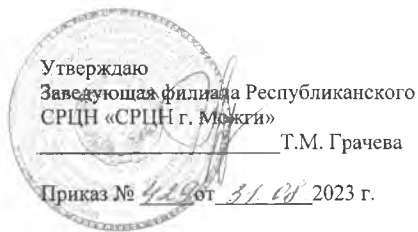


Филиал казенного учреждения социального обслуживания Удмуртской Республики
«Республиканский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних города Можги»

Рассмотрено на заседании МО педагогов
Протокол № 6 от 30.08 2023 г.

Принято на Педагогическом Совете
Протокол № 3 от 06.09 2023 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа физкультурно-спортивной направленности
«От игры к стартам»**

**Возраст воспитанников: 6-17 лет
Срок реализации: 1 год**

Составитель:
Зайнулина Ольга Владимировна,
руководитель физ.воспитания

1. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа физкультурно-спортивной направленности «Общая физическая подготовка» (далее программа) составлена в соответствии с нормативными документами и на основе опыта работы педагога.

Физическое воспитание детей-сирот в условиях СРЦН обусловлено пониманием необходимости оздоровления детей – сирот, их дальнейшей адаптации к физическим и психологическим нагрузкам.

В соответствии с социально-экономическими потребностями современного общества целью физического воспитания является содействие всестороннему развитию личности. Установка на всестороннее развитие личности предполагает, что для каждого человека жизненно необходимы: крепкое здоровье, хорошее физическое развитие, оптимальный уровень двигательных способностей, знания и навыки в области физической культуры, мотивы и освоенные способы (умения) осуществлять физкультурно-оздоровительную и спортивную деятельность.

Кроме того, все дети поступают в СРЦН из неблагополучных семей, с ослабленным соматическим и психологическим здоровьем. Поэтому, реабилитация и сохранение здоровья детей, их физическое и психологическое развитие являются приоритетными в организации жизнедеятельности учреждения.

Отличительная особенность программы:

Физкультурные занятия в детском доме являются дополнительными к школьной программе физической культуры. Выбор видов деятельности и конкретных тем занятий определяется возрастным составом воспитанников, потребностями воспитательно-образовательной системы детского дома, годовым планом работы учреждения, а также зависят от возможностей материально-технической базы для занятий и времени года.

Обязательным является обеспечение дифференцированного и индивидуального подхода к воспитанникам с учетом их состояния здоровья, возраста, пола, физического развития, двигательной подготовленности, особенностей развития психических свойств и качеств, соблюдения гигиенических норм.

Программа предназначена для воспитанников младшего и старшего возраста. Состав группы разновозрастной и составляет от 8 до 12 человек. В группы могут быть зачислены дети с ограниченными возможностями здоровья, дети разного возраста и разного уровня подготовки.

1.2. Цель и задачи программы

Цель: содействие всестороннему развитию личности посредством формирования физической культуры личности воспитанника.

Задачи:

- вовлечение воспитанников в регулярные занятия физическими упражнениями и спортом, популяризировать различные виды спорта;
- укрепление здоровья, содействие физическому развитию;
- овладение знаниями о личной гигиене, режиме дня, влиянии физических упражнений на состояние здоровья, работоспособность и развитие двигательных способностей;
- воспитание дисциплинированности, доброжелательного отношения к товарищам, честности, отзывчивости, смелости во время выполнения физических упражнений;

1.3. Содержание программы

1.3.1. Учебно-тематический план

Раздел, тема	Всего часов	В том числе		Формы аттестации/ контроля
		Тео- рия	Прак- тика	
Вводное занятие. Техника безопасности	2	1	1	Решение теста
Мини-футбол. Правила футбола	2	0.5	1.5	
Контроль мяча	2	0.5	1.5	
Передачи мяча внутренней стороной стопы	2	0.5	1.5	
Передача мяча на месте и в движении	2	0.5	1.5	
Выход на свободное место для получения мяча	2	0.5	1.5	
Передача мяча на месте	2	1	1	
Игры на моделирование игровых ситуаций	2	0.5	1.5	
Легкая атлетика. Техника безопасности. Подвижные игры.	2	0.5	1.5	
Бег. Спортивные игры	2	1	1	
ОФП. Развитие силы	1	0.5	1.5	
ОФП. Подвижные игры	2	0.5	1.5	
Бег на короткие дистанции	2	0.5	1.5	
ОФП. Спортивные игры	2	0.5	1.5	
Занятие в тренажерном зале	2	0	2	
ОФП. Воспитание скоростно-силовых качеств	2	0.5	1.5	Участие в соревнованиях «Динамо»
ОФП. Развитие выносливости. Подвижные игры.	1	0	2	
Бег на короткие дистанции 30 м. Подвижные игры	2	0.5	1.5	
ОФП. Занятие в тренажерном зале.	2	0.5	1.5	
Бег. Воспитание быстроты	2	0.5	1.5	
ОФП. Подвижные игры	2	0.5	1.5	
ОФП. Развитие прыгучести	2	0.5	1.5	
Прыжки с места в длину. Спортивные игры	2	0.5	1.5	

Прыжки в высоту. Подвижные игры.	2	0.5	1.5	
Техника безопасности на занятиях по настольному теннису. Виды хватки	2	0.5	1.5	
ОФП. Изучение удара «толчок».	2	0.5	1.5	
Работа в тренажерном зале. Изучение подач	2	0	2	
ОФП. Изучение удара «толчок»	2	0.5	1.5	
ОФП. Изучение удара «подрезка»	2	0.5	1.5	
Удар, накат справа и слева. ОФП.	2	0.5	1.5	
Удар накат справа и слева, подрезка справа и слева	2	0.5	1.5	
Подрезка справа и слева. Сочетание наката и подрезки	2	0.5	1.5	
ОФП. Спортивные игры. Удары справа и слева	2	0	2	
Подвижные игры. Удар среза и их чередование	2	0	2	
Занятие в тренажерном зале. Игровой день	2	0	2	
ОФП. Удар накат справа и слева, серии до 15 ударов	2	0.5	1.5	
Игровой день. ОФП.	2	0	2	
Подвижные игры. Игровой день.	2	0	2	
Дартс. Техника безопасности. Порядок обращения с дротиками. ОФП.	2	0.5	1.5	
ОФП. Упражнения на ориентировку в пространстве.	2	0.5	1.5	
Упражнения на согласованность движений рук, ног, туловища, головы.	2	0.5	1.5	
ОФП. Комплекс упражнений для развития гибкости	2	0.5	1.5	Участие в соревнованиях «Динамо»
Хватка дротика. Имитация выполнения броска	2	0.5	1.5	
Развитие гибкости лучезапястного сустава кисти	2	0.5	1.5	
Выполнение броска. Игры: диаметр «3+0»	2	0	2	
ОФП. Игры «51». Набор очков	2	0	2	
Гимнастика. Техника безопасности. История развития гимнастики	2	0	2	
Строевые упражнения. Построение учащихся.	2	0	2	

ОФП. Основные движения руками, ногами и туловищем.	2	0	2	
ОФП. Сгибание и разгибание рук в упоре.	2	0	2	
ОФП. Круговые движения туловищем, наклоны туловищем	2	0	2	
Полуприседание, приседание на одной ноге	2	0	2	
ОФП. Перекаты, кувырки	2	0.5	1.5	
Упражнение на развитие силы. Кувырки вперед и назад	2	0.5	1.5	
Упражнение на гибкость. ОФП	2	0.5	1.5	
Упражнение на гибкость: «мосты», «шпагаты»	2	0.5	1.5	
ОФП. Опорные прыжки	2	0.5	1.5	
ОФП. Упражнения на перекладине	2	0.5	1.5	
Баскетбол. Техника безопасности. Техника и тактика в баскетболе	2	0.5	1.5	
ОФП. Ведение мяча левой и правой рукой. Правила в баскетболе.	2	0.5	1.5	Командная игра в баскетбол
Упражнения на координацию движений. Ведение мяча	2	0.5	1.5	
Передвижения в защищенной стойке. Развитие силы.	2	0.5	1.5	
ОФП. Передача и ловля мяча	2	0.5	1.5	

Развитие быстроты. Вырывание мяча.	2	1	1	
Правила соревнований по баскетболу. Броски в корзину.	2	0.5	1.5	
Развитие прыгучести. Броски в корзину.	2	1	1	
Беговые и прыжковые упражнения. Броски в корзину.	2	0	2	
ОФП. Выбивание, перехват, подбор мяча.	2	0.5	1.5	
Беговые и прыжковые упражнения. Система личной и зонной защиты.	2	0	2	
ОФП. Игровой день.	2	0	2	
Подвижные игры с элементами баскетбола.	2	0.5	1.5	
Игровой день. ОФП.	2	0	2	
Волейбол. Т.Б. Техническая подготовка.	2	0.5	1.5	
ОФП. Правила волейбола.	2	0.5	1.5	

