Краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Железногорский детский дом»

Согласовано:
на общем собрании
педагогических работников
« 26 » сентября 2023 г.
Протокол ПС № 1/23 - 24

Утверждаю:
Директор КГКУ «Железногорский
детский дом»
_____/Е.М.Гой

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

студии

«Академия домоводства»

Социально - педагогического направления

Срок реализации программы:
1 год (2023 -2024 г.г.)

Адресат программы: от 7 до 18 лет

Составитель:
Педагог дополнительного
образования
Краева Наталья Аркадьевна

г. Железногорск
2023 г.

Паспорт образовательной программы

Название программы	Дополнительная образовательная программа социально – педагогической направленности «Академия домоводства»
Учреждение, реализующее программу	Краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Железногорский детский дом»
Адрес	Красноярский край, г.Железногорск, ул.Восточная, 19а
Вид программы по степени авторства	модифицированная
Автор программы	Краева Наталья Аркадьевна, педагог дополнительного образования КГКУ «Железногорский детский дом»
Аннотация	Программа разработана для воспитанников детского дома. И предполагает работу с такими материалами как различные ткани, соломка, продукты питания и другие
Год разработки программы	2021г.
Кем и когда одобрена программа	одобрена на общем собрании педагогических работников (Протокол ПС №1-19/20 от 28.08. 2019г.)
Программа одобрена в новой редакции	Решением общем собрании педагогических работников (Протокол ПС №3-23/24 от 26. 09.2023г.)
Направленность программы	Социально - педагогическая
Направление (вид) деятельности	Досуговая
Вид программы по уровню усвоения содержания	Базовый
Особенности состава обучающихся	Охват детей по возрастам 7-18 лет Разновозрастные группы, с участием обучающихся с ОВЗ
Срок реализации программы	1 год
Вид программы в зависимости от территориальных особенностей	учрежденческая

1.1. Пояснительная записка.

В современных условиях очень важно подготовить воспитанников детского дома как девочек, так и мальчиков к самостоятельной жизни, связанной в дальнейшем с трудовой деятельностью. Поэтому необходимо своевременно выявлять творческий потенциал детей. Рукоделие и кулинария одни из самых старейших занятий человечества, которые родились и развивались вместе с ним. Умение готовить, мастерить своими руками закладывалось в детстве. Наличие таких умений у детей считалось результатом хорошего воспитания. До сих пор эти занятия остаются любимыми для многих людей зрелого возраста, а для кого-то становятся профессией. Они дают возможность отдохнуть и расслабиться после напряженного темпа современного жизни, снять стресс и усталость. Кроме того, позволяют создавать что-то уникальное. Не зря самыми ценными подарками считаются изделия ручной работы. Ведь человек, создавая их, вкладывает частичку своей души. Рукоделие и кулинария включают в себя много разнообразных видов ручного труда, способствуют развитию мелкой моторики рук, что является мощным стимулом для развития мыслительной активности и интеллекта детей, а также коррекции психического развития воспитанников.

Дополнительная образовательная программа «Академия домоводства» составлена на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федерального закона от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях ребенка в Российской Федерации»;- «Концепцией развития дополнительного образования детей», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р; «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196; «Целевой моделью развития региональных систем дополнительного образования детей», утвержденной Приказом Минпросвещения России от 03.09.2019 № 467;- Письмом Минпросвещения России от 1.08.2019 № ТС-1780/07 «О направлении эффективных моделей дополнительного образования для обучающихся с ОВЗ»; Федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями); Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 г. №26. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»», а также на основании нормативно-правовых актов министерства образования Красноярского края, локальных актов учреждения.

Направленность программы: социально - педагогическая.

Актуальность: Занятия в студии «Академия домоводства» будут способствовать формированию знаний и умений, способствующих социализации и адаптации воспитанников детского дома к жизни в обществе, культуре здорового образа жизни, позитивного имиджа профессий сферы общественного питания, швейной отрасли, подготовке к самостоятельной жизни через развитие коммуникативных и социальных навыков. Помимо этого, занятия будут способствовать выработке таких качеств, как усидчивость, трудолюбие, умение анализировать, самостоятельно мыслить.

