ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа ориентирована на учащихся 6 класса и реализуется на основе следующих документов:

1. Федеральный компонент государственного стандарта общего образования по технологии.

Приказ Министерства образования РФ от 05.03.2004 № 1089. Сборник нормативных документов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации. Москва, «Дрофа», 2004;

1. Примерная программа основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М. «Вентана – Граф»,2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии.
2. Программы ОУ 5- 11 классы. Технология. Трудовое обучение. В.Д. Симоненко .Просвещение , 2008 год.

Рабочая программа имеет базовый уровень и  направлена на достижение следующих целей:

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* овладение общетрудовыми 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; 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.

 Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Учебник:  Н.В. Синица. О.В. Табурчак, В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс М.Вентана – Граф, 2010.

Приоритетными виды общеучебной деятельности:

1. Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
2. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
3. Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

**Требования по разделам технологической подготовки**

Кулинария.

Знать: правила поведения в кабинете, санитарно- гигиенические требования. Понятия микроорганизмов. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав теста и способы его приготовления;

- правила первичной обработки муки. Значение количества сахара для сохранения и качества блюда. Рецептура фарша.

Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Материаловедение.

Знать: технологию производства, св-во тканей, использование в производстве одежды,

Уметь: определять состав ткани.

 Машиноведение

Знать: устройство швейной машины выполняющих зигзагообразную строчку, сферой применения при изготовлении различных швейных изделий. Назначение, конструкцию, условное графическое обозначение.

Уметь: выполнять разборку и сборку челночного устройства, образцы обработки срезов зигзагообразной строчкой, выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ  БТ

Конструирование и моделирование поясного изделия.

Знать: характеристики поясных изделий, правила снятия мерок. Формулы необходимые для расчета изделия. Формулы, необходимые для расчета изделия, правила подготовки выкройки к раскрою; способы раскладки изделия, припуски на швы, обмеловка и раскрой ткани. Последовательность выполнения ручных операций. Последовательность проведения первой примерки.

Уметь: Читать чертеж, последовательно строить чертеж изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину. Выбирать прибавки с учетом вида изделия и назначения, снимать мерки с фигуры человека. Строить чертежи выкроек юбок разных видов, вносить изменения в чертеж брюк в соответствии с выбранным фасоном. Раскладывать выкройку, выкраивать детали, рассчитывать количество ткани. Выполнять ручные швы. Устранять выявленные дефекты в соответствии с выбранной моделью.

Проект

Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя.

Знать:

- знать основные компоненты проекта и этапы проектирования; о ресурсах компьютера при работе над проектом.

Уметь: работать над проектом. Уметь работать с поисковыми системами Интернета

Изготовление поясного изделия в соответствии с запросом потребителя

Знать:

- правила стачивания вытачек, кокеток, деталей кроя, обработка застежки. Правила притачивания пояса, виды обработки нижнего среза изделия. Способы отделки изделия.

 -особенности ВТО;

-правила БТ при ВТО;

-правила контроля и проверки качества изделия.

Уметь: последовательно выполнять пошив поясного изделия. Применять способы обработки верхнего и нижнего срезов изделия. Проводить анализ проделанной работы. Оценивать проделанную работу и защищать ее.

Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища

Знать: инструменты и материалы, используемые при вязании, правила подготовки пряжи, технологию выполнения образца.

Уметь: читать схемы выполнять основные приемы вязания, выполнять образец полотна.

Электротехнические работы.

Иметь представление:

- об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии.

Знать:

-правила БТ работы с электроприборами.

Проектирование полезных и поделочных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.

Иметь представление:

-о технике изонити.

Знать:

-способы заполнения угла и окружности

Уметь: работать в технике изонити, работать в технике изонити.

Оформлять законченное изделие.

