

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
МАОУ гимназии № 99
(протокол от 29 августа 2024 г. № 1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАОУ гимназии № 99
от 31 августа 2024 г. № 86-од

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Студия Арт-Уют»
Возраст обучающихся: 11-14 лет
Срок реализации: 2 года**

Автор-составитель:
учитель технологии: М.О. Панова

**Екатеринбург
2024**

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный Закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ № 273);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями на 30 сентября 2020 года);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р;
- Приказ Минобрнауки России от 09.01.2014 № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Письмо Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- Требования к дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам для включения в систему персонифицированного финансирования дополнительного образования Свердловской области, Приказ ГАНОУ СО «Дворец молодежи» № 136-д от 26.02.2021;
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области № 219-д от 04.03.2022 «О внесении в методические

рекомендации «Разработка дополнительных общеобразовательных программ в образовательных организациях», утвержденных приказом ГАНОУ СО «Дворец молодежи» от 01.11.2021 № 934-д;

Стратегия воспитания в РФ до 2025 года (Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 №996-р.

Направленность общеразвивающей программы: художественная.

Курс является дополнением программы учебного предмета «Технология» в 5-7 классах.

Актуальность программы обусловлена ее практической значимостью: человек рассматривается как создатель духовной культуры и творец рукотворного мира. Возможность проявить себя, раскрыть неповторимые индивидуальные способности, в процессе изготовления красивых вещей и приготовления полезных кулинарных блюд, создающих тепло и уют в доме, очень важны для воспитания у обучающихся нравственного начала, любви и уважения к творческому труду.

Программа строится на следующих принципах обучения:

- принцип добровольности, гуманизма, приоритета общечеловеческих ценностей, свободного развития личности, самооценки ребенка, создание максимально благоприятной атмосферы для личностного и профессионального развития обучаемого («ситуация успеха», «развивающее обучение»);
- принцип доступности обучения и посильности труда;
- принцип природосообразности: учет возрастных возможностей и задатков обучающихся, при включении их в различные виды деятельности;
- принцип индивидуально-личностной ориентации развития творческой инициативы детей;
- принцип дифференцированности и последовательности: чередование различных видов и форм занятий, постепенное усложнение приемов работы, разумное увеличение нагрузки;
- принцип культуросообразности: ориентация на потребности детей, адаптация к современным условиям жизни общества с учетом культурных традиций;
- принцип креативности: развитие творческих способностей обучаемых,

применение методов формирования умений переноса и применения знаний в новых условиях;

- принцип научности;
- принцип связи теории и практики, связи обучения с жизнью;
- принцип систематичности и последовательности;
- принцип сознательности и активности обучаемых;
- принцип интегрированного обучения (параллельного и взаимодополняющего обучения различным видам деятельности);
- принцип «зоны ближайшего развития» для каждого ребенка, выбор индивидуального маршрута и темпа его освоения.

Новизна программы заключается в сочетании различных форм работы, направленных на дополнение и углубление знаний, с опорой на практическую деятельность и с учетом индивидуальных особенностей обучающихся.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что при ее реализации, у обучающихся возникает интерес к технологии, расширяется кругозор, развиваются коммуникативные качества личности, и как результат – участие в творческих конкурсах. Программа развивает личностные качества и психические процессы у обучающихся. Так, например, в ходе систематического труда рука приобретает уверенность, точность. Такой труд способствует развитию сенсомоторики – согласованности в работе глаза и совершенствованию координации движений, гибкости, точности в выполнении действий.

Адресат программы

Программа «Студия Арт-Уют» рассчитана на обучающихся 11-14 лет. Количество обучающихся в группах по 15 человек.

Режим занятий: занятия проводятся 1 раз в две недели по 4 занятия.

Объем общеразвивающей программы: 148 часов.

Срок освоения программы: 2 года.

Программа предполагает «продвинутый» уровень освоения материала, то есть дает возможность лучше познать, углубить знания, развить практические умения и творческие способности обучающихся.

Перечень форм обучения: индивидуальная, групповая, консультативная.

Перечень видов занятий: теоретические занятия, практические занятия, творческая мастерская, консультации, самостоятельные работы, дегустация.

