

МКУ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ» МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВО» ТЮЛЯЧИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
« 23 » августа 2023г.
Приказ № 113
от « 01 » сентября 2023г.

«Утверждаю»
Директор МБУДО
«Центр детского творчества»
З. Ш. Махмутова



Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
художественно - эстетическая направленность
по домоводству «Fly Lady» (1-11 кл.)

Возраст обучающихся: 7-18 лет
Срок реализации: 4 года

Составитель:
Набиуллина Рафиля Рафиевна,
педагог дополнительного образования

Тюлячи, 2020 г.

2.Оглавление

1. Информационная карта образовательной программы
2. Оглавление
3. Пояснительная записка
4. Матрица образовательной программы
5. Учебный план 1 год обучения
 - 5.1. Учебный план 2 год обучения
 - 5.2. Учебный план 3 год обучения
 - 5.3. Учебный план 4 год обучения
6. Содержание программы 1 год обучения
 - 6.1. Содержание программы 2 год обучения
 - 6.2. Содержание программы 3 год обучения
 - 6.3. Содержание программы 4 год обучения
7. Планируемые результаты
8. Организационно-педагогические условия реализации программы
9. Формы аттестации / контроля и оценочные материалы
10. Список литературы

Приложения:

1. Календарный учебный график

1. Информационная карта образовательной программы

1.	Образовательная организация	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение дополнительного образования детей «Центр детского творчества» Тюлячинского района
2.	Полное название программы	«FlyLady» (1-11кл.)
3.	Направленность программы	Художественно - эстетическая направленность
4.	Сведения о разработчиках	Набиуллина Рафиля Рафилевна, педагог дополнительного образования
5.	Сведения о программе:	
5.1.	Срок реализации программы	четыре года.
5.2.	Возраст обучающихся	от 7 до 18 лет
5.3.	Характеристика программы: - тип программы - вид программы - принцип проектирования программы - форма организации содержания и учебного процесса	дополнительная общеобразовательная программа общеразвивающая разноуровневая модульная
5.4.	Цель программы	- Активизация творческого потенциала и творческих способностей обучающихся через формирование их познавательных исследовательских интересов, стремления обучающихся своим трудом создавать красоту. - Гармоничное развитие обучающегося как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности
5.5.	Образовательные модули (в соответствии с уровнями сложности содержания и	Стартовый уровень – Базовый уровень –

	материала программы)	
6.	Формы и методы образовательной деятельности	<p>Формы : традиционные, комбинированные и практические занятия; лекции, игры, праздники, конкурсы, соревнования и другие.</p> <p>Методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - словесный - наглядный -практический -объяснительно-иллюстративный -частично-поисковый -исследовательский -фронтальный – - индивидуально-фронтальный - репродуктивный - групповой - индивидуальный
7.	Формы мониторинга результативности	
8.	Результативность реализации программы	
9.	Дата утверждения и последней корректировки программы	
10.	Рецензенты	

3. Пояснительная записка

В последние годы в нашем обществе произошли серьезные изменения. С одной стороны, усложнились социально-экономические условия, и на первый план выходит подготовка детей к будущей взрослой жизни, ранняя профессионализация и социальная адаптация. Но, с другой стороны, общественная система все больше диктует обращение к человеку, к личности ребенка, которому необходимо выразить свою индивидуальность, неповторимость.

Эти глубинные изменения не могли не отразиться на такой чуткой и отзывчивой сфере нашего общества, как дополнительное образование. Именно дополнительное образование является той нишей, где ребенок может реализовать свои потребности и интересы, проявить самостоятельность и ответственность; сформироваться как личность.

Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогут им в повседневной жизни, а некоторым даст ориентацию в выборе профессии .

Дополнительная образовательная программа художественно-эстетической направленности «FlyLady», носит практико-ориентированный характер и направлена на овладение учащимися основными приёмами по домоводство. Обучение по данной программе создаёт благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся. Особенностью программы кружка «Домоводство» является то, что дети реально участвуют в различных видах деятельности: получение новых теоретических знаний, практические работы, физический труд. Занятия кружковой работы дают большие возможности для воспитания и развития личности ребенка, так как в процессе занятий развивается внимание, сообразительность, фантазия, творчество; происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, а также, что немало важно, коммуникативные навыки и снятие психофизического напряжения. **Актуальность** и целесообразность курса в его направленности на возрождение и распространение народных промыслов, национальных традиций народа. На примере русского народного творчества обучающиеся подводятся к пониманию значения древних корней народного искусства, питающих современное искусство народов и применение их в жизни, с учетом новых требований и развития технологий.

