



Департамент образования Мэрии г. Грозного  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 42» г. Грозного  
(МБОУ «СОШ №42» г. Грозного)

Соблжа-Галин Мэрин дешаран Департамент  
Соблжа-Галин муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат  
Соблжа-Галин «Йуккъера йукъардешаран школа № 42»  
(Соблжа-Галин МБЙХь «ЙЙШ № 42»)

Выписка из ООП НОО  
утверждённой приказом №\_\_\_\_\_ от 29.08.2025

РАССМОТРЕНО  
на заседании ШМО  
Протокол  
от 25.08.2025 № 1

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по МР  
\_\_\_\_\_ Юнусова А.Ш.

25.08.2025

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ 42» г. Грозного  
\_\_\_\_\_ Э.А. Мутушева

Приказ от 29.08.2025 №\_\_\_\_\_

## **Дополнительная общеобразовательная программа**

**«Академия изящных наук»**

**Направленность:** социально-гуманитарная

**Уровень программы:** базовый

Возраст обучающихся: 8-12 лет

Срок реализации: 3 месяца

Автор составитель:  
Алаудинова Малика Алихаджиевна  
педагог дополнительного образования

г. Грозный, 2025

Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована к реализации в МБОУ «СОШ № 42».

Экспертное заключение (рецензия) №\_1\_ от «\_29\_» \_\_\_\_08\_\_\_\_2025г.

Эксперт Атаева Л. С-А. заместитель директора по УР

## **Содержание**

### **Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы**

- 1.1. Нормативная правовая база к разработке дополнительных общеобразовательных программ
- 1.2. Направленность
- 1.3. Уровень освоения программы
- 1.4. Актуальность программы
- 1.5. Отличительные особенности.
- 1.6. Цель и задачи программы.
- 1.7. Сроки реализации и объем программы.
- 1.8. Формы организации образовательной деятельности и режим занятий.
- 1.9. Категория учащихся.
- 1.10. Планируемые результаты освоения программы.

### **Раздел 2. Содержание программы.**

- 2.1. Учебный план
- 2.2. Содержание учебного плана
- 2.3. Календарный- учебный график.

### **Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы.**

### **Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы.**

- 4.1. Материально-техническое обеспечение программы.
- 4.2. Кадровое обеспечение программы.
- 4.3. Учебно-методическое обеспечение.
- 4.4. Список литературы.

## **Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.**

### **1.1. Нормативно – правовые основы разработки дополнительных общеобразовательных программ.**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Академия изящных наук» разработана согласно требованиям следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения от 27.07. 2022г. № 629 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Письмо Минобрнауки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении рекомендаций» (вместе с Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ);
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030г.»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе МБОУ «СОШ №42» г. Грозного.

**1.2. Направленность** дополнительной общеразвивающей программы – социально-гуманитарное, прикладная, формирование жизненных компетенций, коммуникативных умений и навыков, развитие творческих способностей.

**1.3. Уровень освоения программы** – стартовый. Программа направлена на формирование у детей базовых навыков самообслуживания, культуры быта, здорового образа жизни, а также на развитие коммуникативных и творческих способностей учащихся. В процессе обучения накапливаются базовые знания, умения и навыки, что способствует не только успешности обучения, но и создаёт возможности освоения творческо-продуктивной, проектной и учебно-исследовательской деятельности.

**1.4. Актуальность программы.** В современном мире дети сталкиваются с необходимостью самостоятельности и бытовых навыков. Программа формирует у учащихся базовые умения по самообслуживанию, гигиене, организации быта, что способствует развитию ответственности, самостоятельности, коммуникативных и творческих способностей.

Педагогическая целесообразность дополнительной общеразвивающей программы «Академия изящных наук» обусловлена важностью создания условий для формирования этики поведения, морально-нравственных устоев, которые необходимы для успешного развития и социальной адаптации ребенка в современном мире.

#### **1.5. Отличительные особенности программы.**

Уникальная авторская, предметно-практическая среда, окружающая ребенка, позволяет успешно реализовывать не только технологическое, но и духовное, нравственное, эстетическое и интеллектуальное развитие девочек. Она является основой формирования познавательных способностей школьниц через среду. Продуктивная деятельность девочек на занятиях по курсу «Академия изящных наук» создает уникальную основу для самореализации личности. Возможность создания и реализации моделей социального поведения при работе в малых группах обеспечивает благоприятные условия для коммуникативной практики учащихся и для социальной адаптации в целом.

