

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Лицей №8»

Приложение № 28

к основной образовательной программе
основного общего образования

Утверждена приказом № 185 от 31.08.18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»
(Направление «Технология ведения дома»)
5-7 классы
(базовый уровень)

г. Сосновый Бор

2018 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Технология» (Направление «Технология ведения дома») для 5-7 классов составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного основного общего образования (ФГОС ООО), основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Лицей № 8», Примерной программы по учебному предмету для образовательных организаций, реализующих программы основного общего образования, на основе примерной программы основного общего образования по технологии 5-8 классы: примерной программы по учебному предмету Технология: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В.Синица. - М.: Вентана - Граф, 2016.-144 с.

Рабочая программа ориентирована на использование линии учебников «Индустриальные технологии», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».

- *Технология Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Синица, В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016.*

- *Технология Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Синица, В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016.*

- *Технология Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.В. Синица, В. Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2016.*

Специфика учебного предмета «Технология»

Методологической основой данной программы и курса «Технология» (Направление «Технология ведения дома») в 5-7 классах являются ФГОС основного общего образования. Рабочая программа «Технология» в 8 классе является логичным продолжением Программы по предмету для 5-7 класса, но так как является универсальной (может быть применена и для мальчиков, и для девочек), **вынесена в отдельный документ.**

Место предмета в учебном плане

Согласно учебному плану МБОУ «Лицей №8» на этапе основного общего образования на изучение предмета «Технология» (Направление «Технология ведения дома») в 5-7 классах отводится 70 часов в год из расчета 2 часа в неделю.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

■ формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

■ формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

■ самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

■ развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

■ осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом

устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

■ становление самоопределений в выбранной сфере деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

■ формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

■ проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

■ самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

■ формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным сферам обучающихся

■ развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;

■ формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

■ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

■ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов

решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

■ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

■ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

■ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

■ виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

■ осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

■ формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);

■ выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

■ организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

■ оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым

критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

■ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

■ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

■ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

■ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

■ практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

■ развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

■ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

■ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

■ овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

■ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

■ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

■ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

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

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия, устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

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

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический

процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

. Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

5 класс

Вводный урок. 2 ч.

Вводный инструктаж.

Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.

Введение в курс «Технологии ведения дома».

Понятие творческий проект. Этапы творческого проекта.

Раздел 1 Кулинария 12 ч.

Тема: Санитария и гигиена. 1 ч.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительной тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Лабораторно-практическая работа: определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Тема: Физиология питания. 1 ч.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока, и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; первая помощь при пищевых отравлениях.

Лабораторно-практическая работа: Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Тема: Блюда из яиц. 2ч.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практическая работа: Приготовление блюда из яиц.

Тема: Бутерброды, горячие напитки. 2ч.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао.

Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе.

Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа: Приготовление бутербродов и горячих напитков.

Тема: Блюда из овощей. 2ч.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки хранения, способы кулинарного использования.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающее сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров.

Технология приготовления салатов из сырых овощей.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, прирускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Практическая работа: Приготовление салата из сырых овощей.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. 2ч.

Подготовка в варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления рассыпчатых, вязких, жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых, и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практическая работа: Приготовление каши.

Тема: Сервировка стола. Этикет. 2ч.

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Практическая работа: Оформление стола к завтраку.

Раздел 2 Создание изделий из текстильных материалов. 28ч.

Тема: Свойства текстильных материалов. 2 ч.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства ткани из натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды переплетения нитей в тканях.

Лабораторно-практическая работа: Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в тканях.

Тема: Элементы машиноведения. 4 ч.

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных машин, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы

На универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Практическая работа: Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Тема: Конструирование швейных изделий. 6ч.

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Практическая работа:

- 1. Снятие мерок и запись результатов измерений.*
- 2. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.*

Тема: Моделирование швейных изделий. 2 ч.

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий.

