**Пояснительная записка**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 8 класса на основе следующих документов:

1. Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ № 1312 от 09. 03. 2004;
2. Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный Приказом Минобразования РФ от 05. 03. 2004 года № 1089;
3. Программы ТЕХНОЛОГИЯ ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ. 5-11 кл.2007 года под ред. Хотунцева Ю.Л., Симоненко В.Д., рекомендованной Министерством образования России
4. *Комплексная программа по технологии для неделимых 5-7, 8 классов. Авторы-Ю.В.Крупская, В.Д Симоненко. (журнал «Школа и производство» №3,4 /2005г.)*
5. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

**Данная рабочая программа рассчитана на 34 часа (1 час в неделю) 8 класс.**

**Программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 8 класса для основной общеобразовательной школы**.

**Структура программы:**

1. Пояснительная записка;
2. Основное содержание;
3. Тематический план;
4. Поурочное планирование;
5. Требования к уровню подготовки выпускников,
6. Ресурсное обеспечение рабочей программы.

**Цели изучения предмета «Технология» на ступени основного общего образования**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание** 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.

**Виды общеучебной деятельности**

* определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
* творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
* владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Разделы программы**

1. Основы ведения домашнего хозяйства
2. Культура питания
3. Электротехника, электротехнические работы
4. Бытовая техника
5. Фантазии на тему рукоделия
6. Художественная обработка древесины
7. Современное производство и профессиональное образование
8. Окружающая среда.

Содержание данных разделов позволяет ознакомить учащихся с наиболее распространенными конструкционными материалами, используемыми в промышленности и быту для изготовления различных изделий, их свойствами и технологией обработки, развить способности, позволяющие использовать полученные знания и умения при решении конкретных задач.

Данная программа не нацеливает на изготовление швейных изделий, т.к сложно подобрать их ассортимент, который был бы одинаково приемлем для мальчиков и девочек этого возраста.

Программно-методическое обеспечение практических занятий по сельскохозяйственному труду носит характер учебного и одновременно общественно-полезного производительного труда, сохранившего свои позиции в условиях практико-ориентированного обучения сельских школьников и решающего учебные и воспитательные задачи.

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

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

**Требования к уровню подготовки учащихся**

**Раздел «Основы ведения домашнего хозяйства»**

**Знать/ понимать**

Экономические функции семьи. Ресурсы семьи. Понятие «домашняя экономика

Источники доходов семьи. Бюджет семьи. Планирование

Штриховой код потребительского товара, правила его расшифровки

**Уметь:**

Описывать источники доходов семьи. Рассчитывать затраты на приобретение необходимых вещей

Расшифровывать штриховые коды, определять качество продуктов питания

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

**полноправного участия в рациональном ведении домашнего хозяйства**

**Раздел «Культура питания»**

**Знать/понимать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определятьдоброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:**

**приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.**

**Раздел «Электротехника. Электротехнические работы**

**Знать/понимать**

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту.

**Уметь**

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии;

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

**безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов;** оценивания возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определение нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

**Раздел « Фантазии на тему рукоделия»**

**Знать/понимать**

Наиболее распространенные виды рукоделия: вышивка, вязание крючком, лоскутное шитье, батик, мягкая игрушка, аппликация из соломки,

Технология изготовления изделий с использованием различных видов рукоделия

**Уметь:**

Изготавливать декоративные изделия с использованием любого вида рукоделия(по выбору)

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для украшения интерьера оригинальными изделиями, выполненными своими руками**

**Раздел «Художественная обработка древесины»**

**Знать/понимать:**

Варианты обустройства современного интерьера квартиры своими руками

**Уметь:**

Разрабатывать творческий проект оформления квартиры

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для украшения интерьера оригинальными изделиями, выполненными своими руками**

**Раздел «Современное производство и профессиональное образование»**

**Знать/понимать**

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

**Уметь**

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

**построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.**

**Раздел «Окружающая среда»**

**Знать/понимать**

принципы планировки приусадебных участков,

способы обустройства пришкольного участка,

**Уметь**

создавать переносные цветники, миниатюрные сады, элементы альпийской горки, водоемы; использовать различные виды художественного оформления композиции из ваз, цветников, скульптуры из засохших стволов деревьев.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

**озеленения территории с учетом современных тенденций в ландшафтном дизайне.**

**Творческие, проектные работы (***приложение***)**

*Примерные темы:*

1. **Художественная обработка материалов:**

обрезки ткани для пользы дела,

тайны бабушкиного сундука,

веселые лоскутки,

панно для украшения кухни (ткань, использование народных промыслов и т.п.)

