

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Солнечная средняя общеобразовательная школа**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Технология»
для 10-11 класса**

Разработчик: Шиллер О. В. учитель технологии

п. Солнечный
2016-2017 учебный год

1. Примерная программа профессиональной ориентации обучающихся на ступени основного общего образования содержит следующие разделы:

- пояснительную записку, в которой определяются цели, задачи программы на данной ступени образования;
- содержание программы, нацеленное на формирование у обучающихся представления о требованиях современного общества к выпускникам учреждений общего и профессионального образования; развитие у обучающихся отношения к себе как к субъекту будущего профессионального образования и профессиональной деятельности; овладение обучающимися способами и приемами принятия адекватных решений о выборе индивидуального образовательного и профессионального маршрута; приобретение практического опыта, соответствующего интересам, склонностям личности обучающегося и профилю его дальнейшего обучения;
- планируемые результаты реализации программы, отражающие представления о требованиях современного общества к профессиональной деятельности человека; рынке профессионального труда и образовательных услуг; возможностях получения образования; психологических основах принятия решения о выборе профиля обучения; умение находить выход из проблемной ситуации, связанной с выбором профиля обучения и пути продолжения образования; объективно оценивать свои индивидуальные возможности в соответствии с избираемой деятельностью; ставить цели и планировать действия для их достижения; выполнять творческие задания, позволяющие приобрести соответствующий практический опыт.

2. Пояснительная

2.1 Профессиональная ориентация школьников на ступени основного общего образования является одной из основных образовательных задач общеобразовательного учреждения и одним из ключевых результатов освоения основной образовательной программы ступени основного общего образования, обеспечивающим сформированность у школьника:

- представлений о себе, как субъекте собственной деятельности, понимание собственных индивидуальных и личностных особенностей, возможностей, потребностей;

- универсальных компетентностей, позволяющих школьнику проектировать (самостоятельно или в процессе образовательной коммуникации со значимыми для него сверстниками или взрослыми) и реализовывать индивидуальные образовательные программы в соответствии с актуальными познавательными потребностями;
- общих способов работы с информацией о профессиях, профессиональной деятельности, рынке труда, развитии экономики и социальной сферы региона в котором школьник живет и страны в целом, прогнозными оценками востребованности специалистов в экономике региона и страны;
- способности осуществить осознанный выбор выпускником основной школы профиля обучения на старшей ступени основного общего образования или (и) будущей профессии и образовательной программы профессиональной подготовки.

Такие результаты профориентации школьников на ступени основного общего образования должны достигаться за счет создания условий для инициативного участия каждого учащегося в специфические виды деятельности во время уроков и вне уроков, которые обеспечивают развитие рефлексивных действий и овладение ими различными инструментальными средствами (технологии работы с информацией, а также объектами материальной и нематериальной культуры), способствуя в конечном счете их становлению как субъектов собственной деятельности (в частности, дальнейшего образования и профессиональной деятельности).

2.2 Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов.

Рабочая программа разработана на 34 часа из расчёта 1 час в неделю.

Содержание программы направлено на основе учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии.

Для направления «Технология. Обслуживающий труд», «Кулинария», «Электротехнические работы» Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования впредваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По окончании курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, знакомятся с основными профессиями. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Изучение технологии на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих целей: описать совокупность условий, обеспечивающих профессиональную ориентацию школьников на ступени основного общего образования.

При постановке цели профориентации важно учесть, что цель профориентации не определить, кем быть ребенку в будущем, а лишь подвести к взвешенному, самостоятельному выбору профессиональной деятельности, сформировать психологическую готовность к профессиональному самоопределению. Поэтому целью профориентационной программы является создание условий для успешной профориентации подростков, быстрой и успешной адаптации на рынке труда, а также формирование способностей соотносить свои индивидуально-психологические особенности и возможности с требованиями выбираемой профессии.

Задачами профориентационной программы являются:

- предоставление информации о мире профессий и профессиональной ориентации;
- ознакомление учащихся с природными задатками человека и условиями для развития их в способности;
- способствовать личностному развитию учащихся;
- выявление природных задатков и трансформации их в способности;
- ознакомление с актуальностью в потребности профессий на рынке труда;
- совместно с учащимися выявить последствия ошибки в выборе профессии;
- способствовать выработке навыков само презентации как залога начала успешной трудовой деятельности.

