

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ–
СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ,
«ДЕТСКИЙ ДОМ №24 «АВРОРА»

«Согласованно»

Педагогическим советом

Протокол № 115 от 11.09. 2023года

Приказ

11.09. 2023года

«Утверждаю»

Директор ГКУ «Детский дом №24

Аврора

М.А. Кульгина

«11» сентября 2023г.



**Образовательная программа
дополнительного образования детей
творческого объединения
«Домоводство»**

Тип программы: модифицированная

Направленность: декоративно-прикладное творчество

программа рассчитана на обучающихся в возрасте от 12 до 18 лет

Срок реализации– 1 года

Автор: Авакян Анжела Михайловна

Педагог дополнительного образования

высшей квалификационной категории

**ст. Григорополисская
2023 – 2024**

СОДЕРЖАНИЕ:

I. Целевой раздел

- 1.1. Пояснительная записка. Актуальность программы.
- 1.2. Цели и задачи.
- 1.3. Принципы реализации программы.
- 1.4. Планируемые результаты.

II. Содержательный раздел

2.1. Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения воспитанниками.

2.2. Содержание блоков программы.

III. Организационный раздел

- 3.1. Организация образовательного процесса.
- 3.2. Оценка индивидуального развития детей.
- 3.3. Календарно-тематическое планирование.
- 3.4. Список литературы.

Пояснительная записка.

Актуальность программы

Семейное воспитание детей в условиях детского дома - это одна из наиболее важных, актуальных и сложных проблем воспитательного процесса.

Обучение ребенка ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно-бытовыми навыками не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия домоводства позволяют применять на практике интеллектуальные умения (счет, чтение, письмо), создают богатейшие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы воспитанников, так как организация практических занятий, демонстрируют образцы поведения человека в труде, учат навыкам общения.

Занятия по программе «Домоводство» направлены на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной и семейной жизни, труду на благо своей семьи, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития воспитанников.

Актуальность данной программы очевидна, так как она способствует подготовке воспитанников детского дома к самостоятельной жизни, самообслуживанию и труду, воспитывает эстетический вкус, формирует у детей навыки финансовой грамотности и ведения семейного бюджета.

Программа реализуется в рамках социально педагогической направленности, адаптация воспитанников к жизни в обществе.

Новизна программы заключается в том, что она адаптирует особенности преподавания домоводства к реалиям жизни в Центре, учитывает особенности развития детей-сирот, необходимость получения навыков самообслуживания и умения грамотного ведения домашнего хозяйства для воспитанников таких учреждений. Программа поможет детям изучить финансовую грамотность. Реализация данной программы способна побороть страх у детей Центра перед будущим, учит преодолевать трудности самостоятельной жизни, дает возможность на основе полученных знаний быть хорошим, грамотным, аккуратным хозяином или хозяйкой. Программа направлена на освоение и применение техник и технологий XXI века: в разделах кулинарии, уборке дома, ремонте и уходе за одеждой, технология по вязанию, швейное дело.

Целесообразность программы заключается в том, что она, при условии её выполнения, обеспечивает достижение поставленных целей и задач по воспитанию и подготовке полноценной, творчески развитой личности, способной создать благополучную семью и обеспечить правильное ведение домашнего хозяйства.

Цели и задачи

Актуальность проблемы, ее социальная и практическая значимость определили: цели программы: формирование социально значимых знаний, умений и навыков, способствующих успешной адаптации воспитанников; знаний о

самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи

Образовательные:

-формировать эстетические ориентиры (красиво - не красиво) в практической жизни и их использование в организации быденной жизни;

-учить выполнять бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений; с уходом за вещами, в процессе приготовления пищи, в сервировке столов и уборке помещений;

-воспитать ответственность и нравственное поведения в области экономических отношений в семье, формировать опыт применения полученных знаний и умений для решения элементарных вопросов в области экономики семьи.

Воспитательные:

-воспитать аккуратность и бережливость при приготовлении пищи, ремонте одежды, уборке помещения и при расходовании бюджетных средств семьи;

-воспитать организационно-волевые качества при пошиве одежды и изучении других разделов программы;

-воспитать ориентационные качества: самооценку выполненной работы, интерес к занятиям, в коллективе при прохождении раздела по кулинарии и другие разделы.

