МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Свердловская область
Невьянский городской округ
МБОУ СОШ с. Конёво

РАССМОТРЕНО
На педагогическом совете
протокол № 1 от «31» августа
2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ с.Конёво
Каракина Н.В.
Приказ № 110-ОД от «31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «СЕМЬЯНИН»
ДЛЯ 5-8 КЛАССОВ
НА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД

Составитель:
Каськова Ольга Николаевна

с. Конево 2022 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Семьянин» для 5-8 классов составлена на основании:

- Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне (приказ МОРФ от 05.03.2004 г. № 1089).
- программы «Домоводство» - педагога дополнительного образования Зыряновой И. М. / Екатеринбург.
- Плана внеурочной деятельности МБОУ СОШ с. Конево на 2022-2023 учебный год.

в соответствии с нормативными документами:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012 г.;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях», зарегистрированные в Минюсте России 03 марта 2011 года.
- Основной образовательной программы МБОУ СОШ с. Конево;

Программа сформирована с учетом программы воспитания МБОУ СОШ с.Конево, призвана обеспечивать достижения личностных результатов.

Цели обучения:

- развитие творческих способностей, формирование умений и навыков для организации творчества и собственного предприятия на основе владения конструированием, моделированием, технологией изготовления одежды, игрушек, сувениров и т.д.;
- воспитание творческого подхода к решению вопросов этики быта, интерьера и одежды, а так же развития общей культуры и расширение сферы интересов детей.

Задачи обучения:

- воспитание интереса к ручному труду, трудолюбия и аккуратности;
- выявление и развития способностей детей в различных видах деятельности;
- формирование знаний и умений по приготовлению пищи, по здоровому образу жизни, по правилам этикета и другому творчеству;
- воспитание стремления к полезному проведению досуга.

Место предмета

Данная учебная программа рассчитана на два года

На изучение программы отводится 2 часа в неделю, итого 68 часов за учебный год.

Требования к уровню подготовленности обучающихся по данной программе

К концу первого года обучения

Должны знать:

- технологию приготовления несложных кулинарных блюд;
- общие сведения об одежде и цвете;
- технологию обработки отдельных узлов изделия;
- виды ручных швов, их применение в рукоделии;
- начальные приемы вышивания атласными лентами;
- правила поведения на улице, в транспорте;
- правила ухода за своей внешностью.

Должны уметь:

- готовить бутерброды, салаты, горячие блюда;
- выполнять несложные украшения одежды;
- изготавливать сувениры с применением аппликации;
- вышивать лентами, оформлять вышивкой скатерти, салфетки;
- готовить маски для лица, волос и личная гигиена.

К концу второго года обучения

Должны знать:

- рецепты и технологию приготовления блюд из различных продуктов;
- несложные способы моделирования одежды;
- приемы отделки и украшения одежды;
- правила и способы выполнения композиций из природного материала;
- правила поведения в гостях и дома;
- правила ухода за своей внешностью.

Должны уметь:

- готовить разнообразные блюда из овощей, круп, теста;
- сервировать стол для чая, кофе;
- подбирать гардероб по цвету, стилю, сезону;
- выполнять некоторые виды отделки и украшать одежду;
- изготавливать сувениры из различных материалов;
- накладывать дневной и вечерний макияж.

Содержание программы

Раздел 1 «Кулинария» включает в себя технологии приготовления и способы получения здоровой полноценной пищи.

Раздел 2 «Конструирование и моделирование одежды» включает в себя создание выкроек новой модели, выбор фасона, увеличение или уменьшение выкройки, применение разнообразных приемов и способы обработки изделия и соединения деталей, развитие фантазии в применении декоративных элементов.

Раздел 3 «Рукоделие» включает в себя изготовление поделок с применением аппликации; изготовление мягких игрушек, новогодних игрушек, украшений сувениров, основные приемы вязания крючком, вышивка атласными лентами, работа с природным материалом.