подарок подруге

оформление интерьера школы

обеспечение уюта и комфорта в интерьере дома

1. **Изготовление изделий:**

игрушки – объемные или плоские (ткани, наполнитель),

прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)

1. **Электробытовые приборы – наши помощники.**

**Ресурсное обеспечение программы**

**Литература основная**

1. Письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.07.2005 №03-1263: о примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана.
2. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”
3. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120, [8] с.
4. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2007. – 192 с.: ил.
5. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
6. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
7. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И. Гуревич, М.Б. Павлова, И.Л. Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасова / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 144 с.: ил.
8. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
9. Технология. 5-11 классы; проектная деятельность. Л.Н.Морозова, Н.Г.Кравченко.- 2-е издание, -Волгоград:Учитель,2008.

**Литература дополнительная**

1. Журналы «Школа и производство»
2. Технология. 5-11 классы; проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся/ авт.-сост. Н.А.Пономарева. -Волгоград:Учитель,2010.
3. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры/ авт.-сост. О.В.Павлова .- Волгоград: Учитель,2007.

**Литература для учащихся**

1. Технология: Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных учреждений – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2006. – 192 с.: ил.

**Интернет-ресурсы**

**Основное содержание**

**8 класс-34 часа**

**Основы ведения домашнего хозяйства – 6 часов**

**Элементы домашней экономики**

*Основные теоретические сведения:*

Экономические функции семьи. Ресурсы семьи

Понятие «домашняя экономика

Источники доходов семьи.

Бюджет семьи. Планирование

Штриховой код потребительского товара, правила его расшифровки

*Практические работы:*

Расчет стоимости продукции приусадебного участка

Расшифровка штрихкодов

Правила покупки

*Варианты объектов труда:*

Рабочая тетрадь, символы, этикетки схемы

**Культура питания -3 часа**

**Готовим на скорую руку**

*Основные теоретические сведения:*

Причины порчи продуктов, способы их сохранения.

История появления консервов. Сроки хранения консервов

Ассортимент блюд с использованием консервов

Классификация супов в зависимости от состава и технологии приготовления ( заправочные, молочные и др)

Понятие десерт. Продукты. Требования к качеству сладких блюд

Сервировка стола

*Практические работы:*

Приготовление блюд по выбору учащихся

*Варианты объектов труда:*

Салаты, бутерброды с использование консервов

Супы

Фруктовые салаты, коктейли, шашлыки

**Электротехника и электротехнические работы -3 часа**

**Потребители электрической энергии**

**Электронагревательные и электроизмерительные приборы**

*Основные теоретические сведения:*

Электрические источники света( лампы накаливания)

Электронагревательные приборы: утюг и электропечь

Устройство, принципиальная электрическая схема, правила эксплуатации, приемы безопасной работы.

Электроизмерительные приборы: амперметры, вольтметры

*Практические работы:*

Изучение устройств лампы накаливания (моноспиральные, биспиральные криптоновые) ,

утюга (чайника, плитки) амперметра

*Варианты объектов труда:*

Утюг, амперметр

**Бытовая техника -2 часа**

**Безопасное использование электрической техники в быту**

*Основные теоретические сведения:*

Правила электробезопасности. История появления и устройство холодильника. Принцип работы.

Техническая характеристика работы терморегулятора холодильника.

*Практические работы:*

Изучение руководства по эксплуатации бытового холодильника

Изучение и запись его технических характеристик

*Варианты объектов труда:*

Руководство по эксплуатации

**Фантазии на тему рукоделия-9 часов**

**Изготовление аксессуаров для дома**

*Основные теоретические сведения:*

Виды рукоделия: вышивка, вязание крючком, лоскутное шитье, батик, мягкая игрушка, аппликация из соломки,

Технология изготовления изделий с использованием различных видов рукоделия

*Практические работы:*

Изготовление изделий с использованием различных видов рукоделия

*Варианты объектов труда:*

Чехлы для табуретов, на диванные подушки, саше, комплекты для кухни, панно, мягкие игрушки

**Художественная обработка древесины- 6часов**

**Мозаичные работы по дереву**

*Основные теоретические сведения:*

Основные виды мозаики

Технология выполнения мозаичных наборов из торцевых спилов тонких веток, бересты

*Практические работы:*

Изготовление простых изделий с использованием мозаики из срезов ветвей, бересты.

*Варианты объектов труда:*

Декоративные панно, подставка

**Современное производство и профессиональное образование – 2 часа**

**Сферы производства и разделение труда 1 час**

***Основные теоретические сведения***

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия.

Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности.

Влияние техники и технологий на виды и содержание труда.

Понятие о профессии, специальности и квалификации работника.

Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

***Практические работы***

Анализ структуры предприятия легкой промышленности. Анализ профессионального деления работников предприятия. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.

