

Управление образования администрации  
Верхнесалдинского муниципального округа  
Свердловской области

Муниципальное автономное образовательное учреждение  
дополнительного образования «Детско-юношеский центр»

Принято на заседании  
Педагогического совета «ДЮЦ»  
Протокол № 4 от 29.08.2025



«Утверждено»  
приказом директора «ДЮЦ»  
№ 42 от 02.09.2025  
Е.П. Чукавина

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
программа**

социально – гуманитарной направленности

**«Домашняя академия»**

Целевая группа: 7-12 лет

Срок реализации: 1 год

Составители:  
Гришина Ольга Владимировна,  
педагог дополнительного образования

г. Верхняя Салда  
2025 год

## Оглавление

Оглавление.....	2
1. Основные характеристики .....	3
1.1 Пояснительная записка .....	3
1.2 Цель и задачи программы.....	7
1.3 Планируемые результаты .....	7
1.4 Содержание общеразвивающей программы.....	8
2. Организационно – педагогические условия .....	16
2.1 Календарный учебный график на 2025 – 2026 учебный год.....	16
2.2. Учебно – тематическое планирование на 2025 – 2026 год.....	17
2.3 Условия реализации программы.....	21
2.4 Формы аттестации/контроля и оценочные материалы.....	22
2.5 Оценочные материалы при проведении форм аттестации.....	23
2.6 Информационные источники .....	23
2.7 Воспитательный потенциал программы .....	25

## 1. Основные характеристики

### 1.1 Пояснительная записка

#### Направленность

Программа "Домашняя академия" социально-гуманитарной направленности, т.к. направлена на формирование базовых основ целостного представления о самостоятельной жизни, развитие навыков самообслуживания, творческого подхода к решению бытовых вопросов, создание условий для личностного роста и раскрытия внутреннего потенциала каждого ученика, через практику повседневной заботы о своем комфорте и здоровье, через занятия шитьём и кулинарией.

Программа разработана в соответствии с нормативными документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 14.07.2022 № 295 – Ф «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г).
4. Концепция Развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв.Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р).
5. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (утв.Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р).
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.201 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
7. Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.2021 №652-н «Об утверждении профессионального стандарта "Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам».
9. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ» (включая разноуровневые).
10. Приказ Министерства Просвещения РФ от 03.09.2019 №467 «Об утверждении целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».
11. Министерство образования и молодежной политики Свердловской области. методические рекомендации «Разработка дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ в образовательных организациях», 2023 год.
12. Устава Муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Детско-юношеский центр».

#### Актуальность

В современном мире умение готовить и шить приобретает особую актуальность благодаря нескольким важным причинам:

Здоровье и питание.

Сегодня многие сталкиваются с проблемами лишнего веса, нездорового образа жизни и недостатка витаминов. Умение готовить свежие и сбалансированные блюда дома помогает человеку осознанно подходить к своему рациону, избегать вредных добавок и консервантов, содержащихся в готовых продуктах. Научившись вкусно и правильно питаться, человек получает шанс укрепить свое здоровье и предотвратить болезни.

Экономия бюджета.

Финансовая грамотность является ключевым аспектом современной жизни. Шитьё и готовка позволяют существенно сократить расходы семейного бюджета. Вместо покупки дорогой готовой одежды или ресторанных блюд, человек может сделать качественные вещи самостоятельно, экономя средства и контролируя качество материалов и ингредиентов.

Самовыражение и творчество.

Современный мир требует постоянного развития креативности и нестандартного мышления. Кулинария и швейное дело предоставляют отличную площадку для реализации таланта и проявления собственной уникальности. Создавая собственные изделия, будь то одежда или гастрономический шедевр, человек чувствует удовлетворение и наслаждается результатом собственного труда.

Овладение базовыми навыками кулинарии и шитья не только полезно лично каждому человеку, но и играет важную роль в обществе, способствуя сохранению здоровья, экономии ресурсов, повышению уровня жизни и экологической устойчивости.

### **Новизна программы**

Возвращение обучения детей важным практическим навыкам самостоятельной жизни в эпоху массового производства и быстрого потребления становятся настоящим искусством и ценным навыком.

Умение шить - это не только полезный бытовой навык, а целая философия осознанного подхода к потреблению, экологии и собственному развитию.

Знакомство с начальными навыками кулинарии особенно полезно и увлекательно для детей. Уже с раннего возраста малыши проявляют интерес к кухне и процессам приготовления еды, привлекая ребёнка к участию в приготовлении простых блюд, мы закладываем основу для формирования полезных привычек здорового питания и развития творческих способностей.

### **Педагогическая целесообразность**

На современном этапе развития нашей страны особую важность приобретает одна из самых важных функций образовательных учреждений – социализация ребенка. Программа призвана расширить культурное пространство для самореализации, самоактуализации и саморазвития личности, стимулировать обучающегося к творчеству, создать каждому ребенку благоприятную почву для развития личностных качеств, становлению его как субъекта собственной жизни.

Обучение начальным навыкам кулинарии, перенос полученных знаний на семейную кухню, не только прививает детям полезные привычки, но и укрепляет семейные связи, создавая тёплые воспоминания и традиции, которые будут передаваться из поколения в поколение.

Совместная готовка способствует развитию мелкой моторики, учит ответственности и внимательности, воспитывает уважение к труду и продуктам питания. Дети учатся понимать важность правильного выбора ингредиентов, знакомятся с разнообразием вкусов и запахов, осваивают основы гигиены и безопасности на кухне. Важно, чтобы ребёнок чувствовал свою

значимость и гордость за участие в процессе, ощущал радость от совместного труда и результатов своего творчества или семейного творчества.

Процесс совместной готовки и занятия рукоделием способствуют укреплению социальных связей и улучшению межличностных коммуникаций. Люди объединяются вокруг общих увлечений, делятся опытом и эмоциями, укрепляя дружеские отношения и семейные ценности.

### **Отличительные особенности**

Программа "Домашняя академия" разработана на основе программы "Мир ремесел и кулинарии" преподавателя О.Н. Ермолаевой, адаптированной с учётом современных требований и дополненной элементами проектной деятельности, направленными на развитие навыков самостоятельного планирования, принятия решений и оценки результатов работы.

Среди отличительных особенностей программы:

- Объединение двух видов практической деятельности (швейное мастерство и приготовление пищи).
- Акцент на проектной деятельности, формирующей навыки планирования, анализа и самооценки.
- Ориентация на развитие креативности и инициативности школьников.
- Интеграция воспитательной компоненты, направленной на воспитание ответственности и культуры совместной работы.

По сравнению с аналогичными программами, основное отличие заключается в комплексном подходе к обучению, объединяющем творческие, познавательные и трудовые аспекты, что позволяет обеспечить целостное развитие личности ребёнка.