Перечень форм подведения итогов реализации дополнительной общеразвивающей программы:

- мастер-классы,
- участие в выставках и конкурсах,
- защита проектных работ.

Цель программы – развивать творческие способности обучающегося посредством формирования их познавательных интересов и трудовых навыков, способствовать стремлению своим трудом создавать вокруг себя красоту и уют.

Задачи программы:

обучающие:

-научить традиционным и свободным приёмам изготовления изделий, используя разные техники: «пэчворк», «кинусайга», «терра» и др.

-познакомить детей с основами кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания, ознакомить с разнообразными способами обработки продуктов; лечебными свойствами отдельных продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- обучить технологии приготовления блюд;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;

- развивать аккуратность, эстетический вкус обучающихся;

развивающие:

- развить образное мышление, внимание, фантазию, творческие способности, эстетический и художественный вкус,

-пробудить у детей интерес к декоративно-прикладному и кулинарному искусству;

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие способностей каждого ребенка;

- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

- формировать умения и навыки необходимые для приготовления и оформления

продуктов труда;

- развивать пространственную ориентацию, логическое мышление, развивать желание экспериментировать, проявляя яркие познавательные чувства: удивление, сомнение, радость от узнавания нового.

воспитательные:

-воспитывать бережливость, экологическую сознательность;

-формировать технологическую культуру;

-формировать качества личности - настойчивость, терпение, аккуратность в труде.

трудовое воспитание:

- воспитание трудолюбия и желания добиваться успеха собственным трудом.

Воспитательное воздействие осуществляется в форме комплексных воспитательных дел, включающих игру, элементы воспитательной (этической) беседы и индивидуальные консультации. Воспитательное воздействие усиливается эффектом «коллективного сопереживания», вызванного активным анализом результатов. Обучающиеся овладевают качествами, необходимыми для жизни среди людей, учатся познавать себя, узнают о путях самосовершенствования.

Методы воспитательной работы с детьми:

- методы формирования познания - убеждение, инструктаж, рассказ, лекция, этическая беседа, внушение, объяснение, разъяснение, пример, диспут;

- методы организации деятельности и формирования опыта поведения – упражнение - поручение, педагогическое требование, общественное мнение, воспитательные ситуации;

Занятия по данной программе развивают интеллектуальный и духовный потенциал личности ребёнка, его художественные творческие способности, развивают его познавательную активность в процессе практической деятельности. Программа позволяет обучающимся самореализоваться в исполнении индивидуальных творческих проектов.

Программой предусмотрены задания, как для индивидуального, так и для коллективного исполнения. При коллективном выполнении работы, дается

положительная оценка деятельности каждого обучающегося, тем самым создается благоприятный эмоциональный фон, способствующий формированию коллективного мышления, выработке творческих идей, фантазии. Творческий подход при изготовлении проекта, воспитанный в процессе занятий, обучающиеся в дальнейшем смогут применять во всех видах общественно-полезной деятельности.

Программа «Студия Арт-Уют» будет способствовать:

- развитию разносторонней личности ребёнка, воспитанию воли и характера;
- самоопределению, самовоспитанию и самоутверждению в жизни;
- ознакомлению с новыми технологиями декоративно-прикладного искусства и искусства приготовления пищи;
- обучению практическим навыкам художественно-творческой деятельности, пониманию связи художественно-образных задач с идеей и замыслами, умению выражать свои жизненные представления с учётом возможных художественных средств;
- формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи;
- созданию творческой атмосферы в группе обучающихся на основе взаимопонимания и сотрудничества для выполнения коллективной работы.

На занятиях, создавая красоту своими руками, обучающиеся смогут освоить необходимые технологические и дизайнерские способы деятельности, приобрести трудовые умения и навыки.

В современном мире стала актуальной проблема сохранения культурных, исторических и нравственных ценностей народа, его национальных традиций. Декоративно-прикладное искусство органично вошло в наш быт и продолжает развиваться, сохраняя и преумножая культурно-историческое богатство стран и народов, которое своими корнями уходит в далёкое прошлое.

Курс обучения планируется на 1 учебный год, включает в себя 2 раздела «Декоративно-прикладное искусство» и «Кулинария», содержит теоретическую и практическую части, а также творческую работу.