#### **1.6. Цель и задачи программы.**

**Цель программы** - формирование у обучающихся навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, культуры быта и здорового образа жизни.

##### **Задачи программы:**

###### *Образовательные:*

- ознакомить с основами домашнего хозяйства;
- с правилами гигиены;
- с приготовлением простых блюд;
- с организацией пространства.

###### *Развивающие:*

- развить самостоятельность, ответственность;
- развить мелкую моторику;
- развивать творческие способности;
- создать условия для полноценного и своевременного психологического развития ребенка;
- развивать коммуникативные навыки;
- расширять кругозор учащихся.

###### *Воспитательные:*

- воспитать умения работы в группе;
- воспитывать аккуратность, бережливость;
- уважение к домашнему труду.

### **1.7. Сроки реализации и объем программы.**

Срок реализации программы – 3 месяца. Объем программы – 26 часов.

### **1.8. Формы организации образовательной деятельности и режим занятий.**

*Форма организации деятельности детей на занятии:*

групповые, индивидуальные, коллективные.

*формы занятий:*

Основной формой является комбинированное.

Также предлагаются следующие формы работы: игра, лекция, беседа, демонстрация, практические задания. Теоретическое обсуждение вопросов, практическое использование полученных знаний в дискуссиях.

Занятия строятся соответственно возрастным особенностям: определяются методы проведения занятий, подход к распределению заданий, организуется коллективная работа, планируется время для теории и практики.

**Режим занятий:** Продолжительность занятия 40 мин. с перерывом 10 минут. По 2 часа 2 раза в неделю.

**1.9. Категория учащихся.** Объединение «Академия изящных наук» комплектуется из учащихся 7-11 летнего возраста. Зачисление осуществляется при желании ребенка по заявлению его родителей (законных представителей). В этом возрасте детям характерны: высокий уровень активности, подвижность, любознательность, желание научиться чему-то новому, конкретность мышления (переход от наглядного мышления к словесному – логическому, и рассуждающему мышлению на уровне конкретных понятий), формирование продуктивности и устойчивости, развитие произвольного внимания, восприятие памяти.

### **1.10. Планируемые результаты освоения программы**

***Предметные результаты освоения программы.***

*Обучающиеся:*

- будут знать основные правила грамматики и смогут грамотно строить несложные предложения, как в устной речи, так и на письме;
- смогут понимать тексты и выполнять связанные с ними задания;
- научатся правильно артикулировать, интонировать, организовывать отдельные лексические единицы, фразы, соблюдая при этом логическое и фразовое ударение.
- у обучающихся расширится лексический запас в пределах программных тем, повысится уровень практического владения английским языком.

***Метапредметные результаты освоения программы.***

*У обучающихся будут:*

- развиты знания основ гигиены, простых рецептов, правил уборки, организации личного пространства;
- умения работать в команде, применять знания на практике, планировать действия;
- развиты коммуникативные способности, умения выбирать адекватные языковые и речевые средства для успешного решения элементарной коммуникативной задач.

***Личностные результаты освоение программы:***

*У обучающихся будет:*

- сформирована самостоятельность, аккуратность, уважение к домашнему труду;
- сформировано уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;
- сформированы коммуникативные компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, творческой деятельности.

## Раздел 2. Содержание программы.

### 2.1. Учебный (тематический) план

№ п\п	Название темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
<b>1.</b>	Вводное занятие.	2	2	-	Анкетирование.
<b>2.1</b>	Правила личной гигиены	6	-	6	Беседа, устный опрос. Наблюдение.
<b>2.2</b>	Этикет юной леди	6	2	4	Практическая работа.
<b>2.3</b>	Финансовая грамотность	6	2	4	Беседа, устный опрос. Практическая работа.
<b>2.4</b>	Кулинария	8	-	8	Практическая работа.
<b>2.5</b>	Тесто	8	-	8	Практическая работа.
<b>2.6</b>	Секреты домоводства	6	-	6	Беседа, устный опрос. Практическая работа.
<b>2.7</b>	Юные дизайнеры	10	2	8	Практическая работа.
<b>3</b>	Итоговое занятие				Тестирование.
	<b>Итого:</b>	<b>52</b>	<b>8</b>	<b>44</b>	

## **2.2. Содержание учебного плана**

### **Тема 1. Вводное занятие. Т.Б.**

*Теория.* Вводное занятие. Техника безопасности. Знакомство с программой.

### **Тема 2. Правила личной гигиены.**

#### **2.1. Уход за собой. Гигиена тела.**

*Теория.* Знакомство с правилами ухода за своим телом и содержание его в чистоте.

