




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3 имени Ю. А. Гагарина»  
Бавлинского муниципального района Республики Татарстан

СОГЛАСОВАНО Протокол заседания педагогического совета от 2.08.2025 г. № 1	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по ВР:  В.М.Горбунова	УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ СОШ №3 им. Ю.А.Гагарина  Л.А.Шафикова Введено в действие приказом от 29.08.2025г. № 134 
--	--	--

РАБОЧАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«Страна мастериц»

на 2025 -2026 учебный год.

Возраст обучающихся : 11-12 лет

Срок реализации: 1 год

Автор -составитель:  
Ганиева Гульнара Рашитовна,  
учитель технологии , ИЗО

## Пояснительная записка

Рабочая программа “Страна мастериц” составлена в соответствии:

- с **Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего** (Приказ МО РФ от 17 декабря 2010 г. №1897)
- с **Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 09.12.2009** «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2024/2025 учебный год»
- с **примерной программой по направлению «Труд (технология)»**, разработанная на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, М.: Просвещение, 2024 г.;
- с **программой основного общего образования по направлению «Технология»** под редакцией Е.С.Глоzman, О.А.Кожанина.:Просвещение, 2024 г.;
- с **Учебным планом** образовательного учреждения на 2025/2026 учебный год.
- с **Локальным актом** образовательного учреждения (об утверждении структуры рабочей программы)

**Программа занятий дополнительного образования в 5 классах рассчитана на 68 часов в год - 2 часа в неделю.**

За учебный год учащиеся проходят два раздела «Кулинария» в количестве 17 часов и «Дизайн костюма» - 17 часов. Продолжительность образовательного процесса – один год.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Занятия в школе проводятся в кабинете технологии.

Основные цели кружка в разделе «Кулинария»:

- развитие эстетического вкуса учащихся
- расширение знаний учащихся в кулинарии
- формирование культуры общения
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии
- формировать экологические убеждения

**Цель курса «Дизайн костюма»:** познакомить учащихся со сферой деятельности дизайнера одежды и научить выполнять дизайн- проект.

Задачи курса:

- расширить знания учащихся о костюме как объекте дизайна;
- познакомить с приёмами и методами, спецификой творчества дизайнера;
- способствовать выявлению и развитию творческих способностей учащихся, фантазии и дизайнерского мышления;
- совершенствовать идейное мировоззрение подростков.

### Тематическое планирование

№	Содержание и виды работы	Количество часов		Общее кол-во часов
		Теория	Практика	
1.	Вводная часть. Инструктаж по технике безопасности.	1	-	1
2.	Раздел «Кулинария»	2	15	17
3.	Раздел «Дизайн костюма»	2	14	16
	Итого:	5	29	34

№	Тема	часы
1	Вводное занятие. Салаты и закуски Гигиена приготовления пищи. Правила этикета за столом	3
2	Блюда из яиц и молочных продуктов (яичница -глазунья с гарниром, омлет, творожники, творожная запеканка) Сервировка стола. Татарское национальное блюдо «Кыстыбый»	4
3	Приготовление пельменей, вареников, домашней лапши	2
4	Блины, блинчики, оладьи	2

5	Блюда из круп и макаронных изделий	2
6	Овощные блюда и гарниры	2
7	Экскурсия на предприятие пищевой промышленности. Итоговое занятие	2
По разделу «Кулинария» всего		<u>17</u>
8	Вводное занятие. Дизайн в современном мире	1
9	Стилевое решение костюма	2
10	Закономерности композиции костюма	3
11	Костюм в современном мире дизайна	3
12	Проектирование изделия	5
13	Итоговый этап проекта	1
14	Уход за вышитыми изделиями. Влажно-тепловая обработка. Выставка творческих работ учащихся	2
По разделу «Дизайн костюма»		<u>17</u>
Всего:		<u>34</u>

### Содержание программы по разделу «Кулинария»

Вводное занятие. План и задачи раздела «Кулинарии». Правила поведения в кружке. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания школьника. Меню.

Практические занятия. Подготовка рабочих мест и инвентаря. Составление меню учащимися с учетом времени года и сбалансированного питания.

Кухня. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды.

Практические занятия. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Праздничная сервировка стола.

Сервировка закусочного стола «А- ля фуршет».

#### Блюда из яиц и молочных продуктов

Значение молочных блюд (питательные и вкусовые качества). Изделия из творога (сырники, вареники, запеканки, пудинги). Пищевая ценность яиц (питательные и кулинарные качества). Блюда из яиц (яичницы, омлеты, яйца отварные).

Значение и вкусовые качества сладких блюд.

*Практические занятия.* Методы определения качества яиц и молочных продуктов. Приготовление яичнеца -глазунья с гарниром, омлет, творожники, творожная запеканка

#### Татарское национальное блюдо «Кыстыбый»

Состав теста для кыстыбый и способы его приготовления. Инструменты и приспособления. Правила приготовления. Оформление готового блюда и подача к столу. Использование экологически чистых продуктов.

*Практическая работа.*

Организация рабочего места. Доска для раскатки теста. Инвентарь и посуда.

