



МУНИЦИПАЛЬНОЕ НЕТИПОВОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ №76»

Принято
Педагогическим советом
«30» 08 2018 г.
Протокол № 1



Утверждаю
Директор Иванова Т.В.
«09» 09 2018 г.
Приказ № 299

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
КУРСА
ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по общекультурному направлению
«Мамина помощница»
для учащихся 5-8 классов**

РП 2018 (02)

Составитель
Третьякова Ольга Валерьевна,
учитель высшей квалификационной категории

Согласовано
Заместитель директора по УВР
Гуляева Н.Н.
«28» 08 2018 г.

Одобрено
МО учителей физической культуры,
технологии, основ безопасности
жизнедеятельности
Протокол № 1
«27» 08 2018 г.

Новокузнецк
2018



ОГЛАВЛЕНИЕ

Паспорт

Результаты освоения программы

Содержание рабочей программы

Тематический план

Лист внесения изменений

Приложение № 1 Тематический план «Мамина помощницы – 5» – 5 класс

Приложение № 2 Тематический план «Мамина помощницы – 6» – 6 класс

Приложение № 3 Тематический план «Мамина помощницы – 7» – 7 класс

Приложение № 4 Тематический план «Мамина помощницы – 8» – 8 класс



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА
ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по общекультурному направлению
«Мамина помощница» для учащихся 5-8 классов**

РП 2018 (02)

Стр. 3 из 17

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Рабочая программа внеурочной деятельности по декоративно-прикладному творчеству «Мамина помощница» для 5-8 классов
Составитель рабочей программы	Третьякова Ольга Валерьевна, учитель технологии высшей квалификационной категории
Назначение рабочей программы	Программа реализует общекультурное, художественно-эстетическое и социальное направления. Разработана программа на уровне основного общего образования.
Цель рабочей программы	Развитие творческих, художественных способностей ребёнка средствами декоративно-прикладного искусства.
Задачи рабочей программы	<ul style="list-style-type: none">– расширить представления о многообразии видов декоративно-прикладного искусства;– развивать творческие способности ребёнка, фантазию, воображение, самостоятельное мышление, эстетическое восприятие, культурный уровень, художественный вкус, трудолюбие, целеустремлённость, усидчивость и аккуратность;– развивать стремление к творческой самореализации.
Формы организации и виды деятельности	Занятия внеурочной деятельности осуществляются в формах, отличных от урочной. Виды: художественное творчество Форма: кружок.
Документы и материалы, используемые для разработки рабочей программы	Программа «Мамина помощница» составлена с учетом авторская программы дополнительного образования детей по общекультурному направлению «Декоративное творчество» / Автор составитель: Меркулова О.А., Кемерово, 2010;
Объем и нормативный срок освоения рабочей программы	Объем программы составляет 280 часов, реализуется в течение 4-х учебных лет из расчёта 5, 6, 7, 8 классы по 70 часов 2 часа в неделю, из них 8 часов резервных
Мониторинг выполнения рабочей программы	Результатами обучения проходит через участие в ках, конкурсах, показе моделей, дегустации. Выставочная деятельность является важным итоговым этапом занятий.



РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

ПРОГРАММЫ «МАМИНА ПОМОЩНИЦА»

В результате освоения содержания программы учащиеся **получат знания:**

- соблюдать правила безопасной работы ручными инструментами;
- организовывать рабочее место в соответствии с используемым материалом и поддерживать порядок во время работы;
- подбирать материал для работы;
- эстетично оформлять изделия;
- выполнять изделия в техниках лоскутного шитья, «Ганутель», ковроткачества, вязания крючком и на спицах;
- готовить блюд из овощей, из жидкого теста и выполнять кондитерские изделия;
- снимать мерки, производить раскрой, последовательно изготавливать поясные и плечевые изделия;
- применять полученные знания на практике в быту.

Личностные результаты:

- умение принимать другие мнения и высказывания, уважительно относиться к ним;
- уважительное отношение к личному творчеству и других людей;
- самостоятельность в поиске решения различных практических задач;
- навыки самостоятельной и групповой работы.