*Практика.* Организации режима личной гигиены. Уход за кожей лица утром, днем и вечером. Поддержание в чистоте предметов ухода за собой. Учимся выбирать средства гигиены по назначению.

#### **2.2. Гигиена волос.**

*Теория.* Типы волос. Расчёсывание, мытьё головы.

*Практика.* Определяем тип волос и сколько раз в неделю нужно их мыть. Выбираем средство по уходу за волосами.

#### **2.3. Самостоятельная работа по пройденному материалу.**

### **Тема 3. Этикет юной леди.**

#### **2.4. Этикет.**

*Теория.* Знакомство с понятием «этикет». Как сказать «пожалуйста», «спасибо», «извините».

*Практика.* Инсценировка - кукольный театр «Давайте поговорим об этикете»

#### **2.5. Этика поведения в гостях, за столом. Этика общения в гостях.**

*Теория.* Знакомство с понятием «этикет в гостях»

*Практика.* Подарок своими руками для хозяев.

#### **2.6. Радужная хозяйка. Как встретить и проводить гостя. Как составить меню и сервировать стол.**

*Теория.* формирование и развитие различных трудовых умений и навыков в ведении домашнего хозяйства

*Практика.* Сервировка стола.

### **Тема 4. Финансовая грамотность.**

#### **2.7. Вводное занятие. Источники денежных средств семьи.**

*Теория.* Базовые понятия: бюджет; заработная плата; зарплата как источник дохода семьи.

*Практика.* Рассчитать доход семьи из полученных данных от преподавателя.

#### **2.8. Что такое семейный бюджет.**

*Теория.* Базовые понятия: доходы и расходы семьи.

*Практика.* Составление семейного бюджета и правил (не более 3-5), которые помогут держать семейные расходы под контролем.

#### **2.9. Самостоятельная работа по пройденному материалу.**



## **Тема 5. Кулинария.**

### **2.10. Вводное занятие. Правила безопасности на кухне. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.**

*Теория.* Понятие: гигиена пищи, техника безопасности.

*Практика.* Первичная обработка продуктов.

### **2.11. Приготовление завтрака и сервировка.**

*Теория.* Знакомство с понятием: завтрак, обед, ужин.

*Практика.* Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Омлет с овощами, сырники.

### **2.12. Приготовление завтрака и сервировка стола.**

*Теория.* Знакомство с понятием бакалея и блюдами из разных круп.

*Практика.* Пшенная каша с фруктами и орехом.

### **2.13. Самостоятельная работа по пройденному материалу.**

## **Тема 6. Тесто. Кефирное, пресное, бисквитное, слоеное, заварное, песочное, дрожжевое, жидкое.**

### **2.14. Виды теста. Кефирное тесто.**

*Теория.* Знакомство с видами теста.

*Практика.* Лепешка из кефирного теста.

### **2.15. Виды теста. Пресное тесто.**

*Теория.* Знакомство с видами теста.

*Практика.* Ленивые вареники с укропом.

### **2.16. Виды теста. Бисквитное тесто.**

*Теория.* Знакомство с видами теста.

*Практика.* Бисквитный торт «бенто». 2ч.

### **2.17. Виды теста. Песочное тесто.**

*Теория.* Знакомство с видами теста.

*Практика.* Орешки классические со сгущенкой.

### **2.18. Самостоятельная работа по пройденному материалу.**

## **Тема 7. Секреты домоводства.**

### **2.19. Гигиена вещей и жилища.**

*Теория.* Знакомство с понятиями: гигиена вещей и жилища, бытовая техника в доме, саду, малая механизация в домашнем труде.

*Практика.* Как содержать дом в чистоте.

### **2.20. Гигиена вещей и жилища.**

*Теория.* Стирка и глажка ежедневной одежды. Стирка верхней одежды. Варианты хранения.

*Практика.* Мелкий ремонт одежды.

### **2.21. Самостоятельная работа по пройденному материалу.**

## **Тема 8. Юные дизайнеры.**

### **2.22. Вводное занятие. Техника безопасности.**

*Теория.* Работа с инструментами. Ручные швы и стежки

*Практика.* Подготовка материала к работе.

### **2.23. Ручные швы и стежки.**

*Теория.* Швы «назад иголка», «через край». Потайные стежки.

*Практика.* Тренировка на шаблоне.

### **2.24. Ручные швы и стежки.** Работа с фурнитурой.

*Теория.* Знакомство с понятием «фурнитура». Образцы фурнитуры.

