МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА ОМУТНИНСКОГО РАЙОНА КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Принята
на заседании педагогического совета
протокол № 4
от «29 »мая 2023 г.

Утверждаю:
Директор МКУДО ДДТ
Омутнинского района
Н.В. Коротаева
Приказ № 67 - ОД
от «29 » мая 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА ХУДОЖЕСТВЕННОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«ХОЗЯЙКА ДОМА»

Возраст обучающихся 10 -14 лет
Срок реализации 2 года

Автор- разработчик:
Исупова Валентина Дмитриевна,
педагог дополнительного
образования

г.Омутнинск, 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Хозяйка дома» имеет **художественную** направленность, так как ориентирована на подготовку девочки – подростка к самостоятельному ведению домашнего хозяйства, художественно-эстетическое развитие обучающихся.

Новизна заключается в комплексном подходе к решению вопроса воспитания и развития девочек-подростков.

Актуальность программы заключается в том, что она создает условия для разностороннего развития девочек подросткового возраста, что поможет им адаптироваться в сложных социально-экономических условиях современной жизни. К тому же программа способствует профессиональному самоопределению детей (профессии: повар-кондитер, мастер по декоративно-прикладному искусству, швея, дизайнер-флорист, декоратор интерьеров и др.).

Уютный дом – это радость, хорошее настроение, теплая атмосфера, создающая успокоение и душевный комфорт. Уютным дом делает женщина, хозяйка, хранительница и берегиня домашнего очага. Девочки – будущие хозяйки, которые должны знать, как сделать дом таким.

Отличительные особенности. Программа **модифицированная**; за основу взята программа Кожиной О.А. «Культура дома», М.: Издательство МП «Брат», 1994. Настоящая программа составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками, в соответствии с основными нормативными документами Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом Министерства просвещения РФ от 09.11.2018 г № 196);Устав МКУДО ДДТ, правила внутреннего распорядка обучающихся, локальные акты Данная программа охватывает помимо формирования практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

Цель программы: создание условий для воспитания в девочках-подростках умных и умелых хозяек, развития их творческой личности, обладающей художественно-эстетическим вкусом, коммуникативными умениями, способностями к экономическому мышлению.

Задачи программы:

Обучающие:

- помочь проникнуть в тайны ведения домашнего хозяйства;
- познакомиться с историей и традициями семьи;

– познакомить с многообразием материалов и технологиями их обработки;

- обучить технологии приготовления различных блюд.

- обогатить словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.

-Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие творческих способностей каждого ребенка.

- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать навыки самоорганизации и самоконтроля, умение концентрировать внимание, мышление, память;

- Воспитывать аккуратность, трудолюбие и целеустремлённость;

- Развивать пространственное воображение и фантазию;

-Уметь анализировать сравнивать, обобщать, конкретизировать действия при выполнении творческой работы;

- Развивать самостоятельность и ответственности, владеть навыками самооценки

Программа состоит из отдельных разделов:

- «Домашнее питание»;
- «Дизайн интерьера»;
- «Добрые традиции»;
- «Красота и здоровье девушки»;
- «Современные ремесла для украшения дома»;
- «Учимся шить (шитье для начинающих)»;

Адресат программы.

Программа рассчитана на детей среднего школьного возраста. Комплектование творческого объединения проводится без предварительного отбора детей. Принимаются дети в возрасте от 10-14 лет в зависимости от желания ребенка.

Формы организации деятельности детей на занятии.

Клубная формы работы детского объединения позволяет организовывать деятельность на занятии в различных формах: со всей группой (10-15 человек), в подгруппах (5-7 человек) и индивидуально (1-3 ученика). В занятиях могут участвовать обучающиеся, не являющиеся постоянными членами объединения, педагоги и родители. Занятия могут вести один или несколько педагогов одновременно, в зависимости от содержания занятия и формы организации деятельности.

Форма обучения: очная.

Сроки реализации программы, режим занятий.

Срок обучения - 2 года

1 год обучения - 2 раза в неделю по 3 часа, всего - 216 часов.

2 год обучения - 2 раза в неделю по 3 часа, всего - 216 часов.

