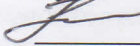


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сакская средняя школа №2 им. Героя Советского Союза
З.А.Космодемьянской» города Саки Республики Крым

Рассмотрено на
заседании МО учителей
здоровьесберегающих
технологий

Руководитель МО
 Е.А.Пухова
(Протокол № 5
от «28» 06 2017г.)

Согласовано
на заседании
педагогического
совета
(протокол № 6
от «30» июня 2017 г.)

Утверждаю
Директор школы
 Л.А.Авдеева
(приказ от 30 июня 2017г.
№ 191)



Рабочая программа

Наименование учебного предмета: **технология**

Классы: **8 – 9 классы**

Уровень общего образования: **основное общее образование**

Срок реализации программы – **2 года (2017 – 2019 гг.)**

Количество часов по учебному предмету: **1 час в неделю, 8-9 классы – 34 часа**

Программа составлена на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта, 2009 г. и авторской программы О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2012год).

Учебники:

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая). М.: Дрофа, 2014

Рабочая программа по Технологии (обслуживающий труд) составлена для 8-9 классов на основании Федерального компонента государственного образовательного стандарта с учетом авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2012год).

Учебники:

1. Технология. Обслуживающий труд. 8 класс (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакowa, Н. Б. Рыкова, Л. Э. Новикова, А. А. Карачев, С. Э. Маркуцкая). М.: Дрофа, 2014

Цели учебного предмета.

Главная цель образовательной области «Технология» - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики, **освоение** технологических знаний, основ культуры и созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; а также безопасными приемами труда;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи предмета.

1. Формирование политехнических знаний и экологической культуры
2. Привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи.
3. Ознакомление с основами современного производства сферы услуг;
4. Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи.
5. Обеспечение учащимся возможностей самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб целью профессионального самоопределения.
6. Воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности. Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования **межпредметных** связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутри предметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

В основной школе технология изучается с 8 по 9 класс (по ФК ГОС). Учебный план образовательного учреждения МБОУ «Сакская СШ № 2 им. Героя Советского Союза З.А.Космодемьянской» на этапе основного общего образования включает 68 учебных часа для обязательного изучения курса «Технология». В том числе:

в 8 классе - 34 часа, из расчета 1 час в неделю

в 9 классе - 34 часа, из расчета 1 час в неделю.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно - практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая. Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

Планируемые результаты курса «Технология» у учащихся 8 класса.

Должны знать:

- ✓ понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- ✓ основы бизнес-планирования;
- ✓ основные виды художественной обработки материалов.
- ✓ виды декоративно-прикладного искусства
- ✓ правила вязания спицами
- ✓ технологическую последовательность выполнения основных элементов вязания спицами

Должны уметь:

- ✓ проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- ✓ проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- ✓ выполнять эскизные работы проекта;
- ✓ выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- ✓ правильно организовывать учебное место.
- ✓ вязать на спицах

Должны владеть компетенциями:

- ✓ учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- ✓ информационно-коммуникативные (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- ✓ социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовать свою деятельность);
- ✓ эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Итоговый контроль. Текущий контроль, по изучению каждого основного раздела, проводится в форме тестовой работы. В конце учебного года проводится защита проекта.

Планируемые результаты курса «Технология» у учащихся 9 класса.

Должны знать:

- ✓ понятия технического творчества, законы и закономерности строения и развития техники; методы технического творчества;
- ✓ основы бизнес-планирования;
- ✓ потребности семьи, иерархию человеческих потребностей;
- ✓ понятия профессиональной деятельности; разделение и специализации труда, сферы, отрасли, предметы и процесс профессиональной деятельности;
- ✓ основные виды художественной обработки материалов.

Должны уметь:

- ✓ проводить анализ творческих объектов, использовать различные методы технического творчества в создании новых объектов;
- ✓ проводить расчеты и обоснование создания ученического предприятия;
- ✓ выполнять эскизные работы проекта;
- ✓ выбирать, обосновывать и выполнять индивидуальный творческий проект; соблюдать правила безопасного труда при выполнении ручных швейных работ;
- ✓ правильно организовывать учебное место.

Должны владеть компетенциями:

- ✓ учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);
- ✓ информационно-коммуникативные (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- ✓ социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовать свою деятельность);
- ✓ эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

Итоговый контроль. Текущий контроль, по изучению каждого основного раздела, проводится в форме тестовой работы. В конце учебного года проводится защита проекта.

Требования по разделам программы.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Знать/понимать

• назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов. **Уметь** • выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

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

Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать: характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации.

Уметь планировать ремонтно - отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Современное производство и профессиональное образование **Знать/понимать:** сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии.

Уметь: находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

8 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (6 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (1 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (1 ч)

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу. Изготовление папильоток.

Практические работы

1. Первичная обработка птицы.
2. Приготовление двух блюд из домашней птицы.

Тема 3. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни, сервировка стола
2. Презентация блюд национальной кухни

Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (1 ч)

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод. Влияние на консервы воздуха, остающегося в банках. Бланширование фруктов перед консервированием (цель и правила выполнения).