*Практика.* Пришивание пуговиц, бусин и бисера.

### **2.25. Ручные швы и стежки.**

*Теория.* Швы «назад иголка».

*Практика.* Игольница «Тыква».

### **2.26. Самостоятельная работа по пройденному материалу.**

## **3. Итоговое занятие.**

*Практика.* Итоговая диагностика (тестирование).

## **Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы.**

*Предварительный контроль* проводится в первые дни обучения для выявления исходного уровня подготовки обучающихся, чтобы скорректировать учебно-тематический план, определить направление и формы работы (метод: анкетирование)

*Текущий контроль* проводится с целью определения степени усвоения обучающимися учебного материала и уровня их подготовленности к занятиям. Проводится в форме беседы, устного опроса, педагогического наблюдения, практической работы, выполнения тестовых заданий.

*Итоговый контроль* проводится с целью определения степени достижения результатов обучения, закрепления знаний, ориентации обучающихся на дальнейшее самостоятельное обучение. Проводится в форме тестирования.

*Основными критериями оценки достигнутых результатов считаются:*

- знание и понимание материала – максимальное количество баллов - 2;
- точность перевода текста - максимальное количество баллов - 2;
- соблюдение грамматических норм - максимальное количество баллов - 2;
- логичность и связанность текста перевода - максимальное количество баллов - 2;
- полнота передачи информации максимальное количество баллов - 2.

Общее максимальное количество баллов – 10.

### **Оценочные материалы**

<b>Виды контроля</b>	<b>Цель организации контроля</b>	<b>Оценочные материалы</b>
Вводный контроль	Выявление уровня познавательных интересов	Входная диагностика (анкетирование) Приложение 1.
Тематический контроль	Проверка усвоения материала по изучаемым темам, проверка- повторение	Устный опрос. Беседа. Педагогическое наблюдение. Практическая работа

	пройденного материала	Промежуточная диагностика (тестирование) Приложение 2
Итоговый контроль	Контроль знаний и умений учащихся по программному материалу.	Итоговая диагностика (тестирование) Приложение 3.

### **Критерии достижения результатов обучающихся**

Критерии оценки уровня теоретической подготовки:

- высокий уровень — обучающийся освоил практически весь объём знаний 100-80%, предусмотренных программой за конкретный период; специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием;

- средний уровень — у обучающегося объём усвоенных знаний составляет 70-50%; сочетает специальную терминологию с бытовой;

- низкий уровень обучающийся овладел менее чем 50% объёма знаний, предусмотренных программой; обучающийся, как правило, избегает употреблять специальные термины.

Критерии оценки уровня практической подготовки:

- высокий уровень обучающийся овладел на 100-80% умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период; работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей; выполняет практические задания с элементами творчества;

- средний уровень — у обучающегося объём усвоенных умений и навыков составляет 70-50%; работает с оборудованием с помощью педагога; в основном, выполняет задания на основе образца;

- низкий уровень - обучающийся овладел менее чем 50%, предусмотренных умений и навыков; обучающийся испытывает серьёзные затруднения при работе с оборудованием; обучающийся в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога.

## **Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение программы.**

Для проведения полноценного и успешного учебного процесса имеется хорошо освещенный кабинет, соответствующий санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СП, оснащенный техническими средствами обучения:

- ✓ доска магнитная—1шт;.
- ✓ парты 9 шт;
- ✓ стулья-15 шт;.
- ✓ дидактические материалы- 5шт.

### Технические средства обучения:

- ✓ компьютер 1шт;
- ✓ интерактивная доска 1шт;
- ✓ принтер -1шт;
- ✓ программное обеспечение- MS Windows, Power Point и др.

### 4.2. Кадровое обеспечение программы

Программа реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим образование, соответствующее профстандарту педагога дополнительного образования детей и взрослых.