Отличительная особенность программы: комплексность - сочетание нескольких тематических модулей, освоение каждого из которых предполагает работу с конкретным

видом материала, и их взаимозаменяемость (возможность хронологически поменять местами), возможность использования программы для разного возрастного контингента воспитанников, учитывает знания, умения, навыки и включает разделы необходимые для самостоятельной жизни: «Вкусные истории» занятия по кулинарии, «Мастерская рукоделия» - швейное дело, «Уютный дом» - украшение дома.

Адресат программы: дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, являющиеся воспитанниками КГКУ «Железногорский детский дом» в возрасте от 7 до 18 лет.

Объем программы: 180 часов

Форма обучения: очная

Методы обучения: словесный (устное изложение, беседа, рассказ и т.д.); наглядный (показ видео и мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.); практический (выполнение работ по инструкционным картам, схемам и др.); объяснительно-иллюстративный; репродуктивный; частично-поисковый; исследовательский; фронтальный; групповой; индивидуальный.

Тип занятий: теоретический, комбинированный, практический.

Формы проведения занятий: практические занятия, выставки, ярмарки, игры, праздники, конкурсы, мастер-классы, проекты.

Срок освоения программы: 1 год.

Режим занятий: 2 раза в неделю 3часа «Вкусные истории» и 2 часа «Мастерская рукоделия» или «Уютный дом». Общее количество часов в неделю – 5 ч.

Особенности организации образовательного процесса: группы обучающихся разновозрастные, объединенные в студию, с возможностью включения в программу на любом этапе ее реализации (в данном случае обучающийся осваивает программу по индивидуальном учебному плану). В соответствии с Федеральным законом № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, организовывается обучение и воспитание обучающихся с ОВЗ как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах и группах.

1.2. Цели и задачи программы

Цель: Формирование социально значимых знаний, умений и навыков, способствующих успешной постинтернатной адаптации воспитанников детского дома

Задачи:

Обучающие:

- обучить практическим навыкам, приемам, умениям создавать собственные изделия в кулинарии, швейном деле и при создании работ для уюта из соломки;
- формировать опыт применения полученных знаний и умений для решения вопросов домоводства;
- познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, с техникой безопасности при выполнении различных видов работ;
- познакомить с профессиями сферы общественного питания, швейной отрасли;

- обеспечить равный доступ к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Развивающие:

- развить жизненные компетенции, позволяющие достичь самостоятельности в решении повседневных жизненных задач;
- развить вкус, общую культуру личности;
- развить умение давать оценку своей работе.

Воспитывающие:

- воспитать коммуникативную культуру, внимание и уважение к людям, терпимость к чужому мнению;
- привить любовь к труду.
- привить навыки работы в группе, поощрять доброжелательное отношение друг к другу;
- воспитать бережливость, экологическую сознательность;
- сформировать качества личности - настойчивость, терпение, аккуратность в труде.

1.3. Содержание программы.

Учебно - тематический план студии «Академия домоводства»

	Название раздела (тематического блока)	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
I модуль «Вкусные истории»		**108**	**21.5**	**86.5**	
1	Вводное занятие. Техника безопасности и санитарные нормы при работе в кабинете «Домоводство».	3	2	1	опрос
2	Хлеб, его значение. Бутерброды.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
3	Приготовление блюд из овощей.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
4	Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
5	«Кулинарный поединок»	3	0.5	2.5	Кроссворд, анализ практической работы
6	Приготовление первых блюд.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
7	Приготовление вторых блюд. Русская кухня.	9	1.5	7.5	анализ практической работы
8	Тесто. Виды теста. Изделия из него.	48	8	40	анализ практической работы
9	Основы этикета. Сервировка стола. Украшение блюд.	3	1	2	тест
10	Правильное питание.	3	2	1	опрос
11	«Кулинарный поединок». Итоговое занятие.	3	0.5	2.5	Викторина, анализ практической работы
II модуль «Мастерская рукоделия» (швейное дело)		**48**	**9**	**39**	
1	Вводное занятие.	2	0.5	1.5	опрос
2	Материаловедение.	2	0.5	1.5	наблюдение
3	Виды стежков и строчек. Оборудование.	4	1	3	анализ практической работы

