**8 класс**

**Тематический план (34 часа)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Подразделы и темы | Подраздел | тема |
| Вводное занятие  **Кулинария**  Консервирование продуктов  Соление и маринование  Квашение и мочение  Консервирование сахаром  Пресное тесто  Дрожжевое тесто  Изделия для праздничного стола  **Домашняя экономика**  Потребности семьи  Бюджет семьи  Маркетинг в домашней экономике  **Гигиена девушки**  Венерические заболевания  Искусство макияжа  **Интерьер жилого дома**  Интерьер окна  **Проект**  Организационно-подготовительный этап  Технологический этап  Заключительный этап  Итоговое занятие | 13  6  4  2  6 | 1  1  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2 |

**Вводное занятие (1час)**

Содержание работ в учебном году. Инструктаж по технике безопасности и санитарии и гигиене.

**Кулинария(13 часов)**

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы консервирования. Причины порчи продуктов. Жизнедеятельность микроорганизмов. Болезнетворные микроорганизмы. Способы обработки продуктов, при которых микробы не размножаются. Первичная обработка плодов и ягод. Способы хранения запасов из свежих овощей и фруктов. Упаковочные материалы. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Виды консервантов. Консервирование с помощью сахара, соли, уксуса. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сушка. Замораживание овощей и фруктов. Пастеризация и стерилизация. Способы варки варенья, определение его готовности. Технология заготовки продуктов разными способами консервирования. Виды теста по способу приготовления. Классификация теста. Способы разрыхления и виды разрыхлителей. Краткая характеристика песочного, заварного, слоеного, бисквитного теста. Изделия из теста.

**Основы домашней экономики (6 часов)**

Цели и задачи домашней экономики. Семья и ее потребности. Цели и функции семьи. Ресурсы семьи. Бюджет семьи. Доходная и расходная части бюджета. Потребности: материальные, духовные, ложные и рациональные. Маркетинг в домашней экономике. Потребительский портрет вещи. Штриховой код. Основные требования к рекламе.

**Гигиена девушки. Косметика (4 часа)**

Общие сведения из истории косметики. Единство стиля костюма, прически, косметики. Повседневный и вечерний макияж. Косметические средства для его выполнения. Способы выполнения макияжа. Знакомство с профессией визажиста. Гигиенический режим девушек 13-14 лет. Венерические заболевания.

**Интерьер жилого дома (2 часа)**

Виды и формы окон. Оформление оконных и дверных проемов. Виды занавесей: шторы, гардины, портьеры, ламбрекен, жалюзи. Современные материалы и технологии.

**Основы проектирования (6 часов)**

Обоснование темы проекта. Работа с информационными источниками. Формирование банка идей. Методы и приемы конструирования. Основные этапы проектирования: анализ технического задания, установление технических требований, оценка материальных и профессиональных возможностей для разработки и реализации проекта. Составление технологической карты изготовления изделия, расчет себестоимости, реклама. Презентация. Защита проекта.

**Итоговое занятие (2 часа)**

Итоги года.

**Учащиеся 8 класса должны знать:**

Способы консервирования. Причины порчи продуктов, способы первичной обработки овощей, фруктов и ягод. Виды консервантов, пряных трав и специй. Технологию заготовки продуктов разными способами. Виды и способы замеса теста, способы разрыхления теста, способы оформления кондитерских изделий.

Потребности семьи, виды потребностей, задачи домашней экономики, функции семьи, ресурсы. Виды бюджета, виды бизнеса, требования, предъявляемые к рекламе, правила чтения штрихового кода на упаковке товара.

Виды макияжа, виды декоративной косметики, ее назначение. Технологию выполнения дневного макияжа. Разновидности венерических заболеваний, передающихся половым путем. Гигиенические средства защиты и способы их применения.

Способы оформления окон и дверей, виды и назначение занавесей.

Этапы проектирования, требования к выполнению пояснительной записки, правила защиты проектной работы.

**Учащиеся 8 класса должны уметь:**

Проводить первичную обработку овощей, фруктов и ягод. Заготавливать их различными способами на длительное время. Приготавливать дрожжевое и пресное тесто, стряпать из него различные изделия, делать крем, украшать праздничные блюда.

Вести подсчет дохода и расхода семьи, уметь тратить деньги, экономить; разрабатывать рекламу, считывать штриховой код на упаковке товара.

Уметь пользоваться декоративной косметикой, подбирать ее по назначению; выполнять дневной макияж.

Выполнять макет окна, использовав при этом различный дизайн занавесей.

Обосновывать тему проектной работы, составлять план, анализировать и синтезировать подобранный материал, делать экономический расчет, оформлять документацию, технологические карты, делать презентацию.