### 4.3. Учебно - методическое обеспечение

Название учебной темы	Форма занятий	Название и форма методического материала	Методы и приемы организации учебно-воспитательного процесса
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Знакомство с программой.	Групповая, Теоретическая подготовка Практическая работа	Презентация	Словесный Наглядный Репродуктивный
Кулинария	Групповая, Теоретическая подготовка Практическая работа	Презентация по теме. Дидактический материал: упражнения, тесты, викторины. Тематический материал. You Tube: «Детская кулинария», «Маленький помощник».	Словесные Наглядные Репродуктивный Практический
Секреты домоводства	Групповая, Теоретическая подготовка Практическая работа	Презентация по теме. Дидактический материал: упражнения, тесты, викторины. Тематический материал. <a href="http://infourok.ru">infourok.ru</a> , Труд (технология) Программно-методический материал по предмету «Домоводство» для детей.	Словесные Наглядные Репродуктивный Практический

## Приложение 1

### 2.3. Календарный- учебный график кружка «Академия изящных наук» 1-2 группа на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Дата планируемого проведения занятия	Дата фактического проведения занятия	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведе ния	Форма контроля
1	1.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Беседа. Демонстрация.	2	<b>Вводное занятие.</b> Техника безопасности. Знакомство с программой.	Класс	Анкетирование
2	3.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Беседа. Практическая работа.	2	<b>Уход за собой. Гигиена тела.</b> <i>Практика.</i> Организации режима личной гигиены. Уход за кожей лица утром, днем и вечером. Поддержание в чистоте предметов ухода за собой. Учимся выбирать средства гигиены по назначению.	Класс	Беседа устный опрос. Наблюдение.
3	8.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Практическая работа.	2	<b>Уход за собой. Гигиена волос.</b> <i>Теория.</i> Типы волос. Расчёсывание, мытьё головы. <i>Практика.</i> Определяем тип волос и сколько раз в неделю нужно их мыть. Выбор средства по уходу за волосами.	Класс	Практическая работа
4	10.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00	Практическая работа.	2	Самостоятельная работа по пройденному материалу.	Класс	Наблюдение.

			<b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30					
5	15.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Лекция. Демонстрация. Практическая. работа.Игра.	2	<b>Этикет.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием «этикет». Как сказать «пожалуйста», «спасибо», «извините». <i>Практика.</i> Инсценировка - кукольный театр «Давайте поговорим об этикете»	Класс	Практическая работа
6	17.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Лекция. Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Этика поведения в гостях, за столом. Этика общения в гостях.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием «этикет в гостях» <i>Практика.</i> Подарок своими руками для хозяев.	Класс	Беседа устный опрос. Наблюдение.
7	22.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Лекция. Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Радужная хозяйка. Как встретить и проводить гостя. Как составить меню и сервировать стол.</b> <i>Теория.</i> формирование и развитие различных трудовых умений и навыков в ведении домашнего хозяйства <i>Практика.</i> Сервировка стола.	Класс	Практическая работа
8	24.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b>	Лекция. Беседа. Демонстрация. Практическая	2	<b>Источники денежных средств семьи.</b> <i>Теория.</i> Базовые понятия: бюджет;	Класс	Практическая работа

			15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	работа		заработная плата; зарплата как источник дохода семьи. <i>Практика.</i> Рассчитать доход семьи из полученных данных от преподавателя.		
9	29.09		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Лекция. Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Что такое семейный бюджет.</b> <i>Теория.</i> Базовые понятия: доходы и расходы семьи. <i>Практика.</i> Составление семейного бюджета и правил (не более 3-5), которые помогут держать семейные расходы под контролем.	Класс	Практическая работа
10	01.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Практическая работа. Игра Демонстрация	2	<b>Самостоятельная работа по пройденному материалу.</b>	Класс	Беседа. Устный опрос. Практическая работа.
11	06.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Беседа. Демонстрация Практическая работа	2	<b>Вводное занятие. Правила безопасности на кухне. Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.</b> <i>Теория.</i> Понятие: гигиена пищи, техника безопасности. <i>Практика.</i> Первичная обработка продуктов.	Класс	Беседа. Устный опрос. Практическая работа.
12	08.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10	Практическая работа.	2	<b>Приготовление завтрака и сервировка.</b>	Класс	Наблюдение. Беседа. Устный

			13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30			<i>Теория.</i> Знакомство с понятием: завтрак, обед, ужин. <i>Практика.</i> Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Омлет с овощами, сырники.		опрос. Практическая работа.
13	13.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Практическая работа. Игра. демонстрация	2	<b>Приготовление завтрака и сервировка стола.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием бакалея и блюдами из разных круп. <i>Практика.</i> Пшенная каша с фруктами и орехом.	Класс	Беседа. Практическая работа.
14	15.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	Самостоятельная работа по пройденному материалу.	Класс	Практическая работа.
15	20.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Практическая работа.	2	<b>Виды теста. Пресное тесто.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с видами теста. <i>Практика.</i> Ленивые вареники с укропом.	Класс	Практическая работа.
16	22.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Практическая работа. Игра Демонстрация	2	<b>Виды теста. Бисквитное тесто.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с видами теста. <i>Практика.</i> Бисквитный торт «Бенто».	Класс	Беседа. Практическая работа.
17	27.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10	Лекция. Демонстрация	2	<b>Виды теста. Песочное тесто.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с видами теста.	Класс	Беседа устный опрос.