В основу программы положены следующие принципы:

-принцип развивающей направленности образовательного процесса, обуславливающий развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;

-принцип преемственности, предполагающий взаимосвязь и непрерывность образования обучающихся на всех этапах обучения;

-принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивающий возможность овладения обучающимися всеми видами доступной им предметно-практической деятельности, способами и приемами познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением.

Планируемые результаты:

В соответствии с требованиями обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования обучающихся.

Предметные результаты:

-проявлять интерес к объектам, созданным и используемым человеком;

-иметь представления о предметах посуды, мебели, продуктах питания, уборочного инвентаря, бытовой техники;

-уметь соблюдать элементарные правила безопасного использования предметов в быту;

-уметь выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома;

-уметь выполнять доступные бытовые виды работ: уборка, стирка, чистка одежды, обуви, сервировка стола, др.

-уметь приготовить простейшие блюда;

-иметь начальные знания финансовой грамотности.

Личностные результаты

-основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;

-работа в коллективе (воспитанник – воспитанник);

-слушание и понимание инструкции педагога;

-формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;

-обращение за помощью и принятие помощи педагога;

-социально-эмоциональное участие доступным способом в процессе общения и совместной деятельности;

-владение правилами поведения в учебной ситуации;

-уважительное отношение к окружающим: взрослым, детям.

Содержательный раздел.

Общая характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения воспитанниками.

Обучение воспитанников, ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Содержание блоков программы.

Техника безопасности.

Моя квартира. Правила безопасности в помещении. Обращение с бытовыми приборами. Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовыми приборами, инвентарем для уборки. Техника безопасности и правила поведения воспитанников на занятиях. Техника безопасности при работе на швейной машине.

Технология ведения дома.

Уборка помещения.

Уборка мебели. Уборка с поверхности стола остатков еды и мусора.

Вытирание поверхности мебели. Соблюдение последовательности действий при мытье поверхностей мебели: наполнение таза водой, приготовление тряпок, добавление моющего средства в воду, уборка предметов с поверхности, вытирание поверхности, вытирание предметов интерьера, раскладывание предметов интерьера по местам, выливание использованной воды.

Уборка пола. Сметание мусора на полу в определенное место.

Заметание мусора на совок. Соблюдение последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Различение основных частей пылесоса.

Подготовка пылесоса к работе. Чистка поверхности пылесосом. Соблюдение последовательности действий при уборке пылесосом: подготовка пылесоса к работе, установка регулятора мощности, включение (вставление вилки в розетку; нажатие кнопки), чистка поверхности, выключение (поворот рычага; нажатие кнопки; вынимание вилки из розетки), отсоединение съемных деталей пылесоса.

Соблюдение последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Мытье стекла (зеркала). Соблюдение последовательности действий при мытье окна: наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уход за комнатными растениями

Растения в доме, их виды. Назначение. Уход за декоративными растениями, посуда. Интерьер комнаты с растениями. Практические работа: полив, уход, формирование кроны. Огород на подоконнике.

Уход за вещами.

Починка одежды.

Починка одежды. Мелкий ремонт. Пришивание пуговицы. Устройство швейной машины. Правила заправки нити, выбора иголки и нити. Прямая строчка, строчка «зигзаг» на швейной машине.

Кулинария.

Обращение с кухонным инвентарем. Обращение с посудой. Различение предметов посуды для сервировки стола (тарелка, стакан, кружка, ложка, вилка, нож), для приготовления пищи (кастрюля, сковорода, чайник, половник, нож). Узнавание (различение) кухонных принадлежностей (терка, венчик, овощечистка, разделочная доска, шумовка, дуршлаг, половник, лопаточка, пресс для чеснока, открывалка и др.). Различение чистой и грязной посуды. Очищение остатков пищи с посуды. Замачивание посуды. Протираание посуды губкой. Чистка посуды. Ополаскивание посуды. Сушка посуды.

Различение бытовых приборов по назначению (блендер, миксер, тостер, электрический чайник, комбайн, холодильник и др.). Знание правил техники безопасности при пользовании электробытовым прибором. Соблюдение последовательности действий при пользовании электробытовым прибором.