При проведении профориентации с подростками важно целеполагание и соблюдение определенных принципов. Важно, чтобы работа педагога имела не только конкретный и хороший результат, но и была пронизана общечеловеческими ценностями и радостью общения с другим человеком. Поэтому в рамках разрабатываемой профессии были определены следующие принципы:

- доброжелательность и готовность помочь тому, кто к тебе обратился;
- научность и достоверность информации;
- доступность предлагаемой информации;
- адресность;
- индивидуальный подход;
- современность и актуальность материалов;
- сотрудничество с другими специалистами (педагоги, психологи и др.)

Поскольку объектом профориентационной деятельности является *процесс социально-профессионального самоопределения человека*, важно в примерной ООП учитывать группу принципов, которыми руководствуются подростки, выбирая себе профессию и место в социальной структуре общества.

Принцип сознательности в выборе профессии выражается в стремлении удовлетворить своим выбором не только личностные потребности в трудовой деятельности, но и принести как можно больше пользы обществу;

Принцип соответствия выбираемой профессии интересам, склонностям, способностями личности и одновременно потребностям общества в кадрах определенной профессии выражает связь личностного и общественного аспектов выбора профессии. По аналогии с известной мыслью нельзя жить в обществе и быть свободным от общества - можно также сказать: нельзя выбирать профессию, исходя только из собственных интересов и не считаясь с интересами общества. Нарушение принципа соответствия потребностей личности и общества приводит к несбалансированности в профессиональной структуре кадров;

Принцип активности в выборе профессии характеризует тип деятельности личности в процессе профессионального самоопределения. Профессию надо активно искать самому. В этом большую роль призваны сыграть: практическая проба сил самих учащихся в процессе трудовой и профессиональной подготовки, советы родителей и их профессиональный опыт, поиск и чтение литературы, работа во время практики и многое другое;

Принцип развития отражает идею выбора такой профессии, которая давала бы личности возможность повышения квалификации, увеличение заработка, по мере роста опыта и профессионального мастерства, возможность активно участвовать в общественной работе, удовлетворять культурные потребности личности, потребность в жилье, отдыхе и т.п.

На основе этих принципов и должна строиться программа профориентации подростков.

Разбивка содержания программы на темы “Путь к профессии” 10 класс

№ п/п	Тема занятий	Количество часов
1	Жизненное и профессиональное самоопределение – один из важнейших шагов в жизни человека.	1 час
2	Мир профессий.	1 час
3	Первый шаг на пути к профессии.	1 час
4	Введение профессию. Техника безопасности.	1 час
5	История возникновения и развития профессии повар.	1 час
6	Национальные блюда. Технология приготовления.	7 часов
7	Холодные блюда и закуски.	4 часа
8	История возникновения и развития профессии кондитер.	1 час
9	Технология приготовления дрожжевого, слоёного теста и изделия из него.	8 часов
10	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделия из него.	8 часов
11	Проверочная работа.	1 час
	ИТОГО	34 часа

Разбивка содержания программы на темы “Путь к профессии” 11 класс

№ п/п	Тема занятий	Количество часов
1	Техника безопасности с электрооборудованием и инвентарём	1 час
2	Гигиена и санитария	1 час
3	Товароведная характеристика продуктов	1 час
4	Сервировка стола, подача блюда и изделия	1 час
5	История возникновения и развития профессии повар.	1 час
6	Национальные блюда. Технология приготовления.	7 часов
7	Холодные блюда и закуски.	6 часа
8	История возникновения и развития профессии кондитер.	1 час
9	Технология приготовления дрожжевого, слоёного теста и изделия из него.	8 часов
10	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделия из него.	7 часов
11	Проверочная работа.	1 час
	ИТОГО	34 часа

2.4 Содержание и реализация национальных, региональных и этнокультурных особенностей по предмету.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технологического уровня. При изготовлении изделий и при приготовлении пищи наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Учитывая региональные особенности нашего района от 10 % до 50% учебного времени отводится для изучения национальных традиций, праздников, технологий изготовления блюд национальной кухни, элементов национального костюма. Познавательные сведения и практическая работа НРЭО проводятся как параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой урока, так и с отдельной темой.