Перемещение волейболиста.	2	0.5	1.5	
Подвижные игры: "Пионербол"	2	0.5	1.5	
ОФП. Подача мяча.	2	0.5	1.5	
Подвижные игры. Подачи мяча.	2	0.5	1.5	
Передачи и прием мяча. Подачи мяча.	2	0.5	1.5	
Подачи, прием и передача мяча.	2	0.5	0.5	
Подвижные игры: "Пионербол"	2	0.5	0.5	
Техника нападающего удара. ОФП.	2	0.5	0.5	
Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.	2	0.5	1.5	
Игровой день. ОФП.	2	0.5	1.5	
Командные действия в игре. ОФП.	2	0.5	1.5	
Подвижные игры: волейбол. Игровой день.	2	0	2	
Коньки, хоккей. Т.Б. Техника скольжения на коньках.	2	0.5	1.5	
ОФП. Техника скольжения на коньках.	2	0.5	1.5	
Упражнения на координацию движения и равновесия.	2	0.5	1.5	
Скольжения без отрыва коньков ото льда. Спортивные игры.	2	0.5	1.5	
Хоккей. Правила игры. Спортивные игры.	2	0.5	1.5	
Техника броска, передача. ОФП.	2	0	2	
ОФП. Занятие в тренажерном зале.	2	0	2	
Изучение скользящего шага.	2	0.5	1.5	
Хоккей. Подвижные игры на коньках.	2	0.5	1.5	
Спортивные игры: футбол на снегу.	2	0	2	
ОФП. Занятие в тренажерном зале.	2	0	2	
Хоккей, игры.	2	0	2	
Подвижные игры. Эстафеты на коньках.	2	0	2	
ОФП. Упражнения на выносливость. Игры.	2	0.5	1.5	
ОФП. Хоккей. Игровой день.	2	0.5	1.5	
ОФП. Занятие в тренажерном зале.	2	0	2	
Спортивные игры. Соревнование по хоккею.	2	0.5	1.5	Соревнование

19.02
20.02
21.02
27.02
26.02
27.02
28.02
29.02

Лыжная подготовка. Т.Б. Техника ходьбы на лыжах.	2	0.5	1.5	
ОФП. Техника ходьбы на лыжах.	2	0.5	1.5	
ОФП. Упражнения для развития выносливости.	2	0.5	1.5	
Изучение попеременного двушажного хода.	2	0.5	1.5	
ОФП. Занятие в тренажерном зале.	2	0.5	1.5	
ОФП. Изучение попеременного четырехшажного хода.	2	0.5	1.5	
Упражнения для развития силы, выносливости.	2	0.5	1.5	
Изучение одновременного бесшажного хода.	2	0.5	1.5	
Изучение одновременного одношажного хода.	2	0.5	1.5	
ОФП. Занятие в тренажерном зале.	2	0	2	
ОФП. Подвижные игры на лыжах.	2	0.5	1.5	
Изучение подъемов на лыжах. ОФП.	2	0.5	1.5	
Спуски с гор. Высокая и низкая стойки.	2	0.5	1.5	
Прохождение дистанции 500 м;	2	0	2	
Прохождение дистанции 1000м;	2	0	2	
ОФП. Занятие в тренажерном зале.	2	0	2	
Спортивные игры. Футбол на снегу.	2	0	2	Соревнование
Спуски с гор. Основная стойка. ОФП.	2	0	2	
Спуски "наискось", торможение "плугом".	2	0.5	1.5	
Поворот с переступанием.	2	0	2	
Подъемы на гору: "скольжением", "ступанием".	2	0.5	1.5	
Подъемы: "полу елочкой", "елочкой".	2	0.5	1.5	
Прохождение дистанции 500м;	2	0.5	1.5	
Т.Б. на занятиях по баскетболу. ОФП.	2	0.5	1.5	
Правила в баскетболе.	2	0.5	1.5	
Техника и тактика в баскетболе.	2	0.5	1.5	
Техника и тактика в баскетболе.	2	0	2	

Ведение мяча: правой и левой рукой.	2	0.5	1.5	
Ведение мяча: левой и правой рукой	2	0.5	1.5	
Ловля мяча.	2	0.5	1.5	
Ловля мяча, стойка баскетболиста.	2	0.5	1.5	
Передача мяча на месте.	2	0.5	1.5	
Ловля мяча в движении.	2	0.5	1.5	
Передача мяча в движении.	2	0.5	1.5	
Ловля мяча на месте и в движении.	2	0.5	1.5	
Передача мяча на месте и в движении.	2	0.5	1.5	
Передача мяча на месте и в движении.	2	0.5	1.5	
Техника защиты.	2	0.5	1.5	
Прыжок вверх с разбега толчком одной ногой.	2	0.5	1.5	
Вырывание, выбивание мяча.	2	0.5	1.5	
Повороты. ОФП.	2	0.5	1.5	
Перехват мяча. ОФП.	2	0.5	1.5	
Ловля и передача мяча в движении.	2	0.5	1.5	
Броски мяча в корзину.	2	0.5	1.5	
Учебная игра.	2	0.5	1.5	
ОФП. Учебная игра.	2	0	2	
ОФП. Учебная игра.	2	0	2	
Игровой день.	2	0	2	
ОФП. Игровой день.	2	0	2	
Т.Б. На занятиях по волейболу. Тактическая подготовка.	2	0.5	1.5	
Подвижные игры: "Пионербол".	2	0	2	
Подача мяча, прием мяча.	2	0.5	1.5	
Перемещение волейболиста.	2	0.5	1.5	
Верхняя прямая подача.				
Верхняя и нижняя пер-чи.	2	1	1	
Прием и передача мяча.	2	0.5	1.5	
Подача и прием мяча.				
Учебная игра.	2	0	2	
Игра "Пионербол".	2	0	2	
Нападающий удар.	2	0	2	
Подача мяча.				
Нападающий удар.	2	0.5	1.5	
Подача и прием мяча.				

Блокирование нападающего удара.	2	0.5	1.5	
Блокирование нападающего удара.	2	0.5	1.5	
ОФП. Подвижные игры.	2	0	2	
ОФП. Занятие в тренажерном зале.	2	0	2	
Нападающий удар.	2	0.5	1.5	
Блокирование нападающего удара.	2	0.5	1.5	
Учебная игра.	2	0	2	
Учебная игра	2	0	2	
Учебная игра.	2	0	2	
Т.Б. На занятиях по футболу.	2	0.5	1.5	Решение теста
Подвижные игры.	2	0	2	
Удары по мячу. Контроль мяча.	2	0.5	1.5	
Передача мяча на месте и в движении.	2	0.5	1.5	
Тренировочные игры 2x2 квадрат.	2	0.5	1.5	
Беговые упражнения.	2	0.5	1.5	
Игры на моделирование игровых ситуаций.	2	0	2	
Учебная игра.	2	0	2	
Учебная игра.	2	0	2	
ОФП.	2	0	2	
Соревнование по футболу.	2	0	2	
Т.Б. На занятиях по легкой атлетике. ОФП.	2	0.5	1.5	
Спортивная ходьба	2	0.5	1.5	
Подвижные игры.	2	0.5	1.5	
Бег на 1000 м.	2	0	2	Эстафета
Метание мяча	2	0	2	
Прыжки в длину. ОФП.	2	0	2	Участие в конкурсе
Бег на 100 м.	2	0	2	

Футбол.	2	0	2	
Занятие в тренажерном зале.	2	0	2	
Спортивные игры.	2	0	2	
Соревнование по легкой атлетике.	2	0	2	
	392	126	266	

1.4. Планируемые результаты

В результате освоения программы воспитанники должны достигнуть уровня физической подготовленности, соответствующей, как минимум, среднему уровню показателей развития основных физических способностей, с учетом их возраста и индивидуальных возможностей. Овладеть знаниями в области физической культуры, необходимыми в своей возрастной группе. Сознательно стремиться вести здоровый образ жизни.

2.4. Календарный учебный график

Полу-годие	Месяц	Недели обучения	Даты учебных недель	Год обучения
I полугодие	Сентябрь	1	04.09.-10.09.	У
		2	11.09.-17.09.	У
		3	18.09.-24.09.	У
		4	25.09.-30.09.	У
	Октябрь	5	02.10.-08.10.	У
		6	09.10.-15.10.	У
		7	16.10.-22.10.	У
		8	23.10.-29.10.	У
	Ноябрь	9	30.10.-05.11.	У
		10	06.11.-12.11.	У
		11	13.11.-19.11.	У
		12	20.11.-26.11.	У
		13	27.11.-03.12.	У
	Декабрь	14	04.12.-10.12.	У
		15	11.12.-17.12.	У
		16	18.12.-24.12.	У
		17	25.12.-31.12.	У
2 полугодие	Январь	18	01.01.-07.01.	П
		19	08.01.-14.01.	У
		20	15.01.-21.01.	У
		21	22.01.-28.01.	У
	Февраль	22	29.02.-04.02.	У
		23	05.02.-11.02.	У
		24	12.02.-18.02.	У
		25	19.02.-25.02.	У
		26	26.02.-03.02.	У
		27	04.03.-10.03.	У
	Март	28	11.03.-17.03.	У
		29	18.03.-24.03.	У
		30	25.03.-31.03.	У
		31	01.04.-07.04.	У
	Апрель	32	08.04.-14.04.	У
		33	15.04.-21.04.	У
		34	22.04.-28.04.	У
		35	29.04.-05.05.	У
	Май	36	06.05.-12.05.	У
		37	13.05.-19.05.	У
38		20.05.-26.05.	У, ИА	
39		27.05.-02.06.	У	
Июнь	40	03.06.-09.06.	У	
	41	10.06.-16.06.	У	
	42	17.06.-23.06.	У	
	43	24.06.-30.06.	У	
	Всего учебных недель	42		
	Всего часов по программе	392 ч.		

Условные обозначения: У-учебная неделя, П- праздничная неделя, ВА- входная аттестация, ПА-промежуточная аттестация, ИА- итоговая аттестация.