Накрывание на стол. Выбор посуды и столовых приборов. Раскладывание столовых приборов и посуды при сервировке стола. Соблюдение последовательности действий при сервировке стола: накрывание стола скатертью, расставление посуды, раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток, расставление блюд.

Приготовление пищи.

Продукты питания. Узнавание (различение) напитков (вода, чай, сок, какао, лимонад, компот, квас, кофе). Узнавание напитка по упаковке. Узнавание

(различение) молочных продуктов (молоко, йогурт, творог, сметана, кефир, масло, мороженое). Узнавание упаковок с молочным продуктом. Знание (соблюдение) правил хранения молочных продуктов.

Узнавание (различение) мясных продуктов, готовых к употреблению (колбаса, ветчина) и требующих обработки. Знакомство со способами обработки (приготовления) мясных продуктов. Знание (соблюдение) правил хранения мясных продуктов.

Знание (соблюдение) правил хранения рыбных продуктов. Узнавание(различение) муки и мучных изделий, готовых к употреблению (хлеб, батон, пирожок, булочка, сушки, баранки, сухари) и требующих обработки (приготовления) (макаронные изделия (макароны, вермишель, рожки).

Знакомство со способами обработки (приготовления) мучных изделий.

Узнавание (различение) кондитерских изделий (торт, печенье, пирожное, конфета, шоколад). Знание (соблюдение) правил хранения кондитерских изделий. Приготовление блюда.

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами).

Соблюдение последовательности действий при варке продукта: включение электрической плиты, набирание воды, закладывание продукта в воду, постановка кастрюли на конфорку, установка таймера на определенное время, выключение электрической плиты, вынимание продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта: включение электрической плиты, наливание масла, выкладывание продукта на сковороду, постановка сковороды на конфорку, установка таймера на определенное время, перемешивание/переворачивание продукта, выключение электрической плиты, снятие продукта.

Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката: включение электрической духовки, смазывание противня, выкладывание полуфабриката на противень, постановка противня в духовку, установка таймера на определенное время, вынимание противня из духовки, снятие выпечки, выключение электрической духовки.

Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.

Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутерброда: выбор продуктов (хлеб, колбаса, помидор, масло), выбор кухонного инвентаря

(тарелка, доска, нож), нарезание хлеба, нарезание колбасы, нарезание помидора, намазывание хлеба маслом, сборка бутерброда. Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата: выбор продуктов, выбор кухонного инвентаря (салатница, ложка, нож, доска, открывалка, тарелки), очистка вареных овощей, нарезка овощей кубиками, нарезка зелени, добавление соли, растительного масла, перемешивание продуктов.

Организационный раздел

Организация образовательного процесса

Методы, позволяющие на занятиях усвоить умения и навыки:

- беседа
- практикум
- ролевые игры
- экскурсии

Приемы организации детей в процессе работы:

Работа группой.

Индивидуальная работа с детьми.

Приемы обучения детей:

- Показ или демонстрация способа действия с объяснением.
- Использование дидактических средств.
- Использование инструкций для выполнения задания.
- Пояснение, разъяснение.
- Применение ИКТ.
- Вопросы к детям.

Типы занятий:

- Комбинированный;
- Первичного ознакомления с материалом;
- Усвоение новых знаний;
- Закрепление, повторение.

Сроки реализации программы:

Программа рассчитана на один год обучения, возраст воспитанников составляет от 12 до 18 лет.

Режим и продолжительность занятий.

Занятия с воспитанниками проводятся в определенные дни недели, согласованные с сеткой занятий учреждения. Занятия проводятся в оборудованном кабинете домоводства, где имеются: методический материал и другое необходимое оборудование.

1 год обучения – 12 ч. - в неделю; 3 раза в неделю 1 - группа (по 2 часа), 3 раза в неделю 2 - группа (по 2 часа.)

Оценка индивидуального развития детей.

Предлагаемая оценка индивидуального развития детей разработана с целью оптимизации образовательного процесса. Система мониторинга содержит все разделы программы, что позволяет комплексно оценить качество образовательной деятельности и по необходимости индивидуализировать его для достижения достаточного уровня освоения каждым ребенком содержания образовательной программы учреждения.