Формы подведения итогов:

Для выявления уровня усвоения содержания программы и своевременного внесения коррекции в образовательный процесс, проводится текущий контроль в виде промежуточной аттестации в конце каждого года обучения.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

1 год обучения

№ п/п	Разделы программы	За период обучения		
		всего	теория	практика
1	Ведение в программу	3	1	2
2	Домашнее питание	69	23	46
3	Дизайн интерьера	42	14	28
4	Добрые традиции	48	16	32
5	Современные ремесла для украшения дома	24	8	16
6	Учимся шить (шитье для начинающих)	30	10	20
	Всего	**216**	**72**	**144**

№ п/п	Разделы программы	За период обучения		
		всего	теория	практика
1	Ведение в программу	3	1	2
2	Домашнее питание	69	23	46
3	Дизайн интерьера	42	14	28
4	Добрые традиции	48	16	32
5	Современные ремесла для украшения дома	24	8	16
6	Учимся шить	30	10	20
	Всего	**216**	**72**	**144**

1 год обучения

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Введение в программу – 3 часа

1.Знакомство с программой клуба «Юная хозяйка». Содержание деятельности в каждом модуле. Изучение интересов обучающихся. Планирование мероприятий клуба.

Практические работы:

«Мы рады гостям» (организация чаепития), Создаем атрибуты клуба. Разработка и изготовление эмблемы клуба «Юная хозяйка»

Раздел «Домашнее питание» – 69 часов

1.Кухня современной молодой хозяйки. Оборудование и оснащение современной кухни. Как и в чем правильно и вкусно готовить. Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования к кухне.

Практические работы.

Генеральная уборка кухни. Подготовка инструментов, оборудования и посуды к использованию в новом учебном году.

2.Основы рационального питания. Что такое правильное питание? Пищевые вещества их польза и вред. Организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально – бытовых условий. Режим дня для школьника (9 часов)

Знание о важности режима дня. Почему обязательно завтракать? Каким должен быть обед и ужин?

Практические работы.

Самостоятельное составление режима дня и меню одного дня, включая завтрак, обед, полдник, ужин.

3.Правила этикета. Откуда к нам пришел этикет? Нормы и правила этики. Умение посмотреть на себя со стороны. Правила поведения за столом и в гостях. Правила приема гостей (застолье, а-ля фуршет и др.).

Практические работы.

Организация и проведение чаепития.

4.Сервировка стола. Украшение блюд. Гармоничное сочетание цветов, форм и объемов. Декоративное украшение стола салфетками, цветами. Подбор посуды.

Практические работы.

Сервировка праздничного стола к Новому году, Дню рождения, Дню святого Валентина и др.

5. Технология обработки продуктов. Первичная обработка. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд.

Овощи и фрукты в нашем питании. Содержание в овощах и фруктах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли). Правильное хранение овощей и фруктов.

Практические работы.

Блюда из сырых и вареных овощей. Блюда из ягод и фруктов. Сладкие блюда.

6. Салаты. Разнообразие салатов. Мясные салаты, фруктовые салаты, овощные. Заправки для овощных, мясных, фруктовых салатов. Подбор и сочетание продуктов для различных салатов.

Практические работы.

7.Бутерброды. Виды бутербродов. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Варианты оформления блюд

Практические работы.

Приготовление холодных и горячих бутербродов.

8. Современные технологии приготовления овощей с использованием микроволновой печи, духовки, специальной посуды.

Практические работы.

Приготовление овощей без варки.

Раздел «Дизайн интерьера» – 42 часа

1.Что такое дизайн?

Основные теоретические понятия: дизайн, цель, средства. Основы цветоведения. Основные теоретические понятия: цвет, визуальный, теплые, холодные цвета, палитра, гармоничное сочетание, оттенок.

Практические работы.

Составление эскизов интерьеров в теплой (холодной) гамме, цветовое оформление интерьера с использованием гармоничных сочетаний цветов; составление цветовой палитры комнаты, предназначенной для отдыха, для активной деятельности.

2.Как визуально увеличить объем помещения.

Иллюзорные возможности цвета, рисунка, зеркал, освещения. Способы визуального увеличения помещения. Разновидности мебели. Виды и формы светильников. Варианты дизайна маленькой квартиры. Возможности перепланировки квартиры.