Программа предусматривает ознакомление с историей и художественными

традициями декоративно-прикладного искусства и кулинарии.

Программа обучения учитывает сложность выполнения различных видов шитья, работы с разными материалами, обработке пищевых продуктов, поэтому большое количество часов отводится тренировочным работам и проработке разных приёмов. При выполнении изделий используются швейная машина, иглы, булавки, макетные ножи, ножницы, поэтому на первом же занятии руководитель сообщает обучающимся необходимые правила по безопасности труда и в дальнейшем следит за их выполнением. Основной формой организации учебного процесса является учебное занятие.

Занятия выстроены по плану:

1. Инструктаж по технике безопасности.
2. Вводный инструктаж к началу работы.
3. Особенности выполнения изделия.
4. Беседа.
5. Подбор материала для выполнения работы.
6. Практическое выполнение изделия. Оформление.
7. Представление изделия.

Ожидаемые результаты реализации программы.

Обучающиеся, прошедшие обучение по данной программе, должны:

- получить основные сведения о декоративно-прикладном искусстве и кулинарии;
- овладеть технологическими знаниями, умениями и навыками по использованию и преобразованию различных материалов и пищевых продуктов; проявлять творческую активность;
- креативно мыслить;
- проявлять инициативу, нестандартное мышление;
- овладеть технологиями декоративно-прикладного творчества;
- участвовать в конкурсах, добиваться положительных результатов в конкурсах;
- овладеть трудовыми навыками, быть готовым к труду и дальнейшей профессиональной деятельности.

В процессе занятий у детей формируются три основные группы практических умений и навыков:

1. Политехнические: измерительные, вычислительные, графические, технологические;
2. Трудовые: организаторские, конструкторские, диагностические, операторские;
3. Специальные: обработка ткани, вышивка, вязания, навыки в области кулинарии и пр.

Планируемые личностные и метапредметные результаты освоения конкретного курса:

1. Личностные универсальные учебные действия:
развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
формирование потребности в самовыражении и самореализации, социальном признании.
2. Метапредметные результаты:
 - 2.1. Регулятивные универсальные учебные действия: способность справляться с жизненными задачами; планировать цели и пути их достижения и устанавливать приоритеты; контролировать своё время и управлять им; решать задачи; принимать решения и вести переговоры.
 - 2.2. Познавательные универсальные учебные действия:
формирование знаний об истории и современных направлениях развития декоративно-прикладного творчества и кулинарии; владение различными техниками работы с материалами и пищевыми продуктами; приобретение практических навыков различного вида мастерства.
 - 2.3. Коммуникативные универсальные учебные действия: умение устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной кооперации, умение организовывать совместную деятельность с учителем и сверстниками; умение работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и интересов; умение формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение.

3. Предметные результаты: решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий и блюд; обеспечение сохранности продуктов труда; освоение ключевых понятий, связанных с изобразительным искусством; знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства и кулинарии, их выдающимися деятелями; расширение кругозора; испытание своих возможностей в различных техниках и направлениях декоративно-прикладного творчества; овладение способами индивидуальной и коллективной творческой деятельности. Конкурсы и выставки способствуют формированию и поддержке ситуации успеха для каждого обучающегося, а также и процессу обучения.

Учебный план:

Раздел	Часы	Промежуточная аттестация (ч.)
Декоративно-прикладное искусство	74	4
Кулинария	74	4
Итого	148	8

Календарно-тематическое планирование

1 год обучения (74 ч)

Декоративно-прикладное искусство

№ п/п	Тема занятия	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1-2	Вводное занятие. Организация рабочего места. Инструктаж по ТБ. Виды декоративно-прикладного искусства. Техника лоскутного шитья. Материалы и инструменты.	2	1	1	тест
3-4	Технология выполнения простейших ручных швов.	2	1	1	опрос
5-8	Технология выполнения машинной строчки.	4	1	3	решение проблемной задачи
9-10	ПЭЧВОРК-техника лоскутного шитья.	2	1	1	опрос
11-12	Техника КИНУСАЙГА (лоскутная мозаика без швов).	2	1	1	игра
13-18	Изготовление панно в технике кинусайга.	6	0	6	наблюдение