Таблицы оценки индивидуального развития детей заполняются дважды в год: в начале и конце учебного года для проведения сравнительного анализа.

УЧЕБНО ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
Объединения «Домоводство»
Для детей с 12 – 16 лет

№ п/п	Содержание тем	Всего	Теория	Практика	Дата.
I.	Вводное занятие.	2	2		
	1.1 Организационная работа. Инструктаж по техники безопасности.	2	2		13.09.23
II.	Технология введения дома.	16	4	12	
	2.1 Навыки и правило в быту. Гигиенические требования к жилью. Практическая работа.	2	0,5	1,5	15.09.23 18.09.23
	2.2 Пользование бытовыми и электроприборами в быту и их назначения. Правила безопасности при выполнении различных видов работ. Практическая работа	2 2	0,5 0,5	1,5 1,5	20.09.23 22.09.23
	2.3 Влажная уборка. Уборка ванной комнаты. Сантехнический ремонт. Навыки домашнего обустройство.	2 2 2 2	0,5 0,5 0,5 0,5	1,5 1,5 1,5 1,5	25.09.23 27.09.23 29.09.23 02.10.23
	2.4 Уход за вещами. Химические вещества и их назначения в быту. Санитарно-гигиенические требования при пользовании химических веществ. Практическая работа.	2	0,5	1,5	04.10.23
	Практические навыки по вязанию крючком	58	14,5	43,5	
III.	3.1 Материалы и инструменты Виды вязания и их назначения Инструктаж по ТБ	2	0,5	1,5	06.10.23
	3.2 Основные приемы вязание крючком	2 2	0,5 0,5	1,5 1,5	09.10.23 11.10.23

	Образцы и схемы	2	0,5	1,5	13.10.23
		2	0,5	1,5	16.10.23
		2	0,5	1,5	18.10.23
		2	0,5	1,5	20.10.23
3.3	Вязание мотивов по кругу Прибавление и убавление петель	2	0,5	1,5	12.10.23
		2	0,5	1,5	14.10.23
		2	0,5	1,5	17.10.23
		2	0,5	1,5	19.10.23
		2	0,5	1,5	21.10.23
		2	0,5	1,5	24.10.23
3.4	Вязание квадратных мотивов Прибавление и убавление петель	2	0,5	1,5	23.10.23
		2	0,5	1,5	25.10.23
		2	0,5	1,5	27.10.23
		2	0,5	1,5	01.10.23
		2	0,5	1,5	03.11.23
		2	0,5	1,5	08.11.23
		2	0,5	1,5	10.11.23
3.5	Техника соединение мотивов способом соединительного столбика	2	0,5	1,5	13.11.23
		2	0,5	1,5	15.11.23
		2	0,5	1,5	17.11.23
		2	0,5	1,5	20.11.23
		2	0,5	1,5	22.11.23
		2	0,5	1,5	24.11.23
3.6	Вязанные украшения для одежды	2	0,5	1,5	27.11.23
		2	0,5	1,5	29.11.23
		2	0,5	1,5	01.12.23
	Обслуживающий труд. Кулинария.	28	10,5	17,5	
4.1	Теоретические навыки. Организация приготвление пищи. Гигиенические требование рабочего места	2	2		04.12.23
4.2	Составления меню на завтрак. Теоретическая практическая работа. Сервировка стола на завтрак.	2	0,5	1,5	08.12.23
4.3	Правила заваривания чая. Правила работы с горячей посудой и жидкостью Практическая работа	2	0,5	1,5	11.12.23
4.4	Приготовление бутербродов.	2	0,5	1,5	13.12.23