Навыки самообслуживания и культуры поведения воспитываются у обучающихся в семье, в школе, в процессе внеклассной и внешкольной работы. Именно внеурочная деятельность по технологии призвана наиболее полно удовлетворять потребности ребенка в творческом самовыражении.

Польза и красота, удобство в быту и духовность настоящего искусства – такова главная, сквозная идея программы, которая разработана с учетом требований ФГОС.

Новизна программы строится на основе знаний и умений, приобретенных обучающимися на уроках технологии и изобразительного искусства.

Цели кружковой работы

- Активизация творческого потенциала и творческих способностей обучающихся через формирование их познавательных исследовательских интересов, стремления обучающихся своим трудом создавать красоту.
- Гармоничное развитие обучающегося как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности

Данные цели будут достигнуты при реализации следующих **задач**

обучающие:

- 1.Формирование политехнических знаний перспективных и распространенных технологий преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства.
- 2.Приобретение опыта применения политехнических, технологических, прикладных и экологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- 3.Формирование и развитие общих способов организации проектной деятельности и на их основе – технологической культуры, созидательной преобразующей деятельности.

Воспитательные задачи

- 1.Воспитание трудовых, гражданских и патриотических качества личности обучающихся, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- 2.Формирование интереса к активному познанию истории материальной культуры своего и других народов, уважительное отношение к труду, людям различных профессий и результатам их труда.
3. Формировать бережное отношение к национальным богатствам страны, языку, культуре, традициям, чувство национальной гордости и на их основе – воспитание гражданственности и патриотизма.
- 4.Формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, толерантность к мнению и позиции других.
- 5.Формирование потребности в общении, сотрудничестве и осмысления их значимости для достижения положительного конечного результата

Развивающие

- 1.Развитие технико-технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.
- 2.Развитие познавательного интереса к культурному наследию русского народа.
3. Развитие познавательных мотивов, инициативности, любознательности на основе связи трудового и технологического образования с жизненным опытом и системой ценностей обучающегося.
- 4.Развитие способности работать с разными видами информации, критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний.
- 5.Способствовать развитию у обучающихся умений самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность.

Образовательные

1. Формировать навыки и умения по изготовлению и оформлению выполненной работы.
2. Обучить детей владению инструментами и приспособлениями.
3. Научить выполнять «потайной» шов.
4. Обучать шитью мягкой игрушки и сувениров из ткани и нетканых материалов.
5. Обучать художественному моделированию из бумаги.
6. Познакомить с разными техниками обработки бумаги.
7. Познакомить с техникой плоскостного бисероплетения.
8. Познакомить с народной счетной вышивкой.

Развивающие

1. Развивать мелкую моторику рук.
2. Развивать внимание, память, воображение, усидчивость.
3. Расширять художественный кругозор, обогащать личный жизненно – практический опыт учащихся.
4. Развивать творческие способности.
5. Развивать умения моделировать поделку (составлять эскиз), преобразовывать ее по собственному замыслу.

Воспитательные

1. Воспитывать трудолюбие, аккуратность, адекватную самооценку.
2. Формировать творческий подход к выбранному виду деятельности.

Формы и методы обучения

В процессе занятий используются различные формы занятий:

традиционные, комбинированные и практические занятия; лекции, игры, праздники, конкурсы, соревнования и другие.

А также различные методы:

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция и т.д.);
- наглядный (показ видео и мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) и др.);
- практический (выполнение работ по инструкционным картам, схемам и шаблонам)

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный – дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;

- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы.

Программа рассчитана на детей возраста 7-18 лет. Занятия проводятся 4 часа в неделю, что составляет 144 часов в год. Занятия проводятся в группе по 10 человек. Срок реализации программы 4 года.

