

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4 г. Балтийска

Принято
на педагогическом совете
29 июня 2018 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №4
Л.Н. Чапля
29 июня 2018 года
Приказ № 197 от 29 июня 2018 года



**Дополнительная общеразвивающая программа
кружка «Культура быта» на 2018 – 2019 учебный год**

Направленность: художественная

Возраст учащихся 11-14 лет

Срок реализации программы 2 года.

Учитель: Якунина Елизавета Диановна

I квалификационная категория.

г. Балтийск
2018

1. Пояснительная записка

Дополнительная образовательная программа «Культура быта» по целевой направленности является прикладной, по содержанию несёт социально-педагогическую направленность.

Программа является авторской. Составление программы – это педагогический проект. Автором были изучены многие программы и методические пособия по внеурочной деятельности школьников: государственная программа «Культура быта» М. «Просвещение», 1986 г, «Примерная программа внеурочной деятельности. Начальное и основное образование» под ред. В. А. Горского М «Просвещение» 2010 г, пособие «Кружок кулинарии и культуры быта» под ред. Г.С. Листовой М. «Просвещение» 2007, пособие «Обучение мастерству рукоделия» 5-9 классы, автор-составитель Е.А. Гурбина, Волгоград, «Учитель», 2008. На основании чёткого понимания цели, задач и их актуальности в современном обществе был проанализирован банк идей, отобрана и разработана оптимальная идея: составлено содержание учебного материала, продуманы структурные элементы программы, оптимальные методы, приёмы, средства обучения, современные педагогические технологии, способствующие реализации новых ФГОС.

Актуальность программы вызвана потребностью современного общества в духовно-нравственном, культурно-этическом, эстетическом воспитании молодого поколения, основными направлениями учебно-воспитательного процесса школы (в частности, укрепление здоровья школьников, духовно-нравственное воспитание молодого поколения, развитие одарённых детей и др.). Программа составлена с учетом возрастных, психологических особенностей детей, их интересов.

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьника. Эта задача может быть реализована на занятиях по кулинарии – раздел «Культура питания». Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью. Также в содержании данного курса сквозной линией проходит художественно-этико-эстетическое развитие учащихся: от оформления кулинарных блюд до создания изделий декоративно-прикладного искусства, реализуемое через разделы: «Обустройство жилища. Изделия декоративно-прикладного искусства для украшения дома», «Культура внешнего вида и поведения».

Программа направлена на нравственное совершенствование личности школьника, формирование у них толерантных отношений в быту и трудовой деятельности, подготовку к жизни в социуме в условиях рыночной экономики. В этом заключаются **отличительные особенности данной программы от уже существующих программ.**

Программа даёт представление о целях, задачах, конкретизирует содержание тем, даёт распределение часов по разделам курса и последовательность их изучения, спроектированы ожидаемые результаты обучения.

Содержание дополнительной образовательной программы направлено на выполнение цели и задач.

Главная цель: всестороннее развитие ребёнка как компетентной личности путём включения его в различные виды деятельности: учёба, познание, личностное развитие, ценностные ориентации, коммуникация, творческая деятельность, профессиональный выбор.

Задачи:

- Развитие мотивации личности к познанию и творчеству, интереса к предмету «Технология»;
- формирование и развитие творческих способностей учащихся;
- Углубление технологических знаний и умений;
- выявление, развитие и поддержку талантливых учащихся;
- Создание условий для всестороннего развития личности ребёнка;
- Создание условий для творческой самореализации школьников;
- Интеллектуальное и духовное развитие;
- Художественно-эстетическое, культурно-этическое воспитание учащихся;
- Обеспечение духовно-нравственного, гражданско-патриотического, военно-патриотического, трудового воспитания учащихся;

- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья учащихся;
- Обеспечение эмоционального благополучия ребёнка; удовлетворение индивидуальных потребностей учащихся в интеллектуальном, художественно-эстетическом, нравственном и интеллектуальном развитии
- Формирование общей культуры учащихся;
- Профессиональную ориентацию учащихся;
- Выполнение социальных задач: подготовка умелой, культурной, экономической, умеющей ориентироваться и находить своё место в социуме девушки - будущей хозяйки дома.

Возраст обучающихся 11-14 лет. Общий объем программы 136 часов (34 учебных занятий по 2 часа 1 раз в неделю и самостоятельная подготовка в каникулярный период по 2 часа в неделю). Срок реализации программы – 2 учебный года.

В содержании программы выделены разделы:

I – Культура питания

II - Массовые мероприятия (подготовка и проведение мероприятий).

III - Культура современного молодого человека

IV – Мир профессий

V– Обустройство жилища. Изделия декоративно-прикладного искусства для украшения дома.

