

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Железногорская средняя общеобразовательная школа № 4»**

«РАССМОТРЕНО»  
на заседании ШМО учителей  
предметов развития

«СОГЛАСОВАНО»  
заместитель директора  
по НМР

---

Ткаченко В.Н.  
Протокол №1 от 30.08.2022

---

Носовская Т.А.  
«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
Учебный предмет: Технология  
для обучающихся 7-8 классов  
(уровень базовый)  
Учитель: Ткаченко В.Н.  
Квалификационная категория: высшая

г. Железногорск-Илимский  
2022 год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа к учебникам 7-8 классы «Технология. Обслуживающий труд» составлена на основе программы под редакцией авторов О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой «Программа 5-8 классы». «Дрофа» 2013. Москва.

Учебный комплекс для учащихся - учебник «Технология. Обслуживающий труд 7-8 класс» О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкая. Рабочая тетрадь. Технология. Обслуживающий труд «Основы мастерства» 8 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений \ О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowej – М.: Дрофа, 2013г

Методические пособия - О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд». «Дрофа» 2013. Москва.

### Требования к результатам обучения по предмету

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

*В познавательной сфере:*

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
2. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения.
3. Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
4. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
5. Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.
6. Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
7. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
8. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

1. Планирование технологического процесса и процесса труда.
2. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
3. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии.
4. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.
5. Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты.
7. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.

8. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
9. Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни.
10. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
11. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
12. Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.
13. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
14. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
15. Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
16. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.
17. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.
18. Документирование результатов труда и проектной деятельности.
19. Расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.
2. Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения.
3. Выраженная готовность к труду в сфере материального производства.
4. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности.
5. Осознание ответственности за качество результатов труда.
6. Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.
7. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

1. Дизайнерское конструирование изделия.
2. Применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
3. Моделирование художественного оформления объекта труда.
4. Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры.
5. Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
6. Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
7. Создание художественного образа и воплощение его в материале.
8. Развитие пространственного художественного воображения.
9. Развитие композиционного мышления.
10. Развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
11. Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.

12. Понимание роли света в образовании формы и цвета.
13. Решение художественного образа средствами фактуры материалов.
14. Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.
15. Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.
16. Применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада.
17. Применение методов художественного проектирования одежды.
18. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.
19. Соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива.
2. Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива.
3. Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.
4. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.
5. Способность к коллективному решению творческих задач.
6. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.
7. Способность прийти на помощь товарищу.
8. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

1. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.
2. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.
3. Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.
4. Развитие глазомера.
5. Развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 7 КЛАСС

#### Раздел 1. Кулинария (16 ч)

##### Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.

Первая помощь при пищевых отравлениях.

##### Тема 2. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА (8 ч)

*Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Выпечка изделий из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Пельмени и вареники.* Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Способы защипывания краев пельменей и вареников. Инструменты и приспособления для защипывания краев. Правила варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практические работы:

1. Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных.
2. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).
3. Приготовление вареников.

##### Тема 3. СЛАДКИЕ БЛЮДА И ДЕСЕРТЫ (4 ч)

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Особенности приготовления пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления кремов и мороженого. Технология приготовления мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

Практические работы:

Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

##### Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Способы определения готовности варенья. Правила перекладывания варенья на хранение. Технология приготовления пастеризованного варенья и джема. Условия и сроки их хранения. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы:

1. Приготовление варенья из ягод.
2. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
3. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.

4. Приготовление цукатов апельсиновых корок.
5. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)**

### **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Сложные переплетения нитей в тканях. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных волокон.

Практические работы:

1. Изучение свойств тканей из искусственных волокон.
2. Определение раппорта в сложных переплетениях.

### **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 ч)**

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы:

1. Разборка и сборка челнока универсальной швейной машины.
2. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.
3. Устранение неполадок в работе швейной машины.

### **Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (8 ч)**

Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде. Выполнение эскизов спортивной одежды на основе цветовых контрастов.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

### **Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)**

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы:

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.

4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Примерный перечень изделий: ветровка, ночная сорочка, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

#### Тема 5. РУКОДЕЛИЕ (10 ч)

*Вязание крючком.* Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.

Практические работы:

1. Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.
2. Изготовление образцов вязания крючком.
3. Изготовление простых изделий в технике плетения.

*Макраме.* Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы:

1. Изготовление пояса, тесьмы, шнура и др. способом плетения.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

#### Раздел 3. Технологии ведения дома (4 ч)

##### ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Правила пользования бытовой техникой.

Практические работы:

1. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

#### Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

##### Тема 1. ЭЛЕКТРООСВЕТИТЕЛЬНЫЕ И ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ. ЭЛЕКТРОПРИВОДЫ (2 ч)

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Пути экономии электрической энергии. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения. Использование коллекторных электродвигателей в бытовой технике. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока.

Практические работы:

1. Подбор бытовых приборов по их мощности.
2. Замена гальванических элементов питания.
3. Изучение зависимости направления и скорости вращения коллекторного электродвигателя от приложенного напряжения.



Творческие проекты (10 ч):

1. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
2. Оформление интерьера декоративными растениями.
3. Изготовление ажурного воротника.
4. Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.). Резервное время (2 ч).

## 8 КЛАСС

### Раздел 1. Кулинария (14 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:

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

#### Тема 2. БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ (4 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 (2 ч)

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

#### Тема 4. 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:

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

#### Тема 5. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ. УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (4 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.
5. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч)**

### **Тема 1. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (8 ч)**

Юбка и брюки в народном костюме. Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа поясного изделия. Условные обозначения мерок. Прибавки на свободу облегания.

