Пояснительная записка

Рабочая программа учебного курса «Технология» (далее рабочая программа) составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Рабочая программа учебного курса технология для 6-8 классов составлена на основе «Программы начального и основного общего образования», автора В.Д.Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2010 г.

Рабочая программа разработана на 68 часов из расчета 2 часа в неделю в 6-7 классах, и на 34 часа из расчета 1 час в неделю в 8-х классах.

Нормативно – правовые документы, на основании которых разработана рабочая программа:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Приказ министерства образования и науки Российской федерации от 05.03.2004 №1089 "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования";
- Приказ Минобразования РФ от 9 марта 2004 г. N 1312 "Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования"
- Приказ Министерства образования Российской Федерации от 19.12.2012 г. № 1067 «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2015/16 учебный год»;
- Положение о рабочих программах учебных предметов
- Устава муниципального автономного образовательного учреждения гимназии №2

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

Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Технология ведения дома», «Творческий проект». Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков, На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые могут выполняться методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Задания направлены на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

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

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Национально – региональные особенности содержания представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда народов Татарстана в разделах «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария», «Технология ведения дома».

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологичекое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;

приобретение опыта применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности:

определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих 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. Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, чертеж, технологическая карта и т.д.) 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 её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.
-

Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект, включающий учебники:

- Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд.6-8класс. Учебник для общеобразовательных учреждений – М.: Вентана-Граф

Программа построена с учетом межпредметных связей с курсом химии, где изучаются основные сведения о химических элементах; биологии, где дается знакомство с химической организацией клетки и процессами обмена веществ; физики, где разъясняется понятие электрическая цепь, электрическая схема; черчения, где знакомят с видами графической документации и технологической картой

Требования к уровню подготовки для учащихся 6-8 классов

Учащиеся должны знать:

возможности использования ЭВМ в информационных технологиях;

санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

общие сведения о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород, методы определения качества рыбы;

способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

виды жарения продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жарения;

технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;

правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

виды и кулинарные свойства крахмала, технология приготовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;

общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров, грибов, зелени, мочение яблок;

значение композиции в интерьере, способы оформления интерьера, роль освещения в интерьере, санитарно-гигиенические требования к уборке жилых и производственных помещений; правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами; основы семейного уюта;

способы получения натуральных волокон животного происхождения, получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях, свойства натуральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

принцип действия механизмов преобразования движения, их обозначения на кинематических схемах; назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении юбок, основные конструкции юбок, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования конических и клиньевых юбок, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки юбки;

правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки; технологию вышивки атласными лентами; основные требования по уходу за одеждой и обувью; санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за волосами; требования к прическе.

Учащиеся должны уметь:

работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими химическими веществами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;

определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки, варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты, готовить блюда из рыбной котлетной массы, определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;

проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;

приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;

выполнять эскизы интерьера детской комнаты, проводить сухую и влажную уборку, пользоваться пылесосом и другими электробытовыми приборами;

определять раппорт саржевого и атласного переплетения, лицевую и изнаночную стороны и дефекты ткани;

регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызванные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швейную машину;

подбирать одежду к традиционным праздникам, строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии, подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счетные швы и свободную вышивку по рисованному контуру;

подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою;

выполнять на швейной машине «настрочной шов с открытым срезом», «настрочной шов с одним закрытым срезом», «шов встык», «накладной шов с двумя закрытыми срезами»; обрабатывать клиньевую и коническую юбки (обработка пояса юбки корсажной тесьмой, обработка застежки тесьмой «молния», застежки на крючки и петли, обработка низа юбки ручным и машинным способами, обметывание швов);

готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать коническую и клиньевую юбки, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты,выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия;

выполнять простейший ремонт подкладки и карманов, отпарывать и пришивать фурнитуру, подшивать низ брюк тесьмой.

Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательной деятельности

Список литературы

1. Развернутое тематическое планирование. Технология 5-11 классы. Вариант для девочек. По программе В.Д.Симоненко. Авторы: Е.А.Киселева, О.В.Павлова, Г.П.Попова, г.Волгоград
2. Технология: Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред.
В.Д.Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2010 г. – 192 с.: ил.
3. Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»

№ п/п	Наименование	Инвентаризационный номер	Кол - во
1	Таблицы «Технология обработки ткани»	2101070000747	14
2	Пяльцы		10
3	Вязальные крючки		10
4	Вязальные спицы		10
5	Колпачок шпульный		10
6	Манекен учебный 44-размер		1
7	Доска гладильная		1
8	Иглы машинные №90		10
9	Линейка закройщика		2
10	Лента сантиметровая		8
11	Наперсток		6
12	Ножницы раскройные		4
13	Ножницы для бумаги		10
14	Булавки для скалывания ткани		1
15	Циркуль классный		1
16	Угольник пластмассовый 45-45-90 (град)		1
17	Длинномерные линейки		2
18	Лекало		1
19	Булавки для скалывания ткани		1(кор)
20	Таблицы «Технология. Обслуживающий труд»	2101070000748	14
21	Игольница		1
22	Оверлок		1
23	Шпульки		20
24	Утюг		2
25	Холодильник	1101040000063	1
26	Микроволновая плита	1101040000064	1
27	Машина швейная ножная	1101040000099	1
28	Машина швейная ножная	2101070000277	1
29	Оверлок	2101040000021	1
30	Швейная машина Brother LS	2101070000843	1
31	Швейная машина Brother LS	2101070000844	1