Программа «Домашняя академия» является **модульной**, поскольку построена на принципах модульного подхода к организации образовательного процесса и включает в себя два модуля: «Кулинария» и «Шитье».

Каждый модуль охватывает определенную область знаний и практических навыков, обеспечивая последовательное освоение материала учащимися. Такой подход способствует систематизации и оптимизации образовательного процесса, поскольку каждый модуль четко ориентирован на конкретную сферу компетенции. Ученики осваивают оба модуля последовательно, что позволяет сформировать комплекс необходимых профессиональных качеств и развить широкий спектр полезных умений в рамках единой программы.

Модульная организация также обеспечивает гибкость образовательной системы, давая возможность обновлять отдельные элементы программы в зависимости от изменений требований рынка труда, образовательных стандартов или потребностей учащихся. Это повышает адаптивность программы и улучшает качество подготовки выпускников.

**Адресат:** программа рассчитана на обучающихся 7 - 12 лет. Количество детей, одновременно находящихся в группе: минимум – 5 человек, максимум – 15.

Программа строится с учетом личностных (возрастных) потребностей обучающихся 7-12 лет.

Характерными особенностями **детей 7- 9 лет** является повышенная возбудимость, непоседливость. Улучшаются познавательные процессы (восприятие, память, внимание). В этом возрасте детям свойственны некоторые особенности поведения, такие как

эмоциональность, отвлеченность, возбудимость, они не могут долгое время сосредотачиваться на одной деятельности, высокая утомляемость.

Значимой особенностью мышления детей **10-12 лет** является его критичность. У ребенка появляется свое мнение, которое он демонстрирует как можно чаще, заявляя о себе. Этот возраст — самый благоприятный для творческого развития, учащимся нравится решать проблемные ситуации, находить сходство и различие, определять причину и следствие, самостоятельно решать проблему, участвовать в дискуссии, отстаивать и доказывать свою правоту.

**Режим занятий:**

Продолжительность одного академического часа – 45 мин.

Перерыв между учебными занятиями 10 мин.

Общее количество часов в неделю: 4 часа.

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа.

**Объем и срок освоения общеразвивающей программы:**

Объём программы 136 часов.

Программа рассчитана на 1 год обучения.

**Особенности организации образовательного процесса**

**Перечень форм обучения:** очная, фронтальная, индивидуальная, индивидуально-групповая, групповая, внеурочная деятельность и т.п.

**Перечень видов занятий:** беседа, практическое занятие, мастер-класс, выставка, защита проектов, игра, конкурс, «мозговой штурм», наблюдение, праздник, презентация, творческая мастерская, тренинг, и др.

**Перечень форм подведения итогов реализации дополнительной общеразвивающей программы:**

В ходе реализации программы проводится текущий контроль, промежуточная и итоговая аттестация.

**Формы текущего контроля:** устная беседа, защита проектной работы, практическая работа, мини-тесты, конкурс, мастер-класс, выставка, игра.

**Формы проведения промежуточной аттестации:**

Промежуточная аттестация проводится в форме творческой презентации: учащиеся демонстрируют результаты собственной работы, творческие достижения и практические навыки.

Например, для занятия кулинарией учащиеся готовят оригинальное блюдо, придумывают рецепт или создают композицию, отражающую собственное видение кулинарного искусства. Для занятий шитьём возможна презентация собственного уникального изделия, эскиза или коллекции, разработанных в процессе обучения. Формат творческой презентации направлен на развитие креативности, публичного выступления и способности продемонстрировать приобретённые знания и умения аудитории.

**Итоговая аттестация:**

Итоговая аттестация программы проводится в форме творческого конкурса-поединка, направленного на интеграцию и закрепление всех полученных знаний и навыков. Участники демонстрируют своё профессиональное мастерство, проявляют творчество и инициативу, создавая оригинальные блюда и уникальные швейные изделия, соответствующие индивидуальным предпочтениям и актуальным тенденциям.

Данная форма итоговой аттестации стимулирует творческое мышление, развивает способность оперативно принимать решения и эффективно распределять усилия, укрепляет навыки взаимодействия в команде.

Критерии оценки включают качество выполненных заданий (креативность, техника исполнения), уровень освоения теоретического материала, умение применять знания на практике в повседневной жизни, активность и личный вклад в работу, аккуратность и своевременность выполнения, коммуникативные навыки и защиту проекта. По окончании мероприятия подводятся итоги, определяется рейтинг участников, на основании которого выдаются сертификаты об успешном завершении программы.

## 1.2 Цель и задачи программы

### **Цель программы:**

Развитие творческой самореализации, формирование практических жизненных навыков через занятия кулинарией и шитьем.

### **Задачи:**

#### **Обучающие:**

- 1.Овладеть базовыми умениями и навыками в кулинарии и шитье.
- 2.Освоить технологию приготовления блюд и изготовления изделий различного назначения.
- 3.Усвоить основы культуры питания и здорового образа жизни.
- 4.Научиться планировать бюджет и экономично расходовать материалы.

#### **Развивающие:**

- 1.Стимулировать развитие творческих способностей, воображения и фантазии.
- 2.Повышать эмоционально-эстетическую восприимчивость и художественный вкус
- 3.Улучшить координацию движений рук, зрительно-двигательную реакцию.
- 4.Развивать чувство ответственности и организованности.

#### **Воспитательные:**

- 1.Прививать любовь к труду и уважение к своим делам и окружающим людям.
- 2.Создать условия для формирования личностных ценностей, основанных на уважении традиций и семейных ценностей.
- 3.Воспитывать осознанное отношение к выбору пищи и одежды, формировать здоровое потребительское поведение.
- 4.Укреплять навыки сотрудничества и взаимопомощи в группе сверстников.

## 1.3 Планируемые результаты

### **Предметные результаты:**

- 1.Владение основными приемами и технологиями приготовления простых и сложных блюд, понимание кулинарных рецептов и процессов.
- 2.Навык самостоятельного конструирования и пошива текстильных изделий.
- 3.Понимание санитарно-гигиенических норм и правил безопасной эксплуатации кухонного оборудования и инструментов для шитья.

### **Метапредметные результаты:**

- 1.Умение ставить цели и планировать собственную деятельность.
- 2.Способность оценивать полученный опыт и предложенные идеи.
- 3.Продуктивное сотрудничество в группе, умение слушать других, поддержка товарищей, разрешение конфликтов мирным путем.