Практические работы.

Составление эскиза дизайна интерьера комнаты, нуждающейся в визуальной корректировке пространства.

3.Стили в современном интерьере Виды стилей: классицизм, модерн, романтизм, этно, техно, кантри, минимализм, хай-тек, арт-деко, китч, стиль.

Особенности стилей. Виды стилей в современном интерьере.

Практические работы.

Выполнение эскиза интерьера помещения в соответствии с определенным стилем.

4. Дизайн окна. Основные теоретические понятия: форма, драпировка, ламбрекен, стиль, витраж. Иллюзорные возможности штор. Варианты драпировки штор. Варианты ламбрекенов.

Практические работы.

Эскиз оформления окна с заданным функциональным значением.

5. Дизайн интерьера прихожей. Основные теоретические понятия: функциональное значение, цвет, компоновка. Дизайн интерьера прихожей. Варианты дизайна маленькой и большой прихожей.

Практические работы.

Эскиз дизайна интерьера прихожей.

6. Дизайн интерьера гостиной. Основные теоретические понятия: стиль, цвет, зонирование, декор, гостиная. Дизайн интерьера гостиной. Зонирование пространства. Подбор мебели, ее функциональное назначение

Практические работы.

Эскиз дизайна интерьера гостиной.

Раздел «Добрые традиции» – 48 часов

1.Семья – основа жизни. Семейный уклад. Распределение обязанностей в семье. Уважение к старшим, милосердие, преемственность поколений. Большая родня. Родословие. Фамилия, имя, отчество. Традиции русской семьи. Нравственные ценности: взаимопомощь, милосердие, честь и достоинство, трудолюбие, вера, побратимство, уважение к мнению окружающих, забота о стариках. Распределение обязанностей в семье.

Практическое обучение.

Составление родословной

2.Домашние праздники. Именины. День рождения. Первый школьный звонок. Новоселье. Традиции. Подготовка к празднику: праздничное угощение, развлечения, оформление, музыка, подарки

Практическое обучение.

Подготовка сценария Дня рождения, элементов праздничного оформления, подбор музыки, изготовление подарков.

3.Календарные праздники. Новый год. День святого Валентина. День защитника Отечества. Женский день 8Марта. День Победы. Традиции. Подготовка к празднику: праздничное угощение, развлечения, оформление, музыка. Изготовление подарков.

Практическое обучение.

Подготовка сценария, элементов праздничного оформления, подбор музыки, изготовление подарков для новогоднего праздника, Дня защитника Отечества, 8 Марта.

Раздел «Современные ремесла для украшения дома» - 24 часа

Современные ремесла: бумажная пластика, бисероплетение, украшения из кожи, фоамирана, алмазная мозаика, поделки из природного материала.

Практическое обучение. Изготовление деревьев из бисера, украшения

из кожи (броши), фоамирана, изготовление изделий из природного материала для украшения интерьера, оформление изделий алмазной мозаикой, панно в технике бумажная пластика.

Раздел «Учимся шить (шитье для начинающих)» - 30 часов

Изготовление швейных изделий для начинающих. Правила безопасного труда при работе с иглой, ножницами и другими инструментами. Работа на швейной машине. Лоскутная пластика (пэчворк). Текстильная кукла

Практическое обучение. Материаловедение. Ткани для изготовления швейных изделий. Ручные стежки и строчки. Знакомство со швейной машиной. Машинные швы и строчки. Изготовление прихватки, сиденья на стул в стиле «пэчворк», наволочки. Изготовление игрушки-антистресс. Изготовление текстильной куклы.

Содержание программы
2 год обучения

Введение в программу – 3 часа

1. Знакомство с программой клуба «Юная хозяйка». Содержание деятельности в каждом модуле. Изучение интересов обучающихся. Планирование мероприятий клуба.

Практические работы:
«Мы рады гостям» (организация чаепития)

Раздел «Домашнее питание» –69 часов

1. Вторые блюда. Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие. Блюда из яиц. Блюда из мяса и рыбы. Правила подачи вторых блюд. Оформление вторых блюд.

Практические работы.