4	Ремонт одежды и уход за ней	6	1.5	4.5	анализ практической работы
5	Изделия из ткани.	24	6	18	анализ практической работы
6	Мягкая игрушка	8	2	6	анализ практической работы
7	Конкурс «Ученик мастера». Выставка.	2	0.5	1.5	викторина, анализ практической работы
	III модуль «Уютный дом » (аппликация из соломки)	**24**	**6.5**	**17.5**	
1	Вводное занятие.	2	1	1	опрос
2	Уютный дом. Волшебный мир соломки. Заготовка и обработка соломки.	2	0.5	1.5	соревнование
3	Технологические особенности выполнения работ способом аппликации «по деталям».	2	0.5	1.5	анализ практической работы
4	Оформление готовой работы: фон, окантовка работы.	2	0.5	1.5	анализ практической работы
5	Изготовление аппликации на произвольную тему.	6	1	5	самооценка
6	Изготовление коллективной работы.	8	1	7	самооценка
7	Выставка. Подведение итогов.	2	2	0	самооценка

Содержание учебного плана

I модуль «Вкусные истории» (кулинария)

Тема 1. Вводное занятие. Техника безопасности и санитарные нормы при работе в кабинете «Домоводство».
Теория. Содержание работы кружка. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.
Практика. Экскурсия на кухню детского дома.

Тема 2. Хлеб и его значение. Бутерброды.
Теория. Хлеб и его значение в питании человека. Разнообразие хлеба. Бутерброды, их виды. Работа с технологическими картами.
Практика. Приготовление простых бутербродов, горячих, рулетов из лаваша.

Тема 3. Приготовление блюд из овощей.
Теория. Разнообразие овощей и блюд из них. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Виды обработки. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Салаты. Работа с технологическими картами.
Практика. Нарезка овощей для салатов. Приготовление салатов. Салат из свежих овощей: огурца, томата, лука; салат из моркови с чесноком; салата с овощами и яйцами.

Тема 4. Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.
Теория. Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон. Происхождение и производство макаронных изделий - пасты. Технологические карты.
Практика. Приготовление рассыпчатой гречневой каши. Приготовление пасты «Болоньезе», макароны по-флотски.

Тема 5. «Кулинарный поединок» промежуточный контроль.
Теория. Командная работа. Ответить на вопросы кулинарной викторины. Подвести итог.
Практика. Приготовить спагетти с сыром, используя технологическую карту. Подвести итог практической работы, общий итог.

Тема 6. Приготовление первых блюд.
Теория. Разнообразие супов, щей, борщей. Питательная ценность, польза супов. Знакомство с разными способами приготовления супов. Технологические карты.
Практика. Приготовление супа с рыбными консервами, крем – супа из брокколи.

Тема 7. Приготовление вторых блюд. Русская кухня.
Теория. История русской кухни, разнообразие современной кухни, традиция гостеприимства на Руси. Разнообразие вторых блюд. Правила обработки мяса, рыбы, птицы. Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения. Признаки доброкачественной рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам...). Первичная обработка. Правила оттаивания. Способы разделки. Технологические карты.
Практика. Приготовление вторых блюд: запекание курицы под сыром, варка пельменей, запекание рыбы под «шубой».

Тема 8. Тесто. Виды теста. Изделия из него.

Теория. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки.
Разные виды теста. Разнообразие изделий из теста. Особенности приготовления разных видов теста и его назначение. Технологические карты.
Практика. Приготовление изделий из жидкого блинного теста, дрожжевого теста, слоеного теста, песочного, бисквитного, пельменного теста.