**Личностные результаты:**

1. Чувство гордости за свои достижения, повышение самооценки и уверенности в себе.
2. Развитие эстетического вкуса, уважения к культурным традициям народов мира, ориентация на здоровый образ жизни и заботливое отношение к своему здоровью.
2. Воспитание терпимости и открытости новому опыту, стремление постоянно повышать профессиональный уровень и стремиться к новым высотам.

**1.4 Содержание общеразвивающей программы****Учебный план  
Модуль «Шитье»**

<b>Название раздела</b>	<b>Темы</b>	<b>Всего</b>	<b>Теория</b>	<b>Практика</b>	<b>Форма аттестации/контроля</b>
<b>1. Секреты мастерства.</b>	Инструменты и материалы для шитья. Стильный узелок. Магия первого стежка. Волшебная палитра тканей. Искусство пришивания пуговиц. Цветочный уголок: аппликация с цветами. Игрушечная фабрика: мягкая игрушка своими руками. Штопка-хлопотушка.	34	4	30	- Самостоятельная работа: выполнение простого прямого шва вручную. - Мини – тест: проверка знаний о назначении каждого инструмента и правила обращения с ними. - Контрольная практика: демонстрация умения завязывать узлы различной сложности. - Итоговая работа: подготовка презентации выбранного вида ткани с указанием характеристик и областей применения. - Устный опрос: знание свойств различных видов тканей. - Практическое задание: пришивание пуговиц различными способами. - Творческое задание: создание собственной оригинальной композиции из тканевых цветов.

Название раздела	Темы	Всего	Теория	Практика	Форма аттестации/контроля
					- Индивидуальное проектное задание: проектирование и пошив мягкой игрушки самостоятельно. - Практическое испытание: проведение самостоятельной штопки или починки одежды.
<b>2. Кухонные аксессуары.</b>	Простые изделия (фартук, сумочка, прихватка). Способы декорирования изделий.	8	2	6	- Проектное задание: пошив собственного фартука, сумочки или прихватки согласно шаблону. - Практическое задание: украшение ранее изготовленного изделия выбранным способом декорирования (вышивка, кружево, пайетки и др.). - Презентация выполненного изделия группе: публичное представление проекта с пояснением этапов изготовления и использованных методов.
<b>3. Дизайн и творчество.</b>	Создание украшений и сувениров.	16	4	12	- Практическое задание: разработка индивидуального эскиза украшения с применением знаний о пропорциях и формах. - Проектное задание: изготовление оригинального украшения из выбранных материалов (ткань,

Название раздела	Темы	Всего	Теория	Практика	Форма аттестации/контроля
					бисер, проволока и т.п.) - Творческое задание: индивидуальный проект по разработке уникального сувенира, отражающего тематику праздника или события.
<b>4. Этика и экология.</b>	Новая жизнь старым вещам. Эко - шитьё.	8	2	6	- Творческое задание: преобразование старой одежды или предметов в новую вещь (сумку, чехол и т.д.) с использованием экологических методик переработки. - Практическое задание: создание изделия из эко-материалов (органических тканей, вторично используемых материалов и т.д.). - Выставка созданных изделий.
<b>5. Заключение и повторение</b>	Повторение всего пройденного материала, практическое занятие.	2	0	2	Соревнование талантов в области шитья и рукоделия: Творческий конкурс-поединок «Швейная дуэль».
<b>Итого:</b>		68	12	56	

### Модуль «Кулинария»

Название раздела	Темы	Всего	Теория	Практика	Форма аттестации/контроля
<b>1. Основы кулинарии.</b>	Правила гигиены и безопасности на кухне. Приготовление простых	34	4	30	- Контрольное тестирование: проверка знаний

Название раздела	Темы	Всего	Теория	Практика	Форма аттестации/контроля
	<p>блюд и напитков. Работа с тестом и выпечка. История русской кухни и национальные блюда.</p>				<p>правил санитарии и техники безопасности на кухне.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Практическое задание: приготовление указанного блюда или напитка по технологической карте.</li> <li>- Проектное задание: самостоятельное приготовление пирога или печенья.</li> <li>- Теоретическое задание: письменная или устная защита мини-проекта о традиционном блюде русской кухни.</li> </ul>
<b>2. Здоровье и питание.</b>	<p>Полезные продукты и принципы правильного питания. Витамины и минералы: основа здорового питания. Национальные традиции питания и воспитание здоровых привычек. Безопасность пищевых продуктов и хранение еды.</p>	16	4	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Практическое задание: составление меню здорового завтрака или обеда с обоснованием выбора продуктов.</li> <li>- Контрольное тестирование: проверка знаний о значении витаминов и минералов в рационе.</li> <li>- Творческая работа: приготовление блюда русской кухни .</li> <li>- Практическое задание: правильное размещение продуктов в холодильнике и выбор условий хранения овощей и фруктов.</li> </ul>
<b>3. Дизайн и творчество.</b>	<p>Идеи праздничного стола и интерьерного украшения. Декорирование посуды и</p>	8	2	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Творческое задание: создание индивидуальной концепции</li> </ul>

Название раздела	Темы	Всего	Теория	Практика	Форма аттестации/контроля
	предметов быта.				оформления праздничного стола. - Практическое задание: декорирование чашки, тарелки или другого предмета домашнего обихода в технике декупаж.
<b>4. Этика и экология.</b>	Экологическое питание. Выбор экологически чистых продуктов. Этикет за столом и вежливые манеры. Традиционные праздники и обычаи народов России.	8	2	6	- Практическое задание: составление буклета о преимуществах экологически чистого питания. - Имитация ситуации: участие в ролевых играх, демонстрирующих владение правилами этикета. - Проектная деятельность: традиционные народные праздники, представление результатов в форме доклада или презентации.
<b>5. Заключение и повторение</b>	Повторение всего пройденного материала, практическое занятие.	2	0	2	Соревнование талантов в области кулинарии: Творческий конкурс-поединок «Кулинарный Олимп»
<b>Итого:</b>		68	12	56	

**Содержание учебного (тематического) плана  
Модуль «Шитье»**

**1. Раздел программы: «Секреты мастерства» (34 часа)**

**1.1. Инструменты и материалы для шитья. Стильный узелок. Магия первого стежка. (4 ч)**

*Теория:* Знакомство с инструментами и материалами для шитья. Ручные швы и их применение.

*Практика:* Самостоятельная работа: выполнение простого прямого шва вручную.

Мини – тест: проверка знаний о назначении каждого инструмента и правила обращения с ними.

Контрольная практика: демонстрация умения завязывать узлы различной сложности.

### **1.2. Волшебная палитра тканей. (4 ч)**

*Теория:* Знакомство с видами тканей и их применением.

*Практика:* Итоговая работа: подготовка презентации выбранного вида ткани с указанием характеристик и областей применения.

Устный опрос: знание свойств различных видов тканей.