19-20	Выставка готовых работ.	2	1	1	презентация
21	Вышивка. История и традиции.	1	1	0	опрос
22-24	Украшение швейных изделий и предметов домашнего обихода вышивкой.	3	1	2	наблюдение
25-26	Знакомство с объемной вышивкой. PUNCH NEEDLE-ковровая вышивка. Инструменты и материалы.	2	1	1	решение проблемной задачи
27-28	Изготовление изделия по выбору в технике ковровой вышивки. Работа над эскизом для вышивки.	2	1	1	наблюдение
29-34	Изготовление изделия в технике PUNCH NEEDLE	6	1	5	наблюдение
35-36	Презентация и выставка работ.	2	1	1	Защита проекта
37-38	Техника ТЕРРА. Инструменты и приспособления.	2	1	1	опрос
39-44	Изготовление предметов интерьера в технике ТЕРРА.	6	1	5	наблюдение
45-46	Презентация и выставка работ.	2	1	1	презентация
47-48	Техника вышивания бисером.	2	1	1	Решение проблемной задачи
49-50	Выбор схем для вышивания бисером.	2	1	1	опрос
51-58	Изготовление декоративного изделия из бисера	8	2	6	наблюдение
59-60	Приёмы плетения из бисера.	2	1	1	тест
61-68	Выполнение простейших изделий из бисера.	8	2	6	наблюдение
69-70	Презентация и выставка работ	2	1	1	презентация
71-74	Мастер-классы по выбранной технике	4	0	4	Защита проекта
	Итого:	74	23	51	

2 год обучения (74 ч)

№ п/п	Тема занятия	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1-2	Кулинария Вводное занятие. Правила санитарии и гигиены Правила безопасности кулинарных работ. Кухонная и столовая посуда. Правила этикета.	2	1	1	опрос
3-4	Завтрак. Сервировка стола к завтраку.	2	1	1	Решение проблемной задачи
5-6	Холодные блюда, салаты,	2	1	1	

	бутерброды.				
7-8	Значение овощей в питании. Первичная и тепловая обработка овощей, правила и условия хранения, сроки годности. Виды бутербродов, способу оформления.	2	1	1	тест
9-12	Приготовление салатов и бутербродов.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
13-14	Молоко, молочные и кисломолочные продукты. Разнообразие и значение молочных и кисломолочных продуктов в рационе. Молочные продукты в кухнях разных народов. Лечебно-профилактические использование кисломолочных продуктов.	2	1	1	опрос
15-18	Приготовление блюд из молока, кисломолочных блюд и творога Сырники.	4	1	3	дегустиация Защита проекта
19-20	Мучные блюда. Разнообразие способов приготовления теста. Понятие о калорийности. Дрожжи, и их применение, свойства и польза дрожжей.	2	1	1	тест
21-28	Приготовление блюд из дрожжевого и бездрожжевого теста.	8	2	6	Дегустация Защита проекта
29-30	Дары моря. Разнообразие и польза морепродуктов, блюда из рыбы.	2	1	1	опрос
31-34	Приготовление блюд из рыбы. Салат «Мимоза».	4	1	3	Дегустация Защита проекта
35-38	Приготовление блюд из рыбы. Уха.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
39-42	Приготовление блюд из рыбы. Растегай.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
43-44	Сервировка стола к обеду. Правила этикета за столом.	2	1	1	опрос
45-46	Сладкие блюда и десерты. Понятие, значение и разнообразие видов десертов.	2	1	1	тест
47-50	Приготовление сладких блюд. Секреты вкусной выпечки. Имбирное печенье.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
51-52	Фрукты и ягоды. Значение фруктов и ягод в рационе. Витамины и минералы, их роль в организме человека. Способы хранения, приготовления и подачи блюд из фруктов и ягод.	2	1	1	Решение проблемной задачи
53-	Приготовление сладких блюд.	2	1	1	опрос