В программу второго года обучения входит раздел **Интерьер квартиры.**

Каждый раздел включает в себя теоретические сведения и практические работы. Основная форма организации учебного процесса – это учебное занятие. Программа отражает содержание, цели и задачи обучения, воспитания и развития учащихся, дает распределение учебных часов по разделам, темам и последовательность их изучения, с учетом возрастных особенностей учащихся, логики учебного процесса, интересов школы (участие в массовых мероприятиях).

Программа предполагает использование современных образовательных технологий, которые отражены в принципах обучения (индивидуальность, доступность, преемственность), в том числе электронное обучение, в формах и методах обучения (активных методах дистанционного обучения, дифференцированного обучения, занятиях, конкурсах, соревнованиях, экскурсиях, походах и т.д.), методах контроля и управления образовательным процессом (анализе результатов деятельности детей), средствах обучения (перечне необходимого оборудования, инструментов и материалов в расчете на каждого обучающегося в дифференцированном обучении, конкурсах, экскурсиях, выставках, фестивалях и т.д.), средствах обучения (материальная база кабинета, дидактический материал, наличие инструментов и материалов и др.)

Форма и методы работы: рассказ, рассказ - объяснение, беседа, практические упражнения, практические работы, конкурсы, соревнования, демонстрация моделей одежды, игры (деловые, ситуационные), решение кроссвордов, ситуационных задач, экскурсии и другие.

Формы и методы выбираются в зависимости от темы, цели, задач занятия, они направлены на стимулирование познавательной деятельности обучающегося.

Главное в учебном занятии – выявление опыта детей, включение их в сотрудничество, активные поиск знаний и их обобщение.

Структура учебного занятия:

I этап – Организационный.

Задача: Подготовка детей к работе.

II этап – Проверочный.

Задача: Устранение пробелов в знаниях и их коррекция.

III этап – Подготовительный.

Задача: Обеспечить мотивацию обучения и принятие цели занятия.

IV этап – Основной.

Задача: Усвоение новых знаний, проверка понимания, закрепление знаний, обобщение знаний. Ознакомление новыми знаниями и умениями, выполнение тренировочных упражнений.

V этап – Контрольный.

Задача: Выявление качества и уровня полученных знаний и умений, их коррекция.

VI этап – Итоговый.

Задача: Дать анализ и оценку достижения цели занятия, наметить перспективу работы.

Таким образом, каждый этап занятия отличается друг от друга сменой вида деятельности, содержанием, конкретными задачами.

Ожидаемые результаты изучения программы:

1. Повышение мотивации к изучению предмета «Технология» и успеваемости у слабых учащихся, продвинутой – у сильных учащихся (призовые места в массовых мероприятиях, повышение социальной активности).
2. Проявление познавательной активности, интересов в предметной технологической деятельности.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы
4. Бережное отношение к своему здоровью.
5. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
6. Способность к самооценке своих способностей для труда в различных сферах.
7. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Развитие коммуникативных способностей. 8.
9. Овладение знаниями и умениями по разделам содержания программы.

Приемы, методы занятий выбираются в соответствии с возрастными особенностями обучающихся, целью и задачами занятия. основополагающий метод – практический, самостоятельная работа учащихся. Применяются активные методы организации учебно-воспитательного процесса, способствующие повышению познавательной деятельности учащихся: постановка проблемы, ее обсуждение, решение задач (этикетных и др.), кроссвордов, демонстрация моделей, конкурс, блиц - турнир, занятия творчества, открытые занятия, выставки, экскурсии, устные журналы, праздники и т.д.

1. Формы подведения итогов по разделам программы:

I – Культура питания	Кулинарные конкурсы, «Юные хозяйшки», «Вкусная викторина».
II – Изделия ДПИ для украшения дома	Выставочные экспонаты. Итоговая выставка работы учащихся. Подарки.
III – Массовые мероприятия	Фестиваль – конкурс «Детство без границ». Областной конкурс Звезды Балтики. Школьная выставка «Наше творчество». Конкурс «Вечное слово» и другие.
IV – Этикет современного молодого человека	Блиц - турнир «Этикет и мы». Показ моделей «Стили в современной одежде», мастер-класс «В салоне красоты»
V – Мир профессий	Тестирование. Анкетирование. «В блеске своего таланта»
Итоговое занятие	Беседа за чашкой чая.

2. Формы занятий, планируемых при изучении разделов программы.