Тема 9. Основы этикета. Сервировка стола. Украшение блюд.
Теория. Правила сервировки стола. Основные, вспомогательные приборы. Столовая посуда. Знакомство с правилами этикета за столом, в гостях.
Практика. Накрыть стол для чаепития для всей группы.

Тема 10. Правильное питание.
Теория. Беседа о правильном и здоровом питании. Определение понятий: жиры, углеводы, белки, калории.
Практика. Составление рациона питания, с учетом питательности и калорий продуктов.

Тема 11. Итоговое занятие «Кулинарный поединок»
Теория. Викторина.
Практика. Соревнование по одной из тем между участниками кружка, предложенных самими воспитанниками. Подведение итогов. Награждение победителей. Чаепитие.

II модуль «Мастерская рукоделия» (швейное дело)

Тема 1. Вводное занятие
Теория. Знакомство с задачами курса, перспективами деятельности по программе. Инструктажи по ТБ. Правила поведения в мастерской.
Практика: экскурсия по выставке мастерских детского дома. Презентация достижений воспитанников объединения «Творческие россыпи» предыдущих лет.

Тема 2. Материаловедение
Теория. Классификация волокон натурального происхождения. Основные свойства х/б тканей. Определение лицевой и изнаночной сторон. Окраска, рисунок.
Практика: работа с образцами ткани, определение по внешнему виду и на ощупь вида ткани. Определение лицевой, изнаночной сторон, проведение опытов с образцами.

Тема 3. Виды стежков и строчек. Оборудование.
3.1 Оборудование: швейные машинки, оверлок, утюг, манекен
Теория. Инструменты и оборудование. Техника безопасности. Устройство. Подготовка швейной машинки к работе. Уход за швейной машинкой: чистка, смазка. Технология стачного щва.
Практика. Работа на швейной машине. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение стачного шва.

3.2 Ручные стежки
Теория. Стежки постоянного и временного назначения.
Практика: Применение стежков временного назначения. Технология выполнения.

Тема 4. Ремонт одежды и уход за ней.
4.1 Фурнитура

Теория. Что такое фурнитура. Способы пришивания фурнитуры.
Практика. Пришивание 2-х, 4-х дырочных пуговиц и на ножке различными способами.

4.2 Ремонт одежды по распоровшемуся шву.
Теория. Изучение технологии мелкого ремонта одежды – распоровшегося шва.
Практика. Сметывание распоровшегося места швом вперед иголка, выполнение стачного шва с закрепками с помощью швейной машинки, удаление сметочного шва, проведение ВТО – влажно тепловой обработки утюгом.

4.3 Ремонт джинсов с помощью заплат.
Теория. Виды заплат. Использование декоративных нашивок в качестве заплат. Декоративные заплаты из различных остатков ткани. Технология ремонта.
Практика. Пришивание декоративных заплат из джинсовых остатков на колени.

Тема 5. Изделия из ткани.
5.1 Игольница «Шляпка».
Теория. Подбор необходимых материалов: ткань, картон, поролон, клей. Выкройка. Долевая нить. Раскрой. Последовательность сборки.
Практика. Используя готовую выкройку раскроить детали игольницы. С помощью ручной иглы, используя швы: вперед иголку и потайной изготовить тулью, поля шляпки и соединить детали между собой.
5.2 Прихватка.
Теория. Назначение. Технология изготовления прихватки. Изготовление выкройки. Стежка.
Практика. Построение выкройки. Подбор материалов. Выкраивание. Сметывание. Стежка. Сборка изделия. ВТО.

5.3 Подушка – игрушка.
Теория. Технология выполнения. Просмотр и выбор изделия. Изготовление выкройки. Работа с технологической картой.
Практика. Подбор ткани. Раскрой подушки по выкройке. Сметывание и стачивание. Набивание изделия для придания объёмной формы. Применение потайного стежка для скрепления шва. Декорирование.