Последовательность построения основы чертежа поясного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Способы моделирования поясных изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование юбки, брюк. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки или брюк в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину или копирование чертежа готовой выкройки из журнала мод, его проверка и коррекция по снятым меркам.
4. Моделирование юбки или брюк выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

### **Тема 2. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНОГО ИЗДЕЛИЯ (14 ч)**

Применение складок в швейных изделиях. Правила обработки кокеток с глухим и отлетным краем. Виды строчек для отделки кокетки и их расположение. Технология обработки вытачек. Обработка карманов, поясов, шлевок, застежки тесьмой «молния», разреза (шлицы). Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. Обработка верхнего края притачным поясом. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов посадки изделия на фигуре. Выравнивание низа изделия. Окончательная отделка изделия. Режимы влажно-тепловой обработки изделий из тканей с синтетическими волокнами. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы:

1. Изготовление образцов поузловой обработки поясных швейных изделий.
2. Раскладка выкройки на ворсовой 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. Обработка низа потайными подшивочными стежками. Примерный перечень изделий: юбка, брюки, юбка-брюки, шорты.

### **Тема 3. РУКОДЕЛИЕ (10 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.

### **Раздел 3. Технологии ведения дома (8 ч)**

Тема 1. БЮДЖЕТ СЕМЬИ. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ (4 ч)

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

Практические работы:

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.
3. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Тема 2. РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЙ (4 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:

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

### **Раздел 4. 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 5. Современное производство и профессиональное образование (6 ч)

### Тема 1. СФЕРЫ ПРОИЗВОДСТВА И РАЗДЕЛЕНИЕ ТРУДА (6 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 (6 ч):

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

Резервное время (2 ч)

7 класс

№ урока	Тема	Кол-во часов
1-2	Вводное занятие. Физиология питания	2
3-4	Изделия из теста. Технология приготовления песочного теста.	2
5-6	Технология приготовления вареников.	2
7-8	Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления пельменей.	2
9-10	Технология приготовления крутого пресного теста.	2
11-12	Технология приготовления дрожжевого теста.	2
13-14	Сладкие блюда и десерты	2
15-16	Заготовка продуктов	2
17-18	Элементы материаловедения	2
19-20	Элементы машиноведения	2
21-22	Конструирование и моделирование швейных изделий	2
23-24	Подготовка к конструированию	2
25-26	Конструирование	2
27-28	Моделирование плечевого изделия	2
29-30	Построение чертежей воротников и рукавов.	2
31-32	Технология изготовления швейных изделий	2
33-34	Раскрой плечевого изделия	2
35-36	Подготовка деталей кроя к обработке	2
37-38	Изготовление швейного изделия. Чтение технологической документации и выполнение обработки плечевых и боковых срезов	2

39-40	Изготовление швейного изделия. Чтение технологической документации и выполнение обработки горловины плечевого изделия. Подготовка к примерке.	2
41-42	Изготовление швейного изделия. Проведение примерки плечевого изделия. Обработка плечевого изделия после примерки.	2
43-44	Изготовление швейного изделия. Обработка края рукава.	2
45-46	Изготовление швейного изделия. Окончательная обработка швейного изделия.	2
47-48	Вязание крючком. Выполнение образца вязания круглых салфеток. Столбик без накида.	2
49-50	Выполнение образца вязания круглых салфеток. Столбик с накидом.	2
51-52	Плетение макраме. История узелкового плетения.	2
53-54	Изготовление образцов плетения с применением различных узлов.	2
55-56	Изготовление декоративного изделия в технике макраме.	2
57-58	Эстетика и экология жилища	2
59-60	Эстетика и экология жилища	2
61-62	Электроосветительные и электронагревательные приборы	2
63-64	Творческие проекты. Организационно-подготовительный этап	2
65-66	Творческие проекты. Технологический этап	2
67-70	Творческие проекты. Заключительный этап	4

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	Вводное занятие	1
2	Домашнее консервирование	1
3-4	Маринование плодов, овощей, ягод	2
	Пр. работа: "Маринование помидор и огурцов".	
5-6	Консервирование с использованием сахара.	2
	Пр. работа: "Приготовление компота".	
7-8	Блюда из птицы. Виды тепловой обработки.	2
	Пр. работа: "Приготовление салата "Легкий" с мясом птицы".	
9-10	Блюда из птицы.	2
	Пр. работа: "Приготовление курицы паровой с овощами"	
11-12	Изделия из заварного теста.	2
	Пр. работа: "Приготовление кондитерского изделия".	
13-14	Сервировка стола.	2
	Пр. работа: "Составление меню Расчет количества и стоимости продуктов".	
15-16	История узелкового плетения. Материалы и приспособления.	2
	Пр. работа: "Плетение плоских узлов".	
17-18	Плоские узлы.	2
	Техника плетения цепочки из ОПУ, ДПУ.	
19-20	Репсовые узлы.	2
	Плетение горизонтальное. Диагональной брид.	
21-22	Фриволите - челночное кружево.	2
	Пр. работа: "Плетение узла "фриволите" в макраме"	
23-24	Декоративные узлы.	2
	Пр. работа: "Отделка нижнего края изделия".	
25-26	Аппликация в старинной народной вышивке.	2
	Пр. работа: "Зарисовка аппликаций из журнала мод".	
27-28	Сочетание аппликации с простыми швами.	2
	Пр. работа: "Отделка аппликации ручной вышивкой".	
29-30	Технология выполнения аппликации из различных материалов.	2
	Пр. работа: "Выполнение аппликации из кожи".	
31-32	Подбор фурнитуры	2
	Пр. работа: "Прикрепление бисера и блессток на аппликацию".	
33-35	Окончательная отделка изделия.	3