

Муниципальное образовательное учреждение

основная общеобразовательная школа с. Вольныщина

Рассмотрено на заседании МС  
Протокол № 1  
«29» августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР  
С Терехина С. А.

«29» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ООШ с.  
Вольныщина  
Антонова Т.А.

Указ № 62  
«29» августа 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование курса	Технология
Класс	7
Уровень общего образования	Основная школа
Учитель	Вирясова Людмила Викторовна
Срок реализации программы	1 год
Количество часов по учебному плану	всего 70 часов в год; в неделю 2 часа
Планирование составлено на основе	Программа, Технология 5-8 классы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, М.Вентана – Граф 2018
Учебник	Технология. Обслуживающий труд 7 класс О.А.Кожина, Е.Н.Кулакова, С.Э.Маркуцкая, Школа Росени, Москва, Дрофа 2019

Рабочую программу составила: Вирясова Людмила Викторовна

## ***Личностные, метапредметные, предметные результаты***

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 своей 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 разного вида теста, ягод, фруктов, 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 (вязание, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, 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 и др.;
- 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 по технологии (обслуживающий труд) в 7 классе**

### **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)**

##### **Основные теоретические сведения**

*Изделия из пресного, дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.* Виды теста. Рецепттура 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.

##### **Примерный перечень блюд**

1. Печенье из песочного теста.
2. Шарлотка с яблоками.
3. Пельмени.
4. Пицца.
5. Сосиски в тесте.
6. Слоечки с сыром.
7. Открытый пирог с яблоками и вареньем.

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

#### **Основные теоретические сведения**

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. Подача десерта к столу.

#### **Практические работы**

1. Приготовление и художественное оформление сладких и десертных блюд.

#### **Примерный перечень блюд**

1. Шарлотка с яблоками.
2. Шоколадный пудинг.
3. Ягодное суфле.
4. Яблочное суфле.

### Тема 4. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

#### **Основные теоретические сведения**

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. Определение качества плодово-ягодной продукции органолептическим методом.
2. Определение содержания нитратов в плодово-ягодной продукции.
3. Приготовление варенья из ягод.
4. Приготовление джема из малины, красной и белой смородины.
5. Приготовление повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов.
6. Приготовление цукатов из апельсиновых корок.
7. Черная смородина с сахаром без стерилизации.

## **Примерный перечень блюд**

1. Джем яблочный.
2. Джем грушевый.
3. Яблочное варенье.

## **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. История брюк. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия, воротников и брюк в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий с цельнокроеным рукавом и брюк. 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 плечевого изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.

3.Эскизная разработка модели швейного изделия.

4.Моделирование изделия выбранного фасона.

5.Подготовка выкройки.

### Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПЛЕЧЕВОГО ИЗДЕЛИЯ С ЦЕЛЬНОКРОЕНЫМ РУКАВОМ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей края. Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски. Сборка изделия. Способы обработки верхнего среза брюк и застежек. Обработка средних и шаговых швов. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой и косой бейкой. 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 края.

3.Обработка деталей края.

4.Скалывание и сметывание деталей края.

5.Проведение примерки, исправление дефектов.

6.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

7. Влажно-тепловая обработка изделия.

**Примерный перечень изделий:**

ветровка, ночная сорочка, шорты, пижама, туника, пончо, блузка с цельнокроеным рукавом, платье, халат.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (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. Зарисовка 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, браслета, шнура и др. способом плетения.

2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

**Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч)**

Тема: 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 декоративных комнатных растений к интерьеру.

2. Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.

3. Составление и оформление букета.

## Тема: 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.

### **Раздел 5. Творческие проекты (12 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.).
5. Изготовление спортивной одежды на основе изделия с цельнокроеным рукавом и брюк.
6. Изготовление сувенира.
7. Изготовление броши в технике канзаши.