5.4 Эко сумка.
Теория. Эко сумка – сумка из холста. Назначение, охрана природы. Технология изготовления эко сумки. Выкройка. Работа с технологической картой.
Практика. Изготовление сумки. Выкраивание деталей. Сметывание и сшивание элементов. Изготовление ручек сумки и соединение с сумкой.
Декорирование: роспись акриловыми красками.

5.5 Текстильные тапочки.
Теория. Технология выполнения тапочек. Последовательность выполнения.
Работа с технологической картой. Выкройка.
Практика. Подбор ткани. Построение выкройки. Раскрой по выкройке. Сметывание и сшивание элементов. Соединение деталей, обработка края.

Тема 6. Мягкая игрушка.
Теория. История возникновения игрушек. Технология изготовления игрушек из лоскутков.
Практика. Подбор ткани. Изготовление выкройки. Раскрой деталей по выкройке. Сшивание деталей игрушки, декорирование.

Тема 7. Конкурс «Ученик мастера». Выставка. Подведение итогов.
Теория. Викторина.
Практика. Работа с фурнитурой, пришивание пуговиц.
Выставка работ учащихся. Подведение итогов.

III модуль «Уютный дом » (аппликация из соломки)

Тема 1. Вводное занятие.
Теория. Знакомство с детьми, их интересами. Знакомство детей с программой объединения, правилами поведения в мастерской, пожарной безопасности, эвакуации при ЧС. Установка на психологически комфортную работу, на положительный настрой. Организация рабочего места. Экскурсия по выставке творческого объединения «Творчески россыпи».

Тема 2. Уютный дом. Волшебный мир соломки.
Теория. Уют в доме. Как его создать. Украшение дома с помощью панно из соломки. История соломки. Особенности соломки различных зерновых культур. Разнообразие окраски и переливчатый блеск соломки. Знакомство с работами и техника их выполнения. Заготовка и обработка соломки. Особенности строения стебля (средней и нижней его части) зерновых культур. Инструменты. Техника безопасности при работе с режущими и колющими инструментами.
Практика. Подготовка соломки для аппликации. Нарезка отрезков – трубочек, распарывание трубочек. Подготовка соломенных пластин.

Тема 3. Способы работы с соломкой «по - деталям».
Теория. Технологические особенности выполнения работ способам « по деталям».
Практика. Выполнение работы способом по деталям.

Тема 4. Оформление готовой работы.
Теория. Фон (цветной картон, бархатная бумага, ткань, спил дерева, окрашенный в темный цвет). Окантовка работы. Рамки (картонные, из природного материала, бросового материала, дерева).
Практическая работа. Изготовление паспорту, рамки из картона, соломки, бросового материала.

Тема 5. Изготовление аппликации из соломки на произвольную тему.
Теория. Выбор работы. Разработка эскиза. Подготовка материалов, Т.Б.
Практика. Выполнение аппликации способом «по деталям».

Тема 6. Изготовление коллективной работы с воспитанниками на заданную тему.
Теория. Выбор темы для коллективной работы, обсуждение. Подготовка материалов. Т.Б.
Практика. Выполнение работы с соблюдением технологии. Контроль качества готовой работы.

Тема 7. Выставка. Подведение итогов.
Теория. Подготовка работ воспитанников к итоговой выставке в объединении «Творческие россыпи».
Практика. Изготовление этикеток. Размещение панно на выставочных поверхностях. Презентация воспитанниками своих работ. Анализ работ выставки. Подведение итогов.

1.4. Планируемые результаты.

В результате освоения программы предполагается, что воспитанники должны овладеть следующими знаниями, умениями и навыками.

Личностные результаты:

- проявление познавательного интереса и активности в области кулинарии, швейного дела и ДПИ;
- овладение установками, нормами и правилами организации труда;
- начальное самоопределение в сфере общественного питания, швейной отрасли;
- нравственно - эстетическая ориентация;
- готовность к самостоятельным действиям;
- экологическое сознание, знание основ правильного питания, ЗОЖ, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, здоровьесберегающих технологий.