Вторые блюда для завтрака, обеда и ужина.

2.Молочная кухня. Молоко и молочные продукты. Разнообразие блюд, приготовленных из молока. Использование сметаны и творога в кулинарии. Все о сыре (приготовление, сорта сыра, популярность сыра в разных странах).

Практические работы.

Приготовление молочных блюд.

3.Третьи блюда. Напитки, соки, морсы. Как заварить правильно чай. Сорта чая (листовой, мелко-зерновой, гранулированный).

Практические работы.

Приготовление холодных и горячих напитков.

4.Блюда из круп и макаронных изделий
Практические работы.
Приготовление блюд из круп.

5. Изделия из теста. Значение изделий из теста в питании человека. Виды теста и изделий из него. Домашнее и производственное изготовление хлебобулочных изделий. Продукты, используемые для приготовления теста. Виды разрыхлителей. Технология изготовления изделий и блюд из теста (по выбору педагога). Инструменты, приспособления, посуда для приготовления теста и блюд из него.
Практические работы.
Приготовление изделий из теста. Определение их готовности. Оформление готовых изделий. Подача и определение качества приготовленных изделий.

6.Заготовка продуктов. Соление, маринование, квашение, сушка, замораживание.
Подготовка сырья для консервирования (сбор, переборка и мойка, бланширование).
Пряности, специи, используемые для консервирования в нашем регионе.
Пряности, приправы, различные травы (в том числе лекарственные травы). Сушка и замораживание трав на зиму.
Практические работы.
Заготовка продуктов путем замораживания и соления. Конкурс на лучший рецепт консервирования.

7. Праздничные блюда. Традиции и обычаи семьи. Семейные праздники
Практические работы.
Сервировка стола, приготовление праздничных салатов, бутербродов, вторых блюд, праздничных напитков.

Раздел «Дизайн интерьера» – 42 часа

1.Дизайн интерьера кухни, ванной. Основные теоретические понятия: функциональное значение, половое покрытие, цвет, тематика. Напольные покрытия. Варианты дизайна кухни. Варианты дизайна ванной комнаты
Практические работы.
Эскиз дизайна интерьера кухни, ванной комнаты.

2. Дизайн интерьера спальни. Основные теоретические понятия: функциональное значение, мебель, зонирование, цвет, мебель, драпировка. Варианты дизайна кабинета»

Практические работы.

Эскиз дизайна интерьера спальни, кабинета.

3.Дизайн интерьера детской. Основные теоретические понятия: зонирование, цвет, освещение, мебель, драпировка. Дизайн интерьера детской. Зонирование детской комнаты. Цветовое решение детской. Варианты дизайна детской.

Практические работы.

Эскиз дизайна интерьера детской. Картина в лоскутной технике.

4.Принципы Фэн-шуй в интерьере. Основные теоретические понятия: зонирование, компоновка, энергетика вещей, фэн-шуй. Интерьер в стиле Фэн-Шуй

Практические работы.

Эскиз дизайна интерьера помещения в стиле «фэн-шуй».

5.Растения в интерьере. Роль растений в интерьере. Виды комнатных растений. Правила ухода за растениями. Варианты размещения растений в комнате, на балконе, лоджии.

Практические работы.

Эскиз дизайна интерьера помещения с включением цветов.

6. Материаловедение. Материалы и отделки используемые в интерьере их виды.

Технологии изготовления изделий для оформления интерьера: лоскутная пластика, вышивка, вязание спицами и крючком, аппликация, . Инструменты. Особенности раскроя. Ручные и машинные швы. Обработка срезов.

Практические работы:

Изготовление предметов оформления интерьера (шторы, комплект для гостиной, декоративные карманы для мелочей, ключницы, разделочные доски, банки для сыпучих продуктов, подставки для карандашей, игольницы, шкатулки, чехлы для стульев, диванные подушки, скатерти, салфетки, панно, фоторамки, абажуры, газетницы, декоративные коврики, картины, др.

Раздел «Добрые традиции» – 48 часов

1.Православные праздники. Рождество. Крещение. Пасха. Народные праздники. Проводы Зимы. Традиции. Подготовка к празднику

Практическое обучение.

