**Муниципальное автономное образовательное учреждение**

**«Межшкольный учебный комбинат» Нижнекамского муниципального района РТ**

|  |
| --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  МАОУ «МУК» НМР РТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Алимова  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. |

УТВЕРЖДЕНО

И.о.директора

МАОУ «МУК» НМР РТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А. Кирпичонок

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По курсам Клуб «Дом и я в нем. Практичная кухня»

Составитель:

учитель первой квалификационной категории

Бахтиозина Л.В.

Рассмотрено на заседании

Педагогического совета

МАОУ «МУК» НМР РТ

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г.

г. Нижнекамск

2015

**Пояснительная записка**

Рабочая программа предназначена для учащихся 7,8,10 классов полугодового обучения. Программа предполагает знание основ ведения домашнего хозяйства. В программе рассматриваются теоретические и практические основы по интерьеру кухни, этикету, кулинарии, рукоделию.

Рабочая программа Клуб «Дом и я в нем. Практичная кухня» составлена в соответствии с нормативными документами:

1. Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897);

3. Положением о рабочей программе педагога, реализующего ФГОС второго поколения;

4. Положением о рабочей программе по курсу.

**Используемый учебно-методический комплекс**

Рабочая программа разработана с учётом программы к завершённой предметной линии учебников по технологии для 7,8,10 классов. «Технология»: 5 - 8 классы, под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф», 2012 г. и ориентирована на использование учебника «Технология»: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/А.В. Леонтьев, В.С. Капустин, И.А.Сасова под редакцией И.А. Сасовой. - М.: «Вентана – Граф», 2010 г., который включён в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (приказ Минобрнауки от 31 марта 2014 г. № 253

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС

**Дополнительная литература**

1. Сухая Т. Д. Книга современной хозяйки. 2 изд. Кишинёв,2004.
2. Андреева И.А., Грекулова А.Л., Загребаева А.А., Кондратьева Н.П. Рукоделие. Вышивка лентами. М.: АСТ – Пресс, 2001.
3. Тарасенко С.Ф. Забавные поделки крючком и спицами. М.: Просвещение, 1992.
4. ЛяховскаяЛ.П. Кулинарные секреты. - Л.: Лениздат, «Человек», 1989.
5. Нагибина М.И. Чудеса из ткани своими руками. Ярославль: Академия развития. 1997.
6. Максимова М., Кузьмина М., Кузьмина Н. Мозаика лоскутных узоров.- М.: Изд-во «ЭКСМО», 2006. -64 с.: ил.
7. Уютный дом/ Сост. Ю. Соколова. – СПб.: Издательство «Литера», 1998. – 112 с.
8. Афанасьева Т. М. Семья. М., 2006;
9. Киселевская Б., Сарновская Г. Лексикон домашнего хозяйства: Пер. с пол. Варшава, 1994; Семья. Рига, 2005;
10. Поскребышева Г.И. Салаты и закуски. – М: ОЛМА – Пресс, 2001
11. Журналы: Приусадебное цветоводство № 6,8,12   2001 г. 2003 г.
12. П.П. Гусев, Р.Г. Мухамедова, Г.З. Самитов, В.С. Парфирьев, А.Х. Халиков. Татарская кулинария. Казань, татарское кн. изд-во,1981

288с. с илл.; 8л. вкл.

1. В.Михайлова. Редакционная издательская группа «Уральская экология» Кухня народов России. Путешествие по Уралу СП «КВАДРАТ» 1992 год
2. Бхаскаран Л. Дизайн и время: Стили и направления в современном искусстве и архитектуре. М.: АРТ-РОДНИК. 2006.
3. Ковешникова Н.А. Дизайн: история и теория: Учеб. для вузов. М.: Омега-Л, 2006. (Сер. Humanitas).
4. Холмянский Л.М., Щипанов А.С. Дизайн: Кн. для учащихся. М.: Просвещение, Творческая группа Incub, 1985.
5. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений.- М.: Издательский центр «Академия»,2001.-256 с.
6. Разин А.В. Основы этики: [учеб. для учреждений сред. проф. образования] / А. В. Разин. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 302 с. – 5 экз.
7. Безупречный сервис: Книга о том, как привлечь и удержать гостей, - для официантов, менеджеров и владельцев ресторанов. Кулинарный ин-т Америки. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.
8. Л.Н. Рукавчук. Энциклопедия этикета. ИКФ « МиМ – Экспресс». Знак серии. 1996

**Место предмета в базисном учебном плане**

Программа рассчитана на 60 часов, по 4 часа в неделю. Практических занятий 30 часов; теоретических занятий 30 часов; из них проектных работ 4 часа; итоговых тестов 2 часа.

Программа подробно знакомит учеников с основами ведения домашнего хозяйства. Раскрывает красоту окружающего мира, созданную и созидаемую человеком. Содержание программы рассматривается комплексно на основе интеграции знаний о природе, бытовых условиях жизни людей, истории развития обустройства своего жилья, народных художественных традиций в оформлении внутреннего пространства, а также создание комфортной среды и микроклимата в семье. Программа является дополнением и продолжением образовательной области «Технология». Используется как для индивидуальной, так и для групповой работы с учащимися.