Метапредметные результаты:

- развитие способности оценивать результаты собственной деятельности и деятельности других воспитанников;
- развитие умений по организации самостоятельной деятельности;
- умение осуществлять поиск информации используя разные ресурсы
- участие в проектной деятельности;
- умение выбрать наиболее эффективные способы для получения результатов при изготовлении различных изделий по кулинарии, шитью, декорированию;
- соблюдение норм и правил культуры труда, правил безопасности в соответствии с изучаемыми технологиями;
- умение работать в команде, учитывая позицию других, организовывать сотрудничество; проявлять инициативу, принимать решения;

Предметные результаты:

- осуществлять поиск рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии, обработки тканей, оформления помещений;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни, столовой изделиями собственного изготовления: прихватки, полотенца, фартуки, скатерти, салфетки, панно из соломки. Поддерживать правильное санитарное состояние;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами. Проводить первичную обработку овощей, выполнять их нарезку, готовить первые, вторые блюда, бутерброды и изделия из разных видов теста. Сервировать стол для приема пищи, соблюдать этикет.
- готовить швейную машинку к работе: наматывать нитки, заправлять верхнюю и нижнюю нити, регулировать её, выполнять машинные строчки прямые с поворотом, закрепкой и швы: стачной вразутюжку, стачной взаутюжку, накладной с открытым и закрытым срезом.
- строить и читать выкройки фартука, косынки, прихватки, игольницы и т.д.;
- определять лицевую и изнаночную стороны ткани;
- выполнять ручные швы вперед иголку, через край и т.д.;
-готовить ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии, сметывать, строчить, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом, ВТО, осуществлять контроль качества;
- изготавливать мягкую игрушку, интерьерную куклу;
- обрабатывать соломку, готовить пластинки для аппликации;
- создавать панно из соломки способом «по деталям».

2.1. Календарный учебный график

п/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
1	15.09	Вводное занятие «Мастерская рукоделия»	2	18.30 – 20.00	беседа	Швейная мастерская	опрос
2	16.09	Вводное занятие «Вкусные истории»	3	15.50 – 18.10	беседа	Кабинет домоводства	опрос
3	22.09	Вводное занятие «Уютный дом»	2	18.30 – 20.00	беседа	Кабинет ДПТ	опрос
4	23.09	Хлеб, его значение. Приготовление простых бутербродов	3	15.50 – 18.10	беседа, практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
5	29.09	Материаловедение		18.30 – 20.00	беседа, практическая работа	Швейная мастерская	наблюдение
6	30.09	Приготовление горячих бутербродов	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
7	6.10	Оборудование. Швейные машины.	2	18.30 – 20.00	беседа	Швейная мастерская	викторина
8	7.10	Рулетики из лаваша с сыром	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
9	13.10	Ручные стежки.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
10	14.10	Приготовление блюд из овощей. Салат из свежих овощей, морковь с чесноком.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
11	20.10	Ремонт одежды. Фурнитура.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
12	21.10	Салат «Оливье».	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
13	27.10	Ремонт распоровшегося шва.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
14	28.10	Салат «Грибной».	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
15	3.11	Заплаты.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы

16	10.11	Уютный дом. Волшебный мир соломки. Обработка соломки.	2	18.30 – 20.00	Беседа, практическая работа	Кабинет ДПТ	Соревнование кто больше обработает соломинок
17	11.11	Блюда из круп. Рассыпчатая гречневая каша.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
18	17.11	Аппликация способом «по деталям»	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Кабинет ДПТ	анализ практической работы
19	18.11	Блюда из макарон. Макароны по – флотски.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	наблюдение
20	24.11	Оформление готовой работы	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Кабинет ДПТ	самооценка
21	25.11	Паста «Болоньезе»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
22	1.12	Изделия из ткани. Игольница.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	наблюдение
23	2.12	«Кулинарный поединок»	3	15.50 – 18.10	конкурс	Кабинет домоводства	анализ практической работы
24	8.12	Прихватка.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	самооценка
25	9.12	Первые блюда. «Шахтерский суп»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
26	15.12	Прихватка.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Кабинет ДПТ	анализ практической работы
27	16.12	Суп с рыбными консервами.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
28	22.12	Аппликация на произвольную тему	2	18.30 – 20.00	самостоятельная работа	Кабинет ДПТ	анализ практической работы
29	23.12	Щи.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
30	29.12	Аппликация на произвольную тему	2	18.30 – 20.00	самостоятельная работа	Кабинет ДПТ	самооценка
31	30.12	Вторые блюда. Русская кухня. Пельмени.	3	15.50 – 18.10	Мастер-класс	Кабинет домоводства	опрос
32	12.01	Аппликация на произвольную тему	2	18.30 – 20.00	самостоятельная работа	Кабинет ДПТ	самооценка
33	13.01	Курица, запеченная под сыром.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы

34	19.01	Подушка-игрушка	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ
35	20.01	Рыба под «шубой»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ
36	26.01	Подушка-игрушка	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ
37	27.01	Тесто. Блины.	3	15.50 – 18.10	видео урок	Кабинет домоводства	опрос
38	2.02	Подушка-игрушка	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
39	3.02	Оладьи.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
40	9.02	Эко-сумка «Шопер»	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	наблюдение
41	10.02	Песочное печенье.	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
42	16.02	Эко-сумка «Шопер»	2	18.30 – 20.00	мастер- класс	Швейная мастерская	анализ практической работы
43	17.02	Пирожное «Муравьиная горка»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
44	24.02	Пирожное «Картошка»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ работы
45	2.03	Эко-сумка «Шопер»	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	конкурс работ
46	3.03	Хворост	3	15.50 – 18.10	видео урок	Кабинет домоводства	самооценка
47	9.03	Текстильные тапочки	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
48	10.03	Мягкие вафли	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
49	16.03	Текстильные тапочки	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
50	17.03	Торт «Зебра»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
51	23.03	Текстильные тапочки	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
52	24.03	Шоколадные маффины	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы

53	30.03	Панно из соломки к 9 мая.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Кабинет ДПТ	анализ практической работы
54	31.03	Панкейки	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
55	6.04	Панно из соломки к 9 мая.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Кабинет ДПТ	анализ практической работы
56	7.04	Пицца	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
57	13.04	Панно из соломки к 9 мая.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Кабинет ДПТ	анализ практической работы
58	14.04	Рыбный пирог с консервами	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
59	20.04	Панно из соломки к 9 мая.	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Кабинет ДПТ	анализ практической работы
60	21.04	Заливной пирог с капустой	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
61	27.04	Итоговое занятие «Уютный дом». Выставка.	2	18.30 – 20.00	выставка	Кабинет ДПТ	самооценка
62	28.04	Пончики	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
63	4.05	Мягкая игрушка	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
64	5.05	Вареники с творогом	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
65	11.05	Мягкая игрушка	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
66	12.05	Яблочный пирог «Шарлотка»	3	15.50 – 18.10	практическая работа	Кабинет домоводства	анализ практической работы
67	18	Мягкая игрушка	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы
68	19.05	Основы этикета.	3	15.50 – 18.10	беседа	Кабинет домоводства	тест
69	25.05	Мягкая игрушка	2	18.30 – 20.00	практическая работа	Швейная мастерская	анализ практической работы

70	26.05	Правильное питание	3	15.50 – 18.10	беседа	Кабинет домоводства	опрос
71	1.06	Конкурс «Ученик мастера». Итоговое занятие «Мастерская рукоделия».	2	18.30 – 20.00	конкурс	Швейная мастерская	анализ практической работы
72	2.06	«Кулинарный поединок». Итоговое занятие «Вкусные истории»	3	15.50 – 18.10	конкурс	Кабинет домоводства	анализ практической работы

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение: занятия по кулинарии проводятся в кабинете «Домоводство» - 28 кв.м. и состоит из двух комнат по 14 кв.м. кухни и столовой. Кабинет имеет хорошее естественное освещение за счет
больших окон. Учебный кабинет оборудован разделочными столами, подвесными шкафами для хранения посуды и инвентаря, электрической плитой, вытяжным шкафом, посудомоечной машиной,
холодильником, микроволновой печью, мультиваркой и мелкими бытовыми приборами - миксер, вафельница, электрочайник.