Цели проекта НРЭО:

- формирование культуры труда;
- усвоение учащимися знаний по теме;
- развитие умений логично излагать свои мысли.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в старшей школе на базовом уровне является: продолжение формирования культуры труда школьника; развитие системы технологических знаний и трудовых умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности; уточнение профессиональных и жизненных планов в условиях рынка труда.

3. Календарно – тематическое планирование 10 класс

№	Содержание раздела Темы уроков	Кол-во Часов	Кален- дарные сроки	Фактич еские сроки	Планируемые результаты обучения		Общеучеб- ные знания, умения	Кон- трольно- измери- тельный материал
					Знания	Умения		
1.	Жизненное и профессиональное самоопределение – один из важнейших шагов в жизни человека.	1			Почему важно сделать правильный выбор. Что такое психология и чем она может помочь при выборе профессии.	Понятия “личность”, “профессиональные интересы”, “склонности”.	Изучить материал конспекта	
2.	Мир профессий.	1			Дать определения: профессия, специальность, квалификация, должность.	Классификация по типам профессий, объекту, характеру труда, видам деятельности и др. Методика “Матрица профессий”.	Изучить материал конспекта	Опрос
3.	Первый шаг на пути к профессии.	1			Способности, профессиональная пригодность, состояние физического здоровья, как основные составляющие	Формула успеха. Ошибки в выборе профессии.	Изучить материал конспекта	Опрос

					правильного выбора.			
4.	Введение профессию. Техника безопасности.	1			Дать определение понятиям “профессиограмма: цель труда, предмет труда, средства и условия организации труда”, “профессиональная пригодность”.	Усвоить основные правила техники безопасности	Изучить материал конспекта	Опрос
5.	История возникновения и развития профессии повар.	1			История развития кулинарии		Изучить материал конспекта	Опрос
Национальные блюда. Технология приготовления. 7 часов								
6.	Дамлама– узбекское блюдо.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
7.	Белорусские драники с мясом.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
8.	Свинина с овощами, тушенная в сливках русское блюдо.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
9.	Цеппелены – литовское блюдо.	1			Подготовка сырья.	Освоить технологию приготовления и сроки	Составить алгоритм	Опрос

					Знакомство с приготовлением.	реализации.	приготовления	
10.	Бэлеш - татарское блюдо.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
11.	Шведская булочка с корицей.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
12.	Каннеллоне с овощами – австрийская кухня.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
Холодные блюда и закуски. 4 часов								
13.	Закусочные шарики с печенью трески	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
14.	Сельдь под шубой рулетом	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
15.	Салат с блинчиками	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос

16.	Роллы из крабовых палочек	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
17.	История возникновения и развития профессии кондитер.	1			История развития профессии		Изучить материал конспекта	Опрос
Технология приготовления дрожжевого, слоёного теста и изделия из него. 8 часов								
18.	Технология приготовления дрожжевого теста.	1			Подготовка сырья. Замес теста.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
19.	Технология приготовления мини пирожков с различными фаршами.	1			Подготовка сырья. Замес теста, приготовление начинки.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
20.	Технология приготовления пончиков.	1			Подготовка сырья. Замес теста для пончиков, жарка во фритюре.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
21.	Технология приготовления пиццы.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
22.	Технология приготовления слоёного теста.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, и	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос

					слоением теста.			
23.	Технология приготовления «Розинки».	1			Подготовка сырья. Замес теста, приготовление начинки.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
24.	Технология приготовления пирожное ватрушки.	1			Подготовка сырья. Формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
25.	Контрольная работа.	1						Опрос
Технология приготовления бездрожжевого теста и изделия из него. 8 часов								
26.	Технология приготовления блинного тета.	1			Подготовка сырья. Замес блинного теста, выпечка блинов, подача.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
27.	Технология приготовления Фунтиков закусочных.	1			Приготовление фарша, фарширование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
28.	Технология приготовления теста для оладий фаршированных оладий с яблоками.	1			Подготовка сырья. Замес теста, для оладий, выпечка оладий.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
29.	Технология приготовления Круасаны со сгущенкой	1			Подготовка сырья. Замес теста, приготовление начинки, выпечка.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
30.	Технология приготовления	1			Подготовка сырья. Замес	Освоить технологию приготовления и сроки	Составить алгоритм	Опрос

