

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования и науки Удмуртской Республики**  
**Управление образования Администрации муниципального образования**  
**«Муниципальный округ Увинский район Удмуртской Республики»**  
**Муниципальное общеобразовательное учреждение**  
**«Удугучинская средняя общеобразовательная школа»**

**РАССМОТРЕНО**

Руководитель ШМО

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УВР

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор

---

О.Л.Пасынкова  
Протокол №1 от «23»  
августа 2023 г.

---

Е.А.Матвеева  
Приказ №83 от «24» августа  
2023 г.

---

Е.В.Рыбакова  
Приказ №83 от «24» августа  
2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебного предмета «Технология»**  
для обучающихся 7 класса

село Удугучин 2023

## Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта ООО, Примерных программ по учебным предметам «Технология 5-9 классы», программы ООО «Технология. Обслуживающий труд» (автор Кожина О.А.), «Положение о разработке и утверждении рабочих программ педагогическими работниками МОУ «Удугучинская СОШ».

На изучение предмета «Технология» в 8 классе отводится 34 часа в год, 1 час в неделю.

### Изменения, внесённые в программу:

Изучение раздела «Профессиональное самоопределение» (2 часа) перенесено на изучение в факультативный курс «Выбор профессии», который изучается в данном классе. Эти часы добавлены на разделы «Рукоделие» и «Технология изготовления швейных изделий».

Каждый раздел изучается независимо друг от друга, поэтому могут быть внесены изменения в порядок их изучения (неделимость класса, условия работы).

## Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета

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

### Личностными результатами:

*В рамках когнитивного компонента будут сформированы:*

- знание положений Конституции РФ, основных прав и обязанностей гражданина, ориентация в правовом пространстве государственно-общественных отношений;
- экологическое сознание, признание высокой ценности жизни во всех её проявлениях; знание основных принципов и правил отношения к природе;
- знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях.
- основы социально-критического мышления, ориентация в особенностях социальных отношений и взаимодействий, установление взаимосвязи между общественными и политическими событиями.

*В рамках ценностного и эмоционального компонентов будут сформированы:*

- уважение к личности и её достоинствам, доброжелательное отношение к окружающим, нетерпимость к любым видам насилия и готовность противостоять им;
- уважение к ценностям семьи, любовь к природе, признание ценности здоровья, своего и других людей, оптимизм в восприятии мира;
- уважение к другим народам России и мира и принятие их, межэтническая толерантность, готовность к равноправному сотрудничеству;
- позитивная моральная самооценка и моральные чувства — чувство гордости при следовании моральным нормам, переживание стыда и вины при их нарушении.

*В рамках деятельностного (поведенческого) компонента будут сформированы:*

- готовность и способность к участию в школьном самоуправлении в пределах возрастных компетенций (дежурство в школе и классе, участие в детских и молодёжных общественных организациях, школьных и внешкольных мероприятиях);
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых и сверстников в школе, дома, во внеучебных видах деятельности;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- потребность в участии в общественной жизни ближайшего социального окружения, общественно полезной деятельности;
- готовность к выбору профильного образования.

*Ученик получит возможность для формирования:*

- выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению;
- готовности к самообразованию и самовоспитанию;

- адекватной позитивной самооценки и Я-концепции;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- эмпатии как осознанного понимания и сопереживания чувствам других, выражающейся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

### **Метапредметными результатами:**

#### *Регулятивные универсальные учебные действия:*

Ученик научится:

- целеполаганию, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную;
- устанавливать целевые приоритеты;
- уметь самостоятельно контролировать своё время и управлять им;
- принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров;
- адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации.

*Ученик получит возможность научиться:*

- при планировании достижения целей самостоятельно и адекватно учитывать условия и средства их достижения;
- выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ;
- основам саморегуляции в учебной и познавательной деятельности в форме осознанного управления своим поведением и деятельностью, направленной на достижение поставленных целей;
- осуществлять познавательную рефлексия в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- прилагать волевые усилия и преодолевать трудности и препятствия на пути достижения целей.

#### *Коммуникативные универсальные учебные действия:*

Ученик научится:

- устанавливать и сравнивать разные точки зрения, прежде чем принимать решения и делать выбор;
- формулировать собственное мнение и позицию, аргументировать и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;
- аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию не враждебным для оппонентов образом;
- организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия; планировать общие способы работы;
- оказывать поддержку и содействие тем, от кого зависит достижение цели в совместной деятельности;
- работать в группе — устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми.