54	Традиции русской кухни.				
55-58	Приготовление блюд из ягод и фруктов. Фруктовое желе.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
59-62	Приготовление блюд из ягод и фруктов. Шарлотка	4	1	3	Дегустация Защита проекта
63-64	Горячие и холодные напитки. Потребность человека в жидкости «Полезные» и «вредные» напитки. Традиции разных народов.	2	1	1	Решение проблемной задачи
65-66	Приготовление напитков. Кисель. Компот из сухофруктов.	2	1	1	игра
67-68	Праздничный стол. Традиции. Сервировка. Правила этикета.	2	1	1	тест
69-70	Приготовление блюд на Праздничный стол. Меню.	2	1	1	опрос
70-74	Приготовление блюд. Сервировка стола. Презентация блюд.	4	1	3	Дегустация Защита проекта
	Итого:	74	26	48	

Содержание программы

Декоративно-прикладное искусство (74ч)

Вводное занятие - 2ч

Цели и задачи обучения. Правила поведения в мастерской. Организация рабочего места. Инструктаж по ТБ. Виды декоративно-прикладного искусства. Техника лоскутного шитья. Материалы и инструменты.

Технология выполнения простейших ручных швов - 2ч

Инструктаж по ТБ при работе с иглой и ножницами. Швы «вперед иголка», «назад иголка», «ручная машинная строчка». Практическая работа «Образец швов».

Объекты труда: ткань, нитки.

Технология выполнения машинной строчки - 4ч

Инструктаж по ТБ при работе на швейной машине. Части швейной машины. Заправка нити. Машинная строчка. Практическая работа «Образец машинных строчки».

Объекты труда: швейная машина, ткань, нитки.

ПЭЧВОРК-техника лоскутного шитья - 2 ч

История лоскутного шитья. Пэчворк, килт. Традиционное лоскутное шитьё в России.

Объекты труда: лоскутные картины, прихватки, другие предметы домашнего обихода.

Техника КИНУСАЙГА (лоскутная мозаика без швов) - 10 ч

История появления техники «пэчворк без иголки». Материалы и инструменты. Инструктаж по ТБ при работе макетным ножом, ножницами, клеями. Свойства ткани. Создание эскиза своей картины. Подготовка основы (пеноплекс). Использование дополнительных материалов декорирования изделия. Практическая работа «Картина в технике кинусайга». Подведение итогов. Выставка работ.

Объекты труда: лоскутные картины на основе пеноплекса.

Вышивка - 16ч

История и традиции. Материалы и инструменты. Инструктаж по ТБ при работе с иглой, ножницами. Украшение швейных изделий и предметов домашнего обихода вышивкой. Знакомство с объемной вышивкой. PUNCH NEEDLE-ковровая вышивка, вышивка гладью, в том числе на швейно-вышивальной машине. Работа над эскизом для вышивки. Практическая работа «Изготовление изделия по выбору в технике ковровой вышивки», «художественная вышивка в технике русская гладь», «машинная гладь» и др. Подведение итогов. Выставка работ.

Объекты труда: ткань, нитки, пряжа.

Техника ТЕРРА (флористический коллаж) – 10ч

Особенности техники «Терра». Флористика. Инструменты и приспособления. Инструктаж по ТБ при работе с красками, клеями, растворами, макетным ножом, шилом, ножницами. Изготовление раствора. Подготовка основы. Создание фона. Наложение раствора на основу. Вмазывание. Введение флористического и другого материала в наложенный на основу раствор. Удаление излишков раствора. Сушка. Раскрашивание. Практическая работа «Панно в технике терра». Подведение итогов. Выставка работ.

Объекты труда: картон, песок, штукатурный раствор, флористический материал, акриловые и масляные краски.

Работа с бисером – 24 ч

Плетение из бисера. Вышивка бисером. История появления бисера и стекляруса. Инструктаж по ТБ при работе с проволокой, кусачками. Плоское параллельное плетение на проволоке. Объемное параллельное плетение на проволоке. Техника плетения дугами. Французская техника плетения бисером. Деревья из бисера. Цветовое и композиционное решение. Практическая работа «Бисероплетение». Подведение итогов. Выставка работ.

Объекты труда: бисер, проволока.

Подведение итогов по разделу «Декоративно-прикладное искусство» - 4ч

Выставка лучших работ. Инструктаж по ТБ. Мастер-классы по излюбленным техникам. Оценка своих достижений.