### **1.3 Искусство пришивания пуговиц. (4 ч)**

*Теория:* Пуговицы, виды пуговиц.

*Практика:* Практическое задание: пришивание пуговиц различными способами – аппликация из пуговиц.

### **1.4.Аппликация. Виды аппликации. (4 ч)**

*Теория:* Знакомство с понятием аппликации, изучение её видов и техник исполнения.

*Практика:* Создание композиции методом аппликации, используя бумагу, ножницы и клей. Вырезаем фигуры, размещаем их на основе и закрепляем клеем. Творческое задание: создание собственной оригинальной композиции из тканевых цветов.

### **1.5. Штопка-хлопотушка. (4 ч)**

*Теория:* Знакомство с техникой штопки, изучение видов повреждений ткани и способов их устранения, освоение необходимых инструментов и материалов.

*Практика:* Практическое испытание: проведение самостоятельной штопки или починки одежды.

### **1.6. Игрушечная фабрика: мягкие игрушки своими руками. (14 часов).**

*Теория:* Изучение процесса изготовления мягкой игрушки своими руками, ознакомление с необходимыми материалами и инструментами, рассмотрение этапов работы и основных приемов шитья.

*Практика:* Создание собственной мягкой игрушки вручную. Работа включает выбор дизайна, подготовку выкройки, подбор тканей и наполнителей, пошив изделия и оформление декоративных элементов.

## **2. Раздел программы: «Кухонные аксессуары». (8 часов).**

### **2.1. Фартук. (4 ч)**

*Теория:* Изучение назначения фартука, его конструкции и разновидностей. Рассмотрение особенностей выбора ткани, фурнитуры и методов обработки швов.

*Практика:* Проектное задание: пошив собственного фартука согласно шаблону. Оформление изготовленного изделия выбранным способом декорирования (вышивка, кружево, и др.). Презентация выполненного изделия группе: публичное представление проекта с пояснением этапов изготовления и использованных методов.

### **2.2. Прихватка. (4 ч)**

*Теория:* Изучение назначения прихватки, ее конструкции и разновидностей. Рассмотрение особенностей выбора ткани, фурнитуры и методов обработки швов.

*Практика:* Проектное задание: пошив прихватки согласно шаблону. Оформление изготовленного изделия выбранным способом декорирования (вышивка, кружево, и др.). Презентация выполненного изделия группе: публичное представление проекта с пояснением этапов изготовления и использованных методов.

## **3. Раздел программы: «Дизайн и творчество» (16 часов).**

### **3.1. Создание украшений и сувениров (16 ч)**

*Теория:* Изучение особенностей создания украшений и сувениров из ткани. Освоение техник кроя, пошива и отделки тканевых изделий. Рассмотрение возможностей комбинирования тканей различной плотности и расцветки.

*Практика:* Практическое задание: разработка индивидуального эскиза украшения с применением знаний о пропорциях и формах. Проектное задание: изготовление оригинального украшения из выбранных материалов (ткань, бисер, проволока и т.п.). Творческое задание: индивидуальный проект по разработке уникального сувенира, отражающего тематику праздника или события.

### **4. Раздел программы: «Этика и экология» (8 часов).**

#### **4.1. Новая жизнь старым вещам. Эко - шитьё (8 ч)**

*Теория:* Изучение принципов экологичного подхода к швейному творчеству. Обзор приёмов переработки старых вещей и превращения их в новые полезные предметы гардероба или интерьера.

*Практика:* Творческое задание: преобразование старой одежды или предметов в новую вещь (сумку, чехол и т.д.) с использованием экологичных методик переработки. Практическое задание: создание изделия из эко-материалов (органических тканей, вторично используемых материалов и т.д.). Выставка созданных изделий.

### **5. Раздел программы: «Заключение и повторение» (2 часа).**

#### **5.1. Повторение всего пройденного материала, практическое занятие. (2 ч)**

*Теория:* Краткий повтор ключевых моментов всех ранее изученных тем курса: от базовых понятий до сложных техник и приёмов работы с тканью, нитками и аксессуарами.

*Практика:* Соревнование талантов в области шитья и рукоделия: Творческий конкурс-поединок «Швейная дуэль».

## **Модуль «Кулинария»**

### **1. Раздел программы: «Основы кулинарии» (34 часа)**

#### **1.1. Правила гигиены и безопасности на кухне (4 ч)**

*Теория:* Изучение правил личной гигиены и безопасной работы на кухне. Освоение правильного обращения с кухонными приборами, оборудованием и продуктами питания.

*Практика:* Проведение практических упражнений по соблюдению санитарных норм и мер предосторожности на кухне. Отработка навыков мытья посуды, дезинфекции рабочих поверхностей, хранения продуктов и безопасной нарезки ингредиентов. Контрольное тестирование: проверка знаний правил санитарии и техники безопасности на кухне.

#### **1.2. Приготовление простых блюд и напитков (4 ч)**

*Теория:* Обучение основным принципам приготовления пищи, изучению рецептов простых блюд и напитков. Рассмотрение технологии варки, жарки, запекания и смешивания компонентов.

*Практика:* Практическое задание: приготовление указанного блюда или напитка по технологической карте.

#### **1.3. Работа с тестом и выпечка (12 ч)**

*Теория:* Преимущества и угрозы: автоматизация, ошибки, фейки, дипфейки, приватность. Практика отсутствует. Анализ видеосюжетов с последующим коллективным обсуждением.

*Практика:* Проектное задание: самостоятельное приготовление пирога или печенья.

#### **1.4. История русской кухни и национальные блюда (14 ч)**

*Теория:* Изучение истории развития русской кухни, традиционных национальных блюд и их символического значения. Теоретическое задание: письменная или устная защита мини-проекта о традиционном блюде русской кухни.

*Практика:* Приготовление несложных блюд русской кухни.

## **2. Раздел программы: «Здоровье и питание» (16 часов).**

### **2.1. Полезные продукты и принципы правильного питания (4 ч)**

*Теория:* Изучение состава полезных продуктов, роли витаминов и минералов в организме, понимание принципов здорового питания и сбалансированного рациона.

*Практика:* Практическое задание: составление меню здорового завтрака или обеда с обоснованием выбора продуктов. Проведение мастер-класса по приготовлению полезного блюда.

### **2.2. Витамины и минералы: основа здорового питания (4 ч)**

*Теория:* Изучение роли витаминов и минералов в поддержании здоровья организма, ознакомление с источниками важнейших питательных веществ и способами сохранения их пользы при приготовлении пищи. Контрольное тестирование: проверка знаний о значении витаминов и минералов в рационе.

*Практика:* Проведение мастер-класса по приготовлению витаминных коктейлей или салатов.