	песочного теста, приготовление школьного пирожного.				теста, формование, выпечка, нарезка, глазирование.	реализации.	приготовления	
31.	Технология приготовления бисквитного теста. Рулет с повидлом.	1			Подготовка сырья. Замес теста, выпечка, скручивание рулета.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
32.	Технология приготовления кекса столичного.	1			Подготовка сырья. Замес теста, выпечка.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
33.	Технология приготовления торта «Марика»	1			Подготовка сырья. Замес теста, выпечка, оформление.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
34.	Творческая работа.	1						
	ИТОГО	34						

3.1 Календарно – тематическое планирование 11 класс

№	Содержание раздела Темы уроков	Кол-во Часов	Кален- дарные сроки	Фактич еские сроки	Планируемые результаты обучения		Общеучеб- ные знания, умения	Кон- трольно- измери- тельный материал
					Знания	Умения		
1.	Техника безопасность с электрооборудование м и инвентарём	1			Изучить электрооборудование, инструменты, и инвентарь.	Ознакомиться с правилами.	Изучить материал конспекта	
2.	Гигиена и санитария	1			Значение минеральных веществ в питании человека, и их суточная потребность.	Определить состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами и макроэлементами.	Изучить материал конспекта	Опрос
3.	Товароведная характеристика продуктов	1			Определить пищевую ценность продуктов используемых в питании.	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.	Изучить материал конспекта	Опрос

4.	Сервировка стола, подача блюда и изделия	1			Последовательность, аккуратность, правила подачи блюд и изделий	Усвоить основные правила техники безопасности	Изучить материал конспекта	Опрос
5.	История возникновения и развития профессии повар.	1			История развития кулинарии		Изучить материал конспекта	Опрос
Национальные блюда. Технология приготовления.7 часов								
6.	Лагман – узбекское блюдо.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
7.	Борщ белорусский с фасолью и яблоками.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
8.	Кислые щи - русское блюдо.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
9.	Картофельные зразы с мясом – литовское блюдо.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
10.	Бэлеш - татарское блюдо.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
11.	Шведская булочка с корицей.	1			Подготовка сырья.	Освоить технологию приготовления и сроки	Составить алгоритм	Опрос

					Знакомство с приготовлением.	реализации.	приготовления	
12.	Каннеллоне с овощами – австрийская кухня.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
Холодные блюда и закуски. 6 часов								
13.	Конвертики из лаваша с сыром и зеленью	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
14.	Закуска «Рафаэлки».	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
15.	Помидоры по-итальянски	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
16.	Роллы из крабовых палочек	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
17.	Приготовление суши «японская кухня»	1			Подготовка сырья. Знакомство с	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос

					приготовлением, оформление.			
18.	История возникновения и развития профессии кондитер.	1			История развития профессии		Изучить материал конспекта	Опрос
Технология приготовления дрожжевого, слоёного теста и изделия из него.8 часов								
19.	Технология приготовления дрожжевого теста.	1			Подготовка сырья. Замес теста.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
20.	Технология приготовления пирожков с различными фаршами.	1			Подготовка сырья. Замес теста, приготовление начинки.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
21.	Технология приготовления пончиков.	1			Подготовка сырья. Замес теста для пончиков, жарка во фритюре.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
22.	Технология приготовления пиццы.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
23.	Технология приготовления слоёного теста.	1			Подготовка сырья. Знакомство с приготовлением, и слоением теста.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
24.	Технология приготовления самсы	1			Подготовка сырья. Замес	Освоить технологию приготовления и сроки	Составить алгоритм	Опрос