2.5. Оценочные материалы

Итоговая тестовая работа по физической культуре «Что я знаю о спорте»

Правильные следует подчеркнуть

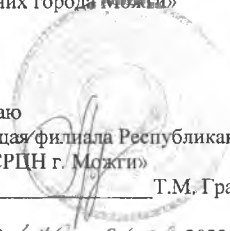
1. Родина олимпийских игр
2. Сколько колец на олимпийской эмблеме
3. Девиз Олимпийских игр:
4. Разминку проводят-
5. Какая игра является спортивной?
6. Обувь для игры в футбол называется:
7. Какой термин относится к футболу?
8. На соревнованиях по бегу Петя прибежал раньше Васи, но позже Димы. Кто прибежал первым? _____
10. Поставь цифру соответствующую ответу.
 1. В этом виде спорта выполняют различные акробатические упражнения на спортивных снарядах.
 2. Самый старый вид спорта, в котором победителем становится тот, кто первым пересечет финишную черту.
 3. В этом виде спорта спортсмен, находясь на волнах, стоит на доске и управляет ею.
 4. Спортивное восхождение на гору.
 5. Спортивная командная игра на ледовом или травяном поле, в которой мяч или шайба специальными клюшками забивается в ворота противника.
 6. Спортивная командная игра с мячом и битой, напоминающая русскую лапту.
 7. Спортивный поход или экскурсия по определенному маршруту.
 8. В этой игре спортсмены с ракетками в руках перемещаются по корту, стараясь забить мяч противнику;
 9. Игра с мячом, в которой необходимо перебросить мяч через сетку на сторону противника так, чтобы он коснулся земли.
 10. В этой игре необходимо выбить битой как можно большее количество фигур.
 11. Напиши к каждому предмету название игры к которой он относится:

Филиал казенного учреждения социального обслуживания Удмуртской Республики
«Республиканский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних города Можга»

Рассмотрено на заседании МО педагогов
Протокол № 6 от 30.08 2023 г.

Принято на Педагогическом Совете
Протокол № 3 от 06.09 2023 г.

Утверждаю
Заведующая филиала Республиканского
СРЦН «СРЦН г. Можга»


_____ Г.М. Грачева
Приказ № 429 от 31.08 2023 г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа социально-педагогической направленности
«Социально-бытовое ориентирование»**

**Возраст воспитанников: 7-17 лет
Срок реализации: 1 год**

Составитель:
Лучинкина Татьяна Павловна,
инструктор по труду

Можга, 2023

1. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Социально-бытовое ориентирование» (далее программа) составлена в соответствии с нормативными документами и на основе опыта работы педагога. **Направленность программы-социально-гуманитарная.**

Перед педагогами учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, стоит задача сформировать у детей навыки и умения, необходимые им в быту. В связи с этим на первое место встает проблема освоения навыков самообслуживания, которая является первым этапом социально-бытовой адаптации. Данные навыки необходимо формировать у детей с первых дней их пребывания. Основными формами воспитания у детей навыков самообслуживания являются: индивидуальная работа, практикумы и организованные сюжетные игры, ведь наилучшее усвоение любого материала происходит у детей в процессе игры. Одним из условий усвоения первого этапа социально-бытовой адаптации – социальной адаптации является освоение всеми навыками самообслуживания.

Использование труда как эффективного средства социальной реабилитации и воспитания дезадаптированных детей и подростков, требует от работников детского дома серьезно и ответственно отнестись к отбору видов и содержания труда при организации трудовой деятельности воспитанников. Труд должен стать органичной и неотъемлемой частью жизнедеятельности воспитанников. Трудовой процесс подчинен воспитательно-реабилитационным задачам учреждения.

Отличительной особенностью программы является применение различных видов трудовой деятельности с воспитанниками учреждения, в том числе, с детьми с ограниченными возможностями здоровья. Программа включает направления подготовки по следующим направлениям: азбука кухни, швейное дело и декоративно-прикладное искусство.

Адресат программы. Программа рассчитана для детей 1– 9 классов. Занятия проводятся в разных возрастных группах, младшая (1-4 классы), старшая группа (5-9 классы). Зачисление на обучение по программе производится по желанию самих детей.

Объем программы- составляет 395 часов. Срок освоения программы один год согласно календарному учебному графику.

Сроки реализации образовательной программы: программа рассчитана на 1 год обучения, по 2 ч. 5 дней в неделю.

Уровень реализации программы: стартовый. Содержание программы направлено на формирование у воспитанников первоначальных знаний, умений и навыков приготовления пищи, самообслуживания, чистоте, аккуратности, эстетического и художественного вкуса.

1.2. Цели и задачи

Цель: -создание условий для развития личности ребенка через практические навыки индивидуальной и коллективной деятельности.

Задачи:

Образовательные:

- Ознакомить обучающихся с правилами самоконтроля состояния здоровья на занятиях;
- Знакомство с новыми видами декоративно-прикладного искусства;
- Самостоятельно изучать технологию приготовления различных блюд;

Развивающие:

- Расширять знания по приготовлению различных блюд, формировать у воспитанников основы швейного дела и познавать новые виды декоративно-прикладного искусства.

Воспитательные:

- содействовать развитию познавательных интересов, творческой активности и инициативы;
- стимулировать развитие нравственных и творческих качеств, определяющих формирование ребёнка;
- воспитание привычки к чистоте и трудолюбию.

1.3. Содержание программы

В состав программы входит 3 раздела: «Азбука кухни», швейное дело, декоративно-прикладное искусство.

1.3.1. Учебный план

№	Дата проведения	Раздел, тема	Всего	Теория	Практика	Форма аттестация/ контроля
1-2	06.09.	Введение. Т.Б.	2	2	0	
3-4	13.09	Овощи. Их значение .	2	1	1	
5-6	20.09.	Плита. Техника безопасности	2	1	1	
7-8	27.09.	Горячие напитки	2	1	1	
9-10	04.10.	Салаты	2	1	1	
11-13	11.10.	Первые блюда	3	1	2	
14-15	18.10.	Вторые блюда	2	1	1	
16-17	25.10.	Блюда из молока	2	1	1	
18-19	01.11.	Каши	2	1	1	
1-21	08.11.	Изделия из песочного теста	2	1	1	
22-23	15.11.	Блюда из мяса	2	1	1	
24-25	22.11.	Блюда из круп	2	1	1	
26-27	29.11.	Блюда из макарон	2	1	1	
28-29	06.12.	Горячие бутерброды	2	1	1	
30-31	13.12.	Холодные напитки	2	1	1	
32-33	20.12.	Сервировка праздничного стола.	2	1	1	
34-35	27.12.	Праздничное меню.	2	1	1	Конкурс Новогодних салатов
36-37	10.01.	Блюда из пресного теста.	2	1	1	
38-39	17.01.	Блюда из рыбы	2	1	1	
40-41	24.01.	День домашней хозяйки	2	1	1	Викторина
42-43	31.01	Изделия из дрожжевого теста	2	1	1	
44-45	07.02.	Хлебобулочные изделия. Бутерброды.	2	1	1	
46-47	14.02.	День пельмени. Пельмени с картофелем.	2	2	0	Участие в конкурсе
48-49	21.02.	Солдатская каша.	2	1	1	
50-51	28.02.	Изготовление праздничных салфеток.	2	1	1	
52-53	06.03.	Масленичная неделя.Блины.	2	1	1	
54-55	13.03	Блины с творогом	2	1	1	
56-57	20.03.	Блины с мясной начинкой.	2	1	1	
58-59	27.03.	Блины с сырной начинкой	2	1	1	
60-61	03.04.	Способы приготовления блюд из яиц. Омлет.		1	1	
62-63	10.04.	Пирожки с яйцом и рисом.	2	1	1	
64-65	17.04	Пасхальная неделя. Кулич.	2	1	1	
66-67	24.04.	Омлет «Полянка»	2	0	2	
68-69	15.05	Виды бутербродов. Холодные	2	1	1	

		бутерброды.				
70-71	22.05.	Праздничный торт.	2	0	2	Чаепитие
72-73	29.05.	Способы приготовления пищи. Пицца с сыром.	2	1	1	
74-75	05.06.	Виды пряностей и приправ.	2	2	0	
76-77	12.06.	Первые блюда.	2	1	1	
78-79	19.06.	Холодные супы	2	1	1	
80-81	26.06.	Порядок составления меню.	2	1	1	Званый ужин
		Итого:	85	42	43	

1.3.2. Учебный план раздела «Азбука кухни» (старшая группа)

№	Дата проведения	Раздел, тема	Всего	теория	практика	Форма аттестации/контроля
1-2	07.09.	Введение. ТБ.	2	2	0	Решение теста
3-4	14.09	Обращение с кухонным инвентарем	2	1	1	
5-6	21.09.	Плита. Техника безопасности	2	1	1	
7-8	28.09.	Горячие напитки	2	1	1	
9-10	02.10.	Салаты	2	1	1	
11-13	09.10.	Первые блюда	3	1	2	
14-15	16.10.	Вторые блюда	2	1	1	
16-17	23.10.	Блюда из молока	2	1	1	
18-19	30.10.	Каши	2	1	1	
20-21	02.11.	Изделия из песочного теста	2	1	1	
22-23	09.11.	Блюда из мяса	2	1	1	
24-25	16.11.	Блюда из круп	2	1	1	
26-27	23.11.	Блюда из макарон	2	1	1	
28-29	30.11.	Горячие бутерброды	2	1	1	
30-31	07.12.	Холодные напитки	2	1	1	
32-33	14.12.	Изделия из пресного теста.	2	1	1	
34-35	21.12.	Сервировка праздничного стола	2	1	1	Конкурс Новогодних салатов
36-37	28.12.	Меню для праздничного стола.	2	1	1	
38-39	11.01.	Блюда из рыбы	2	1	1	
40-41	18.01.	День домашней хозяйки	2	1	1	Викторина
42-43	25.01	Изделия из дрожжевого теста	2	1	1	
44-45	01.02	История хлеба. Хлеб в сознании человека как ценность и мерило труда	2	1	1	
46-47	08.02.	Национальная кухня(удмуртская)	2	1	1	
48-49	15.02.	День пельменя.	2	1	1	Участие в конкурсе
50-51	22.02.	Солдатская каша.	2	1	1	
52-53	29.02.	Масленичная неделя(блины)	2	1	1	
54-55	07.03	Изготовление	2	1	1	

		праздничных салфеток.				
56-57	14.03.	Блюда из картофеля.	2	1	1	
58-59	21.03.	Первые блюда.	2	1	1	
60-61	28.03.	Вторые блюда.	2	1	1	
62-63	04.04.	Сахар, его польза и вред. Виды пряностей и приправ в пище.	2	2	0	
64-65	11.04	Способы приготовления блюد из яиц.	2	1	1	
66-67	18.04.	Пасхальная неделя. Кулич.	2	1	1	
68-69	25.04.	Способы консервирования овощей.	2	1	1	
70-71	16.05.	Крупы.	2	1	1	
72-73	23.05.	Праздничное тесто (пирожки).	2	1	1	
74-75	30.05.	Праздничный торт	2	1	1	Чаепитие
76-77	06.06.	Пряности и приправы в пище	2	2	0	
78-79	13.06	Холодные супы.	2	1	1	
80-81	20.06.	Способы приготовления пищцы.	2	1	1	
82-83	27.06.	Порядок составления меню.	2	1	1	Званый ужин.
		Итого:	83	44	39	

1.3.3. Содержание раздела программы «Азбука кухни»

Техника безопасности (14 ч.)