Межпредметные связи: биология, геометрия, математика, черчение, физика.

Осуществление межпредметных связей помогает формированию у уча­щихся цельного представления о явлениях природы и взаимосвязи между ними и поэтому делает знания практически более значимыми и применимыми. Это помогает учащимся те знания и умения, которые они приобрели при изучении одних предметов, использовать при изучении других предметов, дает возмож­ность применять их в конкретных ситуациях, при рассмотрении частных вопросов, как в учебной, так и во внеурочной деятельности, в будущей производст­венной, научной и общественной жизни выпускников средней школы.

Необходимость связи между учебными предметами диктуется также ди­дактическими принципами обучения, воспитательными задачами школы, свя­зью обучения с жизнью, подготовкой учащихся к практической деятельности.

Межпредметные связи предполагают взаимную согласованность содержания образования по различным учебным предметам, построение и отбор материала, которые определяются как общими целями образования, так и оптимальным учётом учебно-воспитательных задач, обусловленных спецификой каждого учебного предмета.

При разработке программы я учитывала национально – региональный компонент образования по данному курсу: «История и культура Татарстана», «Культура и традиции воспитания народов Татарстана», «Татарская народная педагогика», «Татарское декоративно-прикладное искусство в художественном развитии ребенка» и др.  
  
**Актуальность**

Программа предполагает развитие учащихся в самых различных направлениях: конструкторское мышление, художественно-эстетический вкус, образное и пространственное мышление. Все это необходимо современной девушке, чтобы осознать себя гармонично развитой личностью. Создавая свой мир, проектируя планировку будущего жилища, продумывая обустройство приусадебного участка, девушка готовится стать созидателем и хранительницей доброго мира, благосостояния в будущей семье. В этом я, педагог, вижу основную необходимость сегодняшнего дня.

Сейчас часто можно уловить тенденции, когда женщина стремится сделать карьеру, иметь большую зарплату, водить машину, быть независимой, а домом и людьми будут заниматься специально нанятые люди. Это может быть и неплохо, но еще важнее дать детям тепло и ласку, дом наполнить веселым детским смехом, запахами пирогов, уютом родного дома и гармонией отношений между всеми членами семьи.

Вот эту главную мысль я хотела донести до учащихся, создавая свою программу Клуб «Дом и я в нем. Практичная кухня». Ведь недаром выбрано такое название программы, где каждое слово имеет свою смысловую нагрузку «Дом и я в нем» (в полном смысле дом, в котором хозяюшка должна уметь все: и дом сделать уютным, из ничего приготовить вкусный обед, правильно распределить расходы, гостеприимно распахнуть двери перед гостями!). Хорошая хозяйка должна умело владеть основами психологии и правилами супружеского этикета, находить время для себя и всегда выглядеть привлекательно. Вырабатывая в себе необходимые качества идеальной хозяйки, она должна поставить во главу семьи хозяина дома, который возьмет на себя ответственность за достаток всех ее членов.

Программа Клуб «Дом и я в нем. Практичная кухня» имеет направленность на приобретение опыта ухода за своим домом, способствует развитию интереса учащихся к профессиям повар, кулинар, дизайнер, психолог, официант и тд.

Основные содержательные линии программы направлены на личностное развитие учащихся, воспитание у них интереса к различным видам деятельности, получение и развитие определенных профессиональных навыков. Программа дает возможность ребенку как можно более полно представить себе место, роль, значение и применение материала в окружающей жизни.

В программе уделяется большое внимание формированию информационной грамотности на основе разумного использования развивающего потенциала информационной среды образовательного учреждения и возможностей современного школьника. Передача учебной информации производится различными способами (рисунки, картинки, выкройки, макеты, презентации). Включены задания, направленные на активный поиск новой информации – в книгах, словарях, справочниках, интернете. Развитие коммуникативной компетентности происходит посредством приобретения опыта коллективного взаимодействия, формирования умения участвовать в учебном диалоге, развития рефлексии как важнейшего качества, определяющего социальную роль ребенка. Программа курса предусматривает задания, предлагающие разные виды коллективного взаимодействия: работа в парах, работа в малых группах, коллективный творческий проект, презентации своих работ.

Социализирующую функцию учебно-методических и информационных ресурсов образования обеспечивает ориентация содержания занятий на жизненные потребности детей.

У ребёнка формируются умения ориентироваться в окружающем мире и адекватно реагировать на жизненные ситуации. Значительное внимание должно уделяться повышению мотивации. Ведь настоящий процесс творчества невозможно представить без особого эмоционального фона, без состояния вдохновения, желания творить. В таком состоянии легче усваиваются навыки и приемы, активизируются фантазия и изобретательность. Произведения, возникающие в этот момент в руках детей, невозможно сравнить с результатом рутинной работы.