	с мясом.				теста, приготовление начинки.	реализации.	приготовления	
25.	Технология приготовления треугольников с повидлом.	1			Подготовка сырья. Формование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
26.	Контрольная работа.	1						Опрос
Технология приготовления бездрожжевого теста и изделия из него.7 часов								
27.	Технология приготовления блинного тета.	1			Подготовка сырья. Замес блинного теста, выпечка блинов, подача.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
28.	Технология приготовления фаршированных блинчиков.	1			Приготовление фарша, фарширование.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
29.	Технология приготовления теста для оладий.	1			Подготовка сырья. Замес теста, для оладий, выпечка оладий.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
30.	Технология приготовления фаршированных оладий с яблоками.	1			Подготовка сырья. Замес теста, приготовление начинки, выпечка.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
31.	Творческая работа.	1					Составить алгоритм приготовления	
32.	Технология приготовления торта «Марика»	1			Формование торта «Марика».	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос

33.	Технология приготовления кекса Шахматного.	1			Формование кекса шахматного.	Освоить технологию приготовления и сроки реализации.	Составить алгоритм приготовления	Опрос
34.	Контрольная работа.	1						Опрос
	ИТОГО	34						

4. Для реализации рабочей программы используются учебно – методический комплект, включающий учебники:

1. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская: Издательский центр «Академия», 2012 -328с.

2. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для. проф. образования: учеб. пособие для сред. роф. образования/ З.П.Матюхина, 2009 -184с.

3. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для. проф. образования: учеб. пособие для сред. роф. образования/ З.П.Матюхина, Э.П.Королькова., 2009 -272с.

4. Технология оборудования предприятий общественного питания: Учеб. для. проф. образования: учеб. пособие для сред. роф. образования/ В.П.Солин 2011 -256с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания сост.: -А.И.Здобнов, В.А.Циганенко.

Дополнительная литература для учителя:

1. Книга «Классика кулинарного жанра» - М.:ОПМА-ПРЕСС,2006-319с., под общей редакцией Елены Хлебалиной.

2. Книга «Русская кухня».-Челябинск. Издательство Василия Курбатских, 2005- 208.

3. Книга «Суши», Д.И. Гордиевич.-Минск: Харвест,2009-128с.

Перечень Интернет – Ресурсов:

1. intergid.ru Кухня Австрии

2. pica4u.ru Шведская кухня

3. liveinternet.ru Татарское блюдо.

6. Характеристика контрольно-измерительных материалов. Виды, методы и формы контроля

На различных этапах обучения используются различные виды контроля.

Предварительный контроль – направлен на выявление знаний и умений по предмету или по разделу, который будет изучаться.

Текущий контроль - осуществляется в повседневной работе с целью проверки усвоения предыдущего материала и выявления проблем в знаниях учащихся. Он проводится, прежде всего, с помощью систематического наблюдения учителя за работой класса в целом и каждого ученика в отдельности на всех этапах обучения.

Тематический контроль - осуществляется периодически по мере прохождения новой темы, раздела и имеет целью систематизацию знаний учащихся. Этот вид контроля проходит на повторительно-обобщающих уроках и подготавливает к контрольным мероприятиям: устным и письменным зачетам.

Итоговый контроль - проводится в конце четверти, полугодия, всего учебного года и др.

На всех этапах обучения при использовании различных видов контроля можно использовать:

1. **Внешний контроль** — это контроль учителя или взаимоконтроль. По форме он может быть:

- а) **фронтальный** — самостоятельные, контрольные работы — для проверки теоретических знаний; выполнение расчетов, для проверки учебных и трудовых навыков и умений;
- б) **групповой и бригадный** — при выполнении кулинарных работ, при составлении планов по выполнению практических работ, при составлении реклам, на уроках в игровой форме, на уроках — деловых играх и т. д. Оценку может давать учитель или учащиеся.
- в) **парный** — при составлении различных инструкций (например, по контролю качества вышитых изделий), планов, при снятии мерок, при определении вида материала и т. д. Контроль со стороны учителя или взаимоконтроль.
- г) **индивидуальный** — текущий опрос, устный или письменный по карточкам; блиц-опрос, при котором в целях экономии времени за каждый правильный ответ можно выдавать жетон. Итоговая отметка выставляется по количеству жетонов, но «2» и «3» ставить нежелательно. Или выдавать жетоны разных цветов в зависимости от правильности и точности ответов. Решение кроссвордов, головоломок на учебные темы; зачетные отметки; итоговые тематические отметки по индивидуальным карточкам; отметки за выполнение разовых поручений; за выполнение практических работ, за домашнюю работу, за работу на уроке.