Метапредметные результаты:

- объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения задания материалов и инструментов;
- готовить рабочее место и выполнять практическую работу по плану с опорой на образцы, рисунки, схемы;
- корректировать выполнение своей работы в соответствии со схемой и образцом;
- выполнять начатую работу до конца.
- строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.

Система достижений результатов.

Отслеживания и оценивания результатов обучения детей проходит через участие их в выставках, конкурсах. Выставочная деятельность является итоговым этапом занятий.

Выставки могут быть:

- тематические по итогу изучения разделов;
- итоговые – в конце года организуется выставка практических работ учащихся, организуется обсуждение выставки.

Критерии оценки результатов.

- индивидуальный результат - участие в выставках, конкурсах;
- коллективный результат – анкетирование в начале и конце года, творческий отчет.



5 класс

Результаты освоения программы «Мамина помощница»

Учащиеся получают знания:

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- готовить несложные блюда из сырых и вареных овощей (салаты), изделий из жидкого теста (оладьи, блинчики), песочного теста (печенье) и пресного теста (пицца);
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, гигиены, пропорций и технике безопасности при приготовлении блюда;
- овладеют навыками ручных инструментов и приборов;
- снимать мерки с фигуры человека для плечевых (топик, сарафан на бретелях) и поясных (юбки солнца) изделий;
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия;
- шить не сложные модели (топик, юбка солнце, сарафан на бретелях), определять качество готового изделия;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами (ухват или прихватка в лоскутной технике, изготовление цветочка в технике «Ганутель», панно в технике ковроткачество);
- осуществлять сборку моделей по инструкции.

Личностные результаты:

- умение принимать другие мнения и высказывания, уважительно относиться к ним;
- самостоятельность в поиске решения различных практических задач;
- навыки самостоятельной и групповой работы.

Метапредметные результаты:

- объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения задания материалов и инструментов;
- готовить рабочее место и выполнять практическую работу по плану с опорой на образцы, рисунки, схемы;
- выполнять начатую работу до конца.
- строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

Система достижения результатов: участие в выставках, конкурсах.

Критерии оценки результатов:

- индивидуальный результат - участие в выставках, конкурсах;
- коллективный результат – анкетирование в начале и конце года, творческий отчет.

Форма занятий: беседа, составление эскиза, выбор рецепта, выбор изделия, практическая работа; выставка, дегустация, показ моделей.



6 класс

Результаты освоения программы «Мамина помощница»

Учащиеся получают знания:

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- готовить блюдо из овощей (овощной суп, овощная запеканка), изделия из жидкого теста (фаршированные блинчики, оладьи с начинкой), бисквитного теста (пирог) и слоеного теста (пирожки);
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, гигиены, пропорций и технике безопасности при приготовлении блюда;
- овладеет навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов;
- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека для плечевых (майка, летний сарафан) и поясных (юбка солнца в лоскутной технике) изделий;
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- шить не сложные модели плечевых (майка, летний сарафан) и поясных изделий (юбка солнце в лоскутной технике);
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами (вязаное изделие крючком на выбор, изготовление цветочной композиции в технике «Ганутель», выполнение табуретнице (чехол на стул) в технике ковроткачества);
- осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции.

Личностные результаты:

- умение принимать другие мнения и высказывания, уважительно относится к ним;
- уважительное отношение к личному творчеству и других людей;
- самостоятельность в поиске решения различных практических задач;
- навыки самостоятельной и групповой работы.

Метапредметные результаты:

- объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения задания материалов и инструментов;
- готовить рабочее место и выполнять практическую работу по плану с опорой на образцы, рисунки, схемы;
- корректировать выполнение своей работы в соответствии со схемой и образцом;
- **вы**
- полнять начатую работу до конца.
- строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.

Система достижения результатов: участие в выставках, конкурсах.

Критерии оценки результатов:

- индивидуальный результат - участие в выставках, конкурсах;
- коллективный результат – анкетирование в начале и конце года, творческий отчет



Форма занятий: беседа, составление эскиза, выбор рецепта, выбор изделия, практическая работа; выставка, дегустация, показ моделей.