Режим работы кружка – 2 занятия в неделю по 2 часа.

Программа предполагает реализацию параллельных процессов освоения содержания программы на его разных уровнях углубленности, доступности и степени сложности, исходя из результатов диагностики и стартовых возможностей каждого ребенка.

Содержание и материал программы организован по принципу дифференциации в соответствии с уровнями сложности.

Предусматривает два уровня освоения: стартовый и базовый.

Дифференцированный по соответствующим уровням учебный материал предлагается в разных формах и типах источников: методических и дидактических материалов на ресурсах в информационно-коммуникативной сети «Интернет»; в печатном виде (учебники, рабочие тетради, методические пособия и т.д.); в формате, доступном для чтения на электронных устройствах (на персональных компьютерах, планшетах, смартфонах и т.д.); в наглядном виде с помощью макетов, образцов, реальных предметов и средств деятельности.

При реализации программы с целью повышения мотивации обучающихся будет разрабатываться система стимулирующего поощрения достижений, в которой обучающийся, осваивающий программу, будет получать отличительные знаки за освоение каждой ступени программы.

К темам программы разработаны учебно-методические комплекты, использование которого обеспечивает организацию работы с детьми, с одной стороны на доступном уровне, а с другой - на пределе их возможностей и в приемлемом для них темпе.

Обучающийся, завершивший обучение по программе, является охваченным услугой дополнительного образования детей.

Контроль знаний, умений и навыков осуществляется с заданиями разного уровня сложности. карточки с заданиями и схемами разной степени сложности с цветовым сигналом.

Нормативная база.

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
 - Федеральный закон от 31 июля 2020 г. №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Концепции развития дополнительного образования детей, утвержденной распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № Пр-1726-р;
- Федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование», утвержденного протоколом № 16 президиума Совета при

Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам от 24.12.2018;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 3.09.2019 №467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей;

- Федеральный закон от 13 июля 2020 г. №189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 28.12.2022 г.);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- СП 2.4. 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г.№28;

- Методические рекомендации по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (Письмо Министерства просвещения от 31 января 2022 года №ДГ -245\06 «О направлении методических рекомендаций»);

- Методические рекомендации по проектированию и реализации дополнительных общеобразовательных программ (в том числе адаптированных) в новой редакции, Казань: РЦВР, 2023.-с.89.

- Устав образовательной организации.

Ожидаемые результаты

В ходе освоения содержания программы обеспечиваются условия для достижения обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

- осознать свои личные способности, интересы и склонности;
- обрести уверенность в себе и уметь представлять свои возможности;
- чувство гордости за культуру и искусство Родины, своего народа;
- уметь применять полученные знания в собственной технологической творческой деятельности;
- сформированность эстетических чувств, художественно-творческого мышления, наблюдательности и фантазии;
- умение сотрудничать с товарищами в процессе совместной деятельности, соотносить свою часть работы с общим замыслом;
- уметь слушать и понимать высказывания собеседников в группе;
- участвовать в диалоге на занятиях и в жизненных ситуациях;
- отвечать на поставленные вопросы педагога на занятии, товарищей по группе;
- уметь задавать вопросы для корректировки своей деятельности;

- уметь обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций творческих задач данной темы, с точки зрения содержания средств его выражения;
- совершенствовать навыки индивидуальной творческой деятельности;
- сознательное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению болеевысоких и оригинальных творческих результатов;
- использовать полученные умения для работы в домашних условиях;
- проектировать изделия под руководством учителя и самостоятельно, создавать образ в соответствии с замыслом, реализовывать замысел;
- начало профессионального самоопределения, ознакомление с миром профессий, связанных с различными технологиями

Метапредметные результаты

- овладение умением творческого видения с позиций художника, т.е. умением сравнивать, анализировать, выделять главное, обобщать;
- овладение умением вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной творческой работы;
- умение планировать и грамотно осуществлять учебные действия в соответствии с поставленной задачей, находить варианты решения различных художественно-творческих задач;
- умение рационально строить самостоятельную творческую деятельность, умение организовать место занятий;
- формирование умений ставить цель – создание творческой работы, планировать достижение этой цели, создавать вспомогательные эскизы в процессе работы;
- оценивание получающегося творческого продукта и соотнесение его с изначальным замыслом, выполнение по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла;
- решение коммуникативных, познавательных и творческих задач.