**Цели программы**

Целью программы является формирование у учащихся теоретических и практических знаний в области дизайна интерьера, основ кулинарии, этикета,рукоделия. Главной целью курса является формирование потребности ухода за собственным хозяйством, развивать чувство любви к своему дому; овладение знаниями в области сферы обслуживания, этикета, рукоделия. Способствовать развитию мотивации собственной учебной деятельности; способствовать определению в выборе будущего профиля, развитию интереса к профессиям повара, кулинара, дизайнера, официанта.

**Задачи программы**

1. Способствовать формированию понимания проблем ведения домашнего хозяйства;
2. Изучение основ ведения дома;
3. Формирование семейных и духовных ценностей;

4. Овладение технологиями рукоделия, кулинарии, психологии;

1. Познакомить с основными правилами хозяйки дома;
2. Рассмотреть основные понятия, приемы, связанные с выбором стиля в доме;

7. Познакомить с основами ремонта дома;

8. Познакомить с видами рукоделия для дальнейшего украшения своего жилища;

1. Научить вкусно, готовить еду для всей семьи, правильно сервировать стол, принять гостей;

10. Совершенствовать навыки распределения доходов и расходов семьи;

11. Познакомить с видами и последовательностью работ по уходу за огородом и садом;

12. Способствовать развитию эстетического вкуса;

13. Способствовать формированию семейных и духовных ценностей семьи;

14. Выработка умения применять полученные знания на практике;

15. Используя разнообразные формы поведения занятий, вовлечь учащихся в активную совместную деятельность.

**Требования к уровню подготовки учащихся**

**В результате изучения курса учащиеся должны знать:**

* Правила хозяйки дома;
* Необходимый минимум работ в домашнем хозяйстве;
* Правила кулинарного искусства, приема гостей;
* Способы украшений и декоративного оформления кухни;
* Планирование кухни;
* Правила ведения огородного землевладения;
* Традиции разных народов;
* Технологию косметического ремонта дома;
* Правила безопасной работы;
* Технологию выполнения и защиты творческого проекта

**В результате изучения курса учащиеся должны уметь:**

* Применять правила хозяйки дома в повседневной жизни;
* Выполнять необходимые работы в доме;
* Сервировать стол, принимать гостей;
* Готовить разнообразные салаты, кулинарные изделия, национальные блюда;
* Планировать и украшать свою кухню;
* Выполнять косметический ремонт в доме;
* Выполнять работы в саду и огороде;
* Применять различные виды рукоделия для украшения своего дома;
* Правильно и с соблюдением техники безопасности работать с инструментами и бытовыми приборами;
* Находить различные источники информации;
* Использовать средства ИКТ для планирования кухни;
* Разрабатывать, оформлять и защищать проект;
* Использовать полученные знания по интерьеру, кулинарии, рукоделию, этикету, садоводству и др. в практической и повседневной жизни

**Планируемые результаты**

**Личностные результаты:**

**-** становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда;

- формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;

- диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

**Ожидаемые результаты реализации программы**

**Личностные универсальные учебные действия**

У обучающегося будут сформированы:

* широкая мотивационная основа художественно-творческой деятельности, включающая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы;
* интерес к новым способам самовыражения;
* адекватное понимания причин успешности/неуспешности творческой деятельности;

Обучающийся получит возможность для формирования:

* внутренней позиции обучающегося на уровне понимания необходимости творческой деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни;
* выраженной познавательной мотивации;
* устойчивого интереса к новым способам познания;

**Регулятивные универсальные учебные действия**

Обучающийся научится:

* принимать и сохранять учебно-творческую задачу;
* учитывать выделенные в пособиях этапы работы;
* планировать свои действия;
* осуществлять итоговый и пошаговый контроль;
* адекватно воспринимать оценку учителя;
* различать способ и результат действия;
* вносить коррективы в действия на основе их оценки и учета сделанных ошибок;
* выполнять учебные действия в материале, речи, в уме.

Обучающийся получит возможность научиться:

1. проявлять познавательную инициативу;
2. самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в незнакомом материале;
3. преобразовывать практическую задачу в познавательную;
4. самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

**Коммуникативные универсальные учебные действия**

Обучающийся сможет:

* допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;
* учитывать разные мнения, стремиться к координации при выполнении коллективных работ;
* формулировать собственное мнение и позицию;
* договариваться, приходить к общему решению;
* соблюдать корректность в высказываниях;
* задавать вопросы по существу;
* использовать речь для регуляции своего действия;
* контролировать действия партнера;

Обучающийся получит возможность научиться:

* учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;
* с учетом целей коммуникации достаточно полно и точно передавать партнеру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
* владеть монологической и диалогической формой речи.
* осуществлять взаимный контроль и оказывать партнерам в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

**Познавательные универсальные учебные действия**

Обучающийся научится:

* осуществлять поиск нужной информации для выполнения художественно-творческой задачи с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве;
* использовать знаки, символы, модели, схемы для решения познавательных и творческих задач и представления их результатов;
* высказываться в устной и письменной форме;
* анализировать объекты, выделять главное;
* осуществлять синтез (целое из частей);
* строить рассуждение об объекте;
* обобщать;
* подводить под понятие;
* устанавливать аналогии;
* проводить наблюдения и эксперименты, высказывать суждения, делать умозаключения и выводы.