7 класс

Результаты освоения программы «Мамина помощница»

Учащийся получает знания:

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- готовить блюд из овощей (овощные котлеты, фаршированные овощи), изделий из жидкого теста (блинчики фаршированные мясной начинкой, на кислом молоке), песочного теста (песочный пирог с вареньем), бисквитного теста (кексы);
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы;
- овладеет навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов;
- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека для поясных изделий (клиньевая юбка) плечевых изделий (жилет, летней платье без рукавов), подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку;
- шить не сложные модели плечевых (жилет, летние платье без рукавов) и поясных изделий (клиньевая юбка);
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами (вязаный хомут или шарф спицами, настенная композиция в технике «Ганутель», коврик в технике ковроткачества);
- осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции;
- читать условные обозначения.

Личностные результаты:

- умение принимать другие мнения и высказывания, уважительно относится к ним;
- уважительное отношение к личному творчеству и других людей;
- самостоятельность в поиске решения различных практических задач;
- навыки самостоятельной и групповой работы.

Метапредметные результаты:

- объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения задания материалов и инструментов;
- готовить рабочее место и выполнять практическую работу по плану с опорой на образцы, рисунки, схемы;
- корректировать выполнение своей работы в соответствии со схемой и образцом;
- выполнять начатую работу до конца.
- строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.

Система достижения результатов: участие в выставках, конкурсах.

Критерии оценки результатов:

- индивидуальный результат - участие в выставках, конкурсах;
- коллективный результат – анкетирование в начале и конце года, творческий отчет



Форма занятий: беседа, составление эскиза, выбор рецепта, выбор изделия, практическая работа; выставка, дегустация, показ моделей.

8 класс

Результаты освоения программы «Мамина помощница»

Учащийся получает знания:

- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- технологии приготовления блюд из овощей (бигус), изделий из жидкого (кексы и кексы с начинкой), бисквитного теста (рулет) и слоеного теста (слоек);
- соблюдать правила гигиены и правила безопасной работы;
- снимать мерки с фигуры человека для поясного изделия (летней юбки) и плечевых изделий (туника, платье трапеция);
- подготавливать ткань к раскрою, выполнять раскрой изделия, определять качество готового изделия;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку;
- шить не сложные модели плечевых (туники, платья трапеция) и поясных изделий (юбка);
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- осуществлять сборку моделей по инструкции;
- читать условные обозначения и выполнять практические задания при вязании крючком и спицами.

Личностные результаты:

- умение принимать другие мнения и высказывания, уважительно относиться к ним;
- уважительное отношение к личному творчеству и других людей;
- самостоятельность в поиске решения различных практических задач;
- навыки самостоятельной и групповой работы.

Метапредметные результаты:

- объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения задания материалов и инструментов;
- готовить рабочее место и выполнять практическую работу по плану с опорой на образцы, рисунки, схемы;
- корректировать выполнение своей работы в соответствии со схемой и образцом;
- выполнять начатую работу до конца.
- строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми;
- осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.

Система достижения результатов: участие в выставках, конкурсах, показе готовых моделей.

Критерии оценки результатов:

- индивидуальный результат - участие в выставках, конкурсах;
- коллективный результат – анкетирование в начале и конце года, творческий отчет



Форма занятий: беседа, составление эскиза, выбор рецепта, выбор изделия, практическая работа; выставка, дегустация, показ моделей.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Первый год обучения – 5 класс

Раздел I «Художественные ремёсла» - 30 часов

1.1. Лоскутное шитьё (10 часов)

Знакомство с участниками, с учебным кабинетом. Знакомятся с планом работы на год, прослушивают инструктаж по правилам поведения в кабинете, по технике безопасности на занятиях. Организация рабочего места. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Раскрой деталей изделия. Технология соединения лоскутков. Обработка срезов изделия. *Практическая работа:* «Изготовление прихватки ухват или прихватки».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

1.2. Техника «Ганутель» (10 часов)

Ознакомление с техникой «Ганутель», инструментами и приспособлениями для работы. Организация рабочего места. Изготовление заготовок. Оформление и сборка в композицию. *Практическая работа:* «Изготовление цветов».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

1.3. Ковроткачество (10 часов)

Знакомство с техникой ковроткачество. Материалы, инструменты и приспособления для работы. Подбор эскизов. Технология выполнения данной технике. *Практическая работа:* «Выполнение несложного панно».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ, конкурсы.