Раздел программы	Форма занятий
I – Культура питания	Беседа, беседа за чашкой чая, практическая работа, ролевая игра, конкурс, рассказ, игровые формы.
II – Обустройство жилища. Изделия декоративно-прикладного искусства для украшения дома	Экскурсия, выставка, демонстрация, беседа, рассказ, практическая работа, упражнения, проекты.
III – Массовые мероприятия	Практическая работ, экскурсия, решение

	этикетных задач, участие в школьных, муниципальных и региональных мероприятиях.
IV – Культура современного человека	Конкурсы, демонстрация моделей, беседа, ролевые игры, мастер-класс.
V – Мир профессий	Беседа, тестирование, рассказ

Формы подведения итогов реализации программы:

1. Итоговое занятие в конце изучения каждого раздела, в конце года. (занятия в активной, нестандартного форме) :
 - Занятие – Кулинарный конкурс.
 - «Вкусная викторина»
 - Выставки работы учащихся
 - Участие в массовых мероприятиях разного уровня: международный конкурс – фестиваль «Детство без границ», «Звёзды Балтики» и др.
 - Ролевые игры по теме «Этикет»
 - Решение ситуационных задач.
 - Демонстрация моделей «Стили в современной одежде»»
2. Мониторинг успешности учащихся.
3. Участие кружковцев в массовых мероприятиях различных уровней
4. Проектная деятельность. Исследовательская работа.
5. Олимпиады по технологии.

Учебно-тематический план 1 – го года обучения.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество часов		самоподготовка
			теоретические	практические	
1.	Вводное занятие.	2	2	-	-
2.	Раздел 1. Культура питания.	26	8	16	2
2.1	Физиология питания.	2	2	-	
2.2	Рациональное питание.	2	2	-	
2.3	Оборудование кухни.	2	2	-	
2.4	Блюда здорового рациона.	12	-	10	2
2.5	Сервировка стола.	2	-	2	
2.6	Поведение в гостях.	2	2	-	
2.7	Эстетика в кулинарии.	2	-	2	
2.8	Конкурс «Юные хозяйшкки».	2	-	2	
3.	Раздел 2. Массовые мероприятия (подготовка выставочных экспонатов, участие в конкурсах, выставках, посещение мероприятий).	18	2	12	4
3.1	Современные виды декоративно-прикладного искусства.	6	2	4	
3.2	Подготовка к районному фестивалю «Детство без границ».	10	-	6	4

3.3	Посещение массового мероприятия.	2	-	2	
4.	Раздел 3. «Культура современного молодого человека»	14	2	8	4
4.1	Культура одежды.	2	2	-	
4.2	Школьные причёски.	2	-	2	
4.3	Конкурс «Мода-2015»	2	-	2	
4.4	Школьный этикет.	4	2	-	2
4.5	Поведение в семье.	2	2	-	
4.6	Конкурс «Этикет и мы».	2	-	2	
5.	Раздел 4. «Мир профессий».	2	2	-	
5.1	Типы профессий.	2	2	-	
6.	Раздел 5. Конкурс «Мисс Золушка – 2015».	4			
6.1	Подготовка к конкурсу.	2	2	-	
6.2	Конкурс «Мисс Золушка – 2015».	2	-	2	
7.	Раздел 3. Обустройство жилища. Изделия ДПИ для украшения дома.	2	-	2	--
	Всего	68 часов			

34 урока

Учебно-тематический план 2 – го года обучения.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество часов		самоподготовка
			теоретические	практические	
1.	Вводное занятие.	2	2	-	-
2.	Раздел 1. Культура питания.	20	4	12	4
2.1	Интерьер кухни.	2	1	1	
2.2.	Экология и здоровье.	2	1	1	
2.3	Рациональное питание. Блюда здорового рациона.	14	2	8	4
2.5	Сервировка стола.	2	-	2	
	Раздел 2. Интерьер квартиры.	8	4	4	
3.1	Интерьер комнаты девушки-подростка.	8	4	4	
4.	Раздел 3. Массовые мероприятия (подготовка выставочных экспонатов, участие в конкурсах, выставках, посещение мероприятий).	18	2	14	2
4.1	Подготовка к районному фестивалю «Детство без	14	2	10	2

	границ».				
4.3	Участие в массовом мероприятии.	4	-	4	
5.	Раздел 4. «Культура современного молодого человека»	6	1	5	
5.1	Культура одежды. Гардероб девушки.	2	0,5	1,5	
5.2	Девичьи причёски.	2	0,5	1,5	
5.3	Мастер-класс «В салоне красоты»	2	-	2	
5.	Раздел 5. «Мир профессий».	2	2	-	
5.1	Самопознание.	2	2	-	
7.	Раздел 3. Обустройство жилища. Изделия ДПИ для украшения дома.	12	4	6	2
	Всего:	68			

34 урока

Содержание изучаемого курса первого года обучения.

Введение

Правила техники безопасности при работе на кухне и изготовлении изделий декоративно-прикладного искусства.