### **2.3. Национальные традиции питания и воспитание здоровых привычек (4 ч)**

*Теория:* Изучение национальных традиций питания народов мира, влияние культуры и географии на пищевые привычки. Формирование понимания важности воспитания здоровых пищевых привычек.

*Практика:* Работа над проектами, посвященными традиционным кухням разных стран. Групповая работа по разработке предложений по формированию правильных пищевых предпочтений среди сверстников и семьи. Творческая работа: приготовление блюда русской кухни.

### **2.4. Безопасность пищевых продуктов и хранение еды (4 ч)**

*Теория:* Изучение требований к качеству и безопасности пищевых продуктов, условий хранения продуктов питания, сроков годности и правил утилизации испорченных продуктов.

*Практика:* Организация тематического семинара или игры-викторины по правилам хранения продуктов, определению свежести продуктов и предотвращению пищевых отравлений. Практическое упражнение: правильное размещение продуктов в холодильнике и выбор условий хранения овощей и фруктов.

## **3. Раздел программы: «Дизайн и творчество» (8 часов).**

### **3.1. Идеи праздничного стола и интерьерного украшения (4 ч)**

*Теория:* Изучение классических и современных идей оформления праздничного стола и интерьера. Рассмотрение вариантов сервировки, сочетания цветов и форм, использование текстиля, освещения и декораций.

*Практика:* Проектирование и реализация идеи оформления праздничного стола и интерьера. Каждая группа создает уникальный проект, выбирая стилистику праздника, определяет необходимое количество гостей, подбирает соответствующую посуду, текстиль, аксессуары и освещение. Результаты представляются на общее обсуждение и оценку.

### **3.2. Декорирование посуды и предметов быта (4 ч)**

*Теория:* Изучение техник и методов декорирования посуды и бытовых предметов. Рассмотрение популярных стилей и направлений, используемых материалов и инструментов.

*Практика:* Творческая работа по украшению керамической кружки, деревянной доски или стеклянной банки. Применяются методы рисования красками, нанесения трафаретов, наклеивания рисунков и других художественных приемов. Итоговые работы выставляются на общую выставку.

#### **4. Раздел программы: «Этика и экология» (8 часа)**

##### **4.1. Экологическое питание. Выбор экологически чистых продуктов (2 ч)**

*Теория:* Изучение концепции экологического питания, ознакомление с преимуществами органических продуктов, локального сельского хозяйства и сезонных овощей и фруктов. Рассмотрение влияния промышленного животноводства и пищевой промышленности на окружающую среду.

*Практика:* Практическое задание: составление буклета о преимуществах экологически чистого питания. Разработка собственное меню экологичных блюд, составление списка покупок, соответствующих критериям экологичности и доступности.

##### **4.2. Этикет за столом и вежливые манеры (2 ч).**

*Теория:* Изучение правил столового этикета, умение правильно пользоваться посудой и столовыми приборами, знание порядочности и уважения к окружающим людям за общим столом.

*Практика:* Проведение ролевых игр и тренингов по практике соблюдения этикета за столом. Организация мероприятия «Вечеринка хорошего тона»: где учащиеся демонстрируют умения вести себя за столом, участвуют в викторинах и конкурсах, направленных на закрепление навыков культурного поведения.

##### **4.3. Традиционные праздники и обычаи народов России (4 ч)**

*Теория:* Изучение праздников и обычаев народов России, их происхождения, символики и современного значения.

*Практика:* Проекты по воссозданию народных традиций, изготовление обрядовых кукол, приготовление блюда русской кухни по старинным рецептам.

#### **5. Раздел программы: «Заключение и повторение» (2 часа).**

##### **5.1. Принципы эффективной командной работы (2 ч)**

*Теория:* Повторение и обобщение основных теоретических положений курса.

*Практика:* Соревнование талантов в области кулинарии: Творческий конкурс-поединок «Кулинарный Олимп».

## **2. Организационно – педагогические условия**

### **2.1 Календарный учебный график на 2025 – 2026 учебный год**

<b>№ п/п</b>	<b>Основные характеристики образовательного процесса</b>	
<b>1</b>	Количество учебных недель	<b>34</b>
<b>2</b>	Количество учебных дней	<b>68</b>
<b>3</b>	Количество часов в неделю	<b>4</b>
<b>4</b>	Количество часов	<b>136</b>
<b>5</b>	Недель в 1 полугодии	<b>17</b>
<b>6</b>	Недель во 2 полугодии	<b>17</b>

7	Начало занятий	8 сентября 2025 г.
8	Выходные дни	31 декабря – 10 января
9	Окончание учебного года	26 мая 2026 г.

### 2.2. Учебно – тематическое планирование на 2025 – 2026 год

№	Дата занятия	Тема занятий	Форма занятий	Форма контроля	Виды и формы воспитательной деятельности
1.	08.09	Инструменты и материалы для шитья.	Устная беседа.	Мини – тест. Контрольная практика.	Поздравление кружковцев с началом учебного года. Беседа-пятиминутка «Мир без насилия».
2.	10.09	Стильный узелок. Магия первого стежка.	Практическая работа.	Самостоятельная работа. Контрольная практика.	
3.	15.09	Волшебная палитра тканей.	Устная беседа.		
4.	17.09	Волшебная палитра тканей.	Практическая работа.	Мини – презентация результатов.	
5.	22.09	Искусство пришивания пуговиц.	Устная беседа.		
6.	24.09	Искусство пришивания пуговиц.	Практическая работа.	Взаимоанализ работ.	
7.	01.10	Аппликация. Виды аппликации.	Лекция. Устный опрос.		Поздравление " От всей души" (изготовление открытки).
8.	06.10	Аппликация. Виды аппликации.	Творческая работа.	Взаимоанализ работ.	
9.	08.10	Штопка-хлопотушка.	Лекция.		
10.	13.10	Штопка-хлопотушка.	Практическое испытание.	Взаимоанализ работ.	
11.	15.10	Игрушечная фабрика: мягкие игрушки своими руками.	Лекция – демонстрация.		Подарок для папы (изготовление брелка из фетра).
12.	20.10	Джинсовая совушка.	Практическая работа.	Взаимоанализ работ.	
13.	22.10	Джинсовая совушка.	Практическая работа.	Взаимоанализ работ.	
14.	27.10	Маленькая куколка.	Практическая работа.	Взаимоанализ работ.	Игра - викторина «Швейный лабиринт».