Раздел II «Кулинария» 18 часов

1. Блюда из овощей (6 часов)

Прослушивают инструктаж по технике безопасности при работе на кухне. Организация рабочего места. Ознакомление с технологией приготовления блюд из овощей, выбор нарезки овощей для приготовления салатов из свежих овощей, для салатов из различных ингредиентов и фигурная нарезка овощей для оформления салатов. *Практическая работа:* «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация.

2.2. Изделия из жидкого теста (6 часов)

Ознакомить с видами изделия из жидкого теста. Продуктами для теста. Технология приготовления блюд и изделий из теста. Организация рабочего места. Приспособления, посуда для приготовления теста. Правила санитарии. *Практическая работа:* «Приготовление оладий, блинчиков».

Виды деятельности: трудовая деятельность.



Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация

2.3. Мучные изделия (6 часов)

Ознакомить с видами теста, продуктами для теста, технология приготовления песочного, бисквитного теста. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. *Практическая работа:* «Приготовление пиццы на слоеном тесте, песочного печенья».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация.

Раздел III «Создание изделий из текстильных материалов» 20 часа

3.1. Пошив плечевого изделия (6 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами плечевого изделия. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление топики».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

3.2. Пошив поясного изделия (6 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами поясного изделия. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление юбки солнце».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

3.3. Пошив платья (8 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами платья. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление сарафана на бретелях».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

Система достижений результатов первого года обучения

Выставка, дегустация, показ моделей.

Второй год обучения – 6 класс

Раздел I «Художественные ремёсла» 30 часов

1.1. Вязание крючком (10 часов)

Знакомство с участниками, с учебным кабинетом. Воспитанница знакомятся с планом работы на год, прослушивают инструктаж по правилам поведения в кабинете, по технике безопасности на занятиях. История вязания крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком, их подготовка к работе. Способы вязания крючком. *Практическая работа:* «Изготовление вязаное изделие крючком».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

1.2. Техника «Ганутель» (10 часов)

Ознакомление с техникой «Ганутель», инструментами и приспособлениями для работы; Организация рабочего места. Изготовление заготовок. Оформление и сборка в композицию. *Практическая работа:* «Изготовление цветочной композиции».



Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

1.3. Ковроткачество (10 часов)

Знакомство с техникой ковроткачества, материалами, инструментами и приспособлениями для работы. Подбор эскизов. Технология выполнения данной техники. *Практическая работа:* «Изготовление чехлов для табуреток».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ, конкурсы.

Раздел II «Кулинария» 18 часов

2.1. Блюда из овощей (6 часов)

Ознакомить учащихся с технологией приготовления блюд из овощей, выбор нарезки овощей при тепловой обработке овощей, санитарно-гигиеническими требованиями и ТБ при работе на кухне. *Практическая работа:* «Приготовление овощного супа, овощной запеканки».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация.

2.2. Изделия из жидкого теста (6 часов)

Ознакомить с видами изделия из жидкого теста. Продуктами для теста. Технология приготовления блюд и изделий из теста. Организация рабочего места. Приспособления, посуда для приготовления теста. Правила санитарии. *Практическая работа:* «Приготовление фаршированных блинчиков, оладий с начинкой».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация

2.3. Мучные изделия (6 часов)

Ознакомить с видами теста, продуктами для теста, технология приготовления песочного, бисквитного теста. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. *Практическая работа:* «Приготовление пирожков из слоеного теста, бисквитного пирога».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация.

Раздел III «Создание изделий из текстильных материалов» 20 часа

3.1. Пошив плечевого изделия (6 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами плечевого изделия. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление майки».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

3.2. Пошив поясного изделия (6 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами поясного изделия. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление юбки солнце с элементами лоскутной технике».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

3.3. Пошив платья (8 часов)



Ознакомить учащихся с различными видами платья. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление летнего сарафана».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

Система достижений результатов первого года обучения

Выставка, дегустация, показ моделей.