Предметные результаты

- Сформированы политехнические знания перспективных и распространенных технологий преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства.
- Приобретен опыт применения политехнических, технологических, прикладных и экологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- Сформированы и применены общие способы организации проектной деятельности и на их основе – технологической культуры, созидательной преобразующей деятельности.
- Знание основных видов народного, декоративно-прикладного творчества, пространственно-визуальных искусств;
- Применение умений, знаний и представлений в процессе выполнения художественно-творческих и технологических работ;
- Способность использовать в практической деятельности различные материалы, технологии и техники;
- Знание основ цветоведения и применение их в художественно-творческой практической деятельности;

- Овладение навыками моделирования, конструирования. самостоятельно организовывать рабочее место в соответствии с особенностями используемого материала и поддерживать порядок на нем во время работы;
- Наблюдать, сравнивать, сопоставлять и анализировать форму предмета;
- На основе усвоенных умений и навыков по всем модулям программы перейти к применению их в творческой деятельности.
- Один из способов проверки ожидаемых результатов, это ведение мониторинга сформированности ключевых компетенций обучающихся в течение учебного года.
- Прохождение промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, в виде тестовых заданий.
- Итогом обучения может быть создание своего творческого портфолио.

Предполагаемые результаты:

К концу 1 года обучения учащиеся должны знать:

- правила поведения в кружке, санитарно-гигиенические требования, правила техники безопасности;
- организацию рабочего места и правила организации труда;
- общие сведения об интерьере, дизайне и современные требования, предъявляемые к интерьеру жилища;
- основы семейного уюта и культуры;
- общие сведения о соблюдении правил личной гигиены, гигиены жилища, животных;
- современную бытовую технику; – современную бытовую технику.

К концу 2 года обучения учащиеся должны знать:

- основные этапы становления моды. Их характерные черты;
- стили в одежде;
- способы обработки поясных, плечевых изделий;
- современную бытовую технику;
- необходимые сведения о культуре одежды;
- основные сведения о комнатных растениях и уходе за ними.

К концу 3 года обучения учащиеся должны знать:

- общие сведения об истории возникновения науки кулинарии;
- основы рационального питания;
- основные способы определения доброкачественности, обработки и хранения пищевых продуктов;
- виды и технологию приготовления различных блюд;
- основные блюда русской национальной кухни;
- безопасные приемы труда, санитарии и гигиены;
- основные правила сервировки стола и поведения за столом.

К концу 4 года обучения учащиеся должны знать:

- основные правила этикета, в том числе цветочного;
- основные сведения о хозяйственно-бытовом труде;

- основные способы экономного использования бытовых электроприборов, экономии воду, удерживания тепла в квартире;
- способы хранения, ремонта, стирки и влажно-тепловой обработки одежды;
- правила и средства ухода за обувью;
- виды, устройство, принцип действия, правила эксплуатации швейных машин и уход за ними;
- назначение и технология выполнения ручных и машинных швов.

5. Учебный план 1 год обучения

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма аттестация/ контроль
	Вводное занятие	2	2	-	Беседа, опрос
	Жилище.	14	1	13	Беседа, контроль, показ
	Интерьер современной квартиры.	38	4	34	Контроль, показ, практическая работа
	История возникновения кулинарии - науки о питании. Физиология питания. Приготовление завтрака.	30	5	25	Беседа, показ, контроль, опрос, практические работы
	Сервировка стола.	10	2	8	Показ, контроль, практические работы
	Обращение с кухонным инвентарем	8	2	6	Беседа, показ, практические работы
	История одежды Развитие моды.	6	2	4	Беседа, показ, контроль, опрос, практические работы
	Пошив изделия . Машинные работы.	14	3	10	Беседа, показ, контроль, практические работы
	Ремонт одежды. Уход	8	1	7	Беседа, показ, опрос,

за одеждой.				практические работы
Культура поведения в семье. Телефонный разговор.	10	2	8	Беседа, показ, самоконтроль, практические работы
Контрольный ЗУН	4	-	4	Контроль
	144	26	118	

6. Содержание программы 1 год обучения

Вводное занятие. 2 часа.