Капустник. Посиделки «Раз в крещенский вечерок». Участие в городском празднике «Проводы зимы». Изготовление подарков

Раздел «Современные ремесла для украшения дома» - 24 часа

Современные ремесла: бисероплетение, украшения из кожи, фоамирана, алмазная мозаика, вышивка бисером, поделки из природного материала.

Практическое обучение. Изготовление деревьев из бисера, украшения из кожи (броши), фоамирана, изготовление изделий из природного материала для украшения интерьера, оформление изделий алмазной мозаикой.

Раздел «Учимся шить» - 30 часов

Изготовление швейных изделий для себя. Правила безопасного труда при работе с иглой, ножницами и другими инструментами. Работа на швейной машине. Изготовление куклы-тильды.

Практическое обучение. Ручные стежки и строчки. Знакомство со швейной машиной. Машинные швы и строчки. Кукла Лали. Юбка для девочки-подростка.

ПЛАНИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

При реализации программы обучающиеся будут

ЗНАТЬ:

- правила безопасности труда, электро- и пожарной безопасности, санитарии и гигиены, необходимые в домоводстве;
- виды декоративно-прикладного искусства, правила использования инструментов, приспособлений для каждого вида изучаемого рукоделия;
- виды, свойства и кулинарное назначение фруктов и овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, мяса, рыбы, теста, консервов и других продуктов; технологию первичной и тепловой обработки;
- традиции семьи;
- подготовку и проведение календарных, народных и домашних праздников;
- правила работы с иглой, способы ухода за одеждой , мелкий ремонт одежды;
- правила работы на швейной машине

УМЕТЬ:

- организовывать свое рабочее место, соблюдать правила безопасности труда, электро- и пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- выполнять простейшие приемы при работе с конструкционными материалами;
- изготовить и оформить изделие по изучаемому виду рукоделия;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия по рецептуру технологии приготовления;
- проводить календарные, народные и домашние праздники, готовить подарки;

- выполнять ручные швы, выполнять мелкий ремонт одежды;
- работать на швейной машине.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Год обучения	Кол-во учебных недель	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных дней	Продолжительность каникул	Дата начала и окончания периодов
1 год	36	6	72	92 дня	1.09. – 31.05
2 год	36	6	72	92 дня	1.09. – 31.05

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально – техническое обеспечение.

Учебный кабинет для модулей «Домашняя экономика», должен быть оснащён удобными столами для занятий творческого объединения.

Для модуля «Домашнее питание» необходимо горячее и холодное водоснабжение, водоотведение. На кухне должна быть плита с духовкой, набор посуды, мойка и холодильник.

Для модуля «Дизайн интерьера», «Учимся шить» необходимо иметь набор инструментов для ручного труда и швейного производства, а также наборы инструментов для декоративно-прикладного искусства.

Модуль «Добрые традиции» предполагает использование аудиовизуальной и компьютерной техники (фотоаппарат, ноутбук, музыкальный центр, проектор, экран).

Методическое обеспечение программы предполагает

- методические разработки, планы-конспекты занятий, методические указания и рекомендации к практическим занятиям, инструкционные карты;
- сценарии игр, праздников, посиделок;
- дидактические материалы: образцы изделий, шаблоны, схемы, технологические карты;
- зрительный ряд: презентации, репродукции, фотоальбомы, журналы, буклеты, альбомы;
-музыкальный ряд: диски с подбором мелодий, соответствующих темам занятий и способствующих созданию и поддержанию спокойной творческой атмосферы.

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Диагностика результатов обучения проводится методом наблюдения за деятельностью обучающихся на занятиях, при проведении выставок, конкурсов.

Система оценивания и диагностика

Основными критериями оценки знаний и умений обучающихся являются:

- уровень сформированности практических навыков;
- качество исполнения практических работ;
- проявление творческой активности.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Основным условием является сочетание на занятиях не менее двух видов деятельности для обучающихся.

Начало занятия включает, как правило, знакомство с теоретическим материалом. Затем следует практическая часть занятия: кулинарные работы, подготовка к праздникам или работа в творческой мастерской.