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 7 класса

Должны знать:

* об источниках и путях проникновения болезнетворных микробов в организм человека, способах профилактики инфекций и т. п.;
* о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
* о методах сохранения продуктов при кулинарной обработке;
* правила оказания первой помощи при ожогах, поражении током, пищевых отравлениях;
* пищевой ценности рыбы, способы термической обработки рыбы, условия и сроки хранения полуфабрикатов, правила разделки рыбы;
* требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
* общие сведения о различных видах мяса, пищевая ценность мяса, способы термической обработки мяса, условия и сроки хранения, полуфабрикатов и готовой продукции;
* Сахар и роль его в кулинарии и питании человека, виды желирующих веществ и ароматизаторов;
* способы приготовления разных видов теста, значение блюд из теста в питании человека;
* назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов;
* основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику переплетений, зависимость свойства тканей от вида переплетения;
* классификацию машинных швов, их назначение, конструкцию и условное графическое изображение;
* принцип образования двуниточного машинного стежка, устройство швейной машины, выполняющей зигзагообразную строчку;
* силуэт и стиль в одежде, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа поясного изделия брюк и юбки, особенности моделирования поясных изделий;
* экономную раскладку выкройки из ткани с направленным рисунком, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения первой примерки, выявление и исправление дефектов изделия;
* осветительные приборы и пути экономии электроэнергии;
* современные стили в интерьере, основные виды комнатных растений и правила ухода за ними;
* традиционные виды рукоделия – вязание крючком, инструменты и приспособления, узоры;
* историю создания изделий  в технике изонить.

Должны уметь:

* оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
* работать по технологическим картам;
* разделывать рыбу; готовить блюда из рыбы и полуфабрикатов;
* готовить различные виды теста для кондитерских изделий и блюда из него (печенье, торты)
* проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать фруктовые пюре, желе и муссы;
* рассчитывать норму продуктов для приготовления блюд;
* соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы в мастерских;
* закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обмётывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;
* читать и строить чертёж, снимать и записывать мерки, моделировать фасоны поясного изделия (брюк и юбок);
* выполнять машинные швы: стачные ( двойной, настрочной с открытым срезом) и краевые (окантовочный с открытым и закрытым срезами, окантовочный тесьмой), обрабатывать притачной пояс;
* выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, заготавливать косые обтачки, обрабатывать срезы;
* работать с электроприборами;
* подбирать крючок и нитки в зависимости от изделия.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

– вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

– проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

– вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Учебно – тематический план**

**68 часов в год, 2 часа в неделю**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Раздел** | **Количество часов** | **Теория** | **Практика** |
| 1 | Кулинария | 13 | 8 | 5 |
| 2 | Материаловедение | 4 | 4 |  |
| 3 | Швейная машина | 6 | 2 | 4 |
| 4 | Учебная проектная деятельность | 6 | 2 | 4 |
| 5 | Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком | 6 | 2 | 4 |
| 6 | **Информационные компьютерные технологии.** | 18 | 4 | 14 |
| 7 | **Технологии ведения дома** | 6 | 2 | 4 |
| 8 | **Домашняя экономика** | 8 | 8 |  |
|  | **Итого** | 68 из них (18 ИКТ) |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Четверть | Количество часов | Теория | Практика |
| 1 четверть |  |  |  |
| 2 четверть |  |  |  |
| 3 четверть |  |  |  |
| 4 четверть |  |  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/ п** | **Раздел** | **Содержание** |
| 1 | Кулинария | Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ. Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша. . Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. |
| 2 | Материаловедение | Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства.  Прокладочные, утепляющие материалы |
| 3 | Швейная машина | Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающего челнока, работа механизма двигателя ткани. Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения. |
| 4 | Учебная проектная деятельность | Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. |
| 5 | Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ |
| 6 | **Информационные компьютерные технологии.** | Графический редактор, его инструменты и возможности. Работа с клавиатурным тренажёром. Ввод в компьютер простого текста с клавиатуры. Простые информационные объекты (текст таблица, схема, рисунок) Текстовый редактор. Редактирование и форматирование текста. Изготовление детской книги с пословицами и поговорками.  Иллюстрирование книжки. |
| 7 | **Технологии ведения дома** | Условия сохранения продуктов. Сохранение витаминов в компотах и салатах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов и овощей для консервирования и маринования. Требования к интерьеру кухни. Способы оформления кухонного интерьера. Использование декоративных изделий, предметов утвари, комнатных растений в интерьере. Виды отделки интерьера (роспись, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления. |
| 8 | **Домашняя экономика** | Введение в домашнюю экономику. Я и моя семья. Функции семьи. Описание ресурсов семьи, задачи на развитие творческого мышления Уровень благосостояния. Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами. Предпринимательская деятельность. Выявление предпринимательских качеств. Доходная и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Обязательные платежи. Налоги. Пакет задач по расчёту Игра: «СЕМЕЙНЫЕ ОТНОШЕНИЯ Требования к рациональному питанию. Значение пищевых веществ. Ассортимент товаров общественного питания. Оценка стоимости питания учащегося за неделю Расчёт месячного семейного бюджета среднестатистической семьи |