Кулинария (74ч)

Вводное занятие – 4ч

Правила санитарии и гигиены Правила безопасности кулинарных работ. Инструктаж ТБ. Кухонная и столовая посуда. Правила этикета. Завтрак. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа «Сервировка стола к завтраку».

Объекты труда: чайная посуда, столовые приборы, сервировочные салфетки.

Холодные блюда, салаты, бутерброды – 8ч

Значение овощей в питании. Первичная и тепловая обработка овощей, правила и условия хранения, сроки годности. Виды бутербродов, способу оформления. Приготовление салатов и бутербродов. Инструктаж по ТБ при работе с ножом. Практическая работа «Завтрак».

Объекты труда: чайная посуда, столовые приборы, сервировочные салфетки, пищевые продукты.

Молоко, молочные и кисломолочные продукты – 6ч

Разнообразие и значение молочных и кисломолочных продуктов в рационе. Молочные продукты в кухнях разных народов. Лечебно-профилактические использование кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из молока, кисломолочных блюд и творога. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Сырники».

Объекты труда: пищевые продукты.

Мучные блюда- 10ч

Разнообразие способов приготовления теста. Понятие о калорийности. Дрожжи, и их применение, свойства и польза дрожжей. Приготовление блюд из дрожжевого и бездрожжевого теста. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Блины с припеком».

Объекты труда: пищевые продукты.

Дары моря – 14ч

Разнообразие и польза морепродуктов, блюда из рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Салат «Мимоза». Приготовление блюд из рыбы. Уха. Растегай. Сервировка стола к обеду. Правила этикета за столом. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Обед».

Объекты труда: пищевые продукты.

Сладкие блюда и десерты – 18ч

Понятие, значение и разнообразие видов десертов. Приготовление сладких блюд. Традиции русской кухни. Секреты вкусной выпечки. Имбирное печенье. Фрукты и ягоды. Значение фруктов и ягод в рационе. Витамины и минералы, их роль в организме человека. Способы хранения, приготовления и подачи блюд из фруктов и ягод. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Запеченные яблоки с творогом».

Объекты труда: пищевые продукты.

Горячие и холодные напитки – 8ч

Потребность человека в жидкости. «Полезные» и «вредные» напитки. Традиции разных народов. Приготовление напитков. Кисель. Компот из сухофруктов. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Приготовление напитков».

Объекты труда: пищевые продукты.

Праздничный стол – 2ч

Традиции. Сервировка. Правила этикета. Презентация любимых блюд. Инструктаж по ТБ. Практическая работа «Праздничный стол»

Объекты труда: пищевые продукты.

Подведение итогов – 2 ч

Правильное питание и ЗОЖ. Кухни народов мира. «Кухонные хитрости».

Мастер-классы любимых блюд. Подведение итогов «Уютный дом». Защита проектов.

Объекты труда: пищевые продукты.

Контроль и оценка планируемых результатов

Для оценки эффективности занятий можно использовать следующие показатели:

- Удовлетворенность учеников, посещающих внеурочные занятия по изученным техникам.

- Сформированность деятельности (правильность выполняемых действий; соблюдение правил техники безопасности).

– Степень помощи, которую оказывает учитель обучающимся при выполнении заданий: чем помощь учителя меньше, тем выше самостоятельность учеников и, следовательно, выше развивающий эффект занятий.

– Поведение обучающихся на занятиях: живость, активность, заинтересованность школьников обеспечивают положительные результаты занятий.

– Результаты выполнения практических заданий, при выполнении которых выявляется, справляются ли обучающиеся с этими заданиями самостоятельно.

Способы выявления промежуточных и конечных результатов обучения учащихся:

- анкетирование;
- демонстрации;
- выставки творческих работ.

Способом организации накопительной системы оценки является портфель достижений обучающегося. Портфель достижений – сборник работ и результатов обучающегося, который демонстрирует его усилия, прогресс и достижения.

Контроль и оценка результатов усвоения обучающимися курса предусматривает выявление индивидуальной динамики качества усвоения программы.