*Ученик получит возможность научиться:*

- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно и полно передавать партнёру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов; договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- брать на себя инициативу в организации совместного действия (деловое лидерство);
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- устраивать эффективные групповые обсуждения и обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений.

#### *Познавательные универсальные учебные действия:*

Ученик научится:

- основам реализации проектно-исследовательской деятельности;
- создавать и преобразовывать модели и схемы для решения задач;
- объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе исследования;

- осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.

*Ученик получит возможность научиться:*

- ставить проблему, аргументировать её актуальность;
- самостоятельно проводить исследование на основе применения методов наблюдения и эксперимента;
- организовывать исследование с целью проверки гипотез.

### **Формирование ИКТ – компетентности обучающихся**

*Ученик научится:*

- подключать устройства ИКТ к электрическим и информационным сетям, использовать аккумуляторы;
- правильно включать и выключать устройства ИКТ, входить в операционную систему и завершать работу с ней, выполнять базовые действия с экранными объектами (перемещение курсора, выделение, прямое перемещение, запоминание и вырезание);
- выводить информацию на бумагу, правильно обращаться с расходными материалами;
- соблюдать требования техники безопасности, гигиены, эргономики и ресурсосбережения при работе с устройствами ИКТ.

*Ученик получит возможность научиться:*

- осознавать и использовать в практической деятельности основные психологические особенности восприятия информации человеком.

### **Предметными результатами:**

*В познавательной сфере:*

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

*В коммуникативной сфере:*

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;

*В психофизической сфере*

- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

## Планируемые результаты изучения учебного предмета

Содержательные линии программы	Планируемые результаты. Требования ФГОС	
	Базовый уровень	Повышенный уровень
Кулинария.	<p>Обучающиеся научатся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>• составлять меню завтрака, обеда, ужина;</li> <li>• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из птицы, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.</li> </ul>	<p>Обучающиеся получают возможность научиться:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;</i></li> <li>• <i>определять доброкачественность пищевых продуктов;</i></li> <li>• <i>организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;</i></li> <li>• <i>применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;</i></li> <li>• <i>применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;</i></li> <li>• <i>оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;</i></li> <li>• <i>определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;</i></li> <li>• <i>экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов.</i></li> </ul>
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий плечевой группы, пользуясь технологической документацией;</i></li> <li>• <i>выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий плечевой группы, в том числе с использованием традиций народного костюма;</i></li> <li>• <i>выполнять художественную отделку швейных изделий;</i></li> <li>• <i>изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.</i></li> </ul>
Технологии исследовательской и проектной деятельности.	<p>планировать и выполнять учебные технологические проекты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять и формулировать проблему; <ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта;</li> </ul> </li> <li>• планировать этапы выполнения работ;</li> <li>• осуществлять технологический процесс;</li> <li>• контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li> <li>• представлять результаты выполненного проекта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;</i></li> <li>• <i>осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;</i></li> <li>• <i>разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.</i></li> </ul>

# Содержание учебного курса

## Кулинария (7 ч)

**Физиология питания.** 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.

**Блюда из птицы.** 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.

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

**Сервировка стола к обеду.** 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.

**Консервирование плодов и ягод.** 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.

### *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.

**Упаковка пищевых продуктов и товаров.** Особенности упаковки пищевых продуктов. Содержание информации на этикетке продуктов (наименование, описание, питательная ценность, ингредиенты, пищевые добавки).

Штриховой код, правила его чтения. Экомаркировка, экологические знаки.

### *Практические работы*

1. Изучение подлинности товара по штриховому коду.
2. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 ч)

**Конструирование и моделирование.** Основные направления современной моды. Чтение чертежа прямой юбки и брюк. 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. Конструктивные особенности деталей в зависимости от фасона. Особенности моделирования плечевых изделий. Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование изделия выбранного фасона. Зрительные иллюзии в одежде.

#### *Практические работы*

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа блузки (топа) 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 блузки (топа) выбранного фасона.
5. Выбор художественного оформления.
6. Подготовка выкройки.

**Технология изготовления плечевого изделия.** 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».

Обработка деталей кроя. Сборка швейного изделия. 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 ткани с направленным рисунком 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.