Способы закупорки банок и бутылок. Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод. Приготовление сахарного сиропа. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

Особенности упаковки пищевых продуктов. Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Первичная обработка яблок или груш для компота.
2. Подготовка банок и крышек для консервирования.
3. Приготовление сиропа.
4. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

Тема 5 . СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

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

Практические работы

2. Сервировка стола к обеду.
3. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
4. Изготовление приглашений.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч)

Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (6 ч)

История костюма. Основные направления современной моды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Построение чертежа основы одношовного рукава. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования плечевых изделий с втачным рукавом. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе

1 : 4 по своим меркам.

3. Построение основы чертежа в натуральную величину
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ВТАЧНЫМ РУКАВОМ (6 ч)

Обработка плечевых и боковых швов, вытачек, кокеток, складок, защитов, драпировок. Обработка одношовного рукава. Втачивание рукавов. Обработка отложных во- рот- ников, втачивание воротников. Обработка и дублирование подбортов, обработка застежек. Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия, пришивание фурнитуры. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с искусственными и синтетическими волокнами. Окончательная влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
2. Раскладка выкройки на ткани и раскрой.
3. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
4. Обработка деталей кроя.
5. Скалывание и сметывание деталей кроя.
6. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.
7. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
8. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (14 ч)

Вязание на спицах. Ассортимент изделий, выполняемых в технике вязания на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых,

хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Правила начала вязания на двух и пяти спицах. Набор петель. Условные обозначения, применяемые при вязании на спицах.

Технология выполнения простых петель различными способами. Воздушная петля. Убавление и прибавление петель. Закрывание петель. Соединение петель по лицевой и изнаночной сторонам. Вязание двумя нитками разной толщины.

Валяние. История валяния. Выполнение работ в технике валяния. Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах.
2. Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.
3. Изготовление изделия в технике валяния.

Примерный перечень изделий: носки, варежки, перчатки, салфетка, шарф, сумка, декоративное панно, подушка, шторы.

Резервное время (2 ч)

9 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (4 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Общие понятия об обмене веществ. Виды питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов. Факторы, влияющие на обмен веществ. Калорийность пищи. Вредное влияние курения и алкоголя на организм человека.

Практические работы

3. Расчет калорийности блюд.
4. Составление суточного меню.

Тема 2. БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ (1 ч)

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Практические работы

1. Приготовление блюд национальной кухни, сервировка стола
2. Презентация блюд национальной кухни

Тема 3. СЕРВИРОВКА СТОЛА (1 ч)

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

Практические работы

1. Сервировка стола к обеду.
2. Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов.
3. Изготовление приглашений.

Раздел 2. Технологии ведения дома (4 ч)

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (2 ч)

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.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (2 ч)

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.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Практическая работа

Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни). Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.

Раздел 3. Электротехнические работы (2 ч)

Тема 1. ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА (2 ч)

Бытовые электрические обогреватели. Электродвигатели. Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств. Автоматические устройства в бытовых электроприборах.

Источники света, светодиоды. Использование электромагнитных волн для передачи информации. Устройства отображения информации, телевизор.

Практические работы

1. Подбор бытовых электроприборов по их мощности.
2. Выбор телевизора: с электронно-лучевой трубкой, с плазменной или жидкокристаллической панелью.

Раздел 4. Современное производство и профессиональное образование (8 ч)

Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (8 ч)

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 технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Практические работы

1. Анализ структуры предприятия легкой промышленности.
2. Анализ профессионального деления работников предприятия.
3. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия или предприятия сервиса.
4. Экскурсия на предприятие швейной промышленности.

Творческие проекты (14 ч)

1. Сервировка праздничного стола.
2. Изготовление сувенира в технике валяния.
3. Выполнение эскиза жилой комнаты.

Резервное время (2 ч)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ

8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе на практические работы	В том числе на контрольные работы
1	Раздел 1 Кулинария	6	1	
1.1	Физиология питания	1		
1.2	Блюда из птицы	1		
1.3	Блюда национальной кухни	1		
1.4	Заготовка продуктов	1		
1.5	Сервировка стола, этикет	2	1	
2	Раздел 2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	26	13	1
2.1	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	3	
2.3	Технология изготовления швейных изделий	6	3	
2.4	Рукоделие. Художественные ремесла	14	7	1
	Резервное время	2		
Итого		34	14	1

9 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе на практические работы	В том числе на контрольные работы
1	Раздел 1 Кулинария	4		
1.1	Физиология питания	2		
1.2	Сервировка стола, этикет	1		
1.3	Блюда национальной кухни	1		
2	Раздел 2 Технология ведения дома	4		
2.1	Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов	2		
2.2	Ремонт помещений	2		
3	Раздел 3 Электротехнические работы	2		
3.1	Электротехнические устройства	2		
4	Раздел 4 Современное производство и профессиональное образование	8		
4.1	Сферы производства и разделение труда	8		
5	Творческие проекты	14	7	1
	Резервное время	2		
Итого:		34	7	1