			13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30			<i>Практика.</i> Орешки классические со сгущенкой.		Практическая работа
18	29.10		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Практическая работа.	2	Самостоятельная работа по пройденному материалу.	Класс	Практическая работа.
19	03.11		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Беседа. Демонстрация. Практическая работа.	2	<b>Гигиена вещей и жилища.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятиями: гигиена вещей и жилища, бытовая техника в доме, саду, малая механизация в домашнем труде. <i>Практика.</i> Как содержать дом в чистоте.	Класс	Практическая работа.
20	05.11		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Демонстрация. Практическая работа.	2	<b>Гигиена вещей и жилища.</b> <i>Теория.</i> Стирка и глажка ежедневной одежды. Стирка верхней одежды. Варианты хранения. <i>Практика.</i> Мелкий ремонт одежды.	Класс	Практическая работа.
21	10.11		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Практическая работа.	2	Самостоятельная работа по пройденному материалу.	Класс	Беседа. Практическая работа.

22	12.11		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Демонстрация.	2	<b>Вводное занятие.</b> Техника безопасности. Работа с инструментами. Ручные швы и стежки.	Класс	Беседа. Устный опрос.
23	17.11		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Демонстрация. Практическая работа.	2	<b>Ручные швы и стежки.</b> <i>Теория.</i> Швы «назад иголка», «через край». Потайные стежки. <i>Практика.</i> Тренировка на шаблоне.	Класс	Практическая работа.
24	19.11		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Практическая работа.	2	<b>Ручные швы и стежки.</b> Работа с фурнитурой. <i>Теория.</i> Знакомство с понятием «фурнитура». Образцы фурнитуры. <i>Практика.</i> Пришивание пуговиц, бусин и бисера.	Класс	Практическая работа.
25	24.11		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Демонстрация	2	<b>Ручные швы и стежки.</b> <i>Теория.</i> Швы «назад иголка». <i>Практика.</i> Игольница «Тыква».	Класс	Практическая работа.
26	26.11		<b>1 группа</b> 12.30 – 13.10 13.20 – 14.00 <b>2 группа</b> 15.00 – 15.40 15.50 – 16.30	Лекция. Демонстрация. Практическая работа.	2	<b>Самостоятельная работа по пройденному материалу.</b>	Класс	Практическая работа.

**2.3. Календарный- учебный график кружка «Академия изящных наук» 3-4 группа  
на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Дата планируемого проведения занятия	Дата фактического проведения занятия	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведе ния	Форма контроля
1	10.09		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Беседа. Демонстрация.	2	<b>Вводное занятие.</b> Техника безопасности. Знакомство с программой.	Класс	Анкетирование
2	13.09		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Уход за собой. Гигиена тела.</b> <i>Практика.</i> Организации режима личной гигиены. Уход за кожей лица утром, днем и вечером. Поддержание в чистоте предметов ухода за собой. Учимся выбирать средства гигиены по назначению.	Класс	Беседа. Практическая работа.
3	17.09		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа	2	<b>Уход за собой. Гигиена волос.</b> <i>Теория.</i> Типы волос. Расчёсывание, мытьё головы. <i>Практика.</i> Определяем тип волос и сколько раз в неделю нужно их мыть. Выбор средства по уходу за волосами.	Класс	Практическая работа

4	20.09		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Демонстрация Практическая работа	2	Самостоятельная работа по пройденному материалу.	Класс	Практическая работа.
5	24.09		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Лекция. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Этика поведения в гостях, за столом. Этика общения в гостях.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием «этикет в гостях» <i>Практика.</i> Подарок своими руками для хозяев.	Каб.10	Практическая работа
6	27.09		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Лекция. Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Радужная хозяйка. Как встретить и проводить гостя. Как составить меню и сервировать стол.</b> <i>Теория.</i> формирование и развитие различных трудовых умений и навыков в ведении домашнего хозяйства <i>Практика.</i> Сервировка стола.	Каб.10	Беседа устный опрос. Наблюдение.
7	01.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Лекция. Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Вводное занятие. Правила безопасности на кухне.</b> <b>Соблюдение правил гигиены при приготовлении пищи.</b> <i>Теория.</i> Понятие: гигиена пищи, техника безопасности. <i>Практика.</i> Первичная обработка	Каб.10	Практическая работа