### **Рукоделие (6 ч)**

**Валяние из шерсти.** Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Валяные изделия в современной моде.

Инструменты и материалы для валяния. Подготовка материалов к работе. Мокрое валяние. Художественный войлок в интерьере.

#### *Практические работы*

1. Выполнение образцов.
  2. Изготовление простых изделий в технике валяния.
- Примерный перечень изделий: бусы, колье, браслет, ёлочные и мягкие игрушки, цветы, сумка, декоративное панно, диванная подушка.

### **Технология ведения дома (4 ч)**

**Семейное хозяйство. Бюджет семьи.** Семья как ячейка общества. «Пирамида потребностей» человека. Источники дохода семьи.

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.

**Семейное дело. Ремонт помещений.** Основные направления семейного бизнеса, его роль для общества. Правила составления бизнес – плана.

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.

#### *Практические работы*

1. Составление бизнес-плана семейной фирмы.
2. Выполнение эскиза жилой комнаты (гостиной, спальни).
3. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам.
4. Определение гармоничного соответствия вида плинтусов, карнизов и т. п. стилю интерьера.
5. Изучение памяток по уходу и хранению одежды и обуви.

### **Электротехнические работы (1 ч)**

**Электротехнические устройства. Источники света.** 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.

#### *Практические работы*

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

### **Творческий проект (4 ч)**

Поиск идей решения поставленной задачи. Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Подготовка и презентация проекта.

Примерная тематика проектов.

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

### **Учебно – тематический план**

№ п/п	Тема	Количество часов
1.	Кулинария	7
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	12
3.	Рукоделие	6
4.	Технология ведения дома	4
5.	Электротехнические работы	1
6.	Проектная деятельность	4
	Итого:	34



## Учебно-тематическое планирование

Раздел программы, кол-во часов	№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Контроль	Дата	
					План	Факт
1	2	3	4	5	6	7
<b>Кулинария (7 часов)</b>	1	Физиология питания	1ч	Контрольная работа по разделу: «Кулинария»		
	2	Блюда из птицы	1ч			
	3	Блюда из птицы	1ч			
	4	Блюда национальной кухни	1ч			
	5	Сервировка стола к обеду	1ч			
	6	Консервирование плодов и ягод	1ч			
	7	Упаковка пищевых продуктов и товаров	1ч			
<b>Рукоделие (6 часов)</b>	8	История валяния. Инструменты и материалы для валяния	1ч			
	9	Мокрое валяние.	1ч			
	10	Выполнение работ в технике мокрого валяния	1ч			
	11	Выполнение работ в технике фелтинга	1ч			
	12	Оформление интерьера	1ч			
	13	Оформление интерьера	1ч			
<b>Конструирование и моделирование (4 часа)</b>	14	История костюма. Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом.	1ч			
	15	Построение чертежа в М 1:4	1ч			
	16	Построение чертежа в М 1:4	1ч			
	17	Моделирование швейных изделий	1ч			
<b>Технология изготовления швейных изделий (8 часов)</b>	18	Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке	1ч			
	19	Подготовка изделия к 1 примерке и её проведение.	1ч			
	20	Обработка плечевых и боковых срезов	1ч			
	21	Обработка выреза горловины	1ч			
	22	Обработка пройм	1ч			
	23	Проведение второй примерки	1ч			
	24	Отделка и ВТО изделия	1ч			
	25	Контроль и оценка качества готового изделия	1ч			
<b>Технология ведения дома (4 часа)</b>	26	Семейное хозяйство	1ч	Сам. работа по теме: «Семейная		
	27	Бюджет семьи	1ч			
	28	Семейное дело	1ч			
	29	Ремонт помещений	1ч			

				экономика»		
<b>Электротехнические работы (1 час)</b>	30	Электротехнические устройства. Источники света	1ч	Тест по теме: «Электротехника»		
<b>Творческий проект (4 часа)</b>	31	Разработка проекта	1ч			
	32	Работа над проектом	1ч			
	33	Оформление проекта	1ч			
	34	Защита творческого проекта	1ч	Защита проекта		

### **Контрольно-измерительные материалы**

В итоговом тестовом контроле применяют тестовые задания нескольких видов:  
 На выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов:  
 на установление соответствия;  
 на тестовое заполнение;  
 на установление правильной последовательности действий.