15.	29.10	Маленькая куколка.	Практическая работа.	Взаимоанализ работ.	
16.	03.11	Домик из фетра.	Практическая работа.	Взаимоанализ работ.	
17.	05.11	Домик из фетра.	Практическая работа.	Взаимоанализ работ.	Беседа - пятиминутка «Одна страна на всех». Оформление информационной доски.
18.	10.11	Кухонные аксессуары. Прихватка.	Практическая работа.		
19.	12.11	Кухонные аксессуары. Прихватка.	Практическая работа	Выставка работ.	
20.	17.11	Кухонные аксессуары. Фартук.	Практическая работа.		
21.	19.11	Кухонные аксессуары. Фартук.	Практическая работа.		
22.	24.11	Цветы из ткани.	Практическая работа.		Мастер класс «Радость в каждом лепестке».
23.	26.11	Цветы из ткани.	Практическая работа.	Презентация готового изделия.	Беседа-пятиминутка «История герба России». Оформление информационной доски.
24.	01.12	Создание украшений и сувениров.	Лекция–демонстрация.		
25.	03.12	Создание украшений и сувениров. Брелок.	Практическая работа.		
26.	08.12	Создание украшений и сувениров. Брелок.	Практическая работа.	Выставка работ.	Оформление информационной доски «Великие сыны отечества».
27.	10.12	Создание украшений и сувениров. Брошь.	Практическая работа.		Беседа-пятиминутка «Быть гражданином». Оформление информационной доски.
28.	15.12	Создание украшений и сувениров. Брошь.	Практическая работа.	Выставка работ.	
29.	17.12	Создание украшений и сувениров. Бусы.	Практическая работа.		

30.	22.12	Создание украшений и сувениров. Бусы.	Практическая работа.	Выставка работ.	
31.	24.12	Новая жизнь старым вещам. Эко –шитье.	Практическая работа.		Новогодняя гостиния «Зимняя сказка».
32.	29.12	Новая жизнь старым вещам. Эко-шитье.	Практическая работа.	Выставка созданных изделий.	
33.	31.12	Заключение и повторение.	Соревнование талантов.	Творческий конкурс-поединок «Швейная дуэль».	
34.	12.01	Правила гигиены и безопасности на кухне.	Лекция.		
35.	14.01	Правила гигиены и безопасности на кухне.	Практическая работа.		
36.	26.01	Приготовление простых блюд и напитков.	Лекция. Практическая работа.		Информационная пятиминутка «Город в стальном кольце, хлеб той зимы».
37.	28.01	Работа с тестом и выпечка.	Учебная проектная деятельность.		
38.	02.02	Работа с тестом и выпечка.	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
39.	04.02	Работа с тестом и выпечка.	Учебная проектная деятельность.		День Российской науки. Оформление информационной доски.
40.	09.02	Работа с тестом и выпечка.	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
41.	11.02	Работа с тестом и выпечка.	Учебная проектная деятельность.		
42.	16.02	Работа с тестом и выпечка.	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
43.	18.02	История русской кухни и национальные блюда.	Лекция	Защита мини-проекта.	Мастер класс «Сувенир для защитника».
44.	23.02	История русской кухни и национальные блюда.	Практическая работа.		
45.	25.02	История русской кухни и национальные блюда.	Практическая работа.		Игра-путешествие «Моя Швейстория».

46.	02.03	История русской кухни и национальные блюда	Практическая работа.		
47.	04.03	История русской кухни и национальные блюда	Практическая работа.		Мастер класс «Цветочная фантазия».
48.	09.03	История русской кухни и национальные блюда	Практическая работа.		
49.	11.03	История русской кухни и национальные блюда	Практическая работа.		
50.	16.03	Полезные продукты и принципы правильного питания.	Лекция. Практическая работа.		Беседа-пятиминутка «Крымская весна»
51.	18.03	Полезные продукты и принципы правильного питания.	Мастер-класс.		
52.	23.03	Витамины и минералы: основа здорового питания.		Контрольное тестирование.	
53.	25.03	Витамины и минералы: основа здорового питания.	Мастер-класс.		
54.	30.03	Национальные традиции питания и воспитание здоровых привычек.	Учебная проектная деятельность.		
55.	01.04	Национальные традиции питания и воспитание здоровых привычек.	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
56.	06.04	Безопасность пищевых продуктов и хранение еды.	Лекция. Практическая работа.		
57.	08.04	Безопасность пищевых продуктов и хранение еды.	Практическая работа.	Игра-викторина.	Мастер класс «Мир фантастики» (шьем инопланетян и пришельцев).
58.	13.04	Идеи праздничного стола и интерьерного украшения.	Учебная проектная деятельность.		
59.	13.04	Идеи праздничного стола и интерьерного украшения.	Учебная проектная деятельность.		
60.	15.04	Идеи праздничного стола и интерьерного украшения.	Учебная проектная деятельность.		
61.	20.04	Идеи праздничного стола и интерьерного украшения.	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
62.	22.04	Декорирование посуды и	Лекция.		

		предметов быта.	Практическая работа.		
63.	27.04	Декорирование посуды и предметов быта.	Практическая работа.		
64.	29.04	Декорирование посуды и предметов быта.	Практическая работа.		Выставка детских работ «Кухонные аксессуары».
65.	04.05	Декорирование посуды и предметов быта.	Практическая работа.	Выставка работ.	
66.	06.05	Экологическое питание. Выбор экологически чистых продуктов.	Лекция.		День Победы Мероприятия в рамках проекта «Моя любимая Россия».
67.	11.05	Экологическое питание. Выбор экологически чистых продуктов.	Практическая работа.		
68.	13.05	Этикет за столом и вежливые манеры.	Ролевые игры. Тренинги.		
69.	18.05	Традиционные праздники и обычаи народов России	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
70.	20.05	Традиционные праздники и обычаи народов России	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
71.	25.05	Традиционные праздники и обычаи народов России	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
72.	27.05	Традиционные праздники и обычаи народов России	Учебная проектная деятельность.	Презентация проекта.	
73.	01.06	Принципы эффективной командной работы.	Соревнование талантов.	Творческий конкурс-поединок «Кулинарный Олимп».	

### 2.3 Условия реализации программы

Набор обучающихся производится по желанию самих детей и по заявлению родителя/законного представителя. Группа разновозрастная. Количество детей, одновременно находящихся в группе не более 15. Форма проведения занятий – очная.

- **материально-техническое обеспечение** – кабинет для занятий, парты ученические (7 шт.), стулья (14 шт.), принтер (1 шт.), ноутбук (1 шт.), стеллах, шкаф для хранения.

- **кадровое обеспечение** – педагог с педагогическим образованием, прошедший курсы повышения квалификации.