	Практическая работа. Правила по технике безопасности.				
4.5	Составления меню на обед. Теоретическая практическая работа. Сервировка стола на обед.	2	0,5	1,5	15.12.23
4.6	Теоретические навыки. Приготовление первых блюд Приготовление вторых блюд	2	2		18.12.22
4.7	Теоретические навыки приготовления салатов. Приборы и продукты. Правила по технике безопасности	2	05	1,5	20.12.23
4.8	Теоретические навыки. Приготовление компотов и напитков	2	0,5	1,5	22.12.23
4.9	Приготовление фруктовой нарезки. Приборы и продукты. Правила по ТБ.	2	0,5	1.5	25.12.23
4.10	Составления меню на ужин. Теоретическая практическая работа. Сервировка стола.	2	0.5	1,5	27.12.23
4.11	Правила хранения готовой пищи. Теоретическая практическая работа	2	0,5	1,5	29.12.23
4.12	Теоретические навыки. Приборы и виды рыб. Приготовление блюд из рыбы.	2	2		10.01.24
4.13	Теоретические навыки. Приготовление блюд на ужин	2	2		12.01.24
4.14	Правила хранения сухих и консервированных продуктов	2	2		15.01.24
V	Швейное дело.	66	17	49	
	5.1 Повторение Материалы и инструменты Инструктаж по ТБ	2	0,5	1.5	17.01.24

5.2	Ремонт и пошив носков и одежды.	2	0,5	1,5	19.01.24
	Пришивания фурнитуры.	2	0,5	1,5	18.01.24
	Правила по технике безопасности	2	0,5	1,5	22.01.24
5.3	Виды пуговиц и их назначения.	2	0,5	1,5	24.01.24
	Правила пришивания пуговиц.	2	0,5	1,5	26.01.24
		2	0,5	1,5	29.01.24
5.4	Ремонт распоровшихся швов на одежде	2	0,5	1,5	31.01.24
	Практическая работа.	2	0,5	1,5	02.02.24
		2	0,5	1,5	05.02.24
5.5	Элементы машиноведения и работа на швейной машине. Уход за швейной машиной. Правила ТБ на швейной машине.	2	0,5	1,5	07.02.24
5.6	Правила начала и окончания работы на швейной машине. Упражнения на швейной машине	2	0,5	1,5	09.02.24
		2	0,5	1,5	12.02.24
		2	0,5	1,5	14.02.24
		2	0,5	1,5	16.02.24
5.7	Пошив наволочек Виды наволочек и их назначения Виды ткани, расчет ткани для пошива. Материалы и инструменты	2	0,5	1,5	19.02.24
5.8	Мерки для построения чертежа Крой наволочки с клапаном	2	0,5	1,5	21.02.24
			0,5	1,5	26.02.24
5.9	Пошив наволочки бельевым швом	2	0,5	1,5	28.02.24
		2	0,5	1,5	29.02.24
		2	0,5	1,5	01.03.24
		2	0,5	1,5	04.03.24
		4	0,5	1,5	
5.10	Лоскутное шитье Виды лоскутного шитья. История лоскутного шитья Материалы и инструменты	4	4		06.03.24
5.11	Изготовление шаблонов.	4	1	3	08.03.24
	Геометрические фигуры	4	1	3	11.03.24
	Составления эскиза из шаблонов	4	1	3	13.03.24

	Крой ткани по шаблону				
5.12	Сшивание лоскутков Цветовое сочетание ткани	4	1	3	15.03.24
		4	1	3	18.03.24
		4	1	3	20.03.24
		4	1	3	22.03.24
		4	1	3	25.03.24
		4	1	3	27.03.24
		4	1	3	29.03.24
5.13	Прихватки. Виды прихваток и их назначения. Виды ткани, расчет ткани для пошива Практическая работа.	4	1	3	01.04.24
5.14	Крой квадратной прихватки. Практическая работа.	4	1	3	05.04.24
		4	1	3	03.04.24
5.15	Отделочная работа прихватки	4	1	3	05.04.24
		4	1	3	08.04.24
5.16	Крой круглой прихватки. Практическая работа.	4	1	3	10.04.24
		4	1	3	12.04.24
5.17	Отделочная работа прихватки.	4	1	3	15.04.24
		4	1	3	17.04.24
5.18	Фартуки. Виды фартуков и их назначения. Снятие мерок для построения чертежа. Практическая работа.	4	1	3	19.04.24
		4	1	3	22.04.24
		4	1	3	24.04.24
5.19	Выбор ткани. Раскрой и пошив фартука. Практическая работа.	4	1	3	26.04.24
		4	1	3	29.04.24
		4	1	3	03.05.24
5.20	Пошив фартука. Проведения примерки. Практическая работа.	2	0.5	1.5	06.05.24
		2	0.5	1.5	08.05.24
		2	0.5	1.5	10.05.24
		2	0.5	1.5	13.05.24
		2	0.5	1.5	15.05.24
		2	0.5	1,5	17.05.24
5.21	Отделочная работа фартука	2	0.5	1.5	20.05.24
		2	0.5	1,5	22.05.24
		2	0.5	1,5	24.05.24
		2	0.5	1,5	27.05.24
		2	0.5	1,5	28.05.24
		2	0.5	1,5	29.05.24