Практическая работа: Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие.

Тема: Технология изготовления швейных изделий. 14 ч.

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические изображения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткань в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей края;
 - обработка верхнего края поясного изделия притачным способом.
 - обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.
- Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Практические работы:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых, отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на ткани

Прокладывание контурных линий и точек на деталях края.

Обработка деталей края.

Раздел 3 Художественные ремесла. 12 ч.

Тема: Декоративно-прикладное искусство. 2 ч.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны.

Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и т. д. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам.

Тема: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. 2 ч.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции. Симметричные и ассиметричные композиции. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов компьютерных программ.

Практическая работа: Выполнение различных орнаментальных композиций. Выполнение эскизов орнаментов для изделий.

Тема: Вышивка. 8 ч.

Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства. Правила ТБ работы с тканями.

Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт).

Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку», а так же стебельчатых и тамбурных швов. Техника выполнения швов «козлик» и петельный. Способы безузелкового закрепления рабочей нити.

Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру.

Практическая работа.

Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».

Выполнение швов стебельчатый и тамбурный швов, «козлик» и петельный. Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань.

Раздел 4 Оформление интерьера. 4 ч.

Тема: Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение. 2 ч.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Практическая работа: Выполнение эскиза интерьера кухни.

Тема: Комнатные растения в интерьере. 1 ч.

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Практическая работа: Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Раздел 5 Электротехника (изучается в разделе «Оформление интерьера»)

Тема: Бытовые электроприборы.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Раздел 6 Технологии творческой и опытной деятельности. 12 ч.

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практическая работа: Изготовление изделия в технике декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Проекты социальной направленности.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

6 класс

Вводный урок. 2 ч.

Вводный инструктаж.

Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.

Повторение темы «Творческий проект. Этапы творческого проекта».

Раздел 1 Кулинария 12 ч.

Тема: Блюда из молока и кисломолочных продуктов 2 ч.

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока.

Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Лабораторно-практическая работа: Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Практическая работа: приготовление блюда из творога.

Тема: Блюда из рыбы и морепродуктов. 4 ч.

Понятие о пищевой ценности рыбы и морепродуктов. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Лабораторно-практическая работа: Определение срока годности рыбных консервов.

Практическая работа: Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема: Блюда из мяса. 2ч.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Лабораторно-практическая работа: Определение срока годности мясных консервов.

Практическая работа: Приготовление мясного блюда.

Тема: Заправочные супы. 2 ч.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука, Оценка качества супа и подача его к столу.

Лабораторно-практическая работа: Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6-8 человек.

Тема: Изделия из теста. 2ч.

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу.

Практическая работа: Приготовление блинов.

Раздел 2 Создание изделий из текстильных материалов. 22ч.

Тема: Свойства текстильных материалов. 2 ч.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Лабораторно-практическая работа: Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

Тема: Элементы машиноведения. 2 ч.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Практическая работа: Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Тема: Конструирование швейных изделий. 2 ч.

Расчетно-графическая система конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека для построения чертежа поясного изделия.

Последовательность построения чертежей основы поясного изделия по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы юбки.

Практическая работа

- 1. Снятие мерок и запись результатов измерений для построения чертежа поясного изделия.*
- 2. Построение чертежа поясного изделия в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам.*

Тема: Моделирование швейных изделий. 2 ч.

Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани.

Практическая работа: Моделирование поясного изделия. Расчет количества ткани на поясное изделие.

Тема: Технология изготовления швейных изделий. 14 ч.

Подготовка ткани к раскрою поясного изделия. Особенности раскладки выкройки на ткань в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка верхнего края поясного изделия притачным способом.
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка поясного изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового поясного изделия.

Практические работы:

Выполнение раскладки выкроек поясного изделия на ткани.

Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя поясного изделия.

Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.

Обработка деталей кроя поясного изделия.

Раздел 3 Художественные ремесла. 22 ч.