Раздел 4 «Основы этики» включает в себя правила поведения в гостях, в обществе, в транспорте; способы общения людей и культура речи.

Раздел 5 «Искусство быть здоровым и красивым» включает в себя правила ухода за своей внешностью, искусство макияжа, образ жизни, законы элегантности.

Теоретические знания дети получают через такие формы, как рассказ, объяснение. Практические умения и навыки приобретаются после показа педагогом необходимых приемов труда, в процессе выполнения практических заданий.

Тематическое планирование (первый год обучения)

№	Тема урока	Кол-во
---	------------	--------

урока		часов
	Кулинария	13
	Водное занятие.	1
	Холодные блюда и закуски. Бутерброды.	2
	Первые блюда.	2
	Вторые блюда.	2
	Сладкие блюда и напитки.	2
	Сервировка стола.	2
	Заключительное занятие.	2
	Конструирование и моделирование одежды	21
	Водное занятие.	1
	Стиль в одежде. Общие сведения об одежде.	2
	Общие сведения о свете. Создание эскиза.	2
	Украшение одежды. Виды отделки.	4
	Раскрой и ВТО ткани.	2
	Обработка срезов на одежде, обработка деталей одежды.	4
	Обработка застежки.	2
	Обработка срезов окантовочным швом.	2
	ВТО изделия.	2
	Рукоделие	25
	Изготовление поделок с применением аппликации.	4
	Вышивание атласными лентами.	6
	Выполнение мережи (ручной способ).	2
	Изготовление аппликаций: объемных, плоских.	2
	Комплекты для кухни в разной технике (прихватки, фартуки).	6
	Изготовление поделок из мешковины (обереги, сувениры, куклы). Поделки из фоамирана.	5
	Основы этики	4
	Школьная среда.	1
	Поведение в общественных местах.	1
	Культура речи.	1
	Поведение в гостях и дома.	1
	Искусство быть здоровым и красивым	5
	Правила ухода за своей внешностью.	2
	Здоровый образ жизни.	1
	Проблемы подросткового возраста.	1
	Я и мой гардероб.	1
	Итого:	68

Тематическое планирование (второй год обучения)

№	Тема урока	Кол-во
---	------------	--------

урока		часов
	Введение в предмет	
	Кулинария	13
	Холодные блюда и закуски.	
	Горячие и сложные бутерброды.	
	Приготовление блюда из творога.	
	Приготовление блюда из черствого теста.	
	Первые блюда.	
	Вторые блюда.	
	Конструирование и моделирование одежды	20
	Введение в предмет. Специальные термины и обозначения (повторение).	
	Безопасные приемы труда. Костюм и мода. Основные направления моды сезона.	
	Основы моделирования.	
	Украшение одежды. Виды отделки. Фурнитура.	
	Раскрой и ВТО ткани. Примерка.	
	Обработка срезов на одежде, обработка складок.	
	Обработка низа изделия других срезов разными способами.	
	Обработка срезов приточным поясом.	
	ВТО изделия.	
	Рукоделие	27
	Работа с природными материалами.	
	Изготовление игрушек по индивидуальным выкройкам..	
	Вышивка атласными лентами.	
	Вязание крючком.	
	Изготовление украшений, сувениров, подарков.	
	Участие в конкурсе «Юная модница» - изготовление коллекции одежды.	
	Основы этики	4
	Школьная среда.	
	Семейная жизнь.	
	Поведение в гостях и дома.	
	Эстетика быта.	
	Экскурсия. Развивающие игры.	
	Искусство быть здоровым и красивым	4
	Правила ухода за своей внешностью.	
	Проблемы подросткового возраста.	
	Тайны красоты. Искусство макияжа.	
	Законы элегантности.	
	Рациональный гардероб.	
	Итого:	68

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109021991

Владелец Каракина Наталья Валерьевна

Действителен с 11.04.2023 по 10.04.2024