Ознакомить с правилами безопасного труда на кухне.

Содержание:

- виды оборудования современной кухни, знакомство с оборудованием, инструментами и особенности использования различных приспособлений для обработки продуктов при приготовлении пищи;
- кухонная посуда и уход за ней;
- правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью;
- первая помощь при ожогах, пищевых отравлениях.

Разнообразие первых блюд. Приготовление бульона (8ч.)

Научить готовить супы, познакомить с разнообразием первых блюд – супов.

Содержание:

- разнообразие супов: молочные, рыбные, мясные;
- приготовление супа на мясном бульоне;
- технология закладки продуктов;
- применение специй и зелени;
- оформление блюда и подача его на стол;
- формирование культуры приема пищи.

Вторые блюда (мясные и рыбные) (26 ч.)

Дать понятие о гарнире, показать его разнообразие и сочетание со вторым блюдом.

Содержание:

- гарниры: картофель, рис, греча, фасоль, вермишель, капуста; особенности приготовления.
- мясные блюда: котлеты, тефтели; технология приготовления;
- рыбные блюда: котлеты, рыба жареная; технология приготовления;
- стадии обработки рыбы, способы тепловой обработки: варка, тушение;
- требования к качеству готовых блюд;
- сроки и условия хранения вторых блюд;
- правила подачи вторых блюд к столу;
- умения правильно распределять продукты, в целях их экономичного использования;

Приготовление салатов (8ч.)

Цель: познакомить воспитанников со способами приготовления салатов, дать обзор по многообразию и возможностям взаимодействия компонентов в блюде.

Содержание:

- виды салатов и способы их приготовления;
- виды нарезки овощей на салаты;
- определение доброкачественности продуктов по внешнему виду;
- технология приготовления салатов;
- требования, предъявляемые к качеству готовых салатов;
- оформление готового блюда;
- воспитание культуры труда и эстетики при оформлении.

Сервировка праздничного стола (26 ч.)

Цель: Научить правильно сервировать праздничный стол.

Содержание:

- правила приглашения и приема гостей
- предложить вариативные способы заинтересованности в общении за столом;
- освещение и оформление ужина, сервировка праздничного стола;
- изготовление праздничных салфеток;
- организации правильной подачи блюд;
- подготовка меню для праздника (Новый год, масленица, Пасха).
- этика и такт во взаимоотношениях;
- роль генеральной уборки в предпраздничные дни.

Мучные изделия (32 ч.)

Цель: дать знания о видах теста. Приготовление теста.

Содержание:

- питательная ценность мучных изделий;
- посуда, инвентарь и приспособления для приготовления теста и выпечки;
- сырье и продукты для приготовления мучных изделий;
- виды пресного теста, дрожжевого, песочного их особенности рецептуры и способа приготовления;
- соблюдение гигиены при работе с тестом;

Бутерброды (12 ч.)

Цель: Познакомить воспитанников со способами приготовления бутербродов.

Содержание:

- рациональное питание, значение хлеба в питании человека;
- виды бутербродов, способы их приготовления;
- продукты, применяемые для приготовления бутербродов;
- требования к качеству бутербродов;
- украшение бутербродов и подача их к столу;
- горячие и холодные напитки к бутерброду;

Крупы (12 ч.)

Цель: дать понятия о видах круп, правилах варки, закрепить навыки работы с крупами.

Содержание:

- познакомить с видами круп;
- правила варки и соотношение круп и жидкости;
- посуда и инвентарь для варки круп;
- Способы приготовления каш;
- очистка крупы;

«День домашней хозяйки» (6 ч.)

Цель: выявить возможности воспитанников в самостоятельной деятельности.

Содержание:

- участие в конкурсных заданиях;
- обсуждение результатов;
- самоанализ воспитанников;
- награждение победителей;
- воспитание интереса и ответственности за результаты работы.

Заготовка овощей впрок. Консервирование (8 ч.)

Цель: Ознакомить с видами зимних заготовок и научить обрабатывать овощи.

Содержание:

- понятия о различных способах зимних заготовок овощей;
- пищевая ценность и механическая (первичная) обработка овощей;
- правила безопасности при обработке тары для консервирования;
- технология приготовления;
- соль, сахар, их значение для питания;
- польза и вред соли и сахара;
- виды пряностей, приправ в пище;

**1.3.4. Учебный план раздела «Швейное дело»
(младшая группа)**

№	Дата проведения	Раздел, тема	Всего часов	В том числе		Формы аттестации/ контроля
				Теория	Практика	
1-2	03.09.	Введение. ТБ.	2	2	0	
3-4	10.09.	Ручные стежки и строчки	2	1	1	
5-6	17.09.	Пришивание пуговиц	2	1	1	
7-8	24.09.	Мелкий ремонт одежды	2	1	1	
9-10	01.10.	Знакомство с устройством швейной машины. Техника безопасности	2	1	1	Решение теста
11-12	08.10.	Прямые машинные строчки	2	1	1	
13-14	15.10.	Изготовление изделий: «Салфетка квадратной или прямоугольной формой».	2	1	1	
15-16	22.10.	Аппликации из лоскутков	2	1	1	
17-18	29.10.	Знакомство с выкройками	2	2	0	
19-20	05.11.	Выкройка мягкой игрушки	2	1	1	
21-22	12.11.	Изготовление игрушки	2	1	1	
23-24	19.11.	Оформление игрушки	2	1	1	
25-26	26.11.	Акция «Подарок своими руками»	2	1	1	Изготовление подарков, участие в акции
27-28	03.12.	Знакомство с техникой пейчворк.	2	2	0	
29-30	10.12.	Виды тканей. Нарезка лоскутков	2	1	1	
31-32	17.12.	Новогодняя ёлочка в технике пейчворк	2	1	1	
33-34	24.12.	Подготовка работ к выставке	2	0	2	
35-36	31.12.	Подготовка материалов для прихваток. Выкройка прихватки	2	1	1	
37-38	14.01.	Изготовление прихватки	2	1	1	
39-40	21.01.	«День домашней хозяйки»	2	1	1	Конкурс
41-42	28.01.	Обработка срезов петельным швом	2	1	1	
43-44	04.02.	Изготовление сердечек из ткани к празднику День Св.Валентина	2	1	1	
45-46	11.02.	Знакомство скрап техникой. Подготовка материалов	2	1	1	
47-48	18.02.	Изготовление открыток в скрап технике	2	1	1	
49-50	25.02.	Изготовление открыток в скрап технике к Международному женскому дню	2	1	1	
51-52	03.03.	Подготовка к конкурсу «Весна, мода, фантазия»	2	1	1	
53-54	10.03.	Подготовка к конкурсу «Весна, мода, фантазия»	2	1	1	Участие в конкурсе
55-56	17.03.	Изготовление из различных материалов пасхальных яиц	2	1	1	
57-58	24.03.	Заплата: формы, способы пришивания. Ручной способ.	2	1	1	

59-60	31.03.	Изготовление пасхального дерева	2	1	1	
61-62	07.04.	Изготовление пасхального дерева	2	1	1	
63-64	14.04.	План раскроя подушечки для игл	2	1	1	
65-66	21.04.	Раскрой и пошив подушечки	2	0	2	
67-68	28.04.	Отделка подушечки украшающими стежками	2	0	2	
69-70	12.05.	Оформление выставки по итогам учебного года	2	0	2	
71-72	19.05.	История создания костюма.	2	2	0	
73-74	26.05.	Изготовление выкройки « юбка-солнце». Снятие мерок.	2	1	1	
75-76	02.06.	Пошив юбки. Боковые швы.	2	1	1	
77-78	09.06.	Пошив юбки. Обработка пояса, молнии.	2	1	1	
79-80	16.06.	Пошив юбки. Обработка низа.	2	1	1	
81-82	23.05.	В.Т.О.	2	1	1	
83-84	30.06.	Пошив юбки, демонстрация.	2	0	2	Конкурс «юный портной»
Итого:			84	41	43	

1.3.5. Учебный план раздела «Швейное дело» (старшая группа)

№	Дата проведения	Раздел, тема	Всего часов	В том числе		Формы аттестации/ контроля
				Теория	Практика	
1-2	04.09.	Введение. ТБ.	2	2	0	
3-4	11.09.	Знакомство с устройством швейной машины. Техника безопасности	2	1	1	
5-6	18.09.	Заправка верхней и нижней ниток. Шпулька и шпульный колпачок. Наматывание ниток на шпульку.	2	1	1	
7-8	25.09.	Мелкий ремонт одежды	2	1	1	
9-10	02.10.	Машинные строчки	2	1	1	Решение теста
11-12	09.10.	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, долевой и поперечной нити в ткани	2	1	1	
13-14	16.10.	Способы подгиба низа изделия	2	1	1	
15-16	23.10.	Знакомство с техникой пейчворк	2	1	1	
17-18	30.10.	Нарезка и подготовка лоскутков для аппликации	2	2	0	
19-20	06.11.	Аппликация в технике пейчворк	2	1	1	
21-22	13.11.	Эскиз и выкройка игрушки	2	1	1	
23-24	20.11.	Изготовление игрушки	2	1	1	
25-26	27.11.	Акция «Подарок своими руками»	2	1	1	Изготовление подарков, участие в акции