Обучающийся получит возможность научиться:

* осуществлять расширенный поиск информации в соответствии с исследовательской задачей с использованием ресурсов библиотек;
* осознанно и произвольно строить сообщения в устной и письменной форме;
* использованию методов и приёмов художественно-творческой деятельности в основном учебном процессе и повседневной жизни.

В результате занятий по предложенной программе обучающиеся получат возможность:

* развить воображение, образное мышление, интеллект, фантазию, техническое мышление, конструкторские способности, сформировать познавательные интересы;
* познакомиться с историей происхождения материала, с его современными видами и областями применения;
* познакомиться с новыми технологическими приемами обработки различных материалов;
* создавать полезные и практичные изделия, осуществляя помощь своей семье;
* совершенствовать навыки трудовой деятельности в коллективе: умение общаться со сверстниками и со старшими, умение оказывать помощь другим, принимать различные роли, оценивать деятельность окружающих и свою собственную;
* оказывать посильную помощь в дизайне и оформлении класса, школы, своего жилища;
* достичь оптимального для каждого уровня развития;
* сформировать систему универсальных учебных действий;
* сформировать навыки работы с информацией.

**Метапредметные результаты:**

- самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

**Предметные результаты:**

*в познавательной сфере:*

- осознание роли семьи для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о семейных ценностях,

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;

- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

- применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

- овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

*в мотивационной сфере:*

- согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору про­филя технологической подготовки в старших классах пол­ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

*в эстетической сфере:*

- овладение методами дизайнерского проектирования изделий;

- разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;

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

- умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества;

- художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;

*в коммуникативной сфере:*

- установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта,

- сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

- развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**В результате освоения предмета:**

- **выпускник научиться** некоторым основам профессионального мастерства дизайнера, кулинара, официанта. Правилам этикета, основам гостеприимства, правилам обслуживания, мастерству рукоделия, кулинарии.

- **выпускник получит возможность научиться** разрабатывать и защищать проект, выполнять несложный косметический ремонт дома, подбирать материалы для необходимых работ, красиво сервировать стол, правилам идеальной хозяйки.

Предполагаемые формы контроля: тесты, проектные задания. Контроль формирования знаний осуществляется с помощью практических работ. Итоговый контроль – экзаменационные билеты (тест), защита проекта, текущий контроль – наблюдение, практические работы.

**Содержание программы**

**Тема 1. Искусство быть хозяйкой дома своего**

Понятия хозяйки дома. Классификация хозяйственной деятельности. История развития услуг хозяйственной деятельности. Уход за собой.

**Тема 2. Этикет**

Понятие этикета. История развития этикета. Основные правила этикета.

**Тема 3. Золотые правила гостеприимства**

Понятие гостеприимства. История гостеприимства. Традиции гостеприимства разных народов.

**Тема 4. Ремонт дома**

Технология ремонта дома. Косметический ремонт дома. Обойные работы. Материалы и инструменты для обойных работ. Разработка дизайн – плана. Косметический ремонт дома.

**Тема 5. Огородные дела**

Рассада своими руками.Профессиональная деятельность ландшафтного дизайнера. Оформление цветочной клумбы.

**Тема 6. Интерьер жилого дома**

Понятие интерьера. Стили интерьера. Требования к интерьеру.

**Тема 7. Кулинария**

Физиология питания. Технология обработки пищевых продуктов. Сервировка стола. Правила сервировки стола. Национальные блюда татарской кухни. Знаменитое татарское гостеприимство. Правила безопасной работы при обработке пищевых продуктов.

**Тема 8. Рукоделие**

Основные виды рукоделия. Материалы и инструменты для рукоделия. Технология изготовления изделий. Выбор творческой работы. Правила безопасной работы.

**Тема 9. Практичная кухня**

Понятие практичной кухни. Зонирование. Расстановка мебели. Принцип рабочего треугольника. Проектирование кухни.

**Тема 10. Творческий проект**

Темы проекта. Определение потребности. Этапы выполнения проекта. Защита проектной работы.

**Тема 11. Экзаменационные билеты в форме теста**

Ответы на тестовые задания в 2 вариантах. Подведение итогов.

**Тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование разделов и тем** | **Всего часов** | **Теоретические занятия** | **Практические**  **занятия** |
| **1** | **Искусство быть хозяйкой** | **4** |  |  |
| 1.1 | Основные правила хозяйки дома |  | 2 |  |
| 1.2 | Уход за собой |  |  | 2 |
| **2** | **Этикет** | **6** |  |  |
| 2.1 | Правила этикета |  | 4 |  |
| 2.2 | Этикет как зеркало |  |  | 2 |
| **3** | **Искусство гостеприимства** | **8** |  |  |
| 3.1 | Золотые правила гостеприимства |  | 2 |  |
| 3.2 | Как принять гостей |  | 2 |  |
| 3.3 | Организация обслуживания гостей |  |  | 4 |
| **4** | **Ремонт дома** | **4** |  |  |
| 4.1 | Косметический ремонт дома |  | 2 |  |
| 4.2 | Дизайн-план моего дома |  |  | 2 |
| **5** | **Огородные дела** | **4** |  |  |
| 5.1 | Рассада своими руками |  | 2 |  |
| 5.2 | Ландшафтный дизайн. Оформление цветочной клумбы |  |  | 2 |
| **6** | **Интерьер жилого дома** | **8** |  |  |
| 6.1 | Понятие о композиции в интерьере |  | 2 |  |
| 6.2 | Экология жилища |  | 2 |  |
| 6.3 | Декоративные элементы в интерьере |  |  | 4 |
| **7** | **Кулинария** | **6** |  |  |
| 7.1 | Бал салатов |  | 2 |  |
| 7.2 | Сервировка стола. Застольный этикет. Знаменитое татарское гостеприимство и широта русской души |  |  | 4 |
| **8** | **Рукоделие** | **10** |  |  |
| 8.1 | Вязание, вышивание, шитье |  | 4 |  |
| 8.2 | Вязание прихваток, ковриков |  |  | 2 |
| 8.3 | Изготовление декоративного элемента |  |  | 4 |
| **9** | **Практичная кухня** | **4** |  |  |
| 9.1 | Понятие практичной кухни, зонирование, принцип рабочего треугольника |  | 2 |  |
| 9.2 | Проектирование кухни |  | 2 |  |
| **10** | **Творческие проекты (по выбору)** | **4** |  |  |
| 10.1 | Выполнение и защита проекта |  |  | 4 |
| **11** | **Экзаменационное тестирование** | **2** |  |  |
|  | **Итого** | **60** | **30** | **30** |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Основные виды деятельности учителя и учащегося** | **Виды контроля знаний учащихся** | **Планируемые результаты освоения материала** | **Дата проведения занятия**  **(план/факт)** |
| **1** | **Искусство быть хозяйкой** | **4** | Беседа, объяснение |  | **П**.Научится выполнению основных правил хозяйки дома и применять их на практике. Находить и представлять информацию о хозяйственной деятельности человека  **К.** Приобретет умение обсуждать в группе, учитывать мнение сверстников  **Л.** Получит возможность развития мотивации к познавательной деятельности. Научиться выполнять саморефлексию.  **Р.**Научится соотносить результат своей деятельности с поставленной целью. Научиться вырабатывать критерии оценки. |  |
| 1.1 | Основные правила хозяйки дома | 2 | Ознакомиться с понятием хозяйки дома, требованиями к личностным качествам хозяйки. Изучать основные правила хозяйки дома | Фронтальный контроль |  |
| 1.2 | Уход за собой | 2 | Овладеть правилами ухода за собой. Изучать и подбирать косметические средства. Определять тип кожи | Индивидуальная работа, самоконтроль и взаимоконтроль |  |
| **2** | **Этикет** | **6** | Беседа, показ презентации |  | **П**. Научится правилам этикета, узнает историю развития хороших манер. Сможет применять эти правила в повседневной жизни.  **К.** Приобретет умение общаться как с учителем так и со сверстниками, применяя правила этикета  **Р**. Научиться контролировать и оценивать свое поведение, свои действия  **Л**.Получит положительную мотивацию через четкое представление об этикете |  |
| 2.1 | Правила этикета | 4 | Ознакомиться с понятием этикета, историей развития этикета. Изучить правила этикета | Работа в группе. Взаимоконтроль |  |
| 2.2 | Этикет как зеркало | 2 | Подбирать одежду, аксессуары, прическу, манеру поведения | Индивидуальная работа. Самоконтроль |  |
| **3** | **Искусство гостеприимства** | **8** | Беседа. Показ видеопрезентации |  | **П.** Научится быть гостеприимной хозяйкой. Получит возможность организовывать праздники, встречать гостей  **К.** Приобретет умения общаться, уверенность в себе.  **Р**. Научиться планировать и организовывать свою деятельность, контролировать и оценивать свои действия. Вносить коррективы в их выполнение.  **Л.** Получит положительную мотивацию к учебной деятельностипо обслуживанию гостей |  |
| 3.1 | Золотые правила гостеприимства | 2 | Ознакомиться с историей гостеприимства разных народов, понятием гостеприимной хозяйки. Изучить правила гостеприимства | Работа по карточкам – заданиям. Самоконтроль |  |
| 3.2 | Как принять гостей | 2 | Овладеть навыками приема гостей | Работа в группе. Взаимоконтроль |  |
| 3.3 | Организация обслуживания гостей | 4 | Соблюдать и выполнять правила обслуживания гостей | Практическая работа. Самоконтроль |  |
| **4** | **Ремонт дома** | **4** | Объяснение. Показ презентации |  | **П.**Научится выполнять элементарный косметический ремонт своего дома.Разрабатывать дизайн-план дома  **К.** Приобретет умения обсуждать наиболее удачные работы в группе.  **Р.** Овладеет действиями соотносить результат своей деятельности с поставленной целью. Научиться вырабатывать критерии оценки.  **Л.** Увидит четкие границы что умеет и что не умеет делать |  |
| 4.1 | Клеим обои, красим дом | 2 | Ознакомиться с элементами косметического ремонта дома, материалами и инструментами для некоторых видов работ. Правилами безопасной работы. Овладеть навыками оклеивания обоев, малярными работами | Фронтальный контроль |  |
| 4.2 | Дизайн-план моего дома | 2 | Разрабатывать дизайн-план своего дома в виде проекта или макета | Практическая работа. Самоконтроль |  |
| **5** | **Огородные дела** | **4** | Объяснение. Показ презентации |  | **П.** Научится основным работам в огороде, подбору почвы, планированием работ, изготовлению семян, посадке рассады.  **К.** Получит возможность четко выразить свои мысли, аргументировать свой выбор.  **Р.** Научится оценивать результат своей деятельности.  **Л**.Развитие инициативности |  |