**Календарно - тематическое планирование**

#### 7 класс

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела. Тема урока. | Кол-во  часов | Тип урока | Элементы  содержания. | Прогнозируемый результат.  Форма контроля | Сроки проведения уроков |
| I | Вводное занятие | 1 |  |  |  |  |
| 1 | Инструктаж по технике безопасности | 1 | Комбиниров. | Первичный инструктаж на раб. месте | Знать: Технику безопасности при работе в кабинете технологии |  |
|  | Кулинария | 13 | Комбиниров. |  |  |  |
| 2 | Физиология питания. | 1 | Комбиниров. | Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Способы профилактики инфекций. Оказание первой помощи при ожогах | Знать: Что такое микроорганизмы. Источники и пути проникновения болезнетворных микроорганизмов в организм человека  Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические правила при работе с продуктами. |  |
| 3-4 | Мясо и мясные продукты  Механическая и тепловая обработка мяса | 2 | Комбиниров. | Кулинарная обработка продуктов. Ассортимент и использование отдельных частей туши животного. Способы термической обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Приготовление блюд из мяса. | Знать: Чем полезно мясо как пищевой продукт. Этапы механической обработки мяса.  Уметь: подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов, определять готовность блюд. |  |
| 5-6 | Кисломолочные продукты и блюда из них | 2 | Комбиниров. | Кулинарная обработка продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека и его ассортимент. | Знать: Значение в питании человека кисломолочных продуктов.  Группы получения кисломолочных продуктов.   Уметь: определять доброкачественность продукта, готовить блюда с соблюдением правил ТБ .  Сервировать стол.  Организовывать рабочее место. |  |
| 7-8 | Мучные изделия | 2 | Комбиниров. | Кулинарная обработка продуктов. Значение блюд из теста в питании человека. Виды теста и изделия из него. Технология приготовления блюд. ТБ. | Знать: Какие инструменты необходимы для приготовления теста. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий. Что такое разрыхлители и для чего их применяют |  |
| 9-10 | Приготовление изделий из пресного теста | 2 | Комбиниров.Пр.р. | Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептура фарша. | Знать: Какое тесто называют пресным. Почему пищевая сода служит разрыхлителем теста.  Уметь: применять знания на деле |  |
| 11-12 | Заготовка продуктов. Домашнее консервирование | 2 | Комбиниров.Пр.р. | Кулинарная обработка продуктов. Значение заготовки овощей и фруктов на зиму, условия сохранения в них витаминов и условия хранения. | Знать: Технологические процессы применяемые при консервировании. Хранение готовых консервов  Уметь: определять готовность блюда, условия и сроки хранения. |  |
| 13-14 | Приготовление обеда в походных условиях. | 2 | Комбиниров. | Обеспечение сохранности продуктов, и способы обеззараживания воды в походных условиях. Меры противопожарной безопасности. | Знать: Какой инвентарь необходимо заранее подготовить для похода. Как правильно выбрать место для отдыха. |  |
| 2 | Материаловедение | 4 |  |  |  |  |
| 15-16 | Химические волокна  Свойства химических волокон и тканей из них | 2 | Комбиниров. | Классификация волокон. Процесс получения химических волокон, их свойства.  Прокладочные, утепляющие материалы. | **Знать:** Какова технология производства химических текстильных волокон. Для чего необходимо знать волокнистый состав тканей. Какими свойствами обладают вискозные ткани.  **Уметь:** определять состав ткани |  |
| 17-18-19 | Машинные швы | 3 | Комбиниров.Пр.р. | Классификация машинных швов, их назначение и конструкция, Технология выполнения. | Знать: Какой шов является основой для настрочного и расстрочного швов. Какими способами можно выметать обтачной шов  **Уметь*:*** выполнять данные виды швов. Соблюдать ТБ |  |
| 20 | Контрольная работа по разделам: материаловедение, швейная машина. | 1 | Комбиниров. | Контроль качества знаний |  |  |
|  |
|  | Учебная проектная деятельность | 6 | Комбиниров. |  |  |  |  |