Тема: Лоскутное шитье 4 ч.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практические работы: Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема: Вязание крючком 6 ч.

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения воздушных петель, столбика без накида, столбика с накидом.

Практическая работа: Изготовление образцов вязания крючком.

Тема: Вязание на спицах 6 ч.

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения лицевой, изнаночной петли, накида. Вязание платочной, чулочной вязки, резинки.

Практическая работа: Вязание образцов на спицах.

Тема: Вышивка. 6 ч.

Краткая история счетной вышивки.

Правила ТБ работы с тканями. Техника выполнения счетной вышивки (роспись, крестик, набор, полукрест, мережка).

Материалы и инструменты. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт).

Практическая работа.

Выполнение образцов счетной вышивки (роспись, крестик, набор, полукрест, мережка).

Раздел 4 Оформление интерьера. 3 ч.

Тема: Интерьер столовой, оборудование, отделка и украшение. 1 ч.

Современные стили в интерьере столовой комнаты.

Создание интерьера столовой с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Оборудование столовой и его рациональное размещение в интерьере.

Практическая работа: Выполнение эскиза интерьера столовой.

Тема: Интерьер жилого дома. 2 ч.

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесок, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг.

Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Практическая работа: Выполнение эскиза планировки детской комнаты.

Раздел 5 Электротехника 1 ч. (изучается в разделе «Оформление интерьера»)

Тема: Бытовые электроприборы. 1 ч.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии.

Практическая работа: Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане детской комнаты.

Раздел 6 Современное производство и профессиональное самоопределение. 2 ч.

Тема: Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. 2 ч.

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практическая работа: Ознакомление по справочной литературе с массовыми профессиями.

Раздел 7 Технологии творческой и опытной деятельности. 6 ч.

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность. 6 ч.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практическая работа: Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Проекты социальной направленности.

Варианты творческих проектов: «Планирование детской комнаты», «Приготовление блинов с начинкой», «Изготовление сувенира связанного крючком», «Наряд для летнего отдыха», «Лоскутное изделие» и т. д.

7 класс

Вводный урок. 1 ч.

Вводный инструктаж.

Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.

Представление о технологической культуре производства, развитие культуры труда, становление системы технических и технологических знаний и умений

Раздел 1 Кулинария 8 ч.

Тема: Блюда из овощей. 2 ч.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практическая работа: Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Практическая работа: приготовление блюда из вареных овощей.

Тема: Блюда из птицы. 2 ч.

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы готовых блюд при подаче к столу.

Практическая работа: Приготовление блюд из птицы.

Тема: Изделия из теста. 2ч.

Технология приготовления пресного теста. Влияние количества яиц, соли масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Практическая работа: Выпечка изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста

Тема: Этикет. Сервировка стола. 1 ч.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки.

Практическая работа: Оформление стола к празднику.

Тема: Приготовление обеда в походных условиях. 1 ч.

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранения продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Лабораторно-практическая работа: Расчет количества и состава продуктов для похода.

Раздел 2 Создание изделий из текстильных материалов. 15ч.

Тема: Элементы машиноведения. 2 ч

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышение производительности труда.

Практическая работа: Устранение неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема: Конструирование швейных изделий. 2 ч

Основные точки и линии измерения фигуры человека для построения чертежа плечевого изделия.

Последовательность построения чертежей основы плечевого изделия по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы плечевого изделия.

Практическая работа

1. Снятие мерок и запись результатов измерений для построения чертежа плечевого изделия.
2. Построение чертежа плечевого изделия в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам.

Тема: Моделирование швейных изделий. 1 ч

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Практическая работа: Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Тема: Технология изготовления швейных изделий. 10 ч.

Подготовка ткани к раскрою изделия. Особенности раскладки выкройки на ткань в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.

Выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка горловины изделия;
- обработка пройм изделия;
- обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия.

Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка плечевого изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового плечевого изделия.