**Календарно-тематическое планирование  
по технологии 7 класс (70 часов)**

№ п.п.	Тема урока	Кол-во часов
	<b>Раздел 1. Кулинария 16ч.</b>	
1	Физиология питания Первичный инструктаж на рабочем месте. Понятие о микроорганизмах	1
2	Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Первая помощь при пищевых отравлениях	1
3	« Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста».	1
4	Практическая работа «Приготовление изделий из песочного теста»	1
5	«Приготовление изделий из бисквитного теста» (на бригаду).	1
6	«Заварное тесто», «Слоеное тесто».	1
7	«Приготовление изделий из заварного теста». Практическая работа «Приготовление изделий из слоеного теста» (на бригаду).	1
8	«Тесто для блинчиков». Практическая работа. «Приготовление блинчиков».	1
9	«Приготовление дрожжевого теста». (опарным и безопарным способами).	1
10	«Тесто для пельменей, вареников, домашней лапши». Практическая работа. «Приготовление вареников». «Приготовление пельменей с мясным фаршем» (на бригаду).	1
11	«Приготовление холодных десертов».Механическая обработка фруктов и ягод.Муссы и желе.	1
12	Компоты и кисели.Практическая работа .«Приготовление компота из сухофруктов», «Приготовление киселя из клюквы или брусники», «Приготовление компота из сухофруктов» (на бригаду	1
13	«Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола».	1
14	Практическая работа «Приготовление творожной запеканки с изюмом и курагой» (на бригаду).	1
15	Консервирование плодов и ягод	1
16	Практическая работа .Черная смородина с сахаром без стерилизации.	1
	<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 36ч.</b>	

17	«Химические волокна». Свойства волокон.	1
18	Практическая работа Изучение свойств тканей из искусственных волокон.	1
19	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладка и уход за швейной машиной.	1
20	Практическая работа .Обработка срезов зигзагообразной строчкой.	1
21	«Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом».Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. (халат)	1
22	Практическая работа . Полеовательность построения основы чертежа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.	1
23	«Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом». Практическая работа .Снятие мерок и запись результатов измерений.	1
24	«Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом ».Практическая работа .Построение основы чертежа.	1
25	Практическая работа .Эскизная разработка модели швейного изделия.	1
26	«Разработка модели швейного изделия на основе чертежа платья с цельнокроеным рукавом».Практическая работа .Моделирование изделия выбранного фасона.	1
27	«Построение чертежа воротника». Практическая работа .Муляжный метод конструирования. Зрительные иллюзии в одежде.	1
28	Практическая работа .Подготовка выкройки.	1
29	«Изготовление халата с цельнокроеным рукавом». Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Практическая работа .	1
30	Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Практическая работа .	1
31	Обработка деталей кроя. Способы обработки проймы, горловины,. Практическая работа .	1
32	Практическая работа .Выкраивание подкройной обтачки.	1
33	Способы обработки, застежек. Практическая работа .	1
34	Обработка плечевых срезов тесьмой . Практическая работа .	1
35	Притачивание кулиски. Практическая работа .	1
36	Сборка изделия. Практическая работа .	1

37	Скалывание и сметывание деталей кроя. Практическая работа .	1
38	Отделка . Практическая работа .	1
39	Проведение примерки. Практическая работа .	1
40	Исправление дефектов. Практическая работа .	1
41	Влажно-тепловая обработка изделия. Практическая работа .	1
42	Контроль и оценка качества готового изделия.	1
43	Вязание крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком.	1
44	Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком.	1
45	Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Практическая работа .Определение количества петель и ниток.	1
46	Технология выполнения различных петель. Практическая работа . Набор петель крючком.	1
47	Практическая работа .Раппорт узора и его запись. Работа с журналами мод.	1
48	Практическая работа .Заготовка современных и старинных узоров и орнаментов.	1
49	Практическая работа .Изготовление образцов вязания крючком. «Изготовление образцов: столбик без накида, полустолбик без накида, столбик с накидом.».	1
50	Макраме. Виды узлов макраме. Практическая работа .Изготовление простых изделий в технике плетения.	1
51	Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Практическая работа .	1
52	Практическая работа . Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.	1
<b>Раздел 3. Технология ведения дома 4ч.</b>		
53	Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Практическая работа . Выполнение эскиза интерьера детской комнаты, прихожей.	1
54	Оформление интерьера комнатными растениями. Практическая работа Уход за комнатными растениями.	1
55	Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления.	1
56	Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой.	1
<b>Раздел 4. Электротехнические приборы 2ч.</b>		
57	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Практическая работа. Подбор	1

	бытовых приборов по их мощности.	
58	Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Схемы подключения коллекторного двигателя к источнику тока. Практическая работа Замена гальванических элементов питания.	1
<b>Раздел 4. Творческие проекты 12ч.</b>		
59	Выбор творческих проектов по темам: «Подарок своими руками», «Вязание игрушек». Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.» (по выбору учащихся).	1
60-70	Творческие проекты	11