 | Симоненко В.Д. Технология: базовый уровень: 10-11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений/Под ред. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2012.- 224с. | Пономарева Н.А. Технология. Проектная деятельность, 5-11 классы.- М.: Вертикаль, 2013  Технология: профессиональный успех/ Под ред. С.Н.Чистяковой.- М.: Просвещение, 2007  Мятиш Н.В., Симоненка В.Д. Технология: 10-11 классы: базовый уровень: методические рекомендации.- М.: Вентана-Граф, 2013 |
| 11 | 1 | 34 |

**Аннотация к рабочей программе по технологии (10-11 класс)**

Рабочая программа составлена на основе Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, в соответствии с рекомендованной МОиНРФ про­граммой под редакцией В.Д. Симоненко, Ю.Л. Хотунцева «Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы». - М.: Просвещение, 2010г. и учебнике Симоненко В.Д. Технология: базовый уровень: 10-11 классы.- М.: Вентана-Граф, 2012. Программа ориентирована на обучающихся общеобразовательного класса.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» (10-11 класс)**

**В результате освоения предмета «Технология» обучающиеся должны**

***знать/понимать:***

- влияние технологий на общественное развитие;

- составляющие современного производства товаров или услуг;

- способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду;

- способы организации труда, индивидуальной и коллективной работы;

- основные этапы проектной деятельности;

- источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

***уметь:***

- оценивать потребительские качества товаров и услуг;

- изучать потребности потенциальных покупателей на рынке товаров и услуг;

- составлять планы деятельности по изготовлению и реализации продукта труда;

- использовать методы решения творческих задач в технологической деятельности;

- проектировать материальный объект или услугу; оформлять процесс и результаты проектной деятельности;

- организовывать рабочее место; выбирать средства и методы реализации проекта;

- выполнять изученные технологические операции;

- планировать возможное продвижение материального объекта или услуги на рынке товаров и услуг;

- уточнять и корректировать профессиональные намерения.

***применять полученные знания и умения в выбранной области деятельности:***

- для проектирования материальных объектов или услуг; повышения эффективности своей практической деятельности; организации трудовой деятельности при коллективной форме труда;

- решения практических задач в выбранном направлении технологической подготовки;

- самостоятельного анализа рынка образовательных услуг и профессиональной деятельности;

- рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;

- составления резюме и проведения самопрезентации.

**Содержание учебного предмета «Технология»**

***Технология в современном мире***

Технология как часть общечеловеческой культуры Понятие «культура», виды культуры. Материальная и духовная составляющие культуры, их взаимосвязь. Понятия «технология» и «технологическая культура». Технология как область знания и практическая деятельность человека. Виды промышленных технологий. Технологии непроизводственной сферы и универсальные технологии. Три составляющие технологии (инструмент, станок, технологический процесс). Технологические уклады и их основные технические достижения.

***Профессиональное самоопределение и карьера***

Этапы профессионального становления

Понятие профессионального становления личности. Этапы и результаты

профессиональ­ного становления личности (выбор профессии, профессиональная обученность, профессиональная компетентность, профессиональное мастерство).

Профессиональная карьера

Понятия карьеры, должностного роста и призвания. Фак­торы, влияющие на профессиональную подготовку. Планиро­вание профессиональной карьеры.

Составление плана своей будущей профессиональной карьеры. Диагностика «Карьерные ориентации».

Рынок труда и профессий

Рынок труда и профессий. Конъюнктура рынка труда и профессий. Спрос и предложе­ния на различные виды профессионального труда. Способы изучения рынка труда и профессий. Средства получения ин­формации о рынке труда и путях профессионального обра­зования. Центры занятости.

Изучения регионального рынка труда. Изучение содержания трудовых действий, уровня образования, заработной платы, мотивации, удовлетворённо­сти трудом работников различных профессий.

Виды профессионального образования**.**

Общее и профессиональное об­разование. Виды и формы получения профессионального об­разования. Начальное, среднее и высшее профессиональное образование. Послевузовское профессиональное образова­ние. Региональный рынок образовательных услуг. Методы по­иска источников информации о рынке образовательных услуг.

Изучение регионального рынка образовательных услуг.

Профессиональное резюме

Понятие «профессиональное ре­зюме». Правила составления профессионального резюме.

Составление профессионального резюме.

Проблемы трудоустройства. Формы самопрезентации. Автобиография как форма самопрезентации. Собеседова­ние. Правила самопрезентации при посещении организа­ции. Типичные ошибки при собеседовании.

Планирование профессиональной карьеры

Определение жизненных це­лей и задач. Составление плана действий по достижению на­меченных целей. Выявление интересов, способностей, про­фессионально важных качеств. Обоснование выбора специ­альности и выбора учебного заведения.