Приготовление блюда “Кыстыбый”, по технологическим картам. Правила техники безопасности.

#### Блины, блинчики, оладьи

Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста

Организация рабочего места. Вводный инструктаж. Инвентарь и посуда для выпечки блинов, блинчиков. Выпечка и оформления изделий из теста.

*Практические занятия.* Приготовление теста. Выпечка блинов. Выпечка оладьи.

#### Блюда из круп и макаронных изделий

Изделия из круп. Питательная ценность круп, обработка. Приготовление каш. Изделия из круп (каши, биточки, запеканки, пудинги, крупяные гарниры). Приготовление макаронных изделий

*Практические занятия.* Приготовление каши рассыпчатой (гречневой, рисовой, пшенной - по выбору). Приготовление манной каши.

Приготовление «макарон с сыром» или «макароны по флотский»

#### Овощные блюда и гарниры.

Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Определение качества овощей.

*Практические занятия.* Приготовление морковных котлет. Жареных кабачков. Приготовление рагу из овощей. Капусты тушеной. Картофельного пюре

#### Экскурсия на предприятие пищевой промышленности.

Знакомство с предприятием общественного питания, с оборудованием, техникой, с технологическим процессом обработки продуктов и т. д.

Встреча с передовиками производства, беседа о профессиях

## Содержание программы по разделу «Дизайн костюма»

### Дизайн в современном мире.

Понятие термина «дизайн». Дизайн как вид искусства. Функции и объекты дизайна. Профессия дизайнера одежды. Понятие терминов: «мода», «одежда», «костюм» Деятельность отечественных и мировых дизайнеров.

*Практическая часть:* Создание слайдов для мультимедийных презентаций: «Дизайн в современном мире вещей», «Мастера международной моды».

### Связь костюма с пластикой фигуры человека.

Пропорции женской фигуры. Конструктивные пояса. Взаимосвязь пластики фигуры с формой одежды. Силуэт фигуры человека и силуэты костюма.

*Практическая часть:* Эскизирование женской фигуры. Изготовление национального татарского орнамента для костюма

### Стилевое решение костюм.

Понятие термина: «стиль». Современные стили и микростили, господствующие в моде. Особенности классического, романтического, спортивного стилей. Понятие термина «индивидуальный стиль»

*Практическая часть:* Подбор иллюстраций моделей одежды к словесной характеристике стиля или микростили. Создание слайдов для презентации «Стили современной моды».

### История костюма

Взаимосвязь особенностей исторической эпохи и костюма. Костюм Древнего мира. Костюм средневековья. Костюм эпохи Возрождения. Западноевропейский костюм XVII-XIX в. Татарский национальный костюм. Русский национальный костюм. Костюм современного времени.

*Практическая часть:* Создание исторического костюма (платья и шляпы)

### Свойства композиции костюма

Понятие термина «композиция костюма». Свойства композиции: контраст, тождество, нюанс. Композиционный центр: акцент, доминант. Симметрия и асимметрия в организации костюма.

*Практическая часть:* Составление характеристики костюма с использованием изученных понятий. Эскизирование моделей одежды

### Средства композиции костюма

Понятия терминов: «пропорции», «ритм», «зрительные иллюзии». Причины и виды зрительных иллюзий. Переоценка вертикали, острого угла, иллюзия неустойчивости и др. Использование зрительных иллюзий в костюме для исправления недостатков фигуры.

*Практическая часть:* Создание карандашных набросков элементов одежды; подчёркивающих достоинства и скрывающих недостатки заданной фигуры.

#### Цвет в композиции костюма

Цветовые характеристики эмоционально – психологические и символические. Свойства цветов. Цветовая гармония в костюме. Цвет и освещение. Особенности структуры, фактуры и цвета ткани. Цвет как информационный фактор функции костюма.

*Практическая часть:* Цветовое решение костюма в технике аппликация.

#### Декоративная отделка костюма как элемент композиции

Основные виды отделок, применяемых в одежде. Материал и форма отделок. Влияние отделки на стилевое решение костюма.

*Практическая часть:* Решение творческой задачи: стилевое преобразование изделия с помощью отделки. Изготовление образца отделки по выбору.

#### Костюм в современном мире дизайна.

Мобильность, многофункциональность и направленность костюма. Концепция изменения роли одежды в современном мире. Понятие «проектирование костюма». Этапы выполнения проекта.

*Практическая часть:* Модельерские наброски костюмов из нетрадиционных материалов.

#### Художественный образ в дизайне одежды

Источники и особенности творчества дизайнера. Природа, архитектура, ткань, народный костюм как источники творчества.

*Практическая часть:* Выполнить эскиз костюма.

#### Приёмы и методы творчества дизайнера

Методы проектирования с применением комбинирования: комбинаторика, трансформация, кинетизм. Модульное проектирование. Проектирование методом реконструкции.

*Практическая часть:* Решение творческой задачи: разработка изделия – трансформера, состоящего из нескольких деталей

#### Тенденции в развитии дизайна костюма

Основные цели разработок дизайнера. Снятие мерок. Конструирование и моделирование швейных изделий

*Практическая часть:* Построение основы чертежа изделия в натуральную величину по своим меркам.