| 5.1 | Рассада своими руками | 2 | Ознакомиться с основными работами в огороде, подбором почвы рассады, планированием работ в весенний и летний период. Овладеть навыками изготовления семян для рассады, способом подготовки семян для посева в саду | Практическая работа. Самоконтроль |  |
| 5.2 | Ландшафтный дизайн. Оформление цветочной клумбы | 2 | Ознакомиться с понятием ландшафтного дизайна. Планирование и оформление цветника в саду. Выбор цветов и места посадки | Индивидуальная работа. Самоконтроль |  |
| **6** | **Интерьер жилого дома** | **8** | Объяснение. Показ презентации |  | **П.** Научится применять знания по интерьеру при обустройстве своего дома. Получит возможность определять уровень экологического загрязнения своей квартиры. Научится подбирать и изготавливать декоративные элементы для кухни.  **К.** Получит возможность четко выразить свои мысли, аргументировать свой выбор.  **Р.** Научится оценивать результат своей деятельности.  **Л.**Формирование осознания личного участия в экологической безопасности домашней среды |  |
| 6.1 | Понятие о композиции в интерьере жилого дома | 2 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Знакомятся с понятиями композиции в интерьере жилого дома | Индивидуальная работа. Самоконтроль. Практическая работа. Взаимоконтроль |  |
| 6.2 | Экология жилища | 2 | Знакомиться с понятиями экологии жилища, видами загрязнений, проблемой экологической безопасности. |  |  |
| 6.3 | Декоративные элементы в интерьере дома | 4 | Выполнять декоративные элементы для оформления интерьера кухни | Практическая работа. Самоконтроль |  |
| 7 | **Кулинария** | **6** | Показ презентации, показ основных приемов работы |  | **П.**Научиться готовить кулинарные блюда, блюда из овощей, подбирая необходимые продукты, инвентарь и инструменты; организовывать свое рабочее место; соблюдать правила безопасной работы;  Сервировать стол, подбирая необходимые приборы, материалы. Получит возможность ориентироваться в национальных традициях.  **К.** Научится организовывать и осуществлять сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками.  Получит возможность проявления инициативы в поиске и сборе информации о сервировке стола, способах приготовления салатов, застольном этикете, традициях русского и татарского народа.  **Р.** Сможет организовывать свою деятельность по приготовлению блюд, сервировке стола, контролируя свои действия и внося в эти действия соответствующие коррективы.  **Л.**Развитие и проявление чувства любви к своему краю, осознания своей национальности, уважения культуры и традиций разных народов |  |
| 7.1 | Бал салатов. Кондитерские шедевры | 2 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кухни. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Приготавливать салаты, кондитерские изделия | Работа в группе. Практическая работа. Самоконтроль и взаимоконтроль |  |
| 7.2 | Сервировка стола. Застольный этикет. Знаменитое татарское гостеприимство и русская широта души | 4 | Подбирать столовое бельё, посуду, приборы для сервировки стола. Выполнять сервировку стола к празднику, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Знакомиться с традициями татарского гостеприимства и русской широтой души | Индивидуальная работа. Тест. Практическая работа.  Работа в группе |  |
| **8** | **Рукоделие** | **10** | Беседа, показ основных приемов работы. Показ презентации |  | **П.**Научиться анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона. Изучать технику вязания и вышивки лентами. Подбирать необходимые материалы. Овладевать безопасными приёмами труда.  **К.** Научится обсуждать наиболее удачные работы.  **Р.**Сможет соотносить результат своей деятельности с поставленной целью. Научиться вырабатывать критерии оценки.  **Л.** Выполнит саморефлексию.  Осуществит самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализ ошибок. |  |
| 8.1 | Вязание, вышивание, шитье | 4 | Ознакомиться с видами рукоделия. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории рукоделия. Ознакомиться с инструментами и материалами для вязания, вышивания, шитья | Фронтальный контроль |  |
| 8.2 | Вязание прихваток, ковриков | 2 | Овладеть навыками вязания ковриков, прихваток | Практическая работа. Самоконтроль |  |
| 8.3 | Изготовление декоративного элемента | 4 | Изготавливать декоративный элемент для кухни по выбору | Практическая работа. Самоконтроль |  |
| **9** | **Практичная кухня** | **4** | Показ презентации, беседа |  | **П.**Научится представлять практичную кухню, определять зоны, применять принцип рабочего треугольника. Научится ориентироваться в информационном мире, используя ПК, применять программу по проектированию «Дизайн интерьера 3D».  **К.**Получит возможностьобсуждать наиболее удачные работы.  **Р.** Определит цель, задачу по проектированию кухни, планирование и ее реализацию. Оценит свои действия |  |
| 9.1 | Понятие практичной кухни, зонирование, принцип рабочего треугольника | 2 | Ознакомиться с понятием практичной кухни, принципом рабочего треугольника | Индивидуальная работа. Самоконтроль |  |
| 9.2 | Проектирование кухни | 2 | Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. | Практическая работа. Самоконтроль |  |
| **10** | **Творческие проекты (по выбору учащихся)** | **4** | Показ презентации проектов |  | **П.** Научиться перерабатывать информацию для выполнения проекта. Подтвердит свои способности в выполнении проекта и его защите т.к. на уроках технологии выполняли проекты.  **Р.** Определит цель и задачи проектной деятельности. Выполнит проект по выбору. Оформит пояснительную записку к творческому проекту. Подготовит электронную презентацию  **К.** Определит свою позицию, донесет ее до других. Защитит творческий проект.  **Л.** Объяснит смысл своих оценок, мотивов и целей. |  |
| 10.1 | Выполнение и защита проекта | 4 | Выполнять проект по выбору темы. Подготавливать электронную презентацию. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Итоговый контроль |  |
| **11** | **Экзаменационное тестирование** | **2** | Ответы на экзаменационные билеты в форме теста | Итоговый контроль |  |  |