| 21-22 | Аналитический этап | 2 | Комбиниров. | Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. | **Знать:** В чем заключается аналитический этап при проектировании швейного изделия. |  |
| 23-24 | Технологический этап | 2 | Комбиниров. | Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Примерная тематика проектов. | **Знать**: Какие процессы включает технологический этап работы над проектом  **Уметь:** оформлять,презентовать свою проектную работу. |  |
| 25-26 | Контрольный этап | 2 | Комбиниров. | Защита проектов | **Знать**: Что включает в себя контрольный этап работы над проектным изделием  **Уметь**: защищать проект |  |
|  | Декоративно - прикладное творчество. Вязание крючком | 6 | Комбиниров. |  |  | . |  |
| 27-28 | Инструменты и материалы для вязания крючком. Основные виды петель | 2 | Комбиниров. Пр.р. | Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы. Правила подготовки пряжи к вязанию. Приемы вязания основных петель. Чтение схем вязания. Правила БТ. | **Знать:** Чем отличается обработка боковых срезов в изделиях прямого и приталенного силуэтов.  **Уметь:** читать схемы выполнять основные приемы вязания. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 29-30-31-32 | Вязание полотна.  Вязание по кругу  Проектная работа | 4 | Практическая работа | Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись. Правила БТ | **Знать:** Что такое проба на плотность и как ее выполнить. Для чего нужна петля поворота и как ее выполнить  **Уметь**: выполнять образец полотна. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **7**  33-34 | **Информационные компьютерные технологии.** Инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в компклассе. Графический редактор, его инструменты и возможности. | **18**  2 | Урок комбинированный | Работа с информацией | |  | **Знать:** Правила поведения в компклассе. Материальные и информационные объекты.  **Уметь:** работать в программе графического редактора. | | Практика работы на компьютере |
|  |  |
| ИИнформационные компьютерные технологии | 35-36 | Инструментальные программы для работы с текстом (текстовый редактор). | 2 | Урок комбинированный. |  | Работа с информацией | | | **Знать**: Материальные и информационные объекты  **Уметь**: работать на компьютере. | Практика работы на компьютере. |
|  | 37-38 | Работа с клавиатурным тренажёром. Ввод в компьютер простого текста с клавиатуры. | 2 | Урок комбинированный. |  | Работа с электронным текстом. | | | **Уметь*:*** пользоваться техническими устройствами для работы с текстом. | Выполнение практической работы на компьютере. |
|  | 39-40 | Компьютерные программы для работы с текстом. | 2 | Урок комбинированный. |  | Работа с информацией | | | **Уметь:** создавать простые информационные объекты ( текст, таблица, схема, рисунок) | Работа с компьютером |
|  | 41-42 | Простые информационные объекты (текст таблица, схема, рисунок) | 2 | Урок комбинированный. |  | Ввод текста с клавиатуры. Сохранение электронного текста | | | Хранить информацию на внешних носителях в виде файлов. Записывать файлы в личный каталог. | Работа на компьютере |
|  | 43-44 | Текстовый редактор. Редактирование и форматирование текста. Иллюстрирование текста. | 2 | Урок комбинированный. |  | Редактирование и форматирование текста. | | | **Уметь** редактировать и форматировать текст. | Работа на компьютере |
|  | 45-46-47-48 | Изготовление детской книги с пословицами и поговорками.  Иллюстрирование книжки. | 2  2 | Урок комбинированный. |  | Пользоваться Интернетом | | | Уметь заходить в Интернет и искать нужную информацию. Работать с информацией.  Уметь иллюстрировать текст. | Работа на компьютере с информацией в сети Интернета |
|  | 49-50 | Правила компьютерного письма. Ввод в компьютер простого текста с клавиатуры. Оформление текста (Выбор шрифта, размера, цвета шрифта, выравнивание обзаца. | 2 | Урок комбинированный. |  | Создавать текст с использованием изображений на экране | | | **Уметь** работать с текстовым редактором. | Выполнение практической работы на компьютере. |
|  | **8** | **Технологии ведения дома** | **6** |  |  |  | | |  |  |