Третий год обучения – 7 класс

Раздел I «Художественные ремёсла» 30 часов

1.1. Вязание на спицах (10 часов)

Знакомство с участниками, с учебным кабинетом. Воспитанница знакомятся с планом работы на год, прослушивают инструктаж по правилам поведения в кабинете, по технике безопасности на занятиях. История вязания на спицах. Материалы для вязания на спицах, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Технология вязания крючком. *Практическая работа:* «Изготовление вязаного хомута на спицах»

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

1.2. Техника «Ганутель» (10 часов)

Ознакомление с техникой «Ганутель», инструментами и приспособлениями для работы; Организация рабочего места. Изготовление заготовок. Оформление и сборка в композицию. *Практическая работа:* «Изготовление настенной цветочной композиции».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

1.3. Ковроткачество (10 часов)

Знакомство с техникой ковроткачество, материалами, инструментами и приспособлениями для работы. Подбор эскизов. Технология выполнения данной техники. *Практическая работа:* «Выполнение прикроватного коврика в технике ковроткачества».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ, конкурсы.

Раздел II «Кулинария» 18 часов

2.1. Блюда из овощей (6 часов)

Ознакомить учащихся с технологией приготовления блюд из овощей котлет и фаршированные овощи, санитарно-гигиеническими требованиями и ТБ при работе на кухне. *Практическая работа:* «Приготовление овощных котлет, фаршированных овощей».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация.

2.2. Изделия из жидкого теста (6 часов)

Ознакомить с видами изделия из жидкого теста. Продуктами для теста. Технология приготовления блюд и изделий из теста. Организация рабочего места. Приспособления, посуда для приготовления теста. Правила санитарии. *Практическая работа:* «Приготовление блинчиков фаршированных с мясной начинкой, блинчиков на кислом молоке».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация

2.3. Мучные изделия (6 часов)



Ознакомить с видами теста, продуктами для теста, технология приготовления дрожжевого теста. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. *Практическая работа:* «Приготовление пирогов и кексов».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация.

Раздел III «Создание изделий из текстильных материалов» 20 часа

3.1. Пошив плечевого изделия (6 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами плечевого изделия. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление жилетки».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

3.2. Пошив поясного изделия (6 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами поясного изделия. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление клиньевой юбки».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

3.3. Пошив платья (8 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами платья. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление летнего платья без рукавов».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

Система достижений результатов третьего года обучения

Выставка, дегустация, показ моделей.

Четвертый год обучения – 8 класс

Раздел I «Художественные ремёсла» 30 часов

1.1. Вводное занятие. Вязание крючком (10 часов)

Знакомство с участниками, с учебным кабинетом. Ознакомление с планом работы на год, проведение инструктажа по правилам поведения в кабинете, по технике безопасности. История вязания крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком, их подготовка к работе. Способы вязания крючком. *Практическая работа:* «Изготовление изделий на выбор учащихся, например: сумки, косметички».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

1.2. Вязание на спицах (10 часов)

История вязания на спицах. Материалы для вязания на спицах, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Технология вязания крючком. *Практическая работа:* «Изготовление несложного изделия на выбор, например: носки, следки»

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

1.3. Ковроткачество (10 часов)



Знакомство с техникой ковроткачества, материалами, инструментами и приспособлениями для работы. Подбор эскизов. Технология выполнения данной техники. *Практическая работа:* «Изготовление диванной подушки».

Виды деятельности: декоративно прикладное творчество, трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, выставка работ.

Раздел II «Кулинария» 18 часов

2.1. Блюда из овощей (6 часов)

Ознакомить учащихся с технологией приготовления блюд из овощей, санитарно-гигиеническими требованиями и ТБ при работе на кухне. *Практическая работа:* «Приготовление блюда тушеные овощи (бигус), тушеные овощи в мультиварке».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация.

2.2. Изделия из жидкого теста (6 часов)

Ознакомить с видами изделия из жидкого теста. Продуктами для теста. Технология приготовления блюд и изделий из теста. Организация рабочего места. Приспособления, посуда для приготовления теста. Правила санитарии. *Практическая работа:* «Приготовление кексов и кексов с начинкой».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация

2.3. Мучные изделия (6 часов)

Ознакомить с видами теста, продуктами для теста, технология приготовления слоеного и бисквитного теста. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. *Практическая работа:* «Приготовление рулета, слоек».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, дегустация.