Результатом работы могут служить отчетные выставки работ в конце изученной темы и в конце учебного года. Формами оценки качества работы является творческая защита, самооценка, коллективное обсуждение, мониторинга индивидуальных достижений ребенка.

Контролируется качество выполнения образцов с учетом следующих критериев:

1. Удовлетворительное качество работы и соответствие заданной схеме;
2. Четкое соблюдение технологической последовательности выполнения изделия;
3. Оригинальность творческих работ.

Итоговая оценка осуществляется в форме показа работ на выставках. Лучшие работы отмечаются грамотами, дипломами, подаркам.

Список литературы

1. Конституция Российской Федерации
2. Конвенция о правах ребенка
3. Готовим по-домашнему, Москва, «АСТ-ПРЕСС СКД», 2004
4. Сайт по кулинарии - <https://www.gastronom.ru/>
5. Сайт по кулинарии - <http://povar.ru/>
6. Банакина Л.В. Лоскутное шитье: Техника. Приемы. Изделия: Энциклопедия.- М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2006.-192 с.: ил. – (Энциклопедия).
7. Денисова Л.Ф. Изысканный лоскут. Техника. Приемы. Изделия: Энциклопедия.- М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА.- 96 с.: ил. – (Золотая библиотека увлечений)
8. Каминская Е. Лоскутное шитье. Красивые вещи своими руками / Е.А.Каминская и др. – Ростов н/Д: Владис: М.:РИПОЛ классик, 2010
9. Сайты мастеров лоскутного шитья:
<http://www.quilters.ru> – сайт Ассоциации мастеров лоскутного шитья России,
<http://www.quilterscache.com> – сайт Marcia Hohn, огромная библиотека лоскутных блоков с подробными инструкциями.
<http://www.t-mazurik.ru> - Мазурик Т.А.
<http://tarangallery.dn.ua/> - Таран Р.Ф.
<http://quiltstudio.ru/> - множество практических советов и инструкций.
<http://olga-quilt.narod.ru/> - официальный сайт Ольги Миловановой
<http://galumova-club.livejournal.com/> - квилт-клуб Людмилы Галумовой.
<http://www.lerusicik.narod.ru> - Валерия Межибовская
<http://www.patsythompsondesigns.com/> - Есть ссылки на видеоуроки, не пропустите!
<http://quilts.com.ua> - Татьяна Богачук.
<http://www.hot.ee/airelapitehnika> - сайт наших эстонских коллег
<http://www.mariaelkins.com> - Maria Elkins
<http://www.dublirin.com.ua/index.html> - сайт по лоскутному шитью
www.radova-spb.narod.ru - сайт питерского клуба "Радова".
10. Алексеева Н.В. Плетение из бисера. – Н.Новгород, 1998

11. Ануфриева М.Я. Искусство бисероплетения. Современная школа. – М., 1999.
12. Аппозолова Л. М. Бисероплетение. – М.: Культура и традиция, 1997 г.
13. Базулина Л.В., Новикова И.В. Бисер. – Ярославль, 2000.
14. Баскова Т.Н. Бисер. Уроки труда в начальной школе, методическое пособие – СПб: «Паритет», 2003 .
15. Бисер. Кружево. Вязание крючком. Сост. М. Ивахнова. М. Олимп. Смоленск : Русич, 2000.
16. Бобита М. Рукоделие. – Харьков, 1997.
17. Божко Л. А. Бисер. – М.:Мартин, 2000 г.
18. Виноградова Е.Г. Бисер для детей. Игрушки и украшения.
19. Виноградова Е. Большая книга бисера. – Спб., 1999.
20. Вильчевская Е.В. Пасхальные яйца из бисера. – М.,2006.
21. Гадаева Ю.В. Бисероплетение. Флора и фауна.
22. Гусева Н.А. «365 фенечек из бисера»
23. Гашицкая Р.П. Волшебный бисер. Вышивка бисером. – Ростов н/Д.,2001.
24. Гашицкая Р., Левина О. Вышивка бисером, 2001.
25. Жукова О.Г. Бисерное рукоделие. – М., 1998.
26. Куликова Л.Г., Короткова Л.Ю. Цветы из бисера: букеты, панно, бутоньерки. – М.,1999.
27. Крайнева И.Н. Мир бисера. – СПб.,1999.
28. Котова И.Н. Серия Бисер. 6 книг. – Спб., 1998.
29. Ладынина Ю.С. Бисер. Техника «кирпичный стежок». – М.,2001.
30. Литвинец Э. Н.Забывтое искусство. – М.: Знание,1992 г. (Новое в жизни, науке, технике, сер. «Сделай сам» №2)
31. Лындина Ю.С. Бисер. Техника «кирпичный стежок». – 2001.
32. Ляукина М. В. Бисер. – М.: АСТ – ПРЕСС, 1998 г.
33. Ляукина М.В. «Подарки из бисера»
34. Ляукина М. И это всё из бисера. – М.,1999.
35. Ляукина М.В. Бисер. Основы художественного ремесла. – М., 1998.
36. Носырева Т.Г. Игрушки и украшения из бисера. Пасхальные композиции. – М.: Культура и традиции, 2000 г.

