

Муниципальное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 85
Имени Героя Российской Федерации Г. П. Лячина Дзержинского района г. Волгограда

Рассмотрено и одобрено
на заседании методического объединения
учителей естественного цикла
Протокол № 1 от 30 августа 2013 г.
Руководитель МО И.Ю. Шепелева

Согласовано
Заместитель директора по УР
Борова А. М.
« 30 » авг 2013 г.

Утвержден
приказом директора школы
№ 173 от 31.08. 2013 г.
Директор школы В.В. Разваляева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии (для девочек) для 8 «А, Б» класса
на 2013-2014 учебный год**

Программу составила
учитель технологии МОУ СОШ № 85
Попова Ольга Геннадьевна

1. Пояснительная записка

а) Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основании:

- примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- федерального компонента государственного стандарта основного общего образования;
- программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение» 1-4, 5-11 классы под редакцией Ю.Л.Хотунцева, В.Д.Симоненко. М.: Просвещение, 2010;

Количество часов: 1 час в неделю, за год 34 часа.

Учебник: 1. Технология. 8 класс. Под ред.В.Д.Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2012.

Учебно-методический комплект для учителя:

1. Учебник.
2. Программа.
3. Журнал «Школа и производство».
4. Занимательные уроки технологии. 8 кл. И.П.Арефьев. М.: Школьная Пресса, 2005.
5. Домашний гигиенический справочник.
6. Журналы «Лена. Рукоделие», «Сюзанна. Рукоделие», «Вышивка для души», «Ручная работа», «Люблю готовить».

Учебно-методический комплект для учащихся:

1. Учебник.

б) Цели и задачи реализуемой учебной программы:

- освоение технологических заданий, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной трудовой деятельности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности.

Примерная программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основного общего образования являются:

- 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 карт 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 другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

2. Содержание рабочей программы

Разделы и темы	Количество часов
I. Кулинария	8
Технология приготовления пищи	4
Сервировка стола	2
Заготовка продуктов	2
II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	7
Рукоделие. Художественные ремесла	7
III. Технология ведения дома	8
Ремонт помещений	2
Санитарно-технические работы	2
Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	4
IV. Электротехнические работы	4
Электротехнические устройства	4
V. Современное производство и профессиональное образование.	4
Сферы производства и разделение труда	2
Пути получения профессионального образования	2
VI. Резерв учебного времени	3
Итого:	34

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

КУЛИНАРИЯ (8 ч)

Технология приготовления пищи (4 ч).

Блюда из птицы.

Основные теоретические сведения.

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

Практические работы.

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

Варианты объектов труда.

Блюдо из птицы.

Сервировка стола (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

Практические работы.

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

Варианты объектов труда.

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Практические работы.

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Варианты объектов труда.

Компот из яблок и груш.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (7 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (7 ч).

Вязание на спицах.

Основные теоретические сведения.

Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Практические работы.

Подбор спиц в зависимости от качества и толщины нити. Начало вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Выполнение простых петель различными способами. Убавление, прибавление и закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной стороне. Вязание двумя нитками разной толщины.

Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.

Варианты объектов труда.

Образцы вязания на спицах, носки, варежки, перчатки.

Художественная роспись ткани.

Основные теоретические сведения.

Техника росписи ткани «холодный батик». Инструменты, оборудование и материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы нанесения его на ткань. Способы нанесения и закрепления краски.

Практические работы.

Выполнение эскиза росписи. Подбор резерва, красителей, инструментов. Подготовка ткани и перевод рисунка на ткань. Изготовление сувенира в технике «холодный батик». Закрепление рисунка.

Варианты объектов труда.

Салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (8 ч)

Ремонт помещений (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Подготовка поверхностей стен помещений под окраску или оклейку. Технология нанесения на подготовленные поверхности водорастворимых красок, наклейка обоев, пленок, плинтусов, элементов декоративных украшений.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены. Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практические работы.

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и др. стилю интерьера. Выбор обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера по каталогам. Эскиз оформления приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

Варианты объектов труда.

Учебные стенды, каталоги строительно-отделочных материалов, Интернет.

Санитарно-технические работы (2 ч).

Основные теоретические сведения.

Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации. Устройство современных кранов, вентилях, смесителей, сливных бачков. Причины подтекания воды в водоразборных кранах и вентилях, сливных бачках. Способы ремонта. Соблюдение правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Практические работы.

Ознакомление с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дом; Подбор по каталогам элементов сантехники для ванной комнаты и туалета.

Варианты объектов труда.

Каталоги санитарно-технического оборудования, справочники, рекламная информация, Интернет.

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (4 ч).

Основные теоретические сведения.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Бюджет семьи. Анализ потребительских качеств товаров и услуг. Права потребителя и их защита.

Практические работы.

Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах.

Варианты объектов труда.

