

**Управление образования администрации города Тулы
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 8 имени Героя Советского Союза
Леонида Павловича Тихмянова»
(МБОУ ЦО № 8)**

300034, г. Тула, ул. Фрунзе 18

телефоны: 31-56-41, 56-88-04

РАССМОТРЕНО

Руководитель кафедры

_____ Т.А. Тамарчук

Протокол № 1

от "28" 08 2023 года

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ ЦО № 8

_____ Т.Н. Матвиевская

Приказ №146/1-увр

от "28" 08 2023 года

Рабочая программа внеурочной деятельности

«Домоводство»

Срок реализации: 2023-2024 учебный год

Автор составитель:

Тамарчук Т.А., педагог дополнительного образования

Класс: 5а, 5б, 5в, 5г, 5д.

ТУЛА - 2023

Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа дополнительных платных услуг (далее – Программа) курса «Кройка и шитьё» имеет художественное направление.

Актуальность программы определяется решением современных образовательных задач, отраженных в основных документах Ф3 РФ «Об образовании», «Концепции модернизации дополнительного образования до 2010 года» и других которые направлены на развитие мотивации личности к познанию и творчеству, создание условий для самореализации личности.

Педагогическая целесообразность заключается в развитии познавательной активности и творческих способностей, получении навыков работы с тканью. На интегрированных занятиях учащиеся получают знания по истории, ИЗО, технологии.

Цель программы: формирование у школьников основ целостной эстетической культуры через развитие их творческих способностей и задатков.

Задачи образовательной программы:

- научить детей бережливости, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- способствовать развитию познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- способствовать овладению общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, безопасными приёмами труда.

Реализация программы проходит в форме теоретических и практических занятий (которые могут быть как индивидуальными, так и групповыми), дидактических игр. Основные принципы реализации программы – доступность, добровольность, субъективность, деятельностный и личностный подходы, приемственность, результативность, партнерство, творчество и успех.

Формой контроля является выставка творческих работ.

Новизна данной программы в том, что программа является комплексной и вариативной, дает возможность каждому ребенку попробовать свои силы в разных видах творчества, выбрать приоритетное направление и максимально реализовывать себя в реализации творческой проектной деятельности во внеурочное время.

Планируемые результаты

Личностные универсальные учебные действия:

У обучающегося будут сформированы:

- широкая мотивационная основа художественно-творческой деятельности, включающая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы; интерес к новым видам прикладного творчества, к новым способам самовыражения;

- устойчивый познавательный интерес к новым способам исследования технологий и материалов;

- адекватное понимания причин успешности/неуспешности творческой деятельности;

Обучающийся получит возможность для формирования:

- внутренней позиции обучающегося на уровне понимания необходимости творческой деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни;

- выраженной познавательной мотивации;

- устойчивого интереса к новым способам познания;

- адекватного понимания причин успешности или неуспешности творческой деятельности;

Регулятивные универсальные учебные действия:

Обучающийся научится:

- принимать и сохранять учебно-творческую задачу;

- учитывать выделенные в пособиях этапы работы;
- планировать свои действия;
- осуществлять итоговый и пошаговый контроль;
- адекватно воспринимать оценку учителя;
- различать способ и результат действия;
- вносить коррективы в действия на основе их оценки и учета сделанных ошибок;
- выполнять учебные действия в материале, речи, в уме.

Обучающийся получит возможность научиться:

- проявлять познавательную инициативу;
- самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в незнакомом материале;

- преобразовывать практическую задачу в познавательную, самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

Учащиеся смогут:

- допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;

- учитывать разные мнения, стремиться к координации при выполнении коллективных работ;

- формулировать собственное мнение и позицию;

- договариваться, приходить к общему решению;

- соблюдать корректность в высказываниях;

- задавать вопросы по существу;

- использовать речь для регуляции своего действия;

- контролировать действия партнера;

Обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;

- с учетом целей коммуникации достаточно полно и точно передавать партнеру необходимую информацию как ориентир для построения действия;

- владеть монологической и диалогической формой речи;

- осуществлять взаимный контроль и оказывать партнерам в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

Познавательные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- осуществлять поиск нужной информации для выполнения художественно-творческой задачи с использованием учебной и дополнительной литературы;

- использовать знаки, символы, модели, схемы для решения познавательных и творческих задач и представления их результатов;

- анализировать объекты, выделять главное;

- осуществлять синтез (целое из частей);

- проводить сравнение, классификацию по разным критериям;

- устанавливать причинно-следственные связи;

обобщать (выделять класс объектов по к/л признаку);

- подводить под понятие;

- устанавливать аналогии;

- проводить наблюдения и эксперименты, высказывать суждения, делать умозаключения и выводы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- осуществлять расширенный поиск информации в соответствии с исследовательской задачей с использованием ресурсов сети Интернет;

- осознанно и произвольно строить сообщения в устной и письменной форме; использованию методов и приёмов художественно-творческой деятельности в основном учебном процессе и повседневной жизни.