27-28	04.12.	Акция «Подарок своими руками»	2	2	0	
29-30	11.12.	Акция «Подарок своими руками»	2	1	1	
31-32	18.12.	Украшение группы к новомуднему празднику.	2	1	1	
33-34	25.12.	Подготовка работ к выставке	2	0	2	
35-36	15.01.	Анализ изделия – косметичка. Форма, деталь, ткани, швы, отделка, назначение.	2	1	1	
37-38	22.01.	Детали кроя. Подборка материалов.	2	1	1	
39-41	29.01.	Пошив изделия.	3	1	2	
42-43	05.02.	Оформление косметички	2	1	1	
44-45	12.02.	Изготовление сердечек из ткани к празднику День Св.Валентина	2	1	1	
46-47	19.02.	Знакомство скрап техникой	2	1	1	
48-49	26.02.	Изготовление открыток в скрап технике	2	1	1	
50-51	04.03.	Изготовление открыток в скрап технике к Международному женскому дню	2	1	1	
52-53	11.03.	Изготовление эскизов выкроек для конкурса «Весна, мода, фантазия»	2	1	1	
54-55	18.03.	Подготовка к конкурсу «Весна, мода, фантазия»	2	1	1	Участие в конкурсе
56-57	25.03.	Подготовка к конкурсу «Весна, мода, фантазия»	2	1	1	
58-59	01.04.	Изготовление пасхального дерева	2	1	1	
60-61	08.04.	Изготовление пасхального дерева	2	1	1	
62-63	15.04.	Техника безопасности при работе с утюгом. ВТО изделий	2	1	1	Практические занятия
64-65	22.04.	Подготовка работ к выставке.	2	1	1	
66-67	29.04.	Оформление выставки по итогам учебного года	2	0	2	
68-69	06.05.	Изготовление выкройки «юбка-карандаш». Снятие мерок.	2	1	1	
70-71	13.05.	Раскрой юбки.	2	1	1	
72-73	20.05.	Пошив юбки, обработка шлицы.	2	1	1	
74-75	27.05.	Пошив юбки. Боковые швы.	2	1	1	
76-77	03.06.	Пошив юбки, обработка молнии.	2	1	1	
78-79	10.06.	Пошив юбки, обработка пояса.	2	1	1	
80-81	17.06.	Пошив юбки, обработка низа, В.Т.О.	2	1	1	
82-83	24.06	Отделочные работы, демонстрация.	2	2	0	КОНКУРС «Юный портной»
		Итого:	84	44	40	

1.3.6. Содержание раздела программы «Швейное дело»

Техника безопасности (8 ч.)

Правила поведения и безопасной работы в швейной мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы материалов и инструментов.

Швейная машина (26 ч.)

Теоретические сведения. Хлопчатобумажное волокно. Лицевая и изнаночные стороны, долевая и поперечные нити в ткани. Инструменты и приспособления для ручных работ. Основные механизмы швейной машины. Рабочий и свободный ход швейной машины. Заправление верхней и нижней ниток. Виды машинных строчек. Детали кроя, подборка материалов, отделка. Пошив изделия «косметичка»

Мелкий ремонт одежды (12 ч.)

Пришивание пуговиц. Ручные стежки и строчки. Обработка срезов петельным швом. Формы и способы пришивания заплат.

Техника пейчворк (18 ч.)

Знакомство с техникой лоскутного шитья. Изготовление выкройки. Аппликации из лоскутков.

Техника скрап (15 ч.)

Знакомство с техникой скрап. Эскиз открытки. Соединение мелких деталей. Изготовление открыток. Оформление работ.

Мягкие игрушки своими руками (26 ч.)

Знакомство с выкройками и материалами для пошива игрушки. Способы обработки краев изделий. Выкройка и оформление игрушки, игольницы, Пасхальных яиц, сердечек.

Подготовка работ к выставкам и конкурсам различного уровня (36 ч.)

Построение чертежа изделий в натуральную величину, раскрой. Т.У. при пошиве изделия. Последовательность пошива изделия. Демонстрация готового изделия.

Изготовление пасхального дерева. Оформление работ к выставке. Украшение групп к праздникам.

**1.3.7. Учебный план раздела «Декоративно-прикладное искусство»
(разновозрастная группа)**

№	Дата проведения	Раздел, тема	Всего часов	В том числе		Формы аттестации/контроля
				Теория	Практика	
1-2	05.09.	Водное занятие. Инструктаж.	2	2	0	
3-4	12.09.	Использование природных материалов в творчестве. Техника безопасности при работе с природными материалами.	2	2	0	
5-6	19.09.	Подбор природных материалов для творческих работ	2	0	2	
7-8	26.09.	Создание поделки из веток, шишек, листьев.	2	0,5	1,5	
9-10	03.10.	Изготовление открыток к Дню учителя	2	1	1	
11-12	10.10.	Изготовление открыток к Дню пожилых.	2	1	1	
13-14	17.10.	Возможности использования джинсовой и льняной ткани в рукоделии	2	2	0	
15-16	24.10.	Изготовление цветов из джинсовой и льняной ткани	2	1	1	
17-18	31.10.	Оформление картины	2	0	2	
19-20	07.11.	Знакомство с техникой пейчворк	2	2	0	
21-22	14.11.	Нарезка и подготовка лоскутков	2	1	1	
23-24	21.11.	Изготовление картины в технике пейчворк	2	1	1	
25-26	28.11.	Оформление картины	2	0	2	
27-28	05.12.	Работа с кашью и нитками	2	1	1	
29-30	12.12.	Изготовление кукол из носочков и ткани	2	1	1	
31-32	19.12.	Оформление кукол	2	1	1	
33-34	26.12.	Оформление групп к Новогодним праздникам	2	1	1	
35-36	16.01.	Новый год	2	0	2	
37-38	23.01.	Знакомство с техникой плетения из атласных лент.	2	2	0	
39-40	30.01.	Подбор лент и материала.	2	1	1	
41-42	06.02.	Оформление картины.	2	0	2	
43-44	13.02.	Подготовка к участию а конкурсе «На Волге единой семьёй живем»	2	1	1	
45-46	20.02.	Оформление сердечек к Дню Св.Валентина	2	1	1	
47-48	27.02.	Подготовка к участию а конкурсе «На Волге единой семьёй живем»	2	1	1	

49-50	05.03.	Подготовка к участию а конкурсе «На Волге единой семьёй живем»	2	0	2	Участие в конкурсе
51-52	12.03	Изготовление Открыток , сувениров к Международному женскому дню	2	1	1	
53-54	19.03.	Подготовка к конкурсу «Весна, мода, фантазия»	2	1	1	
55-56	26.03.	Работа с природным материалом – береста	2	1	1	
57-58	02.04.	Изготовление картины из бересты	2	1	1	
59-60	09.04.	Подготовка к празднику Пасхи	2	1	1	
61-62	16.04.	Подготовка работ к участию в конкурсе «Озорной фестиваль»	2	1	1	
63-64	23.04.	Подготовка работ к участию в конкурсе «Озорной фестиваль»	2	0	2	Участие в конкурсе
65-66	30.04.	Оформление гирлянды для возложения к памятнику воинам Великой Отечественной войны.	2	0	2	
67-68	07.05.	Подготовка работ к конкурсу «Мастер ОК»	2	0	2	Участие в конкурсе
69-70	14.05.	Оформление работ к конкурсу «Мастер Ок»	2	1	1	
71-72	21.05.	Оформление выставки по итогам учебного года.	2	2	0	Выставка
73-74	28.05.	Аппликация. Знакомство с видами аппликации.	2	2	0	
75-76	04.06.	Аппликация из ниток.	2	1	1	
77-78	11.06.	Цветы из салфеток.	2	1	1	
79-80	18.06.	Изготовление картины «Цветы для мамы»	2	0	2	
81-82	25.06.	Оформление картины.	2	0	2	
Итого:			83	36,5	46,5	

1.3.8. Содержание раздела «Декоративно-прикладное искусство»

Вводное занятие (4 ч.)

Инструктаж по технике безопасности при работе с природными материалами, ножницами, клеем, иглками.

Работа с природными материалами (10 ч.)

Создание поделок из веток, шишек, листьев. Подбор природных материалов для творческих работ. Составление композиции, умение компоновать по форме и по цвету материалы.

Работа с тканью (джинсовая, льняная). Изделия из кожи, меха и бересты (20ч.)

Использование старых джинс и льняных, кожаных лоскутков, бересты для создания творческих работ. Умение составлять композиции по свойству материала и цвета. Технология изготовления цветов, картин, объемных изделий.

Работа с бумагой (14 ч.)

Виды техник работы с бумагой (цветной, гофрированной, газетной). Способы отделки материала. Техника плетения из газетных трубочек. «Домик» в технике плетения. Применение различных техник декорирования. Создание простых и объемных композиций из бумаги.

Участие в конкурсах и выставках различного уровня (30ч.)

Участие в конкурсах учрежденческого, городского, зонального, областного уровня. Подведение итогов работы за учебный год. Оформление выставки в фойе детского дома по итогам года.

1.4. Планируемые результаты

К концу обучения дети должны:

Знать

- правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем;
- ассортимент наиболее типичных продуктов питания;
- правила пользования кухонным инвентарем и бытовой техникой;
- основы сервировки праздничного стола;
- правила безопасной работы в швейной мастерской;
- технологию пошива простейших изделий;
- виды тканей для пошива изделий;
- особенности влажно тепловой обработки тканей;
- правила безопасности при работе с ножницами и другими опасными предметами;
- свойства и особенности использования природных материалов в изготовлении поделок;
- основы декорирования изделий;
- особенности построения композиции, основные декоративные элементы.