Раздел I «Культура питания»

Общие правила безопасных приемов работы санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оборудование кухни. Продукты питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины вода. Их значение для организма. Калорийность пищи. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ.

Основы рационального питания. Режим питания школьника. Вредные вещества, содержащиеся в продуктах питания. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Сохранение витаминов при термической обработке продуктов. Технологии приготовления блюд здорового рациона (с использованием овощей). Салаты из свежих и вареных овощей. Блюда с использованием овощей: капусты, картофеля. Значение фруктов в питании (яблоки). Столовая посуда и столовые приборы: Правила сервировки стола. Особенности сервировки стола к обеду, ужину, празднику. Обеду. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. История этикета: первая книга по этикету «Юности честное зерцало».

Учащиеся должны знать:

Санитарно-гигиенические правила при работе на кухне. Оборудование кухни. Питательная ценность продуктов питания. Режим питания школьника. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Технология приготовления простейших блюд из овощей. Столовые приборы и посуда. Правила сервировки стола к завтраку, полднику, ужину. Правила этикета за столом.

Учащиеся должны уметь:

- Проводить санитарно-гигиенические мероприятия в помещении кабинета кулинарии
- Находить рецепты блюд, отвечающих принципам рационального питания
- Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни
- Сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, полднику
- Оформлять стол к празднику
- Уметь вести себя соответственно правилам этикета за столом

- Готовить простейшие блюда здорового рациона.

II раздел – Массовые мероприятия

Учащиеся должны уметь:

- Применить полученные знания и практические навыки при изготовлении выставочных и методических экземпляров – изделий ДПИ.
- Принять активное участие в массовых мероприятиях различных уровней (школьный – муниципальный – региональный).

Раздел III– Обустройство жилища. Изделия декоративно-прикладного искусства для украшения дома

Цель: Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками работы с различными материалами, направленными на воспитание художественно-эстетического вкуса.

Задачи:

1. Обучающие:
 - Обучать практическим навыкам работы в различных техниках ДПИ
 - Формировать интерес к ДПИ
 - Развивать художественный вкус и ориентировать на качество изделия
2. Воспитательные:
 - Способствовать воспитанию творческой активности
 - Формировать чувство самоконтроля
3. Развивающие:
 - Способствовать развитию логического мышления
 - Содействовать формированию всесторонне развитой личности
4. Мотивационные:
 - Создавать атмосферу комфорта, доброжелательности на занятиях
 - Развивать активную деятельность
5. Социально-педагогические:
 - Формирование общественной активности
 - Реализация в социуме.

Значение жилища для человека. Влияние бытовых условий на здоровье человека, его настроение и работоспособность. Требования к жилищу: чистота, порядок, удобные предметы интерьера, чистый воздух, свет, тепло и уют. Интерьер жилых помещений. Их комфортность. Декоративное оформление помещений дома изделиями собственного изготовления. Элементы интерьера: мебель, освещение, использование тканей, ковры, обои, комнатными растениями, оформление картинами и другими предметами декоративно-прикладного искусства.

Создание уюта в доме – обязанность хозяйки. Различные виды декоративно-прикладного искусства. Традиционные виды рукоделия: вышивка, роспись по ткани, вязание, лоскутное шитье и др. Современные виды ДПИ: коллажи, декупаж, гильоширование и др.

Современные вид декоративного искусства – объёмные изделия из кожи. Инструменты, материалы для работы с кожей: кусочки кожи, клей «Момент», режущие инструменты. Технология изготовления объёмных изделий из кожи: создание эскиза для панно, обводка деталей по шаблонам, вырезание, жаренье кожи, склеивание деталей, оформление работы.

Современный вид художественной обработки ткани – гильоширование. Материалы и инструменты для выжигания по ткани. Создание эскизов для салфеток «Ришелье». Приемы безопасной работы при работе с выжигательным прибором. Технология изготовления салфеток «Ришелье» для сервировки чайного, кофейного стола.

Ручная вышивка простейшими вышивальными швами: тамбурный, стебельчатый. Инструменты, материалы для вышивки. Правила техники безопасности, санитарии и гигиены при выполнении вышивки (гигиена глаз, правильная посадка). Технология выполнения изделия (салфетка, паспарту): создание эскиза, перевод рисунка через копировальную бумагу на ткань (на ткань нанесены линии разметки швом «иголка вперед»), вышивка линий рисунка вышивальными швами, стирка и глажение готового изделия.

Учащиеся должны знать:

Значение жилища для человека и требования к его помещениям. Интерьер помещений и его элементы. Декоративное оформление дома изделиями собственного изготовления. Различные виды ДПИ: традиционные и современные. Технология выполнения объёмных изделий из кожи, гильоширования и ручной вышивки декоративными швами.

