

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КАЗАЧЬЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19**

357560, г. Пятигорск, пос. Горячеводский, ул. Ленина, 25, тел. (8793) 31-21-85 факс (8793) 31-21-86,
<https://sh19-pyatigorsk-r07.gosweb.gosuslugi.ru> E-mail: mkousch19.5gor@mail.ru

Утверждаю
Директор МБОУ КСОШ № 19
_____ М.Ф. Филь
«30» августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
КРУЖКА
«ХОЗЯЮШКА»**

2023-2024 учебный год

Пояснительная записка.

Данная программа имеет художественно - эстетическую направленность, а так же включает ряд важных для жизни и развития ребенка аспектов: общение в семье (Казачья семья), работы по дому. С давних времен огромная часть изделий создавалась в домашних условиях. Женщины ткали , полотно , шили, одежду, вязали, создавали прекрасные картины. За все эти годы человечество собирало по крупицам опыт искусных мастеров, передавая и совершенствуя его от поколения к поколению. Предлагаемая программа занятий предназначены для обучения детей 11-13 лет. Младших подростков (5-6 классы) и старших подростков (7-классы). Программа является комплексной и актуальной. **Программа разработана на примере программ ДО» Студия декоративно - прикладного творчества** в соответствии с требованиями ФГОС. В программе сочетаются досуговые и образовательные формы деятельности. Курс рассчитан на три года.

Общая трудоемкость

Количество часов в год: 5, классы- 68 часов (2 часа в неделю) 6, классы- 34 часов (1 час в неделю) 7классы- 34 часов (1 часа в неделю)

Программа представляет собой целостный документ, включающий три раздела: *пояснительную записку; требования к уровню подготовки учащихся, календарно – тематический план;*

Каждый раздел программы включает в себя основные **теоретические сведения, практические работы. Основной формой обучения является учебно - практическая деятельность учащихся.**

Цель:

-повысить познавательный интерес к кулинарии, ознакомить с особенностями Казачьей кухни.

-овладение теоретическими знаниями и практическими навыками работ с различными материалами.

Задачи:

-обучить способам приготовления блюд. Сервировки стола.

-обучить практическим навыкам работы в различных техниках рукоделия.

-обучить культуре поведения в семье: основам домашнего уюта.

вещей или их украшения.

Структура программы

Состоит из разделов:

1. Культура питания.

2.Рукоделие.

3.Уютный дом.

Раздел «*Кулинария питания*»

Обучающиеся учатся определять качество продуктов, выполнять приготовление блюд.

Раздел «*Рукоделия*»

Обучающиеся узнают историю возникновения и развития художественных промыслов, особенности разных видов техники вышивки и вязания (спицами

и крючком). Благодаря умению вышивать, вязать обучающиеся не только могут обновить свою одежду, сделав ее нарядной, украсить и сделать многие полезные вещи.

Раздел «Уютный дом»

Включает темы по дизайну квартиры и окон, устройство домашней техники и правила ее использования. Знакомство с историей казачьего быта.

Основные образовательные технологии:

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и инновационные технологии проектного, игрового, ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстративного обучения. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Основной формой обучения является учебно - практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются: Создание ситуаций успеха каждого ребенка, обеспечения условий саморазвития и самореализации.

Требования к результатам освоения программы

изучения дисциплины направлены на формирование следующих личностных результатов:

в ценностно-эстетической сфере – эмоционально-ценностное отношение к окружающему миру (семье, Родине, природе, людям); толерантное принятие разнообразия культурных явлений; художественный вкус и способность к эстетической оценке произведений искусства и явлений окружающей жизни;

в познавательной (когнитивной) сфере – способность к художественному познанию мира, умение применять полученные знания в собственной художественно-творческой деятельности;

в трудовой сфере – навыки работы в различных техниках рукоделия стремление использовать художественные умения для создания красивых вещей или их украшения.

Метапредметные результаты освоения художественно – декоративного творчества (рукоделие), культуры питания и быта проявляются в:

– *умении* видеть и воспринимать проявления художественной культуры в окружающей жизни (музеи, дизайн, и др.);

– *желание* общаться с искусством.