Беседа, ознакомление детей с особенностями кружка. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

Жилище. 14 часов.

1. Беседа «Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению».
2. Беседа «Уход за мебелью в зависимости от её покрытия».
3. Уход за кожей рук, ног, лица. Правила ухода за ногтями, за кожей лица. Маски для лица. Тип кожи.
4. Уход за волосами. Правила ухода за кожей волос. Определение структуры волос.
5. Этикет поведения за столом. Правила поведения за столом.
6. Этикет поведения в общественных местах. Правила поведения в театре, при разговоре, в столовой и др.
7. Обработка земли. Выращивание крупносеменных однолетних цветковых растений

Интерьер современной квартиры. 38 часа.

1. Изготовление поделок к праздникам с использованием разных техник.

История возникновения кулинарии - науки о питании. Физиология питания. Приготовление завтрака. 30 часов.

1. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.
2. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.
3. Обработка овощей. Резание овощей ножом.
4. Экскурсия в школьную столовую.
5. Виды чая. Способы заваривания чая.

6. Холодные напитки. Морс. Виды морсов. Способы приготовления морсов.

7. Правила хранения холодных напитков

8. Приготовление завтраков. Виды.

Сервировка стола. 10 часов.

1. История сервировки стола.

2. Правильное использование салфеток. Виды салфетки.

3. Сервировка стола.

Обращение с кухонным инвентарем. 8 часов.

Кухня. Чистота - залог здоровья. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Ложки и вилки. Правила мытья кухонных приборов. Мытье ложек и вилок. Кухонная мебель.

Назначение кухонной мебели. Стол и стулья. Экскурсия в кабинет СБО. Электробытовые приборы на кухне. Газовая и электрическая плита. Техника безопасности при работе с плитой. Правила ухода за плитой. Холодильник. Назначение холодильника. Правила ухода за холодильником. Викторина «Моя кухня»

История одежды. Развитие моды. 6 часа.

1. История возникновения одежды.

2. Обзор пошив элементов костюмов.

Пошив изделия. Машинные работы. 14 часов.

1. Швейное оборудование (швейная машина, оверлок, утюг и др.). Швейная машина. Виды, строчек.

2. Заправка швейной машины. Заправка верхней, нижней нити. Натяжение нитей, регулировка в зависимости от вида ткани.

3. Стежки, виды обработки. Машинные швы. Применение швов, технология. Стачной шов. Запошивочный шов. Шов «в подгибку». Ручные стежки. Виды, применение ручных швов. Виды обработки изделия. Стачивание, подгибка, соединение зигзагообразной строчкой. Подгибка низа изделия (брюки).

Ремонт одежды. Уход за одеждой. 8 часа.

1. Ремонт одежды. Причины возникновения. Подбор ткани для заплатки. Ручной ремонт, заплатка. Машинный ремонт, заплатка.

2. Уход, хранение, стирка одежды. Правила ухода за форменной одеждой. Хранение и чистка одежды.

3. Пришивание нашивок, пуговиц и шевронов на форменную одежду.

4. Правила пришивания пуговиц с 2, 4 отверстиями. Изготовление образца пришивания пуговиц.

5. Правила пришивания шевронов. Изготовления образца пришивания шевронов.

Культура поведения в семье. Телефонный разговор. 10 часов.

Контроль ЗУН. 4 часа.

5.1. Учебный план 2 год обучения

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма аттестация/ контроль
	Вводное занятие	2	2	-	Беседа, опрос
	Жилище.	24	5	19	Беседа, контроль, показ
	Интерьер современной квартиры.	44	8	36	Контроль, показ, практическая работа
	Приготовление завтрака, обеда и ужина.	28	10	18	Беседа, показ, контроль, опрос, практические работы
	Сервировка стола. Меню.	6	2	4	Показ, контроль, практические работы
	Оборудование кухни. Организация рабочего места. Правила уборки рабочего места после приготовления	6	2	4	Беседа, показ, практические работы
	Правила уборки комнаты. Правила ухода и хранения инвентаря.	8	2	6	Беседа, показ, контроль, опрос, практические работы
	Пошив изделия.	14	3	11	Беседа, показ, контроль,

Машинные работы.				практические работы
Ремонт одежды. Уход за одеждой.	8	1	7	Беседа, показ, опрос, практические работы
Контрольный ЗУН	4	-	4	Контроль
	144	35	109	

6.1. Содержание программы 2 год обучения

Вводное занятие. 2 часа.