- **методические материалы**

Для создания оптимальных условий реализации данной программы, а также с целью активизации познавательного интереса учащихся к изучаемому предмету, используются такие современные педагогические технологии, как:

- Технологии личностно-ориентированного подхода.
- Информационно-коммуникативные технологии.
- Технологии критического мышления.
- Проектные технологии;
- Технология проблемного обучения;
- Игровые технологии;
- Кейс-технологии;
- Здоровьесберегающие технологии.

#### **Электронные информационные презентации к урокам:**

1. Презентация «Новая жизнь старым вещам»
2. Презентация «Игрушки с душой и для души»

#### **Демонстрационный материал:**

Видео: «Уроки шитья».

Кроссворд: «Секреты шитья».

Таблица «Ручные стежки и строчки»

Раздаточный материал - (карточки) «Ручные швы», «Машинные швы», «Правила техники безопасности при работе с инструментами—ножницы, иглы, булавки, шило).

- Инструкционные карты, схемы изготовления изделий.
- Коллекция образцов тканей.
- Образцы изделий.
- Таблица рекомендуемых цветовых сочетаний.
- Таблица терминов ручных и машинных швов.
- Конспекты занятий.

## **2.4 Формы аттестации/контроля и оценочные материалы**

### **1. Текущий контроль.**

Текущий контроль осуществляется в процессе выполнения различных заданий и практических работ. Основные формы текущего контроля:

Устная беседа: проверка уровня усвоения теоретических знаний, актуализация информации, обсуждение ключевых понятий и терминов.

Защита проектной работы: представление индивидуальных или групповых проектов, включая описание этапов работы и результатов.

Практическая работа:

- Создание оригинальных изделий из ткани с применением традиционных техник шитья и декорирования. Оценка выполненной работы на основе оригинальности дизайна, качества исполнения, уровня мастерства и эстетического восприятия результата.

- Приготовление простых блюд. Оценка выполненной работы на основе соблюдения рецептуры, вкусовых качеств блюда, внешнего вида и гигиеничности процесса приготовления.

Тестирование: проведение тестов для проверки теоретических знаний по основным разделам программы, конкурсы, мастер-классы, выставки, игры.

## **2. Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация проводится на основе достижений учащихся на середине программы. Форматы промежуточной аттестации:

Творческая презентация изделия (эскиза или коллекции), оригинального блюда и его представление на защите. Учащиеся должны продемонстрировать весь процесс создания: от идеи до финального продукта.

Формат творческой презентации способствует развитию креативных способностей, навыков публичных выступлений и умению эффективно представить полученные знания и практические навыки перед аудиторией.

## **3. Итоговая аттестация.**

Итоговая проверка результатов освоения программы осуществляется посредством состязательного творческого мероприятия, цель которого — интегрировать и закрепить весь спектр освоенных компетенций.

Конкурс даёт участникам возможность проявить профессиональные навыки, творческое мышление и инициативность, разрабатывая собственные кулинарные шедевры и эксклюзивные изделия из ткани, отражающие личные предпочтения и актуальные направления моды.

### **2.5 Оценочные материалы при проведении форм аттестации**

В процессе освоения программы предусмотрены различные формы контроля и аттестации, позволяющие комплексно оценить достижения учащихся.

Текущий контроль проводится в форме устных опросов, защиты проектных работ, практических заданий, тестирования, конкурсов, мастер-классов, выставок творческих работ, игр.

Промежуточная аттестация осуществляется в формате творческих презентаций изделия (эскиза или коллекции), оригинального блюда (приложение 5).

Итоговая аттестация проводится в форме творческого конкурса-поединка,

При этом учитывается креативность и качество выполненных изделий, уровень освоения теоретических знаний, умение применять их в практической деятельности, участие в командной работе (приложение 4).

Для объективной оценки применяются различные диагностические материалы: тематические тесты, практические задания (приложение 6, 7). Обязательным инструментом является Карта наблюдения: «Критерии оценивания планируемых результатов освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Домашняя академия» позволяющая отслеживать динамику развития учащихся и их индивидуальный прогресс (приложение 2).

### **2.6 Информационные источники**

#### **Список литературы**

##### **- нормативные документы при составлении программы:**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 14.07.2022 № 295 – Ф «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г).

4. Концепция Развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв.Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р).

5. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (утв.Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р).

6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.201 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человек факторов среды обитания».

7. Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.2021 №652-н «Об утверждении профессионального стандарта "Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам».

9. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ» (включая разноуровневые).

10. Приказ Министерства Просвещения РФ от 03.09.2019 №467 «Об утверждении целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».

11. Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области. методические рекомендации «Разработка дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ в образовательных организациях», 2023 год.

12. Устава Муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Детско-юношеский центр».

**- литература, использованная при составлении программы:**

1. Войдинова Н. «Мягкая игрушка». М., ЭКСМО,2004.
2. Дайн Г. Л. «Русская тряпичная кукла». Культура, традиции, технологии. – М.: Культура и традиции,2008.
3. Зимина, З.И. Текстильные обрядовые куклы [Текст] / З.И. Зимина. –М.:
5. Карин Нойшюнц "Куклы - своими руками" и "Оживикуклу".

**Литература для обучающихся и родителей**

1. Дмитриева Н.А. Краткая история искусств. – М.: Искусство, 1985.
2. Коллекция журналов «Бижу» Я создаю украшения- DeAGOSTINI;
3. Чиотти Д. « Королевские украшения своими руками»,2007.

**Электронные ресурсы:**

-Международный образовательный портал - [www.maam.ru](http://www.maam.ru)

Детский портал «Солнышко» - <http://www.solnet.ee/prize06.html>

<http://bookz.ru/> - электронная библиотека - <http://bookz.ru/>

Сайт «Куратор», материалы по дистанционному обучению через Интернет, сайтостроению,

web-обзоры, обзоры электронных учебников - <http://www.curator.ru>

Федеральный портал «Российское образование» - <http://www.edu.ru>

Портал «ВСЕОБУЧ» – всё об образовании - <http://www.edu.-all.ru>

Федеральный портал «Дополнительное образование детей» - <http://www.vidod.edu.ru>

## **2.7 Воспитательный потенциал программы**

### *Раздел 1. «Особенности организации воспитательного процесса».*

Воспитательный процесс в творческом объединении «Домашняя академия» организована с учётом направленности программы на освоение основ шитья и кулинарии. В основе лежит сочетание теоретических занятий, проектных работ, мастер-классов и совместной деятельности. Учащиеся вовлечены в разнообразные практики: приготовление блюд, разработка авторских моделей одежды, проведение тематических ярмарок и показов мод, создание презентационных альбомов и книг рецептов. Такая структура воспитания развивает художественное воображение, трудолюбие, ответственность и коммуникативные навыки ребёнка.