Содержание программы кружка (68 часов)

Содержание данной программы направлено на выполнение творческих работ, основой которых является индивидуальное и коллективное творчество. В основном вся практическая деятельность основана на изучение устройства швейной машины, выполнении ручных и машинных швов, изготовлении швейных изделий. Обучение планируется дифференцированно с обязательным учётом состояния здоровья учащихся. Программой предусмотрено выполнение практических работ, которые способствуют формированию умений осознанно применять полученные знания на практике по изготовлению художественных ценностей из текстильных и природных материалов. На учебных занятиях в процессе труда обращается внимание на соблюдение правил безопасности труда, санитарии и личной гигиены, на рациональную организацию рабочего места, бережного отношения к инструментам, оборудованию в процессе изготовления художественных изделий.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);

- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве; овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам чело-века.

При разработке данной программы, исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учебный материал отбирался с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного и сельскохозяйственного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ

Организация работы в кружке. Материалы, инструменты. Техника безопасности в работе. Проектная деятельность. Требования к художественному оформлению изделий.

РУЧНЫЕ РАБОТЫ

Прямые, строчки стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная для образования сборок.

Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Выполнение образцов ручных работ.

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ : Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия. Творческие проекты.

РУКОДЕЛИЕ.

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

КУЛИНАРИЯ.

Физиология питания

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Сервировка стола

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Бутерброды, горячие напитки

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Блюда из овощей

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей: санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей: виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей: значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и

минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Заготовка продуктов

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Структура рабочей программы

№	Тема раздела	Количество часов
1	Вводное занятие	0,5
2	Ручные работы	1
3	Материаловедение	0,5
4	Машиноведение	2,5
5	Конструирование Моделирование.	1
6	Изготовление швейного изделия	6
7	Рукоделие. Вышивка. Узелковый батик.	3
8	Кулинария.	2,5
Итого		17

Тематическое планирование

№ п/п	Тема	Количество часов
Вводное занятие 0,5ч.		
1	Вводный инструктаж по технике безопасности. Организация работы в кружке. Материалы, инструменты, приспособления для работы. Проектная деятельность.	0,5
Ручные работы 1ч		
2	Прямые, строчки стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная для образования сборок. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.	1
Материаловедение 0,5ч		
4	Текстильные волокна. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Материалы, применяемые при изготовлении рабочей одежды.	0,5
Машиноведение 2,5ч		

5	Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.	0,5
6	Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.	0,5
7	Выполнение образца стачных швов. Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
8	Выполнение образца накладного шва. Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
9	Выполнение образца шва в подгибку. Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
Конструирование. Моделирование. 1ч		
10	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.	0,5
11	Построение чертежа фартука 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.	0,5
Изготовление швейного изделия 6ч		
12	Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Правила безопасной работы при работе с колющим и режущим инструментом.	0,5
13	Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.	0,5
14	Начальная обработка деталей. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.	0,5
15	Обработка бретелей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине и с колющим и режущим инструментом.	0,5
16	Обработка бретелей. Правила безопасного труда при работе на швейной машине и с колющим и режущим инструментом.	0,5
17	Обработка пояса. Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
18	Обработка карманов. Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5

19	Обработка обтачки. Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
20	Обработка нижней части фартука Правила безопасного труда при работе на швейной машине с колющим и режущим инструментом.	0,5
21	Соединение деталей фартука Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
22	Соединение деталей фартука Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
23	Художественная и окончательная отделка фартука. Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
Рукоделие. Вышивка. Узелковый батик. 3 ч		
24	Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Правила безопасного труда при работе с колющим и режущим инструментом.	0,5
25	Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Правила безопасного труда при работе с колющим и режущим инструментом.	0,5
26	Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Правила безопасного труда при работе, с колющим и режущим инструментом.	0,5
27	Отделка вышивкой фартука. Правила безопасного труда при работе на швейной машине, с колющим и режущим инструментом.	0,5
28	Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения. Правила безопасного труда при выполнении работ.	0,5
29	Оформление салфеток в технике «узелковый батик». Правила безопасного труда при выполнении работ.	0,5
Кулинария 2,5ч		
30	Физиология питания. Санитария. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ.	0,5
31	Бутерброды, горячие напитки (проектная работа)	0,5
32	Блюда из яиц(проектная работа)	0,5
33	Приготовление овощей. (проектная работа)	0,5
34	Заготовка продуктов	0,5