						продуктов.		
8	04.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Лекция. Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Приготовление завтрака и сервировка.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием: завтрак, обед, ужин. <i>Практика.</i> Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда. Омлет с овощами, сырники.	Каб.10	Наблюдение.
9	08.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Лекция. Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Приготовление завтрака и сервировка стола.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием бакалея и блюдами из разных круп. <i>Практика.</i> Пшенная каша с фруктами и орехом.	Каб.10	Практическая работа
10	11.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа. Игра Демонстрация	2	<b>Приготовление первых блюд</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием «первые блюда». <i>Практика.</i> Куриный суп с домашней лапшой.	Каб.10	Беседа устный опрос. Наблюдение.
11	15.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50	Беседа. Демонстрация Практическая работа	2	<b>Приготовление вторых блюд.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием «вторые блюда». <i>Практика.</i> Картофельные драники	Каб.10	Практическая работа

			17.00 – 17.40			со сметаной.		
12	18.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа.	2	<b>Приготовление блюд из овощей, салатов.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием: запеченные овощи, польза овощей. <i>Практика.</i> Запеченная морковь с ароматными специями.	Класс	Наблюдение.
13	22.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа. Игра. демонстрация	2	<b>Блюда из круп и макаронных изделий.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием бакалея и блюдами из круп. <i>Практика.</i> Паста с запеченным чесноком, помидорами и сыром.	Класс	Практическая работа
14	25.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Беседа. Демонстрация. Практическая работа	2	<b>Блюда из круп и макаронных изделий.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятием бакалея и блюдами из круп. <i>Практика.</i> Приготовление блюда. Гречневые котлеты.	Класс	Беседа устный опрос. Наблюдение.
15	29.10		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа.	2	<b>Самостоятельная работа по пройденному материалу.</b>	Класс	Практическая работа

16	01.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа. Игра Демонстрация	2	<b>Виды теста. Кефирное.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с видами теста. <i>Практика.</i> Домашняя лепешка на кефире.	Класс	Беседа. Практическая работа
17	05.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Лекция. Демонстрация	2	<b>Виды теста. Пресное тесто.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с видами теста. <i>Практика.</i> Ленивые вареники с укропом.	Класс	Беседа устный опрос. Наблюдение.
18	08.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа.	2	<b>Виды теста. Бисквитное тесто.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с видами теста. <i>Практика.</i> Бисквитный торт «Бенто».	Класс	Практическая работа
19	12.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Лекция. Беседа. Демонстрация	2	<b>Виды теста. Слоёное тесто.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с видами теста. <i>Практика.</i> Слойка с грушей и орехами.	Класс	Беседа. Практическая работа.
20	15.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Лекция. Демонстрация Практическая работа.	2	<b>Виды теста. Песочное тесто.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с видами теста. <i>Практика.</i> Орешки классические со сгущенкой.	Класс	Беседа. Практическая работа.
21	19.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10	Практическая	2	<b>Самостоятельная работа по</b>	Класс	Беседа.

			15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	работа.		<b>пройденному материалу.</b>		Практическая работа.
22	22.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа.	2	<b>Гигиена вещей и жилища.</b> <i>Теория.</i> Знакомство с понятиями: гигиена вещей и жилища, бытовая техника в доме, саду, малая механизация в домашнем труде. <i>Практика.</i> Как содержать дом в чистоте.	Класс	Беседа. Практическая работа
23	26.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа.	2	<b>Гигиена вещей и жилища.</b> <i>Теория.</i> Стирка и глажка ежедневной одежды. Стирка верхней одежды. Варианты хранения. <i>Практика.</i> Мелкий ремонт одежды.	Класс	Практическая работа
24	29.11		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа.	2	<b>Вводное занятие.</b> Техника безопасности. Работа с инструментами. Ручные швы и стежки.	Класс	Беседа устный опрос. Наблюдение.
25	03.12		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b>	Практическая работа.	2	<b>Ручные швы и стежки.</b> Работа с фурнитурой. <i>Теория.</i> Знакомство с понятием «фурнитура». Образцы фурнитуры.	Класс	Беседа. Практическая работа.