Беседа, ознакомление детей с особенностями кружка. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

Жилище. 24 часов.

1. Ручная стирка. Порошок, мыло.
2. Помощники в доме: стиральная машина, ее назначение в хозяйстве.
3. Помощники в доме: утюг, его назначение в хозяйстве.

Интерьер современной квартиры. 44 часов.

1. Изготовление поделок к праздникам с использованием разных техник.

Приготовление завтрака, обеда и ужина. 28 часов.

1. Подготовка к приготовлению блюда.
2. Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи.
3. Выбор посуды, необходимой для приготовления пищи.
4. Обработка продуктов. Мытье продуктов.
5. Тесто.
6. Действия при варке, жарке продукта.
7. Хранение приготовленной пищи

Сервировка стола. Меню. 6 часов.

1. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.
2. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.
3. Сервировка стола для чая.

Оборудование кухни. Организация рабочего места. Правила уборки рабочего места после приготовления. 6 часов.

1. Правила уборки на кухне.

- 2.Моющие средства для кухни.
- 3.Кухонные приборы.
- 4.Ложки и вилки.
- 5.Правила мытья кухонных приборов.
- 6.Кухонная мебель.

Правила уборки комнаты. Правила ухода и хранения инвентаря. 8 часов.

- 1.Представление о назначении жилых комнат. Убранство гостиной, спальни, других жилых помещений.
- 2.«Пусть зеркало расскажет...» История стекла и зеркала. Правила ухода за зеркалами и стеклами.
- 3.Чем убирают квартиру: инвентарь, содержание, хранение.Помощники в доме: пылесос.

Пошив изделия . Машинные работы. 14 часов.

- 1.Згиб брюки. Пошив скатерти, салфетки, фартук, прихватка.

Ремонт одежды. Уход за одеждой.8 часов.

- 1.Складывание белья и одежды.
- 2.Чистка одежды.
- 3.Уход за обувью.

Контрольный ЗУН 4 часа.

5.2. Учебный план 3 год обучения

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма аттестация/ контроль
	Вводное занятие	2	2	-	Беседа, опрос
	Интерьер современной квартиры.	48	10	34	Контроль, показ, практическая работа
	Приготовление завтрака.	38	8	30	Беседа, показ, контроль, опрос, практические работы
	Сервировка стола.	18	2	16	Показ, контроль, практические работы
	Обращение с кухонным инвентарем	8	2	6	Беседа, показ, практические работы
	Пошив изделия.	16	4	12	Беседа, показ, контроль, практические работы
	Культура поведения в семье.	10	2	8	Беседа, показ, самоконтроль, практические работы
	Контрольный ЗУН	4	-	4	Контроль
		144	30	114	

6.2.Содержание программы 3 год обучения

Вводное занятие. 2 часа.

Беседа, ознакомление детей с особенностями кружка. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

Интерьер современной квартиры. 48 часов.

1. Изготовление поделок к праздникам с использованием разных техник.

Приготовление завтрака. 38 часов.

1.Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда.

2.Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата.

3.Обработка овощей. Резание овощей ножом.

4.Экскурсия в школьную столовую.

5.Виды чая. Способы заваривания чая.

6.Холодные напитки. Морс.Виды морсов. Способы приготовления морсов.

7.Правила хранения холодных напитков

8.Проиготовление завтраков. Виды.

Сервировка стола. 18 часов.

1.История сервировки стола.

2.Правильно использование салфеток. Виды салфетки.

3. Сервировка стола.

Обращение с кухонным инвентарем. 8 часов.

Кухня. Чистота-залог здоровья. Правила уборки на кухне. Моющие средства для кухни. Кухонные приборы. Кухонная мебель.

Назначение кухонной мебели. Экскурсия в кабинет СБО. Электробытовые приборы на кухне. Холодильник. Викторина «Моя кухня»

Пошив изделия. 16 часов.