Экскурсия на предприятие своей местности

***Варианты объектов труда***

Устав предприятия. Данные о кадровом составе предприятия и уровне квалификации работников.

**Пути получения профессионального образования -1 час**

*Основные теоретические сведения*

Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные качества личности и их диагностика.

Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования.

Возможности построения карьеры в профессиональной деятельности.

*Практические работы*

Знакомство с профессиями работников, занятых в легкой и пищевой промышленности.

Анализ предложений работодателей на региональном рынке труда. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования. Диагностика склонностей и качеств личности.

Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

*Варианты объектов труда.*

Единый тарифно-квалификационный справочник, справочники по трудоустройству, справочники по учебным заведениям, сборники диагностических тестов, компьютер, сеть Интернет.

**Окружающая среда - 3часа**

**Проектирование зеленых насаждений**

*Основные теоретические сведения:*

История развития «зеленого строительства».Стили садово-паркового искусства

Содержание труда цветовода

*Практические работы:*

Разработка проекта по созданию клумбы .Выращивание рассады декоративных растений

*Варианты объектов труда:*

Эскизы, рассада, цветники

**Тематический план 8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы** | **Количество часов** | | |
|  |  | **раздел** | | **тема** |
| 1 | **Основы ведения домашнего хозяйства** | **6** |  | |
|  | *Элементы домашней экономики*  Экономические функции семьи |  | **1** | |
|  | *Семья как экономическая ячейка общества*  Практическая работа№1  Ресурсы семьи. |  | **1** | |
|  | *Потребности семьи*  Практическая работа№2:  Правила покупки. |  | **1** | |
|  | *Информация о товарах.*  Символы, этикетки, штрихкоды |  | **1** | |
|  | Практическая работа№3:  Изучение информации на упаковке товаров.  Расшифровка штрихкодов |  | **1** | |
|  | *Бюджет семьи. Расходы на питание*  Практическая работа№4:  Расчет стоимости продукции приусадебного участка. |  | **1** | |
| **2** | **Культура питания** | **3** |  | |
|  | *Готовим на скорую руку*  Секреты консервной банки.  Практическая работа№5:  Приготовление блюд с использованием консервированных продуктов по выбору учащихся  ( бутерброды, салаты) |  | **1** | |
|  | *Быстрый супчик. Сервировка стола к обеду.*  Практическая работа№6:  Приготовление супа (по выбору уч-ся)  Сервировка стола к обеду. |  | **1** | |
|  | *Десерт.*  Холодные напитки. Сладкие салаты.  Практическая работа№7:  Приготовление блюда по выбору учащихся  Сервировка стола. |  | **1** | |
| **3** | **Электротехника. Электротехнические работы** | **3** |  | |
|  | *Потребители электрической энергии* |  | **1** | |
|  | *Электронагревательные, эл.измерительные приборы* |  | **1** | |
|  | Практическая работа№8:  Изучение устройств лампы накаливания, утюга (чайника, плитки) амперметра |  | **1** | |
| **4** | **Бытовая техника** | **2** |  | |
|  | *Безопасное использование электрической техники в быту*  Правила электробезопасности. |  | **1** | |
|  | Практическая работа№9:  Изучение руководства по эксплуатации бытового холодильника. |  | **1** | |
| **5** | **Фантазии на тему рукоделия** | **9** |  | |
|  | *Изготовление декоративных аксессуаров для дома.*  Практическая работа№10-17:  Изготовление предметов быта для дома (по выбору учащихся) |  | **9** | |
| **6** | **Художественная обработка древесины** | **6** |  | |
|  | *Мозаичные работы по дереву.*  Практическая работа№18-22:  Изготовление простых изделий с использованием мозаики из срезов ветвей, бересты. |  | **6** | |
| **6** | **Современное производство и профессиональное образование** | **2** |  | |
|  | Сферы производства и разделение труда |  | **1** | |
|  | Пути получения профессионального образования. |  | **1** | |
| **7** | **Окружающая среда. Дизайн пришкольного участка** | **3** |  | |
|  | *Проектирование зеленых насаждений*.  Содержание труда цветовода |  | **1** | |
|  | Практическая работа№23-24  Выращивание рассады декоративных растений |  | **2** | |
|  | ИТОГО: | **34** | **34** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Календарно –тематический план** | | | | | | | | |
| **№**  **п/п** | **Наименование раздела , темы**  **8 класс** | **кол-во**  **час** | **Тип урока** | **Форма контроля** | **Материалы, оборудование** | **Варианты объектов труда** | **дата** | |