			16.10 – 16.50 17.00 – 17.40			Практика. Пришивание пуговиц, бусин и бисера.		
26	06.12		<b>3 группа</b> 14.30 – 15.10 15.20 – 16.00 <b>4 группа</b> 16.10 – 16.50 17.00 – 17.40	Практическая работа.	2	Самостоятельная работа по пройденному материалу.	Класс	Практическая работа

## **5. Список литературы**

### **Литература для педагогов:**

1. Каргина З.А. Практическое пособие для педагога дополнительного образования. – М.: школьная пресса 2008
2. Соколова Н.А. педагогика дополнительного образования детей: - учебное пособие. – Челябинск: Изд-во Челяб. гос. пен. ун-та, 2010.
- 3.Боровиков Л.И. искусство обучения. Введение в дидактику дополнительного образования детей: методическое пособие. – Новосибирск, 2013.

### **Литература для обучающихся:**

1. Бережливое домоводство. – М., Внешсигма, 2002 г.
2. Вахрушев, А. А. Окружающий мир. 1-4 класс. («Я и мир вокруг», «Наша планета Земля», «Обитатели Земли», «Человек и природа»): учебник : в 2 ч. / А. А. Вахрушев, О. В. Бурский, А. С. Раутиан. – М. :Баласс.
3. Брайан Кертис «Этикет для юной леди», Москва 2023.  
в «Быстрый английский. Самоучитель для тех, кто не знает ничего» 2013г.

### **Электронные учебные издания**

#### **Интернет ресурсы:**

1. <https://domobodctbo.mirtesen.ru/> - сборник статей по домоводству.
2. didactic-school.online»home – дистанционный курс по домоводству.
3. You Tube: «Детская кулинария», «Маленький помощник».
4. <http://gdouds83kvtsr.acentr.gov.spb.ru/load/rekomendacii...>

**Интернет-ресурсы для организации детской деятельности дома.**

**Входное анкетирование**

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

**Задание 1**

Правила безопасной работы с электроприборами  
(отметьте правильные ответы)

1. Перед работой нужно проверить исправность соединительного шнура.
2. Включать и выключать электроприборы можно влажными руками.
3. Можно оставлять включенный электроприбор без присмотра.
4. По окончании работы необходимо выключить электроприбор.

**Задание 2**

Правила безопасной работы с горячими жидкостями  
(отметьте правильные ответы)

1. Можно использовать посуду с повреждениями.
2. Наливать жидкость в кастрюлю, доливая до края.
3. Когда жидкость закипит, нужно уменьшить нагрев.
4. Снимать крышку с горячей посуды можно как угодно.

**Задание 2**

Безопасность работы с иглой требует:  
(отметьте правильные ответы)

1. Хранить иглу в игольнице
2. Можно брать иглу в рот
3. Не втыкать иглу в одежду
4. Передавать иглу только в игольнице
5. Пользоваться напёрстком во время работы
6. Можно оставлять иглу на рабочем столе без нитки
7. Можно отвлекаться во время работы с иглой

## Промежуточное тестирование

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

### Задание 1

Перед началом работы необходимо:  
(отметьте последовательность подготовки к работе)

1. Тщательно вымыть руки с мылом.
2. Надеть фартук, убрать волосы под головной убор.
3. Надеть сменную обувь.

### Задание 2

Технологической последовательность обработки овощей с учётом санитарно-гигиенических требований.  
(отметьте последовательность подготовки к работе)

Мытьё  
Тепловая обработка  
Сортировка  
Очистка

### Задание 3

Выпишите правила, которые обязательно выполнять для сохранения жизни и здоровья при работе на кухне.

Мыть руки  
Взбивать крем  
Выбрасывать мусор  
Протирать разлитую на пол воду  
Солить суп  
Варить морковь  
Не оставлять плиту без присмотра  
Хранить продукты в холодильнике  
Консервировать овощи  
Запекать мясо

## **Итоговое тестирование**

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

### **Задание 1**

Укажите правильные ответы.

Гигиена – это

1. Наука о здоровье человека
2. Изучает влияние внешних факторов на человеческий организм
3. Рассматривает только вопросы рационального питания человека
4. Изучает влияние человека на микроорганизмы

### **Задание 2**

Для чего нужен резиновый коврик под ногами работающего с электрическим оборудованием?

(отметьте правильный ответ)

1. Чтобы не било током;
2. Для красоты
3. Чтобы не замёрзли ноги;
4. Чтобы не скользили ноги.

### **Задание 3**

Правила безопасной работы с электроприборами

(отметьте правильные ответы)

1. Перед работой нужно проверить исправность соединительного шнура.
2. Включать и выключать электроприборы можно влажными руками.
3. Можно оставлять включенный электроприбор без присмотра.
4. По окончании работы необходимо выключить электроприбор.