Учащиеся должны уметь:

- Оформлять изделия в различных техниках декоративно-прикладного искусства: жаренье кожи, гильоширование, ручная вышивка.
- Выполнять эскизы рисунков для изделий ДПИ.
-

IV раздел – Культура современного молодого человека

Культура одежды. Современная молодежная мода. Гардероб девушки: необходимая одежда. Стиль в одежде. Цвет.

Требования к одежде:

Что такое «этикет». Правила школьного этикета. Поведение в общественных местах и семье. Взаимоотношения со сверстниками.

Учащиеся должны знать:

Стили в одежде. Направления в современной молодёжной моде. Необходимая одежда в гардеробе девушки. Этикет в семье.

Учащиеся должны уметь:

- Применять полученные знания в ситуациях повседневной жизни.

V раздел – Мир профессий

Типы профессий. Требования, предъявляемые профессии к человеку.

Учащиеся должны уметь:

- Оценивать свои способности, применительно к той или иной профессии.

- Массовое мероприятие - конкурс «Мисс Золушка»

Содержание изучаемого курса второго года обучения.

Введение

Правила техники безопасности при работе на кухне и изготовлении изделий декоративно-прикладного искусства.

Раздел I «Культура питания»

Общие правила безопасных приемов работы санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Интерьер кухни-столовой. Зонирование. Типы и стили кухонь. Цветовое решение.

Экология и здоровье. Вредные вещества, содержащиеся в продуктах питания. Нитраты. Способы их определения и уменьшения в продуктах. Основы рационального питания. Режим питания школьника. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Сохранение витаминов при термической обработке продуктов. Технологии приготовления блюд здорового рациона (несколько рецептов). Пищевая пирамида, Правила рационального питания по пищевой пирамиде. Ступени пирамиды и режим питания. Блюда из круп, овощей и фруктов, ягод. Блюда с использованием овощей: капусты, картофеля. Значение фруктов в питании. Рецепты блюд «на скорую руку». Правила сервировки праздничного стола. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Учащиеся должны знать:

Санитарно-гигиенические правила при работе на кухне. Планирование кухни-столовой. Зоны кухни. Питательная ценность продуктов питания. Режим питания школьника. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Технология приготовления простейших блюд здорового питания. Пищевая пирамида как основа для рационального питания. Столовые приборы и посуда. Правила сервировки праздничного стола. Правила этикета за столом.

Учащиеся должны уметь:

- Проводить санитарно-гигиенические мероприятия в помещении кабинета кулинарии
- Находить рецепты блюд, отвечающих принципам рационального питания
- Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни
- Оформлять стол к празднику

- Уметь вести себя соответственно правилам этикета за столом
- Готовить простейшие блюда здорового рациона.

II раздел – Интерьер квартиры

Планировка жилого дома (Квартиры). Комната девушки-подростка. Зонирование. Зоны: сна и отдыха, учебная зона, зона хранения, досуга. Планировка. Увлечения в свободное время. Оформление помещения тканью. Виды занавесей: гардины, шторы, портьеры, жалюзи, ламбрекен. Роль комнатных растений в интерьере. Виды комнатных растений. Уход за комнатными растениями».

Учащиеся должны знать:

- Зонирование комнаты девушки-подростка
- Виды занавесей: гардины, шторы, портьеры, жалюзи, ламбрекен
- Роль комнатных растений в интерьере. Виды комнатных растений.

Учащиеся должны уметь:

- Поддерживать порядок в комнате и создавать уют
- Ухаживать за комнатными растениями

III раздел – Массовые мероприятия

Учащиеся должны знать:

Проектирование изделия ДПИ по определенной тематике. Этапы работы над проектом. Алгоритм проектной деятельности.

Учащиеся должны уметь:

- Применить полученные знания и практические навыки при изготовлении выставочных и методических экземпляров – изделий ДПИ.
- Принять активное участие в массовых мероприятиях различных уровней (школьный – муниципальный – региональный).

IV раздел – Культура современного молодого человека

Культура одежды. Гардероб девушки: необходимая одежда. Виды одежды по сезону и назначению. Современная молодежная мода. Стиль в одежде. Цвет.

Требования к одежде.

Уход за волосами. Девичьи причёски. Школьные причёски.

Учащиеся должны знать:

Виды одежды. Стили в одежде. Направления в современной молодёжной моде. Необходимая одежда в гардеробе девушки. Девичьи причёски. Деловая одежда и причёски.

Учащиеся должны уметь:

- Применять полученные знания в ситуациях повседневной жизни.

V раздел – Мир профессий

Типы профессий. Требования, предъявляемые профессии к человеку.

Учащиеся должны уметь:

- Оценивать свои способности, применительно к той или иной профессии.