Рекламные справочники по товарам и услугам, сборники законов РФ.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 ч)

Электротехнические устройства (4 ч).

Основные теоретические сведения:

Принципы работы и использование типовых средств защиты. Схема квартирной электропроводки. Способы определения места расположения скрытой электропроводки. Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии. Пути экономии электрической энергии.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах. Простейшие схемы устройств автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Практические работы.

Определение расхода и стоимости электрической энергии. Изучение схемы квартирной электропроводки. Сборка модели квартирной электропроводки с использованием типовых аппаратов коммутации и защиты. Подбор бытовых приборов по их мощности.

Варианты объектов труда.

Счетчик электроэнергии, типовые аппараты коммутации и защиты, электроустановочные изделия.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ (4 ч)

Сферы производства и разделение труда (2 ч)

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 швейной промышленности.

Варианты объектов труда.

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

Пути получения профессионального образования (2 ч)

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 диагно-

стика. 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.

3. Календарно-тематическое планирование

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
	I. Кулинария		8								
		<i>Технология приготовления пищи</i>	4								
1/1-1/2		Блюда из птицы	2	Комбинированный	Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд	Уметь определять качество птицы, выполнять ее первичную обработку, готовить цыпленка с яблоками	Оценка качества приготовления блюда, блиц-опрос		Красочно оформить рецепт блюда из птицы	04.09 06.09 11.09 13.09	
1/3-1/4		Блюда из птицы	2	Комбинированный	Пищевая ценность мяса птицы. Приемы тепловой обработки. Оформление готовых блюд при подаче их к столу	Уметь разделить птицу, приготовить рулет из куриной грудки, украсить блюдо перед подачей к столу	Оценка правильности разделки курицы, вкусовых качеств и внешнего оформления готового блюда			18.09 20.09 25.09 27.09	
1/5-1/6		Сервировка стола	2	Комбинированный	Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей	Уметь составлять меню и сервировать стол к обеду	Заключительный инструктаж		Оформить приглашение на праздничный обед	02.10 04.10 16.10 18.10	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
1/7-1/8		Заготовка продуктов	2	Комбинированный	Способы консервирования фруктов и ягод. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Технологическая последовательность заготовки продуктов	Знать технологическую последовательность обработки фруктов и ягод для компота, банок и крышек для консервирования, уметь готовить компот из фруктов и ягод	Дегустирование заготовленного продукта		Красочно оформить сообщение «Заготовка компота»	23.10 25.10 30.10 01.11	
	II. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов		7								
		<i>Вязание на спицах</i>	5								
2/9		Материалы и инструменты. Правила начала вязания. Инструктаж по охране труда	1	Комбинированный	Возможности техники вязания на спицах, материалы и инструменты. Правила подбора спиц для вязания	Уметь подбирать спицы в соответствии с толщиной и качеством нити набирать петли начального ряда	Визуальный контроль учителем правильности выполняемого учащимися вязания			06.11 08.11	
2/10		Схема строения лицевой петли. Вязание лицевыми петлями	1	Комбинированный	Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах. Технология вязания лицевых петель	Уметь вязать лицевые петли двумя способами (за переднюю и заднюю стенку)	Взаимоконтроль учащимися		Закрепить в альбоме образцы, связанные лицевыми петлями (за переднюю и заднюю стенку)	13.11 15.11	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
2/11		Вязание изнаночными петлями. Кромочные петли	1	Комбинированный	Технология вязания изнаночных петель, выполнение кромочных петель	Уметь вязать изнаночные петли двумя способами (классическим и «бабушкиным»), закрывать петли последнего ряда связанных образцов	Фронтальный опрос учащихся		Оформить образцы в альбом	27.11 29.11	
2/12		Накиды. Прибавления и убавления петель	1	Комбинированный	Технология выполнения накидов	Уметь прибавлять и убавлять петли	Оценка качества выполнения работы учителем		Оформить образцы в альбом	04.12 06.12	
2/13		Вязание по схемам	1	Комбинированный	Технология вязания на двух и пяти спицах	Изучить с помощью условных знаков и выполнить образцы вязок (по выбору)	Фронтальный опрос учащихся, взаимоконтроль в парах		Оформить образцы в альбом	11.12 13.12	
		<i>Художественная роспись ткани</i>	2								
2/14		Техника росписи ткани «холодный батик»	1	Комбинированный	Инструменты, оборудование, материалы для «холодного батика». Роль резерва и способы его нанесения на ткань	Выполнить эскиз росписи, подобрать резерв, красители, инструменты	Блиц-опрос			18.12 20.12	
2/15		Подготовка ткани. Изготовление сувенира в технике «холодный батик»	1	Комбинированный	Перевод рисунка на ткань. Роспись открыток в технике «холодного батика». Закрепление рисунка	Уметь выполнять ручную роспись открыток (или любого другого изделия по выбору) в соответствии с технологией «холодного батика»	Оценка качества практической работы			25.12 27.12	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
	III. Технология ведения дома		8								
3/16		Ремонт помещений	1	Комбинированный	Характеристика технологий ремонта и отделки жилых помещений. Инструменты для ремонтно-отделочных работ	Уметь подобрать строительно-отделочные материалы по каталогам в соответствии с эскизом жилой комнаты (гостиной, спальни)	Опрос учащихся по карточкам		Оформить на альбомном листе эскиз жилой комнаты	15.01 17.01	
3/17		Ремонт помещений	1	Комбинированный	Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Экологическая безопасность и технологий	Уметь работать с каталогами по выбору обоев, красок, элементов декоративных украшений интерьера	Фронтальный опрос			22.01 24.01	
3/18		Санитарно-технические работы	1	Комбинированный	Правила эксплуатации систем теплоснабжения, водоснабжения и канализации	Ознакомиться с системой теплоснабжения, водоснабжения и канализации в школе и дома	Блиц-опрос		Выполнить сообщение о профессии связанной с выполнением санитарно-технических работ	29.01 31.01	
3/19		Санитарно-технические работы	1	Комбинированный	Устройство систем кранов, вентилей, смесителей, сливных бачков, Способы ремонта	Уметь подбирать по каталогам элементы сантехники	Устная беседа с учащимися			05.02 07.02	
3/20		Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	1	Комбинированный	Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи	Уметь минимизировать расходы в бюджете семьи, изучая цены на рынке товаров и услуг	Беседа			12.02 14.02	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
3/21		Бюджет семьи	1	Комбинированный	Доходная и расходная часть бюджета	Уметь планировать структуру семейного бюджета на основе доходов и расходов	Краткий фронтальный опрос		Оценить затраты на питание семьи на неделю	19.02 21.02	
3/22		Бюджет семьи	1	Комбинированный	Анализ потребительских качеств товаров и услуг	Уметь рассчитать минимальную стоимость потребительской корзины	Взаимоконтроль учащихся			05.03 07.03	
3/23		Бюджет семьи	1	Комбинированный	Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета	Уметь выполнять анализ потребностей местного населения и рынка в потребительских товарах	Письменный опрос			12.03 14.03	
	IV. Электротехнические работы		4								
4/24		Электротехнические устройства	1	Комбинированный	Принципы работы и использование типовых средств защиты	Определение расхода и стоимости электрической энергии	Блиц-опрос			19.03 21.03	
4/25		Электротехнические устройства	1	Комбинированный	Схема квартирной электропроводки	Знать схему квартирной электропроводки, определять места расположения скрытой электропроводки	Фронтальный опрос			26.03 28.03	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
4/26		Электротехнические устройства	1	Комбинированный	Подключение бытовых приемников и счетчиков электроэнергии	Уметь подбирать бытовые приборы по их мощности	Работа по карточкам		Выполнить описание одной из профессий, связанной с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств	02.04 04.04	
4/27		Электротехнические устройства	1	Комбинированный	Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах	Научиться экономить электроэнергию	Устный опрос		Вместе с родителями разработать пути экономии электроэнергии	09.04 11.04	
	V. Современное производство и профессиональное образование		4								