2. **Взаимоконтроль учащихся.** Этот вид контроля тоже относится к внешнему. Взаимоконтроль целесообразен при проведении практических занятий, при проведении деловых игр, на итоговых занятиях. Этот контроль могут проводить выбранные из учащихся контролеры, инструкторы, «учителя», бригадиры, соседи по парте. Такая форма оценивания экономит время урока.

3. **Самоконтроль или внутренний контроль.** Самооценку дает себе сам ученик. Самооценка - это оценка самого себя, своих достижений и недостатков. Самооценка, как один из компонентов деятельности, связана не с выставлением себе отметок, а с процедурой оценивания. Главный смысл самооценки заключается в самоконтроле обучающегося, его саморегуляции, самостоятельной экспертизе собственной деятельности и в самостимуляции.

В учебном процессе в различных сочетаниях используются методы устного, письменного, практического, машинного контроля и самоконтроля.

Решение кроссвордов развивает у детей сообразительность, настойчивость, умение анализировать и обобщать.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного -двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным без машинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология». Как правило, к завершению обучения в школьных мастерских и проводят такие формы контроля.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов технологии. В зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания в частности и программы в целом могут носить +обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Оценить – значит сравнить. Сравнить можно с предыдущим уровнем знаний или действий того же ученика – личностный способ оценивания; с уровнем знаний или действий в аналогичной ситуации других учеников – сопоставительный способ оценивания; с определенными установленными нормами или образцами – нормативный способ оценивания.

При оценке успеваемости учащихся по технологии обычно 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.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «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.

ОТМЕТКА «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.

ОТМЕТКА «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.

ОТМЕТКА «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

ОТМЕТКА «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.

ОТМЕТКА «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.

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

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

Приемы труда

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

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

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

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

Качество изделия (работы)

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

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

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

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

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 -100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 -89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 -69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Справка по промежуточной аттестации учащихся 8-9-10-11 классов по технологии за 2014-2015 год.

Итоговая контрольная работа по технологии проводилась в форме творческой работы по теме: «Интерьер зала».

В работе учащихся были использованы темы: «Сервировка стола»; «Этикет»; «Интерьер», изучаемые на уроках. Учащимся было предложено наглядные пособия, раздаточные материалы, и т.д.

№	Список учащихся	Оценка
8 «А» класс	1 Бирюкова Татьяна	5 5
	2 Климова Светлана	5 5
	3 Корниловских Алина	4 4
	4 Ковтун Анастасия	3 3
	5 Кроненбергер Ольга	5 5
	6 Шайдуллина Регина	5 5
	7 Юган Дарья	5 5

№	Список учащихся	Оценка
8 «Б» класс	1 Бердюгина Ирина	5 5
	2 Васильева Анна	4 4
	3 Зыкова Яна	5 5
	4 Лунькова Дарья	5 5
	5 Лыкова Дарья	5 5
	6 Сухарева Кристина	5 5
	7 Ульбекова Алина	5 5
	8 Черепанова Татьяна	5 5
	9 Чичулина Юлия	5 5
	10 Еремейкина Карина	4 4

№	Список учащихся	Оценка	Итог
9 класс	1 Васильева Евгения	4 4	4
	2 Ибрагимова Диана	4 4	5
	3 Магафурова Ксения	4 4	5
	4 Мацко Елена	4 4	4
	5 Нестерук Татьяна	4 5	4
	6 Смольникова Анастасия	4 4	4
	7 Шиллер Ирина	5 5	5

№	Список учащихся	Оценка
10 класс	1 Абдрахманов Марат	5 5
	2 Гришков Александр	4 4
	3 Колесников Кирилл	5 5
	4 Назарашвили Игорь	5 5
	5 Пузеев Андрей	5 5
	6 Тарасов Сергей	5 5
	7 Лукьянов Алексей	3 3

№	Список учащихся	Оценка	Итог
11 класс	1 Карпова Екатерина	4 4	4
	2 Кочнев Иван	5 5	5

