




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

| | | |
|---|--|--|
| <p>СОГЛАСОВАНО Протокол заседания педагогического совета от 31.08.2022 г. № 1</p> | <p>СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по ВР:  Э.К.Ахметзянова</p> | <p>УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ СОШ №3 им. Ю.А.Гагарина  Л.А.Шафикова Введено в действие приказом от 31.08.2022г. №166</p>  |
|---|--|--|

РАБОЧАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«Страна мастериц»

на 2022 -2023учебный год.

Возраст обучающихся : 12-13 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 2022/2023 учебный год»
- с **примерной программой по направлению «Технология. Обслуживающий труд»**, разработанная на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, М.: Дрофа, 2010 г.;
- с **программой основного общего образования по направлению «Технология»** под редакцией Казакевич В.М.: Просвещение, 2021 г.;
- с **Учебным планом** образовательного учреждения на 2022/2023 учебный год.

- с **Локальным актом** образовательного учреждения (об утверждении структуры рабочей программы)

Программа занятий дополнительного образования в 6 классах рассчитана на 34 часа 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 «макаронны 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 микростилия. 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 | | |
| | | | ба | бб | ба | бб | |
| 1 | Вводное занятие. Приготовление салат «Сельдь под шубой» и салата из крабовых палочек | 1 | 07.09 | 07.09 | 07.09 | 07.09 | |
| 1.1 | Приготовление салат «Гранатовый браслет» Технология приготовления салата из свежих помидор. | 1 | 21.09 | 15.09 | 21.09 | 15.09 | |
| 1.2 | Приготовление салата «Оливье» и салата «Мимоза». Сервировка стола к завтраку | 1 | 21.09 | 15.09 | 21.09 | 15.09 | |
| 2 | Гигиена приготовления пищи Блюда из яиц и молочных продуктов. Омлет | 1 | 05.10 | 29.09 | | | |
| 2.2 | Приготовление яичница -глазунья с гарниром. Творожники или творожная запеканка | 1 | 05.10 | 29.09 | | | |
| 2.3 | Татарское национальное блюдо «Кыстыбый» и способы его приготовления | 1 | 19.10 | 13.10 | | | |
| 2.4 | Правила техники безопасности. Приготовление блюда «Кыстыбый» по технологическим картам | 1 | 19.10 | 13.10 | | | |
| 3 | Изделия из теста. Приготовление лапши домашней и пельменей | 1 | 09.11 | 27.10 | | | |
| 3.1 | Приготовление вареников | 1 | 09.11 | 27.10 | | | |
| 4 | Приготовление теста для оладий или блинов. Выпечка блинов | 1 | 23.11 | 17.11 | | | |
| 4.1 | Выпечка блинов | 1 | 23.11 | 17.11 | | | |
| 5 | Блюда из круп и макаронных изделий. Питательная ценность круп, их первичная обработка . | 1 | 07.12 | 01.12 | | | |
| 5.1 | Приготовление каши рассыпчатой (гречневой, рисовой, пшенной - по выбору) | 1 | 07.12 | 01.12 | | | |

| | | | | | | | |
|------|---|---|-------|-------|--|--|--|
| 6 | Овощные блюда и гарниры. Определение качества овощей. Приготовление морковных котлет. | 1 | 21.12 | 15.12 | | | |
| 6.1 | Приготовление жареных кабачков. | 1 | 21.12 | 15.12 | | | |
| 7 | Экскурсия на предприятие пищевой промышленности | 1 | 18.01 | 12.01 | | | |
| 7.1 | Экскурсия на предприятие пищевой промышленности | 1 | 18.01 | 12.01 | | | |
| 8 | Вводное занятие. Дизайн в современном мире | 1 | 08.02 | 26.01 | | | |
| 9 | <i>Стилевое решение костюма.</i> Понятие термина «индивидуальный стиль» | 1 | 08.02 | 26.01 | | | |
| 9.1 | Особенности классического, романтического, спортивного стилей | 1 | 22.02 | 02.02 | | | |
| 10 | Закономерности композиции костюма. | 1 | 22.02 | 02.02 | | | |
| 10.1 | История костюма. Взаимосвязь особенностей исторической эпохи и костюма | 1 | 01.03 | 16.02 | | | |
| 10.2 | Национальный костюм русский и татарский | 1 | 01.03 | 16.02 | | | |
| 11 | <i>Костюм в современном мире дизайна.</i> Понятие «проектирование костюма». | 1 | 15.03 | 09.03 | | | |
| 11.1 | Художественный образ в дизайне одежды. Народный костюм как источники творчества. | 1 | 15.03 | 09.03 | | | |
| 11.2 | Выполнить эскиз костюма. Снятие мерок. Построение основы чертежа изделия в натуральную величину по своим меркам | 1 | 12.04 | 23.03 | | | |
| 12 | <i>Проектирование швейных изделий, комплектов и ансамблей одежды</i> | 1 | 12.04 | 23.03 | | | |
| 12.1 | Конструирование и моделирование национального костюма или своего изделия | 1 | 26.04 | 06.04 | | | |
| 12.2 | Изготовление проектного швейного изделия | 1 | 26.04 | 06.04 | | | |

| | | | | | | | |
|------|--|---|-------|-------|--|--|--|
| 12.3 | Изготовление проектного швейного изделия | 1 | 10.05 | 20.04 | | | |
| 12.4 | Изготовление проектного швейного изделия | 1 | 10.05 | 20.04 | | | |
| 13 | <i>Итоговый этап проекта.</i> Художественное оформление изделия. | 1 | 17.05 | 04.05 | | | |
| 14 | Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия. | 1 | 17.05 | 04.05 | | | |
| 14.1 | Окончательная отделка изделия. Выставка работ учащихся | 1 | 18.05 | 18.05 | | | |

Список использованной литературы:

1. Вкус домашней кухни. Эльмира Меджитова.: Москва «ЭКСМО» 2017г.
2. Кулинария для всех. Ж.В.Сучкова, О.Г.Архипова :Саратов 2017г.
3. Ваш гардероб-стиль-имидж. Сост. И.Демидова – Минск: Миринда, 2016г.
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, 2019г.