– *активном использовании* языка художественно – декоративного искусства и различных художественных материалов для освоения содержания разных учебных предметов (литературы, окружающего мира, родного языка и др.);

– *обогащение* ключевых компетенций (коммуникативных, деятельностных и др.) художественно-эстетическим содержанием;

– *умение* организовывать самостоятельную художественно-творческую деятельность, выбирать средства для реализации художественного замысла;

– *способности* оценивать результаты художественно-творческой деятельности, собственной и одноклассников.

Предметные: овладение доступными по возрасту навыками труда мастериц рукоделия, приготовления блюд.

Знать /понимать

- 1.Технологию приготовления блюд.
- 2.Техники вышивки.
- 3.Технология вязания изделий.
- 4.Технологию изготовления изделий из соленого теста.
- 5.Иметь представление о традициях и культуре « Казачьей семьи»
- 6.Требование к интерьеру жилых помещений.
- 7.Принципы поведения в семье.

Уметь:

- 1.Приобрести навыки приготовления блюд.
- 2.Владеть основными техниками вышивания.
- 3.Приобрести навыки работы вязания.
- 4.Изготавливать разные изделия из соленого теста.
- 5.Оформлять интерьер жилых помещений предметами декоративно-прикладного искусства.
- 6.Проявлять внимание и уважение к членам семьи.
- 7.Соблюдать традиции и культуру «Казачьей семьи»

Методическое обеспечение

Дидактические материалы и техническое оснащение. Альбомы с творческими работами, образцы изделий. Оборудование (кухонное , швейное) .

7. Формы контроля

По охвату объектов контроля:

- Наблюдение;
- Тестирование;
- Анкетирование;

Тематический план

1-го года обучения - 68 часов

№ п/п	Тематический блок	Разделы	Кол-во часов	Всего
1	Вводное занятие	Правила безопасности труда. Беседа о видах декоративно-прикладного искусства. Культура и быт казаков.	2 2	2 2
2	Кухня народов Северного Кавказа	Кулинарная характеристика блюд кухни Северного Кавказа. Русская кухня. Кухня казаков.	10	10
3	Вышивание	Вышивка свободными швами. Вышивка крестом. Вышивка	6 4	18

		лентами.	8	
4	Бисерное рукоделие	Школа низания Вышивка бисером	10 16	26
5	Работа соленым тестом	Изготовление изделий из соленого теста (по выбору)	4	4
	Вязание крючком	Выполнение образцов	6	6
	Итого		68	68

**Тематический план
2 года обучения - 34 часа.**

№ п/п	Тематический блок	Разделы	Кол-во часов	Всего
1	Вводное занятие	Правило безопасности Труда.	1	1
2	Культура и быт казаков	Воспитание девочек. Женские костюмы.	2	2
3	Столовый этикет. Кухня народов мира.	Правила сервировки стола. Русская кухня. Итальянская кухня. Кухня казаков.	1 4	7
4	Рукоделие для дома	Вышивка свободными швами, крестом, лентами. Декоративное вязание крючком.	6 8	14
5	Шитьё для всей семьи	Поясные изделия.	8	8
6	Работа соленым тестом	Тесто – картинки: «Коты на крыши», «Тореадор из Васюковки», «Хозяюшка»	4	4
	Итого		34	34

**Тематический план
3-го года обучения - 34 часа**

№ п/п	Тематический блок	Разделы	Кол-во часов	Всего
1	Вводное занятие	Правило безопасности Труда.	1	1
2	Традиции казаков	День матери – казачки «Сводины»	2	2
3	Кухня казаков	Блюда казаков (по выбору) .	6 1	7
4	Рукоделие и вязание.	Вышивка свободными швами, крестом, лентами, бисером. Декоративное вязание крючком. Домашние мелочи.	6 6	12
5	Секреты кроя и шитья	Плечевые изделия. Мастер-класс	8	8
6	Русская самодельная игрушка	Свадебные куклы Кукла - берегиня Кукла «сударушка»	4	4
	Итого		34	34