#### **При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы  
*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы  
*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы  
*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работ

#### **Тест по теме «Семейная экономика»**

##### **1. Отметьте правильный ответ.**

Семья – это:

- а) социальная ячейка общества, члены которой связаны брачными или родственными отношениями, общностью быта и взаимной моральной ответственностью;
- б) социальная основа общества с правами и обязанностями;
- в) отношения между людьми в процессе ведения хозяйства;
- г) основа общества с правилами и нормами поведения.

##### **2. Назовите функции семьи, в соответствии с их определением:**

Функции		Определение	
1		А	Воспроизводство населения
2		Б	Потребность в общении и взаимопонимании
3		В	Воспитание до социальной зрелости
4		Г	Производство, распределение материальных благ

Функции: воспитательная, репродуктивная, коммуникативная, экономическая

##### **3. Впишите правильный ответ.**

Постоянные расходы семьи – это расходы, которые нужно осуществить или запланировать в начале какого-либо периода, и они \_\_\_\_\_ к его концу.

*Слова:* изменяются, балансируют, стабилизируются, не изменяются

**4. Установите соответствие между видами покупок и потребностями**

Потребности		Вид покупки (группа вещей)	
1	Обязательные	А	Вещи, которые следует купить немедленно
2	Срочные	Б	Эксклюзивные вещи
3	Престижные	В	Вещи улучшенного качества, повышенной комфортности
4	Желательные, но не обязательные	Г	Вещи, которые обеспечивают нормальную жизнь семьи и каждого её члена

Ответ: 1 \_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_

**5. Отметьте правильный ответ**

Общность людей, которые ведут единое хозяйство, являются потребителями и работниками – это

а) предприятие; б) семья; в) фирма; г) трудовой коллектив

**6. Отметьте правильный ответ**

Совокупность всех средств, получаемых семьей:

а) прибыль; б) доход; в) рента; г) зарплата; д) дивиденды.

**7. Ответьте на вопрос:**

Какие права приобретает изобретатель, получая патент на свое изобретение?

**8. Отметьте правильный ответ**

Сводный план доходов и расходов семьи называется:

а) капиталом; б) рентой; в) бюджетом; г) дивидендами.

**9. Расшифруйте этикетку товара. Назовите страну-производителя и подлинность продукции.**

## Тест по теме «Электротехника»

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

1. Электроэнергию получают из разных источников в результате \_\_\_\_\_ одного вида энергии в другой.

- 1 – внедрения
- 2 – погружения
- 3 – выброса
- 4 – выкручивания
- 5 – превращения

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

2. Провод заземления в шнуре электроприбора

- 1 - стабилизирует напряжение питания
- 2 - повышает мощность
- 3 - увеличивает срок службы
- 4 - защищает от поражения электрическим током

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

3. В лампе накаливания используется действие тока

- 1 - электромагнитное
- 2 - электрохимическое
- 3 - тепловое

*Отметьте знаком «+» правильный ответ*

4. В кофемолке используется электродвигатель

- 1 - синхронный
- 2 - асинхронный
- 3 - коллекторный постоянного тока
- 4 - коллекторный переменного тока
- 5 - шаговый

*Отметьте знаком «+» все правильные ответы*

5. Уменьшить потребление электроэнергии позволяют

- 1 - применение люминисцентных ламп
- 2 - двухтарифный счетчик электроэнергии
- 3 - местное освещение в интерьере
- 4 - автоматические выключатели освещения

6. *Отметьте знаком «+» все правильные ответы.*

Для соблюдения техники безопасности перед включением шнура электроприбора в розетку следует:

- а) измерить напряжение в электрической сети;
- б) надеть резиновые перчатки;
- в) проверить исправность соединительного шнура;
- г) вытереть насухо руки;
- д) проверить соответствие вилки и розетки.

7. *Отметьте знаком «+» правильный ответ*

Деталь аппаратуры для подсоединения к источнику электроэнергии:

- 1 – розетка;
- 2 – вилка;
- 3 – предохранитель;
- 4 – выключатель.

8. *Отметьте знаком «+» правильный ответ*

Электрический счетчик измеряет:

- 1 – напряжение сети
- 2 – силу тока
- 3 – мощность электроприборов в квартире
- 4 – количество израсходованной электроэнергии
- 5 – количество включенных электроприборов

9. *Отметьте знаком «+» правильный ответ*

Максимальную электрическую мощность имеет:

- 1 – электробритва
- 2 – телевизор
- 3 – утюг
- 4 – стиральная машина
- 5 – электроплита