Уметь

- составлять меню из типичных продуктов питания;
- ориентироваться в быстром приготовлении блюд;
- пользоваться кухонным инвентарем и бытовой техникой;
- составлять праздничное меню;
- пользоваться швейной машиной;
- самостоятельно выполнять раскладку выкройки на ткани с учетом рисунка;
- самостоятельно выполнить мелкий ремонт одежды;
- подбирать ткани по составу и рисунку;
- использовать различные природные материалы в изготовлении поделок;
- планировать работу над изделием, соотносить параметры частей изделия;
- правильно использовать различные техники в декорировании;
- использовать подручные материалы в изготовлении поделок;

- самостоятельно применять полученные знания в художественных композициях;
- работать в коллективе;

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Условия реализации программы

Работа по программе СБО предполагает наличие следующего оборудования:

- кухонный инвентарь;
- бытовая техника (электрическая плита, микроволновая печь, холодильник, электромясорубка);
- швейные машины;
- рабочий стол;
- утюг;
- ножницы, иглы, нитки;
- ткани;
- клей, бумага (цветная, гофрированная);
- фоамиран, кожа, мех;

2.2. Методическое обеспечение программы

В ходе реализации программы у воспитанниц вырабатываются устойчивые умения и навыки. При этом используются следующие методы работы:

- наглядно - предметные, предметно-технологические и инструкционные: способствуют формированию окончательного результата (например: обработка срезов обтачками; пристрачивание молнии к краям изделия, последовательность приготовления блюд, изготовление картин и различных поделок);
- развивают ориентировочные и планирующие умения, которые они могут перенести на другие несложные изделия (умение составить последовательность своих практических действий);
- у учащихся вырабатываются контролирующие действия;
- карты облегчают понимание информации, которую педагог представляет на занятии;
- способствуют прочному усвоению технико-технологических знаний и развитию профессиональных двигательных навыков;
- позволяют активизировать и направлять практическое мышление учащихся;
- формируют основные компоненты любого трудового приема: результат, орудие труда, основные этапы выполнения работ;

Формы учебных занятий:

- Беседы;
- Практическая работа;
- Творческие конкурсы;
- Конкурсы;

2.3. Формы аттестации

Программа предусматривает контроль усвоения учебного материала в следующих формах: организация выставок, проведение конкурсов внутри учреждения («День пельменя», Новый год, «День домашней хозяйки», Пасхальные пироги, «Две звезды»), участие в городских, республиканских и региональных конкурсах.

2.4. Календарный учебный график

Полугодие	Месяц	Недели обучения	Даты учебных недель	Год обучения
				I-ый год обучения
1 полугодие	Сентябрь	1	04.09.-10.09.	У
		2	11.09.-17.09.	У
		3	18.09.-24.09.	У
		4	25.09.-30.09.	У
	Октябрь	5	02.10.-08.10.	У
		6	09.10.-15.10.	У
		7	16.10.-22.10.	У
		8	23.10.-29.10.	У
	Ноябрь	9	30.10.-05.11.	У
		10	06.11.-12.11.	У
		11	13.11.-19.11.	У
		12	20.11.-26.11.	У
		13	27.11.-03.12.	
	Декабрь	14	04.12.-10.12.	У
		15	11.12.-17.12.	У
		16	18.12.-24.12.	У
		17	25.12.-31.12.	У
2 полугодие	Январь	18	01.01.-07.01.	У
		19	08.01.-14.01.	У
		20	15.01.-21.01.	У
		21	22.01.-28.01.	У
	Февраль	22	29.02.-04.02.	У
		23	05.02.-11.02.	У
		24	12.02.-18.02.	У
		25	19.02.-25.02.	У
		26	26.02.-03.02.	У
		27	04.03.-10.03.	У
	Март	28	11.03.-17.03.	У
		29	18.03.-24.03.	У
		30	25.03.-31.03.	У
		31	01.04.-07.04.	У
	Апрель	32	08.04.-14.04.	У
		33	15.04.-21.04.	У
		34	22.04.-28.04.	У
		35	29.04.-05.05.	У
	Май	36	06.05.-12.05.	У
		37	13.05.-19.05.	У
		38	20.05.-26.05.	У, ИА
		39	27.05.-02.06.	У
		40	03.06.-09.06.	У
	Июнь	41	10.06.-16.06.	У
42		17.06.-23.06.	У	
43		24.06.-30.06.	У	
		Всего учебных недель	43	
	Всего часов по программе	<i>395</i> ч.		

Условные обозначения: У-учебная неделя, П- праздничная неделя, ВА- входная аттестация, ПА- промежуточная аттестация, ИА- итоговая аттестация.

ПА-

2.5. Оценочные материалы

Тест по теме «Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда».
(старшая группа)

Вопросы

1. Дополнить ответ.

1. Включать и выключать электроприбор следует----- руками, берясь за -----.
2. Снимая крышку с горячей посуды, следует поднимать ее.....
3. Помещение кухни следует содержать в ----- и -----.
4. Несоблюдение санитарно-гигиенических правил и требований при приготовлении пищи может привести к -----

2. Укажите цифрами последовательность выполнения действий при мытье посуды:

- ополоснуть посуду горячей водой
- вымыть посуду
- очистить посуду от остатков пищи
- высушить на сушке
- рассортировать посуду.

3. Установите соответствие между термином и его значением

Термин	Значение
А - Оборудование	1 кастрюли, сковородки, противни, формы для выпечки.
Б - Кухонная посуда	2- шумовка, сито, венчик, кухонный молоток, терка, скалка.
В- Приспособления	3- тарелки, ложки, салатница, хлебница, вилки.
Г - Инвентарь	4- пресс для чеснока, открывалка
	5- газовые, электрические плиты, СВЧ- печи, холодильник.

4. Дополнить ответ

Столовая посуда к ней относятся

- А) столовый сервис
- Б) -----
- В) кофейный сервис
- Г) Набор -----

Дополнить ответ Кухонная посуда, в которой -----?

Дополнить ответ Столовая посуда, из которой -----?

Дополнить ответ столовая посуда изготавливается.

- А) фарфора
- Б) -----
- В) керамики
- Г) -----

Выбрать правильные ответы

В комплект чайного сервиза входят:

- А) заварочный чайник
- Б) набор чашек с блюдцами вместимостью 200-250мл.
- В) молочник, сахарница
- Г) набор чашек с блюдцами вместимостью 50-100мл.

Сценарий мероприятия «День домашней хозяйки» (младшая группа)

Конкурсы:

1 "Блиц+турнир"

2 "Загадки"

3 "Эрудит"

4 "Что растёт на грядке?"

5 "Бармен"

6 "На смекалку"

7 "Этикет"

8 "Продолжи пословицу"

Приветствие команд. Изложение цели и задач мероприятия, условий проведения игры.

Представление жюри.

1 конкурс "Блицтурнир"

Каждой команде предлагается ответить на 10 вопросов, за каждый правильный ответ команда получает 1 балл.

Вопросы 1 команды:

1. Перечень блюд и напитков (меню)
2. Что за продукт, о котором говорят « в воде родился, а воды боится? (соль)
3. Листовой овощ или холодное блюдо (салат)
4. Приготовление какого изделия часто не удаётся с первой попытки? (блин)
5. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль (йод).
6. Продукт из верблюжьего молока (шубат).
7. Засахаренная фруктовая долька (цукат).
8. Частичка жидкости (капля).
9. Искусство приготовления пищи (кулинария).
10. Бахчевое растение, ягода (арбуз).

Вопросы 2 команды:

1. Красный жгучий овощ (перец).
2. « Одежда» варёной картошки (мундир).
3. Самый ранний овощ, корнеплод (редис).
4. Продукт из кобыльего молока (кумыс).
5. Родина картофеля (Перу).
6. Родина огурцов (Индия)
7. Бобовое растение (фасоль, горох).
8. Продукт для приготовления котлет (фарш).
9. Приспособление для просеивания продуктов (сито).
10. Набор столовой посуды (сервиз).

2 конкурс "Загадки"

Загадки загадываются каждой команде поочередно.

1. Орехи в земле, листья на земле (картофель).
2. Над землёй трава, под землей – алая голова (свекла).
3. Рос ребёнок – не знал пелёнок, стал стариком – сто пелёнок на нём (капуста).
4. Сидит баба на грядках – вся в заплатках, кто заплатку оторвёт, тот заплачет и уйдёт (лук).
5. Лежит Егор под межей, накрыт зелёной фатой (огурец).
6. Растёт на грядке зелёная ветка, а на ней красные детки (помидор).
7. Сидит Федосья, распустивши волосья (лук).
8. Кругла, да не луна, с хвостом, да не мышь, красна, а не девица (морковь).

3 конкурс "Эрудит"

Команды отвечают на вопросы письменно, на заранее подготовленных листах вопросов, ответы передают жюри.

1. Откуда произошло мясное блюдо «бефстроганов»? (по имени графа Строганова)
2. Родина томатов (Перу)
3. Имя автора двойного бутерброда (Лорд Сандвич).
4. Название маленьких закусочных бутербродов (канапе).
5. Каково происхождение слова «кулинария» ? (от имени греческой богини Кулины)
6. Кто впервые назвал томаты помидорами? (Итальянцы)
7. Кто впервые начал печь лепёшки? (индейцы)
8. Имя повара, работавшего в Москве во второй половине 19 века, и прославившегося фирменным салатом (Оливье).
9. Родина макаронных изделий? (Италия)
10. Растение банан – это трава или кустарник? (трава)

4 конкурс "Что растёт на грядке?" Конкурс на внимательность

Учитель зачитывает текст:

"Что растёт на грядке:

Огурцы, горошек сладкий,

Помидоры и укроп.