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
5/28		Сферы производства и разделение труда	1	Комбинированный	Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологии в легкой и пищевой промышленности	Уметь анализировать структуру предприятия легкой промышленности	Устный опрос		Изучить литературу и выполнить описание одной из профессий легкой или пищевой промышленности	23.04 25.04	
5/29		Сферы производства и разделение труда	1	Комбинированный	Понятие о специальности, профессии и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда	Уметь ориентироваться в системе классификации профессий	Решение кроссворда			30.04 02.05	
5/30		Пути получения профессионального образования	1	Комбинированный	Роль профессии в жизни человека. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса. Региональный рынок труда	Уметь анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда	Выполнение теста			07.05 16.05	
5/31		Пути получения профессионального образования	1	Комбинированный	Профессиональные качества личности и их диагностика. Источники получения информации о профессиях и путях профессионального образования. Возможность построения карьеры	Уметь построить личный план профессионального образования и трудоустройства	Заполнение опросника профессиональной готовности (ОПГ)		Работа с Единым тарифно-квалификационным справочником, справочниками по трудоустройству и учебным заведениям	14.05 23.05	

№№	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности обучающихся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Д/З	Дата проведения	
										план	факт
6/32 6/33 6/34	VI. Резерв учебного времени	Проект	3	Комбинированный	Выполнение проекта, например, «Проектирование профессиональной карьеры», «Технология сбора информации о путях получения профессионального образования», «Пути трудоустройства»	Уметь подбирать все необходимое для выполнения идеи, выполнять полученную работу, оценивать и защищать ее	Контроль выполнения, защита			21.05 30.05	
	Итого:		34								