Практические работы:

Выполнение раскладки выкроек плечевого изделия на ткани.

Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя плечевого изделия.

Проведение примерки, выявление и устранение дефектов.

Обработка деталей кроя плечевого изделия.

Раздел 3 Художественные ремесла. 6 ч.

Тема: Роспись ткани. 4 ч.

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Практическая работа: Оформление изделия в технике роспись.

Тема: Вязание крючком. 2 ч.

Инструменты и материалы для вязания крючком узкого кружева. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком узкого кружева. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения пышных столбиков, столбиков с двумя накидами.

Практическая работа: Изготовление образцов вязания крючком узкого кружева.

Раздел 5 Электротехника 2 ч.

Тема: Бытовые электроприборы. 2 ч.

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества и недостатки и особенности эксплуатации.

Практическая работа: Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Раздел 6 Современное производство и профессиональное самоопределение. 1 ч.

Тема: Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера. 1 ч.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Практическая работа: Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Раздел 7 Технологии творческой и опытной деятельности. 2 ч.

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность. 2 ч.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Практическая работа: Изготовление подарка.

Варианты творческих проектов: «Приготовление торта из слоеного теста», «Изготовление сувенира связанного крючком», «Наряд для летнего отдыха», «Открытие с применением техники «роспись ткани» и т. д.

Формы оценки и контроля знаний: устные и письменные ответы, тестовые задания, сравнительные таблицы, сообщения учащихся, лабораторные и практические, проектные работы, презентации по теме, защита проектов.

После изучения каждой темы предусмотрено выполнение упражнений, тестовых заданий, практических, лабораторно-практических, творческих или проектных работ, что позволят осуществлять контроль за уровнем усвоения теоретических знаний, сформированности практических умений и навыков. Оценка производится по 5-бальной системе.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

1.	Свойства текстильных материалов	4	2	2	2
№ П/П	Тема, раздел программы	Итого часов	К л а с с		
			5	6	7
	Вводный урок	5	2	2	2
I	Кулинария	32 (не менее 31ч.)	12	10	10
1.	Физиология питания. Санитария, гигиена.	2	2		
2.	Бутерброды. Горячие напитки.	2	2		
3.	Блюда из яиц.		2		
4.	Блюда из овощей.	4	2		2
5.	Блюда из молока	2		2	
6.	Блюда из рыбы и морепродуктов.	4		4	
7.	Блюда из птицы	2			2
8.	Блюда из мяса	4		2	
9.	Блюда из круп	2	2		
10.	Заправочные супы.	2		2	
11.	Изделия из теста.	4		2	2
12.	Этикет. Сервировка стола.	3	2		2
13.	Приготовление обеда в походных условиях.	1			2
II	Создание изделий из текстильных материалов	65 (не менее 59ч.)	30	22	28
2.	Элементы машиноведения	6	4	2	4
3.	Конструирование швейных изделий.	10	6	2	4
4.	Моделирование швейных изделий	5	2	2	2
5.	Технология швейных изделий	40	16	14	16
III	Художественные ремёсла	40 (не менее 18 ч.)	14	22	14
1	Декоративно-прикладное искусство	2	2		
2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	2		
3	Лоскутное шитьё	4		4	
4	Роспись ткани	4			8
5	Вязание крючком	8		6	
6	Вязание на спицах	6		6	
7	Вышивка	14	8	6	6
IV	Оформление интерьера	7 (не менее 5 ч.)	4	3	2
1.	Интерьер кухни, столовой.	3	2	1	
2.	Интерьер жилого дома	2		2	1

3.	Комнатные растения в интерьере	2	2		1
V	Электротехника	3 (не менее 3 ч.)		1	2
1.	Бытовые электроприборы	3		1	2
VI	Современное производство и профессиональное самоопределение	3 (не менее 3 ч.)		2	2
VII	Технология исследовательской и опытнической деятельности.	20 (не менее 9 ч.)	6	6	8
	Итого:	210	70	70	70