1. Швейное оборудование (швейная машина, оверлок, утюг и др.). Швейная машина. Виды, строчек.

2. Заправка швейной машины. Натяжение нитей, регулировка в зависимости от вида ткани.

3. Стежки, виды обработки. Применение швов, технология. Виды обработки изделия. Стачивание, подгибка, соединение зигзагообразной строчкой. Подгибка низа изделия (юбки).

Культура поведения в семье. 10 часов.

Контроль ЗУН. 4 часа.

5.3. Учебный план 4 год обучения

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма аттестация/ контроль
	Вводное занятие	2	2	-	Беседа, опрос
	Интерьер современной квартиры.	64	12	52	Контроль, показ, практическая работа
	Приготовление завтрака, обеда и ужина.	42	10	32	Беседа, показ, контроль, опрос, практические работы
	Оборудование кухни. Организация рабочего места.	12	2	10	Беседа, показ, практические работы
	Пошив изделия. Машинные работы. Ремонт одежды.	20	3	17	Беседа, показ, контроль, практические работы
	Контрольный ЗУН	4	-	4	Контроль
		144	29	115	

6.3. Содержание программы 4 год обучения

Вводное занятие. 2 часа.

Беседа, ознакомление детей с особенностями кружка. Требования к поведению учащихся во время занятия. Соблюдение порядка на рабочем месте. Соблюдение правил по технике безопасности. Проведение входного контроля.

Интерьер современной квартиры. 64 часов.

1. Изготовление поделок к праздникам с использованием разных техник.

Приготовление завтрака, обеда и ужина. 42 часов.

1. Подготовка к приготовлению блюда.

2. Выбор продуктов, необходимых для приготовления пищи.

3. Выбор посуды, необходимой для приготовления пищи.

4. Обработка продуктов. Мытье продуктов.

5. Тесто.

6. Действия при варке, жарке продукта.

7. Хранение приготовленной пищи

Оборудование кухни. Организация рабочего места. 12 часов.

1. Правила уборки на кухне.

2. Моющие средства для кухни.

3. Кухонные приборы.

4. Ложки и вилки.

5. Правила мытья кухонных приборов.

6. Кухонная мебель.

7. Выбор посуды и столовых приборов при сервировке стола.

8. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола.

9. Сервировка стола для чая.

Пошив изделия. Машинные работы. Ремонт одежды. 20 часов.

1. Згип юбки. Пошив скатерти, салфетки, фартук, прихватка.

2. Складывание белья и одежды.

3.Чистка одежды.

4.Уход за обувью.

Контрольный ЗУН 4 часа.

9.Формы аттестации / контроля и оценочные материалы

Наименование общеобразовательной программы,	Год обучения	Вид контроля (аттестации), сроки	Формы контроля уровня материала (аттестации) освоения
художественно - эстетическая направленность по домоводству «Fly Lady» (1-11кл.)	3	предварительный контроль (сентябрь – октябрь); текущий (декабрь); итоговый (май)	наблюдение и анализ умение владение инструментами по ручной обработке жилья (вытирание мебели от пыли, пересадки цветков) выполнение контрольных заданий; анализ качества выполнения работ по разделам, техникам; защита творческих работ, организация выставок, анализ результативности участия в конкурсах по профилю

10.Список литературы

1. Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне.- М.: Экономика, 2012
2. Ковалев Н.И., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. М.: Советская Россия, 2016.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.
4. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2014.
5. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь.- М.: Центрполиграф, 2015.- 503 с.
- 6.Программа технология. Хотунов Ю.А. Симоненко В.Д.
- 7.<http://pizzaa.ru/>
8. <http://www.povarenok.ru>
9. <http://www.tea.ru/>
10. http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга
11. <http://vkusninka.com>
- 12.https://www.youtube.com/playlist?list=PLPLJUpFxaEzZ7JeiwXz6AicB-8Mq71B_9

Видеоматериалы.

1. Х/ф «Модная штучка» (2014) Режиссёр: Шон Гэррити .
2. Х/ф «Красная королева» (2015). Режиссёр: Алёна Семёнова.
3. Х/ф «Коко Шанель» (2009). Режиссер: КристианДюге.