32	Швейная машина Brother LS	2101070000845	1
33	Швейная машина Brother LS	2101070000846	1
34	Швейная машина Brother LS	2101070000847	1
35	Швейная машина Brother LS	2101070000848	1
36	Оверлок	2101070000842	1
37	Верстак для швейных машин	2101070000861	1
38	Верстак для швейных машин	2101070000862	1
39	Верстак для швейных машин	2101070000863	1
40	Соковыжималка Kenwood	040248	1
41	Весы Sinbo	000038	1
42	Блинница Sinbo	000034	1
43	Мясорубка Bosch	040249	1
44	Блендер Bosh	000032	1
45	Слайсер Bosh	000033	1
46	Йогуртница Moulinex	000044	1
47	Миксер Gorenie	000040	1
48	Соковыжималка Bosh	000042	1
49	Вафельница Rolsen	000031	1
50	Миксер Bosh	040244	1
51	Кофеварка Philips	000030	1
52	Мультиварка Redmond	040241	1

Содержание программы

Кулинария

Физиология питания

Основные теоретические сведения. Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

*Практическиеработы.*Работа с таблицамипо составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи

Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Основные теоретические сведения. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Практические работы. Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

Варианты объектов труда. Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

Практические работы. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

Варианты объектов труда. Блюда из вареной и жареной рыбы.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения. Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров **из** крупы, бобовых и макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Приготовление обеда в походных условиях

Основные теоретические сведения. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практические работы. Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

Заготовка продуктов

Основные теоретические сведения. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы. Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

*Варианты объектов труда.*Фрукты, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Рукоделие. Вышивка. Счетные швы

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории вышивки. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности вышивания, и ее связь с направлениями современной моды. Использование компьютера в вышивании. Технологическая последовательность создания вышивки.

Практические работы. Освоение приемов вышивки. Изготовление эскиза изделия. Подбор нитей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Схемы для вышивания. Приемы выполнения счетных швов.

Варианты объектов труда. Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Элементы материаловедения

Основные теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драппируемость ткани.Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений. Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой,

Практические работы. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей. Замена иглы в швейной машине. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Варианты объектов труда. Швейная машина.

Черчение и графика (в разделе конструирования)

Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Конструирование и моделирование поясныхшвейных изделий

Основные теоретические сведения. Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок. Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической, клиньевой и прямой юбок. Прибавки к меркам на свободу облегания.Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Способы моделирования конических, клиньевых и прямых юбок. Форма, силуэт, стиль. Индивидуальный стиль в одежде.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1:4 и в натуральную •величину по своим меркам. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры. Моделирование юбки выбранного фасона. Подготовка выкройки юбки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка юбки.

Технология изготовления поясных швейных изделий

Основные теоретические сведения. Назначение и конструкция стачных, настрочных и накладных швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Способы обработки нижнего и верхнего срезов юбки. Особенности влажно-тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей,

Практические работы. Раскладка выкройки, обмеловка и раскрой ткани. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка

изделия по фигуре. Стачивание деталей изделия. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Художественное оформление изделия. Контроль и оценка качества готового изделий.

Варианты объектов труда. Юбка коническая, клиньевая или прямая.

Технологии ведения дома

Уход за одеждой и обувью

Основные теоретические сведения. Современные средства ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Средства защиты от моли. Оборудование и приспособления для сухой и влажной уборки.

Практические работы. Удаление пятен с одежды. Ремонт одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами, Закладка на хранение шерстяных и меховых изделий. Закладка на летнее хранение зимней обуви. Влажная уборка дома.

Варианты объектов труда. Изделие, подлежащее ремонту, шерстяные изделия.

Интерьер жилого дома

Санитарно технические работы

Творческие, проектные работы

Примерные темы. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края. Изготовление сувенира. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Тематическое планирование
6 класс

Вводное занятие	**1**
I.Кулинария	**14**
Физиология питания	1
Технология приготовления пищи	11
Заготовка продуктов	2
II. Технология ведения дома	**6**
Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды	4
Интерьер жилых помещений	2
III. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	**32**
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	2
Черчение и графика	2
Конструирование и моделирование швейных изделий	4
Рукоделие. Художественные ремесла	12
Технология изготовления поясных швейных изделий	10
IV. Творческие, проектные работы	**13**
Резерв	**2**
Итого:	**68 час**

7 класс

I. Вводный урок	**1**
II.Кулинария	**14**
2.1 Физиология питания	1
2.2 Технология приготовления блюд	11
2.3 Домашние заготовки	2
III.Технология ведения дома	**6**
3.1 Интерьер жилых помещений	2
3.2 Уход за одеждой и ремонт одежды	2
3.3 Ремонтно-отделочные работы	2
IV. Создание изделий из текстильных и отделочных материалов	**32**
4.1 Швейные материалы	2
4.2 Бытовая швейная машина	2
4.3 Конструирование и моделирование	2
4.4 Технология швейных работ	8
4.5 Декоративно-прикладное творчество	12
V. Проектирование и изготовление изделий	**13**
Резерв	**2**
Итого:	**68 час**

– 8 класс

I.Семейная экономика	**8**
Вводный урок	1
Семья как экономическая ячейка общества. Предпринимательство в семье	1
Потребности семьи. Информация о товарах	1
Семейный бюджет	1
Расходы на питание	2
Сбережения. Личный бюджет	1
Экономика приусадебного участка	1
II.Художественная обработка материалов	**11**
Художественное творчество и народные ремесла	1
Художественная вышивка. Подготовка к вышивке	1
Техника владимирского шитья	1

Белая гладь	2
Атласная и штриховая гладь	1
Швы «узелки» и «рококо»	1
Двусторонняя гладь	2
Художественная гладь	2
III. Электротехнические работы	**7**
Электротехническая энергия – основа современного технического прогресса	2
Бытовые электронагревательные приборы	5
IV. Проектирование и изготовление изделий	**8**
Аналитическая часть	2
Дизайн – спецификация	2
Экономические расчёты	2
Защита проекта	2
Итого:	**34 час**