Обязательное условие проведения занятий – соблюдение санитарно – гигиенических требований. Выполнение правил личной гигиены, чистоты помещения, рабочих мест.

Продукты для проведения практических занятий приобретаются
за счет спонсорских средств.

В швейной мастерской (15кв.м) проводятся занятия по рукоделию. Рабочие места имеют настенное дополнительное освещение. Учебный кабинет оснащен необходимым оборудованием и материалами: швейные машинки, оверлок, утюг, гладильная доска, манекен, швейные принадлежности (иглы, ножницы, сантиметры, нитки и др.). Зеркало. Книжные полки с тематической литературой и журналами. Шкафы для хранения тканей.

Для занятий аппликацией из соломки используется кабинет декоративно - прикладного творчества (14 кв.м.). Имеет дополнительное настенное освещение. Помещение оборудовано полками для книг, разработок, методической и дидактической литературы, столами, стульями, тумбами по количеству учащихся, канцелярскими принадлежностями и инструментами для проведения практических занятий.

Информационное обеспечение: телевизор, музыкальный центр, компьютер, фотокамера.

2.3. Форма аттестации

Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов: педагогический анализ по результатам просмотра детских работ, грамоты, дипломы, сертификаты, полученные воспитанниками за участие в профильных конкурсах и выставках.

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов:

- итоговая выставка работ воспитанников в мастерской детского дома «Творческие россыпи»;
- портфолио творческих достижений детей (грамоты, дипломы, сертификаты и др.);
- банк работ воспитанников за учебный год по творческим модулям «Мастерская рукоделия» и «Уютный дом», «Поваренная книга», составленная руками детей в модуле «Вкусные истории»;
- хроника «Академии домоводства» (фотоальбом)

2.4. Оценочные материалы

- тесты;
- викторины, кроссворды, головоломки;
- конкурсы: «Ученик мастера», «Кулинарный поединок»;

- положения выставок

2.5. Список литературы

1. Гомозова Ю.Б. Калейдоскоп чудесных ремесел. Ярославль: Академия развития, 1998.
2. Комарова Т.С. Методика обучения изобразительной деятельности конструированию. М.: Просвещение, 1985.
3. Лобачевская О.А., Кузнецова Н.М. Возьми простую соломку. Минск: Полымя, 1997.
4. Федотов Г.Я. Узоры разнотравия. М: Просвещение, 1992.
5. Лобачевская О. Плетение из соломки. Культура и традиции, 2000.
6. Сазонова Л. Плетение и аппликация из соломки. М: «Ч.А.О. и К»,2002.
7. Артамонова Е. Симпатичные самоделки. М: Эксмо, 2006.
8. Учебники «Технология» под. ред. Симоненко 5-7 кл., М Вента - Графф, 2001
9. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 1983
10. Разносолы деревенской кухни. Голованов А.Э., М: Росаграпром – издат 1989
11. Денисова Л.Ф. Изысканный лоскут. Техника. Приемы. Изделия: Энциклопедия.- М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА.- 96 с.: ил. – (Золотая библиотека увлечений)
12. Вышивка шелковыми лентами: Техника. Приемы. Изделия/ Пер. с ит. – М.: АСТ – ПРЕСС, 2003.-160с.: ил.- (энциклопедия)
13. Митителло К.Б. Картины в технике аппликации. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 64 с.: ил.
14. Гандертон Л. Энцоклопедия рукоделий / Пер. с англ. А. Дергача. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 192 с.: ил.
15. Майорова Ю.А. ПОДЕЛКИ. Мастерим вместе с детьми. Н.Новгород ЗАО «Издательство «Доброе слово» 2010.
16. Павлова О.В. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, игры и т.д. Волгоград: Учитель, 2007.