37. Ручная вышивка. Сост. М. Ивахнова – М.: Олимп, Смоленск, Русич, 1999.
38. Сафонова Н.С., Молотобарова О.С., Кружки художественной вышивки, М., Просвещение, 1983 г.
39. Сколотнева Е.И. Бисероплетение. – СПб.,1999.
40. Соколова Ю., Пырерка Н. Азбука бисера. – СПб.,1999.
41. Тейлор К. Бисер: 55 современных оригинальных идей. – М., 2000.
42. Федотова М., Валюх Г.М. Бисер. Цветы и букеты. – М., 1999.
43. Фигурки из бисера / ред. Л. Мартынова. – М., 2001.
44. Фигурки из бисера. /Сост. Лындина, 2001.
45. Чиотти Д. Бисер. Украшения своими руками. – М.,2004.
46. Чекулаева Е. Хочу всё знать. Праздники. – М.,2001.
47. Шорис М. Техники плетения из бисера. – М., 1998.
48. Кудряшова Т. Великолепные украшения для дома в технике "ТЕРРА". [Текст] // Т.Кудряшова. М., 2006. – 92с.
49. Программно-методический комплекс для учителей технологии. М.: Вентана – Граф, 2008.
50. www.ginda.ru/master-klass/floristicheskij...terra
51. <http://www.ginda.ru/video-uroki>

Литература для обучающихся

1. Азбука бисероплетения. – СПб., 1998.
2. Базулина Л.В., Новикова И.В. Бисер - Ярославль: «Академия развития», 2006 .
3. Берлина Н.А. Игрушечки. Бисер, 2003.
4. Белякова. Бисер. Модные украшения, фенечки и фигурки. Ростов н/Д: Издат. Дом «Рипол Классик», 2007 .
5. Бисер – ленд: сборники. – СПб., 1998. - № 1 – 3.
7. Бисер. Практическое пособие. – СПб.: КОРОНА принт, 1999 г.
8. Васильева. И.И. Бисероплетение. Шкатулки, сумочки. Практическое пособие. – СПб.: КОРОНА принт, 2000 г.
9. Виноградова Е. Г. Макраме: украшение и сувениры. – СПб.: Политехника, 1998 г.
10. Гадаева Ю.В. Азбука бисероплетения (часть 1). – СПб.,1998.
11. Гадаева Ю.В. Азбука бисероплетения. М., 2000.

12. Гадаева Ю.В. Бисер Цветочки и фенечки. М., 2001.

13. Зайцева Н. Бисер, украшения, М., Аст – Пресс, 2000 .Калмыков С. Азбука бисероплетения (часть 2). – СПб.,1998.

14. Котова И.Н., Котова А.С. Волшебная игла. – СПб.,1998.

15. Котова И.Н., Котова А.С. жгуты и шнуры. – СПб.,1998.

Электронные образовательные ресурсы:

1. www.biser.info

2. biCer.ru

3. www.biserland.ru

4. biseropletenie.com

5. www.magic-beads.ru

6. ru.wikipedia.org/wiki/

7. onlybiser.ru

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430269

Владелец Селукова Татьяна Алексеевна

Действителен с 15.04.2024 по 15.04.2025