VI.	Итоговое занятие	2	2		31.05.24
------------	-------------------------	----------	----------	--	----------

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Содержание тем	Всего	Теория	Практика
I.	Вводное занятие.	2	2	
II.	Технология ведения дома	16	4	12
III.	Практические навыки по вязанию крючком.	58	14,5	43,5
IV.	Обслуживающий труд. Кулинория	28	10,5	17,5
V.	Швейное дело.	66	17	49
VI.	Итоговое занятие.	4	4	
	Всего:	448	156	292

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Обслуживающий труд – Лабзина А Я. Издательство «Просвещение»1981

Трудовое обучение – Савельева Н.В. Москва «Просвещение» 1990

Швейное дело

Учись шить - Р.И.Егорова, В.П.Монастырская Москва-1988

Искусство красиво одеваться - Ерзинкова Н.В. Рига- 1992

Полная энциклопедия женских рукоделий. Издательство Г.Гуляма- 1992

Трудовое обучение 7 кл.- П.Р.Агутова,В.А.Полякова Москва. Просвещение-1990

Кружок - конструирования и моделирования одежды- Л.Пибнеку , Чижикова-Москва. Просвещение-1990

Швейное дело 7=8 кл. Г.Г.Мозговая, Г.Б.Картушина. Издательство. Просвещение-1990

Творческое объединения «Умелые ручки»

УЧЕБНО ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Для мальчиков 10 -16 лет

		Содержание тем	Всего	Теория	Практика	Дата.
I	1.1	Вводное занятие.	2	2		12.09.23
		Организационная работа. Ведение в курс. Инструктаж по охране труда				
II	2.1	Творческая самостоятельная работа детей	12	3	9	
	2.2	Поделки по замыслу детей	2	0,5	1,5	13.09.23
			2	0,5	1,5	14.09.23
			2	0,5	1,5	19.09.23
		2	0,5	1,5	21.09.23	

III	Поделки из гипса		16	3	13	
	3.1	Инструменты и материалы	2	0,5	1,5	26.09.23
		Правило работы - ТБ	2	0,5	1,5	28.10.23
		Изготовление поделок из гипса	2	0,5	1,5	03.10.23
	3.2	Окрашивание готовых изделий из гипса.	2	0.5	1.5	05.09.23
			2	0.5	1,5	10.10.23
3.3	Составление сюжетной композиции из готовых изделий из гипса	2	0.5	1.5	12.10.23	
		2	0.5	1.5	17.10.23	
3.4	Оформление сюжетной композицию в рамку	2	0,5	1,5	19.10.23	
IV	Поделки из природного материала		18	4,5	13,5	
	4.1	Сбор природного материала Экскурсия	2	0,5	1,5	24.10.23
	4.2	Поделки из природного материала. Коллективная работа.	2	0.5	1,5	26.10.23
			2	0,5	1,5	31.10.23
			2	0,5	1,5	02.11.23
			2	0,5	1,5	07.11.23
4.3	Сбор природного материала Экскурсия	2	0,5	1,5	09.11.23	
4.4	Поделки из природного материала	2	0,5	1,5	14.11.23	
		2	0,5	1,5	16.11.23	
		2	0,5	1,5	21.11.23	
V	Изделия из шпагата		36	4	32	
	5.1	Украшение из шпагата	2	0.5	1.5	23.11.23
		Знакомство с разными видами шпагата	2	0.5	1,5	28.11.23
		Правило работы со шпагатом - ТБ	2	0,5	1,5	30.11.23
	5.2	Ваза для цветов	2	0.5	1,5	05.12.23
			2	0.5	1.5	07.12.23
			2	0,5	1.5	12.12.23
			2	0.5	1.5	14.12.23
	5.3	Навыки плетение из шнура, тесьмы, лент	2	0.5	1.5	19.12.23
			2	0,5	1,5	21.12.23
2			0.5	1,5	26.12.23	
2			0.5	1.5	28.12.23	
5.5	Изделия из шпагата	2	0.5	1,5	16.01.24	
		2	0.5	1.5	18.01.24	