Обязательным методическим компонентом программы, способствующим развитию и повышению культурного уровня обучающихся, является участие объединения в различных праздниках и фестивалях, посещение музеев и культурных мероприятий дома детского творчества.

Список литературы:

1. Симоненко В.Д. Домашняя экономика: Учебное пособие для учащихся 8 класса общеобразовательной школы.- Киров: Изд-во ВГПУ, 1997.
2. Дом и ты в нем / под ред. А.Г. Филимончук- Киев: Довира; М.: собеседник, 1995.
3. Коноплева Н.П. Как относится к себе и быту, или Практическая психология Хозяйки Дома. – М.: АСТ – Пресс, 1997.
4. Гальперина Г.А. Гардины, шторы, подушки, покрывала. Уютные детали для вашего дома.- М.: РИПОЛ классик, 2005.
5. Еременко Т. И. Иголка-волшебница. — М.: Просвещение, 1988.
6. Ермакова В. И. Основы кулинарии, 8—11 кл. — М.: Просвещение, 1996.
7. Кудрявец Р. П., Петренко Н. А. Как вырастить цветы. — М.: Просвещение, 1993.
8. Труханова А. Т., Исаев В. В., Рейнова Е. В. Основы швейного производства, 8—9 кл. — М.: Просвещение, 1989.
9. В. Полякова Экспресс курс повара. Ростов н/Д; Феникс, 2001.
10. Т.М. Простакова. Технология приготовления пищи. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000.
11. В.М.Лощинский. Этикет и сервировка стола. Москва: «Махаон», 2001.
12. ВА.В.Похлебкин. Тайны хорошей кухни. Москва: ЦЕНТРПОЛИГРАФ, 2006.
13. Симоненко В.Д., Шелепина О.И. Семейная экономика: Учебник для 7-8 класса общеобразоват. учрежд. Образовательная область «Технология».- М.: Вита-Пресс, 2000.
14. Ищук В.В., Нагибина М.И. Домашние праздники/ Художник В.Х.Янаев. – Ярославль: Академия развития: Академия, К°: Академия Холдинг, 2000.
15. Ищук В.В., Нагибина М.И. Календарные праздники/ Художник В.Х.Янаев. – Ярославль: Академия развития: Академия, К°: Академия Холдинг, 2000.

Мультимедийные ресурсы:

1. «Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия», 2006.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Объединения «ХОЗЯЙКА ДОМА» на 2022-2023 год

№ п/п	Раздел	Тема	Дата
1	Вводное занятие	Введение в программу	03.09
2	Домашнее питание	Кухня современной молодой хозяйки. Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования к кухне.	07.09
3	Домашнее питание	Почему обязательно завтракать? Каким должен быть обед и ужин? Составление меню	10.09
4	Добрые традиции	Календарные праздники. День пожилых. Открытка	14.09
5	Домашнее питание	Правила этикета. Организация и проведение чаепития.	17.09
6	Добрые традиции	День учителя. Открытка	21.09
7	Домашнее питание	Салаты из сырых овощей. Салат витаминный.	24.09
8	Современные ремесла	Знакомство с техникой картонаж. Чайный домик.	28.09
9	Домашнее питание	Салаты из вареных овощей. Винегрет.	01.10
10	Современные ремесла	Знакомство с техникой картонаж. Чайный домик.	05.10
11	Домашнее питание	Заготовка продуктов. Маринование, соление.	08.10
12	Дизайн интерьера	Дизайн интерьера кухни, ванной.	12.10
13	Домашнее питание	Заготовка продуктов. Сушка, заморозка.	15.10
14	Учимся шить	Материаловедение. Знакомство с производством пряжи, ниток, тканей.	19.10
15	Домашнее питание	Вторые блюда. Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие. Знание о важности режима дня.	22.10
16	Учимся шить	Мода и мы. Знакомство с журналами мод	26.10
17	Домашнее питание	Организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально – бытовых условий	29.10
18	Учимся шить	Ручные швы. Знакомство со швейной машиной.	02.11
19	Домашнее питание	Третьи блюда. Напитки, соки, морсы.	05.11
20	Дизайн интерьера	Дизайн интерьера детской комнаты	09.11
21	Домашнее питание	Бутерброды холодные.	12.11
22	Дизайн интерьера	Эскиз дизайна интерьера в стиле «фэн – шуй»	16.11
23	Домашнее питание	Гренки. Бутерброды горячие.	19.11
24	Учимся шить	Машинные швы. Работа на швейной машине	23.11
25	Домашнее питание	Блюда постного стола. Блюда из овощей. Картофель по- деревенски.	26.11
26	Учимся шить	Игрушка - антистресс	30.11
27	Домашнее питание	Сервировка стола. Украшение блюд.	03.12
28	Добрые традиции	Подарки к Новому году. Открытка	07.12
29	Домашнее питание	Блюда праздничного стола. Напитки, соки, морсы.	10.12
30	Добрые традиции	Подарки к Новому году.	14.12
31	Домашнее питание	Блюда праздничного стола. Коктейли.	17.12
32	Добрые традиции	Подарки к Новому году	21.12
33	Домашнее питание	Блюда праздничного стола. Оформление праздничного стола	24.12