Раздел VI– Обустройство жилища. Изделия декоративно-прикладного искусства для украшения дома

Цель: Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками работы с различными материалами, направленными на воспитание художественно-эстетического вкуса.

Задачи:

6. Обучающие:
 - Обучать практическим навыкам работы в различных техниках ДПИ
 - Формировать интерес к ДПИ
 - Развивать художественный вкус и ориентировать на качество изделия
7. Воспитательные:
 - Способствовать воспитанию творческой активности
 - Формировать чувство самоконтроля
8. Развивающие:
 - Способствовать развитию логического мышления
 - Содействовать формированию всесторонне развитой личности

9. Мотивационные:

- Создавать атмосферу комфорта, доброжелательности на занятиях
- Развивать активную деятельность

10. Социально-педагогические:

- Формирование общественной активности
- Реализация в социуме.

Значение жилища для человека. Влияние бытовых условий на здоровье человека, его настроение и работоспособность. Требования к жилищу: чистота, порядок, удобные предметы интерьера, чистый воздух, свет, тепло и уют. Интерьер жилых помещений. Их комфортность. Декоративное оформление помещений дома изделиями собственного изготовления. Элементы интерьера: мебель, освещение, использование тканей, ковры, обои, комнатными растениями, оформление картинами и другими предметами декоративно-прикладного искусства.

Создание уюта в доме – обязанность хозяйки. Различные виды декоративно-прикладного искусства. Традиционные виды рукоделия: вышивка, роспись по ткани, вязание, лоскутное шитье и др. Современные виды ДПИ: коллажи, декупаж, гильоширование и др.

«Ручное вязание – старинное народное ремесло». Материалы, инструменты, приспособления. Техника безопасности при вязании крючком и спицами. Основные приёмы вязания.

Учащиеся должны знать:

Значение жилища для человека и требования к его помещениям. Интерьер помещений и его элементы. Декоративное оформление дома изделиями собственного изготовления. Различные виды ДПИ: традиционные и современные. Основные приёмы вязания крючком и спицами. Технология выполнения изделий в технике вязания крючком и на спицах.

Учащиеся должны уметь:

- Оформлять изделия в различных техниках декоративно-прикладного искусства. Выполнять эскизы рисунков для изделий ДПИ.
- Вязать простейшие изделия крючком и спицами.

Тематический план первого года обучения.

№ занятия	Тема	Кол-во часов
1-2	Вводное занятие(2 часа)	2
	Раздел 1. Культура питания (26 часа).	26
3-4	Физиология питания. Пища. Питательные вещества.	2
5-6	Понятие о рациональном питании. Питание и здоровье.	2
7-8	Оборудование кухни. Интерьер кухни. Чистота-залог здоровья.	2
9-10	Блюда здорового рациона. Приготовление блюд из свежих овощей.	2
11-12	Приготовление блюд из варёных овощей.	2
13-14	Здравствуй, милая картошка! Приготовление картофельных блюд.	2
15-16	Яблоки-кладовые здоровья.	2
17-18	Самостоятельная подготовка (поиск информации)	2
19-20	Полезные овощи: морковь и капуста. Приготовление блюд из них.	2
21-22	Сервировка стола: что и чем едят. Этикет за столом. «Юности честное зерцало» - первая книга по этикету.	2
23-24	Мы встречаем гостей, идём в гости. Поведение в гостях.	2
25-26	Эстетика в кулинарии. Оформление блюд.	2
27-28	Конкурс «Юные хозяйшкки».	2
	Раздел 2 Массовые мероприятия (подготовка к мероприятиям и участие в них) – 18 часов	18
29-30	Традиционные виды декоративно-прикладного искусства.	2
31-32	Современные технологии ДПИ: коллаж, гильоцирование, пэчворк и др.	2
33-34	Самостоятельная подготовка. Анализ идей и выбор оптимальной идеи для проектирования выставочного экспоната.	2
35-36	Самостоятельная подготовка. Проектирование выставочного экспоната.	2
37-38	Выставка в кабинете технологии «Ах, вернисаж, ах, вернисаж!»	2
39-40	Подготовка к участию в массовых мероприятиях.	2
41-42	Подготовка к участию в массовых мероприятиях.	2
43-44	Участие в массовом мероприятии.	2

45-46	Участие в массовом мероприятии.	2
	Раздел 4. Культура современного молодого человека (14 часов).	14
47-48	Культура одежды. Стили в одежде.	2
49-50	Внешний вид школьника. Школьные причёски. «В салоне красоты».	2
51-52	«Мода – 2015». Демонстрация моделей.	2
53-54	Школьный этикет. Отношение к окружающим.	2
55-56	Самостоятельная подготовка. Изготовление изделия ДПИ.	2
57-58	Поведение в семье. Правила жизни, ведущие к взаимопониманию.	2
59-60	Конкурс «Этикет и мы».	2
	Раздел 5. Мир профессий (2 часа).	2
61-62	Типы профессий. Выбор профессии.	2
	6. Конкурс «Мисс Золушка – 2016» (4 часа)	4
63-64	Подготовка к конкурсу.	2
65-66	Конкурс «Мисс Золушка – 2016».	2
67-68	Обустройство жилища. Изделия ДПИ для украшения дома (2).	2

Тематический план второго года обучения.