**П.** – предметные результаты;

**К.** – коммуникативные результаты;

**Р.** – регулятивные результаты;

**Л.** – личностные результаты.

**Итоговый тест по курсу «Клуб «Дом и я в нем. Практичная кухня»**

**1 вариант**

**1. Профессиональную разработку вариантов отделки квартир осуществляют:**

а) архитекторы

б) художники-дизайнеры

в) строители

г) специалисты, занимающиеся ремонтом и отделкой квартир

**2. Дизайн это:**

а**)** трёхмерное моделирование и визуализация объектов

б) работа с изображением в графических редакторах

в) разработка технической документации в инженерных программах

г) творческая деятельность

**3. Зона приготовления пищи это:**

а) кухня

б) столовая

**4. Сервируя стол к завтраку необходимо застилать скатертью:**

а) цветной

б) белой

**5. Разделение пространства это -**

а)зонирование

б) акцентирование

в) программирование

г) масштабность

|  |
| --- |
|  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**6**. **Вид тепловой обработки продуктов:**

а) варка

б) сортировка

в) нарезка

**7. Требования к одежде для обеспечения нормальной жизнедеятельности человека:**

а) гигиенические

б) эксплуатационные

в) эстетические

**8. Напишите 5 основных правил идеальной хозяйки:**

**1.**

**2.**

**3.**

**4.**

**5.**

**9. Что не относиться к декоративному оформлению жилища:**

а) тканые ковры

б) бытовая техника

в) цветы

г) картины

**10.** **Бюджет семьи это**:

а) структура всех доходов и расходов за определенный период времени

б) наука о повседневной экономической жизни семьи

в) важнейший источник социального и экономического развития общества

г) то чем располагает человек, семья, предприятие, общество, государство

**11.** **Допишите. Этикет это –**

**12. Как долго должна оставаться на коленях салфетка:**

а) пока вы едите

б) до конца трапезы

в) только во время основного блюда

г) до тех пор, пока она лежит на коленях у хозяина

**13. К видам рукоделия относиться:**

а) конструирование

б) вышивка лентами

в) вязание

г) моделирование

**14. Что не относиться к требования, предъявляемым к интерьеру кухни:**

а) единство стиля, сочетание пропорций и размеров предметов, многофункциональность