#### Виды проектирования одежды в дизайне

Проектирование швейных изделий, комплектов и ансамблей одежды. Понятие термина «коллекция» одежды. Требования к коллекции одежды. Ассортимент женской верхней одежды и лёгкого платья. Термины- названия видов женской одежды. Особенности изображения отдельных элементов одежды.

*Практическая часть:* Изготовление швейных изделий. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

*Создание и защита творческого проектного изделия*

*Теоретическая часть:* Подготовительный, технологический и итоговый этапы проекта.

*Практическая часть:* Изготовление проектного швейного изделия по разработанным в ходе прохождения курса идеям. Подготовка к презентации проекта. Защита проекта.

### Календарно-тематическое планирование

№	Тема	Кол-во часов	Дата				Примечание
			План		Факт		
			5а	5б	5а	5б	
1	Вводное занятие. Приготовление салат «Сельдь под шубой» и салата из крабовых палочек	1	04.09	02.09			
1.1	Приготовление салат «Гранатовый браслет» Технология приготовления салата из свежих помидор.	1	11.09	09.09			
1.2	Приготовление салата «Оливье» и салата «Мимоза». Сервировка стола к завтраку	1	18.09	16.09			
2	Гигиена приготовления пищи Блюда из яиц и молочных продуктов. Омлет	1	25.09	23.09			
2.2	Приготовление яичница -глазунья с гарниром. Творожники или творожная запеканка	1	02.10	30.09			
2.3	Татарское национальное блюдо «Кыстыбый» и способы его приготовления	1	09.10	07.10			
2.4	Правила техники безопасности. Приготовление блюда «Кыстыбый» по технологическим картам	1	16.10	14.10			
3	Изделия из теста. Приготовление лапши домашней и пельменей	1	23.10	21.10			
3.1	Приготовление вареников	1	13.11	11.11			
4	Приготовление теста для оладий или блинов. Выпечка блинов	1	20.11	18.11			
4.1	Выпечка блинов	1	27.11	25.11			



5	Блюда из круп и макаронных изделий. Питательная ценность круп, их первичная обработка .	1	04.12	02.12			
5.1	Приготовление каши рассыпчатой (гречневой, рисовой, пшенной - по выбору)	1	11.12	09.12			
6	Овощные блюда и гарниры. Определение качества овощей. Приготовление морковных котлет.	1	18.12	16.12			
6.1	Приготовление жареных кабачков.	1	25.12	23.12			
7	Экскурсия на предприятие пищевой промышленности	1	15.01. 2026	30.12			
7.1	Экскурсия на предприятие пищевой промышленности	1	22.01	13.01			
8	Вводное занятие. Дизайн в современном мире	1	29.01	20.01			
9	<i>Стилевое решение костюма.</i> Понятие термина «индивидуальный стиль»	1	05.02	27.01			
9.1	Особенности классического, романтического, спортивного стилей	1	12.02	03.02			
10	Закономерности композиции костюма.	1	19.02	10.02			
10.1	История костюма. Взаимосвязь особенностей исторической эпохи и костюма	1	26.02	17.02			
10.2	Национальный костюм русский и татарский	1	05.03	24.02			
11	<i>Костюм в современном мире дизайна.</i> Понятие «проектирование костюма».	1	12.03	03.03			
11.1	Художественный образ в дизайне одежды. Народный костюм как источники творчества.	1	19.03	10.03			
11.2	Выполнить эскиз костюма. Снятие мерок. Построение основы чертежа изделия в натуральную величину по своим меркам	1	26.03	17.03			
12	<i>Проектирование швейных изделий, комплектов и ансамблей одежды</i>	1	09.04	24.03			

12.1	Конструирование и моделирование национального костюма или своего изделия	1	16.04	07.04			
12.2	Изготовление проектного швейного изделия	1	23.04	14.04			
12.3	Изготовление проектного швейного изделия	1	30.04	21.04			
12.4	Изготовление проектного швейного изделия	1	07.05	28.04			
13	<i>Итоговый этап проекта.</i> Художественное оформление изделия.	1	14.05	05.05			
14	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	1	21.05	12.05			
14.1	Окончательная отделка изделия. Выставка работ учащихся	1	28.05	19.05			

#### Список использованной литературы:

1. Вкус домашней кухни. Эльмира Меджитова.: Москва «ЭКСМО» 2021г.
2. Кулинария для всех. Ж.В.Сучкова, О.Г.Архипова :Саратов 2023г.
3. Ваш гардероб-стиль-имидж. Сост. И.Демидова – Минск: Миринда, 2022г.
4. Ельникова Л. В. Обработка тканей. Учеб. пособие для учащихся 9-10 кл. ср. общеобразоват. шк. – М: Просвещение, 2016г.
5. Рачицкая Е. И. Сидоренко В. И. Моделирование и художественное оформление одежды. Серия «Учебники и учебные пособия» - Ростов-на-Дону: Феникс, 2021г.