№ занятия	Тема	Кол-во часов
1-2	Вводное занятие(2 часа)	2
	Раздел 1. Культура питания (20 час)	20
3-4	Интерьер кухни. Планировка кухни-столовой. Типы кухонь. Стили в оформлении.	2
5-6	Проблемы экологии и здоровье человека. Дистанционно.	2
7-8	Понятие о рациональном питании. Питание и здоровье.	2
9-10	Продуктовая корзина. Пищевая пирамида.	2
11-12	Блюда здорового рациона. Приготовление блюд из круп.	2
13-14	Блюда здорового рациона. Приготовление блюд из овощей.	2
15-16	Блюда здорового рациона. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.	2
17-18	Самостоятельная подготовка Десерты, орехи, питательная ценность.	2
19-20	Самостоятельная подготовка Блюда «на скорую руку». Гость на пороге.	2
21-22	Итоговое занятие. Сервировка праздничного стола. Беседа за праздничным столом. Вкусная викторина.	2
	Раздел 2. Интерьер квартиры (8 час)	8
23-24	Комната девушки-подростка.	2
25-26	Оформление квартиры (комнаты) тканью.	2
27-28	Комнатные растения в интерьере.	2
29-30	Итоговое занятие «Моя любимая комната» Презентации учащихся.	2
	Раздел 3. Массовые мероприятия (подготовка к мероприятиям и участие в них) – 18 часов	18
31-32	Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства. Подготовка к фестивалю «Детство без границ» (тематика выставочных работ)	2
33-34	Подготовка к фестивалю «Детство без границ» (тематика выставочных работ)	2
35-36	Самостоятельная подготовка. Анализ идей и выбор оптимальной идеи для проектирования выставочного экспоната.	2
37-38	Подготовка к участию в массовых мероприятиях. Изготовление выставочного экспоната	2
39-40	Подготовка к участию в массовых мероприятиях. Изготовление выставочного экспоната.	2
41-42	Подготовка к участию в массовых мероприятиях. Изготовление выставочного экспоната.	2
43-44	Подготовка к участию в массовых мероприятиях. Изготовление выставочного экспоната.	2
45-46	Участие в массовом мероприятии.	2

47-48	Участие в массовом мероприятии.	2
	Раздел 4. Культура современного молодого человека (6 часов).	6
49-50	Культура одежды. Гардероб девушки. Виды одежды. Направления в молодёжной моде.	2
51-52	Уход за волосами. Причёски. Мастер-класс «В салоне красоты».	2
53-54	«Стили в молодёжной одежде» Демонстрация моделей для пятиклассников.	2
	Раздел 5. Мир профессий (2 часа).	2
55-56	Самопознание. Твои интересы, склонности. Твоя будущая профессия.	2
	Раздел 6. Обустройство жилища. Изделия ДПИ для украшения дома (46 часа).	12
57-58	Вязание крючком Вязание крючком. Беседа «Ручное вязание – старинное народное ремесло».	2
59-60	Вязание крючком цепочки воздушных петель столбиков без накида	2
61-62	Вязание крючком цепочки воздушных петель столбиков без накида	2
63-64	Вязание крючком столбиков с накидом.	2
65-66	Вязание по кругу.	2
67-68	Вязание на спицах Материалы, инструменты, приспособления. Техника безопасности. Наборный ряд.	2

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы «Культура быта»

1. Учебные программы.
2. Учебные и методические материалы:
 - Учебники технологии 5-7 классы
 - Выставка поделок обучающихся
 - инструкции по технике безопасности
 - Презентации по технологиям изделий ДПИ, сервировке стола на электронных носителях
 - Разработки мероприятий
 - Журналы, книги, фотографии и др.
 - Методическая копилка с докладами, выступлениями, публикациями
 - Банк творческих проектов
 - Банк медиа - ресурсов
3. Дидактический и раздаточный материал:
 - Плакаты, таблицы
 - Технологические карты по теме «Кулинария»
 - Образцы изделий ДПИ разных техник
 - Банк кулинарных рецептов

- Коллекции тканей и волокон
- Рисунки для вышивок, салфеток «ришелье» и др.
- Шаблоны для различных изделий ДПИ.