б) хранение и обработка продуктов с наименьшими затратами времени и пространства

в) наличие дорогой мебели, посуды

**15** . **Какую первую помощь необходимо оказать пострадавшему от ожога? Укажи последовательность**

  а) наложить стерильную повязку

  б) проколоть вздувшийся пузырь

  в) промыть поражённый участок кожи под струёй холодной воды

  г) обратиться к врачу

**16. Важнейшим условием обеспечения психологического благополучия ребенка**

**является:**

а) общество

б) детский сад, школа, вуз

в) семья

**17. Практичная кухня это -**

**18. Покажите соответствие национальной кухни и блюда**

Губадия Русская кухня

Роллы Татарская кухня

Щи Японская кухня

**19. По планировке кухня бывает:**

а) линейная

б) треугольная

в) у – образная

**20. Необходимые качества личности, которыми должен обладать кулинар**

а) хорошее вкусовое и цветовое восприятие, вкусовая память

б) целеустремленность

в) доброта

**2 вариант**

1. **Специалист, занимающийся планировкой кухни:**

а) архитектор

б) дизайнер

в) маляр

**2. На какие зоны делится кухня:**

а) зона приготовления пищи

б) зона отдыха

в) санитарно – гигиеническая зона

**3.** **Полноценный обед состоит из (кол-во) блюд:**

а) 2

б) 3

в) 4

**4. При сервировке стола к празднику стол необходимо застилать скатертью:**

а) цветной

б) белой

в) однотонной

**5. Этикет – это -**

**6. Общаясь с зарубежными партнерами, необходимо следовать правилам:**

а) принятым в их стране

б) принятым в вашей стране

**7**. **Дизайн это:**

а**)** трёхмерное моделирование и визуализация объектов

б) работа с изображением в графических редакторах

в) разработка технической документации в инженерных программах

г) творческая деятельность

**8. Что не относиться к декоративному оформлению жилища:**

а) тканые ковры

б) бытовая техника

в) цветы

г) картины

**9. Что означает понятие «рабочий треугольник», правила которого необходимо учитывать при планировке и расстановке мебели на кухне?**

а) холодильник, плита, рабочий стол

б) плита, мойка, холодильник

в) холодильник, мойка, обеденный стол

**10. Напишите 5 основных правил идеальной хозяйки:**

**1.**

**2.**

**3.**

**4.**

**5.**

**11. При сервировке стола нож кладут:**

а) справа от тарелки, лезвием к тарелке

б) слева от тарелки, лезвием от тарелки

в) ближе к центру стола

**12. Что относится к рукоделию:**

а) декоративное оформление блюд

б) вышивка

в) сервировка стола

**13. «Пэчворк» это -**

**14. Продолжите поговорку «Дом хозяйку ждет, а хозяйка ( кого?)**

**15. Укажите последовательность выполнения творческого проекта**

а) технологический этап

б) заключительный этап

в) организационный этап

**16. Что относиться к ремонтным работам**:

а) малярные работы

б) планировка

в) дизайн

**17. Сбалансированный бюджет семьи это:**

а) доход равен расходу

б) доход превышает расход

в) расход превышает доход

**18 . Только невоспитанный гость будет сидеть в гостях, после того как все съедено и хозяева уберут со стола пустую посуду. Вы согласны с этим?**

а) да

б) нет

**19.** Отметьте буквой «с» - санитарно-гигиенические требования, буквой «т» - правила безопасной работы:

а) руки мойте с мылом,

б) перед включением электроприбора проверьте исправность электрошнура,

в) наденьте фартук, косынку,

г) включайте и выключайте электроприборы сухими руками,

д) рукава одежды закатайте.

**20. Покажите соответствие описания и стиля интерьера**

а) классический

б ) минимализм

в) кантри

а) очень яркий стиль современного дизайна, характеризующийся отрицанием классики, простыми геометрическими формами, малых объемов и нейтральных цветов

б) деревенский стиль, весьма популярен не только в оформлении загородных домов, но и в городских квартирах. Предполагает теплые и мягкие природные цвета — разнообразные оттенки коричневого, светло-желтый, светло-зеленый, голубой, песочный, оливковый.

в) предполагает четкость геометрических форм — это касается как стен комнаты, так и мебели. Никаких лишних деталей, сдержанный декор. Солидная деревянная мебель, зеркала в деревянных рамах или рамах с лепниной, природные камни и натуральные дорогие ткани. Этот стиль означает «Образцовый»

**Критерии оценки теста:**

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

**«5»** - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

**«4»** - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**«3»**- соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

В одном вопросе один вариант ответа и оценивается как 1 балл, т.е. 20 поросов – 20 баллов;

90-100% - ?

**Критерии оценки проекта:**

1.      Оригинальность темы и идеи проекта.

2.     Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).

3.      Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).

4.     Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5.     Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

6.     Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

7.     Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

**Оснащение учебного процесса**

Материально-техническое обеспечение:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Кол-во |
| 1 | Компьютер | 1 |
| 2 | Мультимедийный проектор | 1 |
| 3 | Швейная машина Джаноме | 10 |
| 4 | Оверлок | 2 |
| 5 | Утюг | 2 |
| 6 | Гладильная доска | 2 |
| 7 | Манекен | 4 |
| 8 | Электрическая плита | 3 |
| 9 | Холодильник | 1 |
| 10 | Микроволновая печь | 1 |
| 11 | Чайный сервиз | 4 |
| 12 | Набор кухонной посуды | 3 |
| 13 | Набор столовых приборов | 3 |
| 14 | Чайник электрический | 1 |
| 15 | Сантиметровая лента | 10 |
| 16 | Пяльца | 10 |
| 17 | Распарыватели | 10 |

Печатные материалы:

* 1. Сервировка стола
  2. Варианты складывания салфеток
  3. Рецепты
  4. Правила безопасной работы
  5. Организация рабочего места
  6. Машинные швы
  7. Бюджет семьи
  8. Творческий проект
  9. Декоративное оформление одежды
  10. Интерьер кухни-столовой

Мультимедийные диски по программе Технология. Технологии ведения дома. В.Д.Симоненко. Мультимедийные презентации по разделам: Кулинария; Интерьер; Этикет; Гостеприимство; Ремонт дома; Сервировка стола.