|  | 51-52 | Заготовка продуктов | **2** | Урок комбинированный |  | Условия сохранения продуктов. Сохранение витаминов в компотах и салатах, сроки и условия их хранения. Правила первичной обработки фруктов и овощей для консервирования и маринования. | | | **Знать:**  - условия сохранения витаминов;  - сроки и условия хранения заготовок | Работа в тетрадях и опрос |
| 57-58 | 53-54 | Эстетика и экология жилища.  Интерьер кухни, оборудование отделка и украшение. | **2** | Урок комбинированный |  | Требования к интерьеру кухни. Способы оформления кухонного интерьера. Использование декоративных изделий, предметов утвари, комнатных растений в интерьере. | | | **Знать**: требования и способы  предъявляемые к оформлению кухни. | Зарисовка интерьера в тетради и изготовление эскиза на бумаге |
|  | 55-56 | Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток. | **2** | Урок комбинированный |  | Виды отделки интерьера (роспись, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления. | | | **Иметь представление** о возможностях отделки и декоративного убранства кухни.  **Уметь** выполнять эскизы изделий. | Практическая работа |
|  | **9**  57 | **Домашняя экономика**  Я и моя семья | **12**  1 | Урок комбинированный |  | Введение в домашнюю экономику. Я и моя семья. Функции семьи. Описание ресурсов семьи, задачи на развитие творческого мышления. | | | **Знать** понятия «домашняя экономика», семья.  Уметь  - определять функции семьи в обществе и экономическом пространстве  - успешно решать задачи на развитие логического и творческого мышления | Практикум |
|  | 58 | Семья и бизнес | 1 | Урок комбинированный |  | Уровень благосостояния. Кругооборот ресурсов и денежных средств в экономике между предприятиями, фирмами, государством и домашними хозяйствами. Предпринимательская деятельность. Выявление предпринимательских качеств. | | | **Знать** понятия бизнес, предпринимательская деятельность, благосостояние семьи  **Уметь** улавливать связи кругооборота ресурсов и денежных средств в экономике | Лекция с элементами беседы. Практикум |
|  | 59 | Потребности семьи | 1 | Урок комбинированный |  | Выявление уровня самооценки и притязаний | | | **Знать** понятия **потребности семьи**, материальные и духовные потребности  **Уметь**  - классифицировать человеческие потребности  - верно оценивать и сочетать личные потребности и возможности | Беседа с элементами дискуссии |
|  | 60 | Бюджет семьи | 1 | Урок комбинированный |  | Доходная и расходная части семейного бюджета. Структура семейного бюджета. Обязательные платежы. Налоги. Пакет задач по расчёту платы за коммунальные услуги. | | | **Знать** понятия **бюджет семьи , доходы и расходы семьи, налоги**  **Уметь**  **-** определять структуру семейного бюджета  - рассчитывать плату за коммунальные услуги | Решение экономических задач |
|  | 61-62 | Накопления. Сбережения. Расходная часть бюджета. | 2 | Урок комбинированный |  | Постоянные, переменные и непредвиденные расходы. | | | **Знать** понятия  **накопления, сбережения**  **Уметь**  **-** разделять постоянные, переменные и непредвиденные  - самостоятельно вести личную книгу доходов и расходов | Практическая работа |
|  | 63-64 | Трудовые отношения в семье. Права и обязанности членов семьи. | 2 | Урок комбинированный |  | Игра: «СЕМЕЙНЫЕ ОТНОШЕНИЯ» | | | **Знать** понятия **труд, права, обязанности членов семьи** | Практикум |
| **67** | 65-66 | Расходы на питание и составление меню | 2 | Урок комбинированный |  | Требования к рациональному питанию. Значение пищевых веществ. Ассортимент товаров общественного питания. Оценка стоимости питания учащегося за неделю. | | | **Знать**  **-** требования к рациональному питанию  - значение пищевых веществ в жизни человека  **Уметь**  **-** правильно составлять меню взрослого человека в день  - оценивать стоимость питания учащегося за неделю | Практическая работа |
|  | 67-68 | Расчёт месячного семейного бюджета | 2 | Урок комбинированный |  | Расчёт месячного семейного бюджета среднестатистической семьи | | | **Знать** доходы и расходы семьи на месяц. Основные статьи расходов  **Уметь**  Рассчитать семейный бюджет на месяц | Практическая работа |
|  |  | **Итого за год** | **68** |  |  |  | | |  |  |