			2	0,5	1,5	23.01.24	
			2	0,5	1,5	25.01.24	
	5.6	Творческая работа по замыслу детей	2	0,5	1,5	30.01.24	
			2	0,5	1,5	01.02.24	
			2	0,5	1,5	04.02.24	
	Навыки изготовление изделий из газетных трубочек		36	9	27		
VI	6.1	Инструменты и материалы Правило работы ТБ Техника скручивание газетных трубочек	2	0,5	1,5	08.02.24	
			2	0,5	1,5	13.02.24	
			2	0,5	1,5	15.02.24	
			2	0,5	1,5	20.02.24	
			2	0,5	1,5	22.02.24	
			2	0,5	1,5	27.02.24	
				2	0,5	1,5	29.02.24
	6.2	Техника изготовление изделий из газетных трубочек	2	0,5	1,5	05.03.24	
			2	0,5	1,5	07.03.24	
			2	0,5	1,5	12.03.24	
			2	0,5	1,5	14.03.24	
			2	0,5	1,5	15.02.24	
	6.3	Оформление изделий из газетных трубочек	2	0,5	1,5	19.03.24	
			2	0,5	1,5	21.03.24	
	6.4	Творческая работа детей по своему замыслу	2	0,5	1,5	26.03.24	
			2	0,5	1,5	28.03.24	
			2	0,5	1,5	02.04.24	
			2	0,5	1,5	04.04.24	
		Выжигание по дереву (по ткани)		18	4,5	13,5	
	VII	7.1	Инструменты и материалы Правило работы - инструктаж Пробные работы	2	0,5	1,5	09.04.24
2				0,5	1,5	11.04.24	
						16.04.24	
7.2		Выжигание по замыслу детей	2	0,5	1,5	18.04.24	
			2	0,5	1,5	23.04.24	
			2	0,5	1,5	25.04.24	
			2	0,5	1,5	30.04.24	
			2	0,5	1,5	02.05.24	
			2	0,5	1,5	07.05.24	
			2	0,5	1,5	14.05.24	
	Работа с нетрадиционными материалами		10	2,5	7,5		
VIII	8.1	Инструменты и материалы Правило работы - инструктаж Поделки и изделия из нетрадиционных материалов	2	0,5	1,5	16.05.24	
			2	0,5	1,5	16.05.24	

	8.2	Творческая работа по своему замыслу	2	0.5	1.5	21.05.24
			2	0.5	1.5	23.05.24
			2	0.5	1,5	28.05.24
IX		Итоговая работа	2	2		30.05.24

УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Содержание тем.	Всего.	Теория	Практика
I.	Вводное занятие.	2	2	
II	Творческая самостоятельная работа	12	3	9
III	Поделки из гипса	16	3	13
IV	Поделки из природного материала	18	4,5	13,5
V.	Изделие из шпагата	36	4	32
VI.	Изделие из газетных трубочек	36	9	27
VII.	Выжигание по дереву (по ткани)	18	4,5	13,5
VIII	Работа с нетрадиционными материалами	10	2,5	7,5
IX	Итоговая работа	2	2	
	Итого	172	40	132

СПИСОК ЛИТЕРАТУРА

Нефедова К.П. Дом. Какой он? – М.: «ГНОМ», 2004.

Нуждина Т.Д. Энциклопедия для малышей. Чудо – всюду. – Ярославль: «Академия развития», «Академия К», 1998.

Планета – наш дом. Авторы – составители Белавина И.Г., Найденская Н.Г., М.; «Лайда», 1995.

Детская Энциклопедия – Совместное производство журнала «MASS «САШКО»