Выполнение проекта «Мои жиз­ненные планы и профессиональная карьера».

Презентация результатов проектной деятельности

Методы решения творческих задач.

Понятие творчества**.**

Введение в психологию творческой деятельности. Творческий процесс. Стадии творческого процесса. Виды творческой деятельности: художественное, научное, техническое. Техническое творчество: проектирование, конструирование, изобретательство.

Защита интеллектуальной собственности

Результат творчества как объект интеллектуальной собственности. Понятие интеллектуальной собственности. История возникновения. Патентный поиск. Рационализация и рационализаторское предложение.

Логические и эвристические методы**.**

Понятие «творческая задача». Логические методы. Эвристические методы. Области применения логических задач.

Мозговая атака. Мозговой штурм.

Метод обратной мозговой атаки. «Диверсионный метод».

Метод контрольных вопросов. Суть метода. Контрольные вопросы А.Осборна. Синектика. Аналогии: прямая, личная, символическая, фантастическая. Как найти оптимальный вариант. Морфологический анализ. Морфологическая матрица. Функционально – стоимостный анализ (ФСА). Эвристические методы. Метод фокальных объектов (МФО). Метод гирлянд случайностей и ассоциаций.

Природоохранные технологии

Экологический мониторинг. Применение экологически чистых и безотходных производств. Переработка бытового мусора и промышленных отходов. Рациональное использование лесов и пахотных земель. Рациональное использование минеральных и водных ресурсов. Ответственность за сохранение гидросферы.

Использование альтернативных источников энергии. Солнечная энергия. Энергия ветра. Энергия приливов. Геотермальная энергия. Другие нетрадиционные источники энергии.

Экологическое сознание и экологическая мораль в техногенном мире

Экологически устойчивое развитие человечества. Биосфера и ее роль в стабилизации окружающей среды. Экономия ресурсов и энергии. Природа- источник красоты и основа жизни людей. Охрана окружающей среды.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | | | **№ по теме** | **10 класс**  **Название темы** | **Кол-во**  **часов** | **Дата проведения** | | **Примечание** |
| **календ** | **факт** |  |
| **1.** | | | 1 | ***Вводный урок.*** Цели и задачи курса. Инструкция по технике безопасности. | 1 |  |  |  |
| **2.** | | |  | ***Кулинария.*** | **8** |  |  |  |
| 2 | | | 1 | Кулинария. Здоровое питание. Составление меню. | 1 |  |  |  |
| 3 | | | 2 | Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. | 1 |  |  |  |
| 4 | | | 3 | Овощи. Технология приготовления блюд из овощей. | 1 |  |  |  |
| 5 | | | 4 | Молоко и молочные продукты. Технология приготовления блюд из молока. | 1 |  |  |  |
| 6 | | | 5 | Технология приготовления блюд из теста. Виды теста. | 1 |  |  |  |
| 7 | | | 6 | Технология приготовления десертов. Горячие напитки. | 1 |  |  |  |
| 8 | | 7 | | От меню до этикета. Сервировка стола. | 1 |  |  |  |
| 9 | | 8 | | Защита творческого проекта по теме «Кулинария» | 1 |  |  |  |
| **3** | |  | | ***Профильное ориентирование и профессиональная ориентация учащихся. Диагностико – ориентационный курс.*** | **17** |  |  |  |
| 10 | | 1 | | Введение. Ознакомление с содержанием программы. Вводная анкета. | 1 |  |  |  |
| 11  12  13 | | 2  3  4 | | Профессия и ее составляющие. Потребность и причины смены профессии. Требования к современному специалисту. Профессиональная проба, соответствующая специальному технологическому компоненту. | 3 |  |  |  |
| 14 15  16 | | 5  6  7 | | Океан профессий. Классификация профессий. Востребованность избранной профессии. Определение интересов и склонностей по методике Н.С. Пряжникова | 3 |  |  |  |
|
| 17  18 | 8  9 | | | Профессиональная карьера. Карьерные ориентации. Личный профессиональный план. Опросник «Якоря карьеры» В.А.Чикер. | 2 |  |  |  |
| 19  20 | 10  11 | | | Профессиональный успех и здоровье. Работа с профессиограммами. Соотнесение состояния здоровья с требованиями профессии | 2 |  |  |  |
| 21 | 12 | | | Ваши ценности в жизни. Методика «Двенадцать предложений». | 1 |  |  |  |
| 22  23 | 13  14 | | | Соответствие типа личности сфере профессиональной деятельности. Определение типа личности (методика «Холланд+Климов» Г. Резапкиной). | 2 |  |  |  |
| 24  25 | 15  16 | | | Человек среди людей. Поведение человека и его контроль. Диагностика межличностных отношений. | 2 |  |  |  |
| 26 | 17 | | | Определение соответствия интересов, склонностей и возможностей учащегося избранному профилю обучения. | 1 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.** |  | ***Технология решения творческих задач.*** | **8** |  |  |  |
| 27 | 1 | Понятие творчества и развитие творческих способностей | 1 |  |  |  |
| 28 | 2 | Логические и эвристические методы. Мозговая атака | 1 |  |  |  |
| 29 | 3 | Методы обратной мозговой атаки и контрольных вопросов | 1 |  |  |  |
| 30 | 4 | Морфологический анализ. | 1 |  |  |  |
| 31 | 5 | Эвристические методы. | 1 |  |  |  |
| 32 | 6 | Метод гирлянд случайностей и ассоциаций | 1 |  |  |  |
| 33 | 7 | Алгоритм решения изобретательских задач. | 1 |  |  |  |
| 34 | 8 | Себестоимость предпринимательского творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 35 |  | Подведение итогов | 1 |  |  |  |