| **план** | **факт** |
|  | **ОСНОВЫ ВЕДЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА-6часов** |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | *Элементы домашней экономики*  Экономические функции семьи | 1 | Новый материал | Работа по карточкам | Учебник. тетрадь, | Таблицы |  |  |
| 2 | *Семья как экономическая ячейка общества* Практическая работа№1  Ресурсы семьи. | 1 |  | Работа по карточкам | Учебник. тетрадь |  |  |  |
| 3 | *Потребности семьи*  Практическая работа№2:  Правила покупки. | 1 | Практический | Фронтальный опрос | Учебник. тетрадь |  |  |  |
| 4 | *Информация о товарах.*  *Символы, этикетки, штрихкоды* | 1 |  | Работа по карточкам | Учебник. тетрадь |  |  |  |
| 5 | Практическая работа№3:  Изучение информации на упаковке товаров.  Расшифровка штрихкодов | 1 | практический | Проверочная работа | Учебник. тетрадь |  |  |  |
| 6 | *Бюджет семьи. Расходы на питание*  Практическая работа№4:  Расчет стоимости продукции приусадебного участка. | 1 | Закрепление знаний | Тест | Учебник. тетрадь |  |  |  |
|  | **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ – 3часа** |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | *Готовим на скорую руку*  Секреты консервной банки.  Практическая работа№5:  Приготовление блюд с использованием консервированных продуктов по выбору учащихся  ( бутерброды, салаты) | 1 | практикум | дегустация | Учебник, т-цы,  продукты, с\одежда,  посуда, инвентарь.  ТК и ИК | Готовое блюдо |  |  |
| 8 | *Быстрый супчик. Сервировка стола к обеду.*  Практическая работа№6:  Приготовление супа (по выбору уч-ся)  Сервировка стола к обеду. | 1 | практикум | дегустация | Учебник, т-цы,  продукты, с\одежда,  посуда, инвентарь.  ТК и ИК | Готовое блюдо |  |  |
| 9 | *Десерт.*  Холодные напитки. Сладкие салаты.  Практическая работа№7:  Приготовление клюквенного морса.  Сервировка стола. | 1 | практикум | Дегустация + тест | Учебник, т-цы,  продукты, с\одежда,  посуда, инвентарь.  ТК и ИК | Готовое блюдо |  |  |
|  | **ЭЛЕКТРОТЕХНИКА, ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ -3часа** |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | *Потребители электрической энергии* | 1 | Новый материал |  | Учебник. тетрадь |  |  |  |
| 11 | *Электронагревательные, эл.измерительные приборы* | 1 | Новый материал |  | Учебник. Тетрадь  приборы | приборы |  |  |
| 12 | Практическая работа№8:  Изучение устройств лампы накаливания, утюга (чайника, плитки), | 1 | практикум |  | Учебник. Тетрадь  приборы | приборы |  |  |
|  | **БЫТОВАЯ ТЕХНИКА -2часа** |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | *Безопасное использование электрической техники в быту*  Правила электробезопасности. | 1 | Новый материал | Правила ТБ | Плакаты | Плакаты |  |  |
| 14 | Практическая работа№9:  Изучение руководства по эксплуатации бытового холодильника. | 1 | практикум |  | Технический паспорт | Технический паспорт |  |  |
|  | **Фантазии на тему рукоделия -9 часов** |  |  |  |  |  |  |  |
| 15-23 | *Изготовление декоративных изделий для дома.*  Практическая работа№10-17:  Изготовление предметов быта для дома( по выбору учащихся) 8п/р | 9 | Практикум | проект | Ткань ,журналы, изделия  Инструменты и приспособления, ИК и ТК | Готовое изделие( по выбору) |  |  |
|  | **Художественная обработка древесины-**  **6 часов** |  |  |  |  |  |  |  |
| 24-29 | *Мозаичные работы по дереву.*  Практическая работа№18-22:  Изготовление простых изделий с использованием мозаики из срезов ветвей, бересты. 5 п/р | 6 | Практикум | проект | Пиломатериалы, спилы разных пород | Панно, подставка |  |  |
|  | **Современное производство и профессиональное образование – 2 часа** |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Сферы производства и разделение труда 1 час | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Пути получения профессионального образования. | 1 | Нов. мат. | анкетирование |  |  |  |  |
|  | **Окружающая среда - 3часа** |  |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Проектирование зеленых насаждений.  Содержание труда цветовода | 1 | Нов. мат | Фронтальный опрос | Журналы, буклеты | Эскизы |  |  |
| 33-34 | Практическая работа№23-24  Выращивание рассады декоративных растений | 2 | Практикум | Контроль качества выполняемой работы |  | Рассада растений |  |  |
|  | ***Итого***  ***Из них:***  ***Практических работ*** | **34**  **24** |  |  |  |  |  |  |