Раздел III «Создание изделий из текстильных материалов» 20 часов

3.1. Пошив плечевого изделия (6 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами плечевого изделия. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление туники».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

3.2. Пошив поясного изделия (6 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами поясного изделия. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление летней юбки».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.

3.3. Пошив платья (8 часов)

Ознакомить учащихся с различными видами платья. Научить снимать мерки, подготавливать ткань к раскрою и производить раскрой, поэтапно обрабатывать срезы изделия. *Практическая работа:* «Изготовление платья трапеция».

Виды деятельности: трудовая деятельность.

Формы организации занятий: беседа, практическая работа, конкурсы, показ моделей.



Система достижений результатов четвертого года обучения
Выставка, дегустация, показ моделей.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	I год 5 класс	II год 6 класс	III год 7 класс	IV год 8 класс
1	2	3	4	5	6	7
Раздел I Художественные ремёсла		120	30	30	30	30
1.	Вводное занятие. Лоскутное шитьё.	10	10	-	-	-
2.	Вводное занятие. Вязание крючком.	20	-	10	-	10
3.	Вводное занятие. Вязание на спицах.	20	-	-	10	10
4.	Техника «Ганутель»	30	10	10	10	
5.	Ковроткачества	40	10	10	10	10
Раздел II Кулинария		72	18	18	18	18
1.	Блюда из овощей	18	6	6	6	6
2.	Изделия из жидкого теста	18	6	6	6	6
3.	Мучные изделия	18	6	6	6	6
Раздел III «Создание изделий из текстильных материалов»		80	20	20	20	20
1.	Пошив плечевого изделия	32	6	6	6	6
2.	Пошив поясного изделия	24	6	6	6	6
3.	Пошив платья	24	8	8	8	8
Итого		272	68	68	68	68
Резерв		8	2	2	2	2
Всего		280	70	70	70	70

Первый год обучения 5 класс

№	Наименование разделов (тем)	Кол-во часов
Раздел I Художественные ремёсла		30
1.	Вводное занятие. Лоскутное шитьё	10
2.	Техника «Ганутель»	10
3.	Ковроткачества	10
Раздел II Кулинария		18
1.	Блюда из овощей	6
2.	Изделия из жидкого теста	6
3.	Мучные изделия	6
Раздел III Создание изделий из текстильных материалов		20



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА
ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по общекультурному направлению
«Мамина помощница» для учащихся 5-8 классов**

РП 2018 (02)

Стр. 16 из 17

1.	Пошив плечевого изделия	6
2.	Пошив поясного изделия	6
3.	Пошив платья	8
Итого		68
Второй год обучения 6 класс		
Раздел I Художественные ремёсла		30
1.	Вводное занятие. Вязание крючком	10
2.	Техника «Ганутель»	10
3.	Ковроткачества	10
Раздел II Кулинария		18
1.	Блюда из овощей	6
2.	Изделия из жидкого теста	6
3.	Мучные изделия	6
Раздел III Создание изделий из текстильных материалов		20
1.	Пошив плечевого изделия	6
2.	Пошив поясного изделия	6
3.	Пошив платья	8
Итого		68
Третий год обучения 7 класс		
№	Наименование разделов (тем)	Кол-во часов
Раздел I Художественные ремёсла		30
1.	Вводное занятие. Вязание на спицах.	10
2.	Техника «Ганутель»	10
3.	Ковроткачества	10
Раздел II Кулинария		18
1.	Блюда из овощей	6
2.	Изделия из жидкого теста	6
3.	Мучные изделия	6
Раздел III Создание изделий из текстильных материалов		20
1.	Пошив плечевого изделия	6
2.	Пошив поясного изделия	6
3.	Пошив платья	8
Итого		68
Четвертый год обучения 8 класс		
Раздел I Художественные ремёсла		30
1.	Вводное занятие. Вязание крючком.	10
2.	Вязание на спицах.	10
3.	Ковроткачества	10
Раздел II Кулинария		18
1.	Блюда из овощей	6
2.	Изделия из жидкого теста	6
3.	Мучные изделия	6
Раздел III Создание изделий из текстильных материалов		20
1.	Пошив плечевого изделия	6