**11 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **№**  **по**  **теме** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Дата** | | | **Примечание** | |
| **Календ планир** | **Факт** | |  | |
| **1.** | 1 | **Вводное занятие.** Цели и задачи курса. Инструктаж по технике безопасности. | **1** |  |  |  |  | |
| **2.** |  | **Кулинария.** | **8** |  |  | |  | |
| 2 | 1 | Основы рационального питания. Составление меню обеда. | 1 |  |  | |  | |
| 3 | 2 | Технология приготовления салатов и закусок. | 1 |  |  | |  | |
| 4 | 3 | Технология приготовления первых блюд. | 1 |  |  | |  | |
| 5 | 4 | Технология приготовления блюд из мяса. | 1 |  |  | |  | |
| 6 | 5 | Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. | 1 |  |  | |  | |
| 7 | 6 | Технология приготовления гарниров. | 1 |  |  | |  | |
| 8 | 7 | Сладкие блюда и напитки. | 1 |  |  | |  | |
| 9 | 8 | Проект «Приготовление обеда» | 1 |  |  | |  | |
| **3.** |  | **Профильное ориентирование и профессиональная ориентация учащихся. Проектный этап.** | **17** |  |  | |  | |
| 10 | 1 | Введение. Проект «Мое будущее». | 1 |  |  | |  | |
| 11 | 2 | Диагностика «Карта интересов». Анализ результатов. | 1 |  |  | |  | |
| 12 | 3 | Какие профессии вас привлекают? Анкетирование. | 1 |  |  | |  | |
| 13 | 4 | Характеристика профессий – профессиограмма. | 1 |  |  | |  | |
| 14 | 5 | Составление профессиограмм по предпочитаемым учащимися профессиям. | 1 |  |  | |  | |
| 15  16 | 6  7 | Профессиональная проба «человек-человек»: педагогика, юриспруденция, сфера обслуживания. | 2 |  |  | |  | |
| 17  18 | 8  9 | Профессиональная проба «человек-природа»: эколог, цветовод. | 2 |  |  | | |  |
| 19  20 | 10  11 | Профессиональная проба «человек-знаковая система»: экономист, корректор, переводчик. | 2 |  |  | | |  |
| 21  22 | 12  13 | Профессиональная проба: «человек-художественный образ»: фитодизайнер, художник-модельер. | 2 |  |  | | |  |
| 23  24 | 14  15 | Профессиональная проба: «человек-техника»: наладчик швейных машин, повар. | 2 |  |  | | |  |
| 25 | 16 | Консультации по защите проекта «Мое будущее». | 1 |  |  | | |  |
| 26 | 17 | Защита проектов. Анализ результатов. | 1 |  |  | | |  |
| **4.** |  | ***Экологические проблемы. Природоохранные технологии.*** | **8** |  |  | | |  |
| 27 | 1 | Научно-техническая революция и ее влияние на окружающую среду | 1 |  |  | | |  |
| 28 | 2 | Глобальные проблемы человечества | 1 |  |  | | |  |
| 29 | 3 | Энергетика и экология. | 1 |  |  | | |  |
| 30 | 4 | Загрязнение атмосферы. | 1 |  |  | | |  |
| 31 | 5 | Загрязнение гидросферы | 1 |  |  | | |  |
| 32 | 6 | Уничтожение лесов и химизация сельского хозяйства | 1 |  |  | | |  |
| 33 | 7 | Природоохранные технологии. | 1 |  |  | | |  |
| 34 | 8 | Экологическое сознание и экологическая мораль. | 1 |  |  | | |  |