34	Добрые традиции	Подарки к Новому году. Новогоднее поздравление. Стол а-ля фуршет.	28.12
35	Добрые традиции	Православные праздники. Рождество. Крещение. Посиделки.	11.01
36	Домашнее питание	Вторые блюда. Блюда из мяса и рыбы. Правила подачи вторых блюд. Оформление вторых блюд.	14.01
37	Учимся шить	Лоскутная пластика. Изделия в стиле «пэчворк»	18.01
38	Домашнее питание	Молочная кухня. Молоко и молочные продукты.	21.01
39	Учимся шить	Лоскутная пластика. Изделия в стиле «пэчворк»	25.01
40	Дизайн интерьера	Картина как украшение интерьера	28.01
41	Современные ремесла	Изделия из бисера, стекляруса, камней.	01.02
42	Домашнее питание	Блюда из круп и макаронных изделий	04.02
43	Современные ремесла	Изделия из бисера, стекляруса, камней.	08.02
44	Домашнее питание	Блюда из яиц. Приготовление овощей без варки.	11.02
45	Добрые традиции.	Подарок папе, дедушке.	15.02
46	Домашнее питание	Блюда праздничного стола. Украшение стола.	18.02
47	Добрые традиции.	Подарок папе, дедушке.	22.02
48	Учимся шить	Текстильная кукла	25.02
49	Домашнее питание	Блюда праздничного стола. Украшение стола.	01.03
50	Современные ремесла	Подарок маме, бабушке в современных техниках	04.03
51	Домашнее питание	Добрые традиции. Подарок маме, бабушке.	11.03
52	Учимся шить	Текстильная кукла	15.03
53	Домашнее питание	Блюда из круп и макаронных изделий	18.03
54	Учимся шить	Текстильная кукла	22.03
55	Домашнее питание	Салаты мясные. Салаты рыбные. Приготовление заправки	25.03
56	Современные ремесла	Изготовление подарочных изделий	29.03
57	Домашнее питание	Изделия из теста. Тесто пресное. Тесто для блинов, блинчиков, оладий.	01.04
58	Дизайн интерьера	Растения в интерьере.	05.04
59	Домашнее питание	Изделия из теста. Тесто песочное	08.04
60	Добрые традиции.	Изделия из теста.	12.04
61	Домашнее питание	Салаты фруктовые. Приготовление заправки	15.04
62	Добрые традиции.	Изготовление подарочных изделий	19.04
63	Домашнее питание	Изделия из теста. Печенье творожное	22.04
64	Добрые традиции.	Изготовление подарочных изделий	26.04
65	Домашнее питание	Изделия из теста. Тесто дрожжевое	29.04
66	Добрые традиции.	Подарок ветерану	03.05
67	Домашнее питание	Экология вокруг нас. Экологически чистые продукты	06.05
68	Добрые традиции	Изготовление изделий в современных техниках	10.05
69	Домашнее питание	Диетическое питание	13.05
70	Современные ремесла	Изготовление подарочных изделий	17.05
71	Дизайн интерьера	Эскиз интерьера помещения в соответствии с определенным стилем.	20.05
72	Добрые традиции	Традиции и обычаи семьи	24.05
		День благодарения	27.05