Для приправы и для проб,

Есть редиска и салат -

Наша грядка просто клад ...

Если слушал ты внимательно -

Запомнил обязательно.

Отвечай – ка по порядку, что растёт на нашей грядке?"

Отвечает один участник от каждой команды.

5 конкурс "На смекалку"

Каждой команде необходимо ответить на вопросы.

1. Сколько яиц можно съесть натощак? (одно, остальные будут уже не натощак).
2. Сколько нужно варить крутое яйцо? (нисколько, оно уже сварено).

6 конкурс "Этикет"

Вопрос 1 команде.

К обеду, включающему в себя суп, « второе блюдо» и десерт, подаётся «малый столовый прибор», т. е. вилка, ложка, нож. Объясните пожалуйста, как они должны лежать во время обеда (Вилка лежит слева от тарелки, а нож и ложка для супа – справа, горизонтально над тарелкой располагается десертная ложка).

Вопрос 2 команде.

На Востоке чаепитие носит ритуальный характер и философский характер. Всем известны японские и китайские чайные церемонии, которые подготавливаются и проводятся часами. Из какой посуды пьют чай и как сидят люди во время чаепития? (Люди пьют чай небольшими порциями из круглых или квадратных пиал. Все сидят на коленях вокруг чайного столика)

7 конкурс "Продолжи пословицу"

Команды отвечают поочередно.

1. Назвался груздем ... (полезай в кузов.)
2. Первый блин ... (комом.)
3. Без труда не вынешь ... (и рыбку из пруда.)
4. Твоими бы устами да ... (мёд пить.)
5. С таким человеком каши ... (не сварить.)
6. Что посеешь, то и ... (пожнёшь.)

По окончании конкурсов жюри подводит итоги игры, награждение команд.

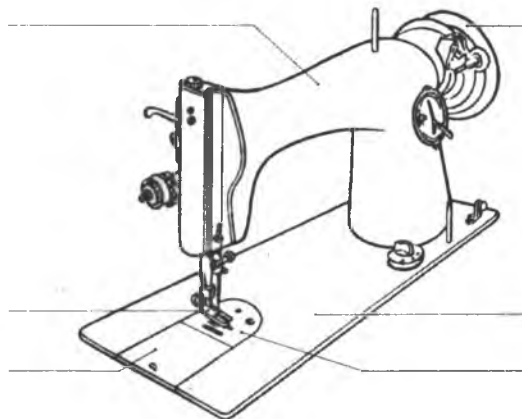
Тестовые задания (швейное дело)

Тема: «Швейная машина»

ВАРИАНТ I

Задание: Выбери единственно верный ответ

1. Как называется деталь, которая прижимает ткань на швейной машинке?
 - а) игла
 - б) нитепритягиватель
 - в) лапка
2. Выбери правильную заправку верхней нити
 - а) 5,6,1,3,4,2 1-ушко иглы
 - б) 4,2,3,1,6,5 2-нитенаправитель
 - в) 4,5,6,3,2,1 3-нитепритягиватель
 - 4-катушечный стержень
 - 5-нитенаправитель
 - 6-тарелочки регулятора натяжения верхней нити
3. В швейной машине маховое колесо вращается:
 - а) от работающего
 - б) на работающего
 - в) в каждой машине по-разному
4. Как называется деталь, которая продвигает ткань на швейной машине?
 - а) игла
 - б) прижимная лапка
 - в) зубчатая рейка
5. Деталь, на которую наматывают нижнюю нить, называется:
 - а) шпулька
 - б) челнок
 - в) шпульный колпачок
6. В швейной машине игла относится:
 - а) к механизму челнока
 - б) механизму нитепритягивателя
 - в) механизму иглы
7. Задание. Рассмотрите рисунок. Определите основные детали и части швейной машины. Сделайте подписи.



ВАРИАНТ II

Задание: Выбери единственно верный ответ

1. При работе на швейной машине ткань:
 - а) продвигается от работающего
 - б) на работающего
 - в) находится на месте
2. Свободный ход на швейной машине нужен:
 - а) для выполнения прямой строчки
 - б) выполнения строчки назад
 - в) наматывания нитки на шпульку
3. Подбор номера машинной иглы зависит:
 - а) от толщины ткани
 - б) толщины ниток
 - в) вида швейной машины
4. Подготовка швейной машины к шитью заключается:
 - а) в соблюдении техники безопасности
 - б) проверке наличия иглы и шпульного колпачка
 - в) организации ручного рабочего места
5. Регулятор строчки швейной машины нужен:
 - а) для регулирования натяжения верхней нити
 - б) регулирования длины стежка
 - в) регулирования натяжения нижней нити
6. В швейной машине прижимная лапка относится:
 - а) к механизму иглы
 - б) механизму двигателя ткани
 - в) механизму челнока
7. Задание. На рисунке подпишите названия деталей шпульного колпачка.



Тестовые задания (швейное дело)

Тема: «Машинные швы»

1 Установите соответствие между термином и его определением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого столбца.

Термин	Значение термина
1. шов	А) последовательный ряд стежков
2. Стежок	Б) расстояние между двумя проколами иглы
3. Строчка	В) последовательность стежков, выполненных для соединения деталей изделия друг с другом.

2.К машинным швам относятся швы:

- А) стачной
- Б) шов «вперед иголку
- В) шов вподгибку с открытым срезом
- Г) стачной шов вразутюжку.

3. Для обработки нижнего спеза изделия используют машинные швы:

- А) стачной
- Б) накладной
- В) настрочной
- Г) вподгибку с закрытым срезом
- Д) вподгибку с открытым срезом.

4. Стачивание –это:

- А) соединение нескольких приблизительно равных по величине деталей по совмещенным срезам машинной строчкой
- Б) соединение нескольких различных по величине деталей машинной строчкой
- В) прокладывание строчки для закрепления подогнутого края детали.

5. Установите соответствие между видом шва и его условным обозначением. Напишите возле цифры из левого столбца соответствующую ей букву из правого

Вид машинного шва	Условное обозначение
1. стачной шов	А)
2. накладной шов	Б)
3. Шов вподгибку с открытым срезом	В)

Тестирование по теме «Кулинария»

Вариант I.

1. Картофель следует хранить:

- а) на свету при температуре +18 С;
- б) в темноте при температуре +18 С;
- в) на свету при температуре +5 С;
- г) в темноте при температуре +5 С;
- д) в морозильнике при температуре -18 С.

Ответ: г.

2. В русской кухне под словом гарнир подразумевают:

- а) любое дополнение к основному блюду;
- б) легкое, освежающее блюдо;
- в) овощной отвар;
- г) грибной отвар.

Ответ: а.

3. Праздничный стол украшают:

- а) невысокими букетами в низких вазах;
- б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
- в) цветами с резким запахом;
- г) гирляндами из живых цветов.

Ответ: а, г.

4. Для заготовки продуктов применяются:

- а) сушка;
- б) соление;
- в) копчение;
- г) пряжение;
- д) маринование.

Ответ: а, б, в, д.

5. Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:

- а) сухарики;
- б) пудинг;
- в) вафли;
- г) панировку;
- д) хлебную муку.

Ответ: а, б, г.

6. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- а) очищенными;
- б) неочищенными;
- в) нарезанными крупными кусками;
- г) нарезанными мелкими кусками.

Ответ: б.

7. Бананы - это плоды:

- а) травянистого растения;
- б) дерева;
- в) пальмы;
- г) кустарника.

Ответ: а.

8. Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:

- а) жарят;
- б) варят в воде;
- в) варят на пару;
- г) варят в кожуре;
- д) запекают в духовом шкафу.

Ответ: д.

9. Яйца «в мешочек», опущенные в кипяток, варятся:

- а) 2,5 мин;
- б) 4...5 мин;
- в) 8...10 мин;
- г) 10...12 мин;
- д) 15...20 мин.

Ответ: б.

10. Перед замешиванием теста муку:

- а) сушат;
- б) проверяют на наличие вредителей;
- в) просеивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

Ответ: б, в.

11. Консистенция каши, при которой набухшие зерна полностью впитывают в себя жидкость:

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая.

Ответ: б.

12. Разрыхлителем пресного теста служит:

- а) пищевая сода;
- б) сахар;
- в) вода;
- г) соль.

Ответ: а.

13. Салфетку на колени кладут:

- а) полностью развернутой;
- б) сложенной вдвое с уравненными краями;
- в) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней;
- г) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней;
- д) сложенной по диагонали.

Ответ: а.

14. Какая маркировка проставлена на разделочной доске для вареных овощей:

- а) В. О.;
- б) С. Р.;
- в) С. О.

Ответ: а.

15. Укажите пищевые продукты, содержащие витамин С :

- а) зелень петрушки;
- б) зелень укропа;
- в) сливочное масло;
- г) картофель;
- д) рыба;
- е) смородина;
- ж) капуста;
- з) хлеб.

Ответ : а, б, г, е, ж.

16. Перед приготовлением горох и чечевицу:

- а) промывают;
- б) сушат;
- в) замачивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

Ответ: а, в, г.

17. При сервировке стола к ужину нож кладут:

- а) слева лезвием к тарелке;
- б) слева лезвием от тарелки;
- в) справа лезвием к тарелке;
- г) справа лезвием от тарелки;
- д) в специальную укладку

Ответ: в

18. Признаками недоброкачества рыбы являются:

- а) жабры красного цвета;
- б) жабры белого цвета;
- в) глаза полные и светлые;
- г) неприятный запах;
- д) отделение мяса от костей.

Ответ: б, в, г, д.

19. Из рыбного фарша можно приготовить:

- а) паштет;
- б) омлет;
- в) котлеты;
- г) пельмени;
- д) уху.

Ответ: а, в, г.