4. Учебно-материальная база для реализации программы

- Швейные инструменты, приспособления
- Набор красок «Батик»
- Лоскуты тканей
- Ножницы
- Кухонная утварь, посуда, столовые приборы
- Стенды с работами учащихся по разным видам ДПИ.
- Кусочки кожи
- Нитки
- Пряжа
- Спицы
- Швейные машины
- Утюг
- Электрическая плита
- Прибор для выжигания
- Лупы
- Бульки
- Предметы народных промыслов
- Соломка
- Картон
- Бумага А-4, А-3
- Копировальная бумага
- Линейка закройщика
- Чертёжные инструменты
- Калька
- Сентипон
- Игольницы

Кабинет технологии (обслуживающего труда) состоит из 2-х помещений: отдельная мастерская по обработке ткани и кабинет кулинарии (кухня). Рабочие места укомплектованы необходимым оборудованием и инструментами. Необходимое внимание уделено соблюдению правил санитарии и гигиены, электробезопасности и пожарной безопасности, безопасных приемов труда учащихся при выполнении технологических операций.

Медиа – ресурсы

1.Компакт-диски:

- Презентации школьных выставок ДПИ , 2010 ,2013, 2014,2015 г
- Подборки фотографий работ учащихся.
- Программы по дополнительному образованию.
- Технология. Обслуживающий труд. «Практико-ориентированные проекты». 5-8 кл. ООО ПО «Евро Оптикал Диски» М. 2011г.
- Учебно-методическое пособие по «Русским умельцам». Урок Якуниной Е.Д. «История русской тряпичной куклы. Изготовление тряпичной куклы». Авторы: Калюжная Т.А., Филькова М.Б. Калининград 2006г.
- Учебно-методическое пособие по «Русским умельцам» «Презентация к программе «Русские умельцы», Калюжная Т. А., Филькова М. Б. Калининград, 2006г.
- Технология. Планирование.
- Методические разработки «От декоративно-прикладного творчества, как элемента арт-терапии, - к здоровьесбережению». МОУ доп. образования детей ДДТ г. Балтийска ,2011г. (публикация учителя технологии МОУ СОШ №4 Якуниной Е.Д.).
- Выступление Якуниной Е. Д. на Рождественских педагогических чтениях. 2006г.

- 2.Информация к урокам на электронных носителях.
- 3.Презентации для защиты творческих проектов (На электронных носителях)
4. Презентации к разделам программы.

Система оценивания и контроля

Оценочные материалы:

- Тесты
- Карточки – вопросники для текущего контроля
- Этикетные задачи
- Технологические карты
- Листы для самооценки
- Кроссворды
- Анаграммы
- Мониторинг достижений ученика
- Портфолио
- Творческие проекты сверстников
- Критерии оценивания проектов
- Изделия ДПИ
- Образцы различных видов ДПИ
- стенд с дипломами, грамотами.

Список литературы.

Основная литература:

1. Золотая книга этикета Москва «Вега», Автор-составитель В.Ф. Андреев, 2004г.
2. Ткани, И.Журавлева М ЭКСМО, 2005 г.
3. Объемные картины из кожи Скребцова Т.О. Ростов-на-Дону «Феникс», 2005г.
4. Витамины с грядки Я. Х. Пантиелев «Московская правда» 1991г.
5. Серия «Вкусно и просто» О. Ивушкина « Рипол классик» М. 2005 г.
6. Особенности национального застолья, Л. И. Посученко М. «Политбюро», 2000г.
7. Вышивка. Н. Е. Аристамбекова Москва «ЭТЕРНА» 2005г
8. Обучение мастерству руководителя 5-8 класс, Е.А. Гурбина, Волгоград «Учитель» 2008г.

Дополнительная литература:

1. Веселый этикет. Н.Е.Богуславская, Н.А. Купина, Екатеринбург АРД ЛТД, 1998г.
2. Занимательная кулинария. В.В. Похлебкин, М. «Центрполиграф», 2002 г.
4. Чудесный короб Г. Науменко, М. «Детская литература», 1988 г.
5. Чудеса из ткани своими руками. Нагибина М.К.. Ярославль, «Академия Развития» 1997г.
6. Русские обряды и традиции. Народная кукла. И.Н.Котова, А.С. Котова, Санкт-Петербург, «Паритет» 2003 г.
7. Путешествие в историю русского быта, М.В. Короткова «Путешествие в историю русского быта», М. «Дрофа», 2003 г.
8. Наши любимые праздники. Мирошниченко С.А., М. «Дрофа-Плюс», 2005
9. Народные праздники, Г.М. Науменко, М. Центрполиграф, 2004 г.
10. Религия и питание, Б.А. Смолянский, Ю.Г. Григорьев, Киев «Здоровье», 1995 г.