20. При заготовке рыбы для длительного хранения ее:

- а) солят;
- б) вялят;
- в) жарят;
- г) коптят;
- д) замораживают;
- е) маринуют.

Ответ: а, б, г, д, е.

Вариант II.

1. По термическому состоянию мясо бывает:

- а) охлажденное;
- б) отварное;
- в) тушеное;
- г) мраморное.

Ответ: а.

2. Стол к праздничному обеду накрывают:

- а) белой скатертью;
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
- в) цветной клеенкой;
- г) цветной скатертью;
- д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Ответ: а.

3. Прибор для быстрого перемешивания продуктов. Взбивания, приготовления коктейлей называется:

- а) мясорубка;
- б) тостер;
- в) миксер.

Ответ: в.

4. Подмороженный в процессе хранения картофель можно использовать для:

- а) приготовления картофельного пюре;
- б) изготовления этилового спирта;
- в) получения крахмала;
- г) кормления домашних животных;

д) приготовления картофельного супа.

Ответ: б, в, г.

5. Жесткие черенки листьев и мелкие корешки петрушки можно использовать для :

а) украшения салата;

б) кормления домашних животных;

в) приготовления гигиенического отвара для лица;

г) вегетативного размножения.

Ответ: б, в.

6. Салат из свежих овощей украшают:

а) зеленью;

б) майонезом;

в) папильотками;

г) фигурной нарезкой;

д) искусственными цветами.

Ответ: а, б, г.

7. Укажите порядок первичной обработки овощей:

а) нарезать;

б) помыть;

в) перебрать;

г) почистить;

д) промыть.

Ответ: в, б, г, а, д.

8. Из яиц можно приготовить:

а) яичницу;

б) омлет;

в) кулебяку;

г) гоголь-моголь;

д) форшмак.

Ответ: а, в, г.

9. Макароны при варке засыпают в кастрюлю :

а) с холодной водой;

б) с теплой водой;

в) с горячей водой;

г) с кипящей водой.

Ответ: г.

10. Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко;

б) кефир;

в) творог;

г) сметана;

д) мороженое.

Ответ: б, в.

11. Какую крупу не получают из ячменя:

а) ячневая;

б) перловая;

в) манная.

Ответ: в.

12. Основным источником энергии, используемой в процессе мышечной деятельности, являются:

а) жиры;

б) белки;

в) витамины;

г) углеводы;

д) минеральные соли.

Ответ: г.

13. Какая маркировка проставлена на разделочной доске для сырых овощей:

- а) В. О.;
- б) С. Р.;
- в) С. О.

Ответ: в.

14. Какие мероприятия помогут сэкономить воду при мытье посуды?

- а) сортировка посуды на чайную, столовую, кухонную;
- б) использование моющих средств;
- в) последовательное мытье посуды с использованием емкости с горчицей.

Ответ: в.

15. Какой из способов варки используется в лечебном питании:

- а) варка основным способом; б) варка в скороварке; в) варка на пару.

Ответ: в.

16. До приготовления каши манную крупу:

- а) проверяют на наличие вредителей;
- б) промывают;
- в) просеивают;
- г) сушат;
- д) перебирают.

Ответ: а.

17. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:

- а) тонкий поролон;
- б) тяжелую мягкую ткань;
- в) клеенку;
- г) картон;
- д) шелковую ткань.

Ответ: б.

18. Время жаренья на плите мелкой или порезанной на куски крупной рыбы составляет:

- а) 5 мин;
- б) 10 мин;
- в) 15 мин;
- г) 30 мин;
- д) 45 мин.

Ответ: в.

19. Крахмал получают из:

- а) риса;
- б) яблок;
- в) капусты;
- г) пшеницы;
- д) картофеля.

Ответ: а, г, д.

20. Для приготовления желе применяются железирующие вещества:

- а) ваниль;
- б) желатин;
- в) сахар

**Рабочая программа воспитания,
календарный план воспитательной работы**

Цель: личностное развитие воспитанников средствами духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций; формирование культуры здорового и безопасного образа жизни и готовности к осознанному профессиональному выбору.

Направление 1. Формирование и развитие творческих способностей учащихся, выявление и поддержка талантливых воспитанников.

Задачи: - создание условий для развития творческих способностей воспитанников.

Сроки	Мероприятия
СЕНТЯБРЬ	
	Участие в выставке «Осенние фантазии»
ОКТАБРЬ	
	Участие воспитанников в конкурсах различного уровня.
НОЯБРЬ	
	Организация мастер-классов для детей в дни школьных каникул.
	Встреча с интересными людьми.
	Участие в различных конкурсах.
ДЕКАБРЬ	
	Посещение Можгинского районного дома ремесел.
	Участие в различных конкурсах.
ЯНВАРЬ	
	Участие в различных конкурсах.
	Организация мастер-классов для детей в дни школьных каникул.
ФЕВРАЛЬ	
	Участие в различных конкурсах.
МАРТ	
	Участие в различных конкурсах.
	Организация мастер-классов для детей в дни школьных каникул.
АПРЕЛЬ	
	Участие в конкурсе «Озорной фестиваль».
МАЙ	
	Выставка работ на праздника Чести.
	Встречи с интересными людьми.
	Участие в различных конкурсах.

Направление 2. Духовно-нравственное, гражданско-патриотическое воспитание, формирование общей культуры учащихся, профилактики экстремизма и радикализма

Задача: становление и развитие высоконравственного, ответственного, инициативного и социально компетентного гражданина и патриота

Сроки	Мероприятия
СЕНТЯБРЬ	
	Инструктажи по пожарной безопасности, электробезопасности. Правила поведения в детском учреждении. Знакомство с воспитанников с правилами внутреннего распорядка в объединении.
	Беседа по укреплению благоприятного климата в коллективе «Одиннадцать правил диалога»
	Беседа: «Культура поведения»
ОКТЯБРЬ	
	Беседа: «О бережливости и хозяйственности»
	Участие в праздничном концерте к Международному дню пожилых людей. Акция «Добрые дела» в рамках декады добра и милосердия, подарки ветеранам труда.
НОЯБРЬ	
	Беседа: «Первое слова МАМА» с уважением и ценностного отношения к родителям
	Просмотр видеоролика об истории возникновения дня народного единства.
	Тематическая беседа по символике УР к Дню народного единства «Моя Удмуртия»
ДЕКАБРЬ	
	Инструктажи по поведению в новогодние каникулы.

	Интерактивная беседа ко Дню Конституции РФ по освоению знаний о символах государства, о правах и обязанностях гражданина России.
ЯНВАРЬ	
	Правила поведения и во время зимних каникул.
	Просмотр и обсуждение антитеррористического видеоролика "Моя Россия без террора"
ФЕВРАЛЬ	
	Беседа: «Переломный момент Сталинградской битвы»
	Беседа: «Пионеры – герои» в дни Великой Отечественной войны
	Тематическая беседа: «Мы верим в тебя солдат» к Дню защитников Отечества»
МАРТ	
	Беседа: Участие в праздничной программе «Хорошее настроение», к Международному женскому дню.
	Беседа: «О возникновения праздника Международного женского дня»
	Беседа «Просмотр и обсуждение видеоролика «Терроризм и экстремизм угроза миру»
АПРЕЛЬ	
	Беседа: «Искусство каждодневного общения»
	Беседа: «Первый человек в Космосе»
МАЙ	
	Беседа: «Вербальные и невербальные формы поведения»
	Беседа «Это День Победы...»
	Участие во всероссийских акциях «Георгиевская ленточка и Бессмертный полк»

Направление 3. Социализация, самоопределение и профессиональная ориентация учащихся.

Задача: формирование у учащихся личностных и социально значимых качеств, готовности к осознанному профессиональному выбору

Сроки	Мероприятия
СЕНТЯБРЬ	
	Беседа: «Человек творец своей судьбы»
	Посещение Можгинского дома ремесел.
	Беседа: «Все профессии важны, все профессии нужны»
ОКТАБРЬ	
	Тематическая беседа к Дню учителя, оформление фотозоны к празднику
НОЯБРЬ	
	Встреча с интересными людьми
	Беседа: «Профессии декоративно-прикладного творчества»
ДЕКАБРЬ	
	Беседа: «Культура поведения и этика взаимоотношений в коллективе» - качества вежливого человека.
ЯНВАРЬ	
	Беседа: «Профессия будущего»
ФЕВРАЛЬ	
	Беседа: «Как выбрать профессию».
	Просмотр видеоролика «Кем мне стать: хочу- могу- надо»
МАРТ	
	Посещение учреждений города в рамках профориентационной декады
АПРЕЛЬ	
	Беседа:» Что? Где? Когда? Информация о профессиях.
МАЙ	
	Беседа: «Есть такая профессия – Родину защищать!»

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анохин Ю.И. Домашняя кухня– М.: «Эксмо», 2000.
2. Арефьев И. П. Занимательные уроки технологии для девочек, 7 класс. Пособие для учителей. М.: - Школьная пресса, 2012.
3. Баженов В.И. Материалы для швейных изделий. - М.: 2013.
4. Безруких М.М., Филиппова Т.А., Макеева А.Г. Разговор о правильном питании/ Методическое пособие.- М.: ОЛМА Медиа Групп, 2009
5. Кожина, О.А. Технология. Обслуживающий труд. М.: Дрофа 2016.
6. Жеребцова О.Л. Всё об этикете и сервировке стола.-М.: «Ниола-Пресс», 2008.
7. Подарки. 100 лучших идей. Как упаковать и украсить. Бумага, ленты, фольга/ А. С. Мурзина. - Минск: Харвест, 2010.
8. Селиванова Т.А. Изделия из кожи: панно, сувениры, украшения - Москва: Изд. дом МСП, 2000.
9. Чибрикова О.В. Декоративные фантазии из кожи для дома. – М.: «Эксмо», 2006.