Особое значение придаётся сотрудничеству педагогов и учеников. Преподаватель выполняет роль вдохновителя и помощника, поддерживая детскую инициативу и самостоятельность. Для поддержания атмосферы взаимопомощи применяется практика наставничества, когда старшие ученики передают опыт младшим, формируя дух коллектива и доверие друг к другу.

Мероприятия охватывают не только предметные занятия, но также включают этико-эстетическое, нравственно-патриотическое и социальное воспитание. Например, проводятся конкурсы, игры и викторины, посвящённые здоровому образу жизни, истории народных ремесел, культуре питания и правилам поведения за столом. Родителям предлагается активное участие в жизни объединения через встречи, экскурсии и семейные праздники. Благодаря такому комплексному подходу программа помогает ребёнку раскрыть таланты, приобрести ценные жизненные навыки и почувствовать себя частью дружного сообщества.

### *Раздел 2. Цель и задачи воспитания*

Цель воспитательной работы:

Личностное развитие учащихся через освоение навыков шитья и кулинарии, формирование бережного отношения к семейным традициям, уважительного отношения к окружающему миру и интереса к самостоятельной созидательной деятельности.

Задачи:

- вовлечение каждого ученика в образовательный процесс объединения «Домашняя академия» и приобретение навыков подготовки пищи и изготовления предметов быта;
- развитие социальных навыков, включая общение, сотрудничество и взаимопомощь, через совместное создание кулинарных блюд и швейных изделий;
- формирование привычки к порядку, дисциплине и ответственному отношению к результатам труда;
- привитие любви к народным традициям, национальной кухне и культурному наследию;
- содействие осознанию важности семейных ценностей, здоровья и заботы о близких людях;
- поддержка детской фантазии, креативности и уверенности в своих силах путём организации конкурсов, ярмарок и праздников.

### *Раздел 3. Виды, формы и содержание деятельности*

#### **Виды деятельности**

Программа «Домашняя академия» включает следующие виды деятельности, направленные на личностное развитие и воспитание учащихся:

- *Творческая деятельность*: создание кулинарных изделий и пошив одежды, участие в тематических выставках.

- *Образовательно-практическая деятельность*: изучение основ шитья и кулинарии, освоение методик приготовления блюд и конструирования одежды, обучение обращению с инструментами и оборудованием.

- *Игровая и развлекательная деятельность*: тематические игровые мероприятия, проведение кулинарных соревнований и праздничных мероприятий.

- *Коммуникативная деятельность*: родительские собрания, беседы с приглашенными мастерами, взаимодействие с членами семей.

- *Социально-значимая деятельность*: изготовление подарков ветеранам и пожилым людям.

### **Формы деятельности**

Организационные формы образовательной деятельности разнообразны и соответствуют возрастным особенностям учащихся:

- *Коллективная форма*: массовые мероприятия (соревнования, выставки).

- *Индивидуальная форма*: выполнение персональных заданий, участие в профильных конкурсах и олимпиадах.

- *Семейная форма*: привлечение родителей к участию в занятиях, экскурсиях, праздниках и выставках работ.

- *Проектная форма*: реализация проектов по созданию творческих изделий или серии кулинарных рецептов.

### **Содержание деятельности**

Основное содержание образовательного процесса направлено на достижение поставленных целей и включает:

- Теоретические занятия по основным аспектам кулинарии и шитья.

- Проведение мастер-классов.

- Организация праздников и акций, демонстрирующих успехи воспитанников.

- Выполнение практических заданий и творческих проектов по изучаемым направлениям.

- Консультирование родителей и повышение их осведомленности о роли семейного воспитания.

### **Модульная организация деятельности**

Программа разделена на тематические модули, обеспечивающие решение конкретных задач воспитания:

1. *Детское объединение* – создание творческих работ, показ и обсуждение.

2. *Воспитательная среда* – праздники, памятные даты, информационные доски, интерактивные и творческие занятия.

3. *Работа с родителями* – консультации, совместные онлайн-выставки, демонстрация результатов учащихся.

4. *Наставничество* – индивидуальные и групповые консультации, поддержка старшими учащимися младших, проектная деятельность.

5. *Профилактика* – безопасное поведение.

6. *Самоопределение* – профессиональное просвещение, участие в конкурсах и проектах.

7. *Медиаобщество* – публикация и ведение цифрового контента, взаимодействие с сообществами, поддержка активности в соцсетях и медиа.

Таким образом, виды, формы и содержание деятельности программы обеспечивают всестороннее развитие учащихся, позволяют им проявлять инициативу, развивать профессиональные и социальные компетенции, а также реализовывать поставленные задачи воспитания как на индивидуальном, так и на коллективном уровне.

#### *Раздел 4. Основные направления самоанализа воспитательной работы.*

##### **Основные направления самоанализа:**

##### *1. Эффективность реализации воспитательной программы*

- Оценка соответствия проведенных мероприятий целям и задачам программы.
- Анализ вовлеченности учащихся в коллективные, групповые и индивидуальные формы деятельности.
- Определение уровня приобретения навыков шитья, кулинарии и развития художественного вкуса.

##### *2. Развитие социальной и коммуникативной компетентности учащихся*

- Анализ сформированности навыков сотрудничества, командной работы и взаимодействия с наставниками.
- Оценка качества межличностных отношений в группе и взаимодействия с педагогами.

##### *3. Формирование ценностей и личностного роста*

- Самоанализ достижения целей по формированию ценностей красоты, порядка, уважения к труду и здоровью.
- Оценка усвоения принципов экологической сознательности, трудового долга и здорового образа жизни.

##### *4. Вовлеченность родителей и законных представителей*

- Анализ участия родителей в родительских собраниях, выставках и праздниках, проводимых детским объединением.
- Оценка эффективности взаимодействия педагогов с родителями для поддержки личностного и творческого развития учащихся.

##### *5. Модуль «Воспитательный потенциал программы»*

- Анализ организации мероприятий, направленных на совершенствование навыков шитья и кулинарии, развитие творчества и укрепление здоровья.
- Определение успешности формирования необходимых трудовых навыков и эстетического вкуса.

##### **Способы осуществления анализа:**

- Наблюдение за деятельностью учащихся, включающее отслеживание активности на занятиях, проявление заинтересованности и усилий.
- Анализ выполненных работ, докладов и презентаций.
- Анкетирование и опросы участников и родителей, выявляющие удовлетворенность программой и эффективность педагогического воздействия.
- Обсуждение и разбор успешных практик на педагогических совещаниях, рефлексия собственного опыта.
- Использование карт наблюдения «Критерии оценивания планируемых результатов освоения программы «Домашняя академия».

Такой подход позволяет объективно оценить результаты воспитательной работы, внести своевременные изменения и поддерживать качество образования на высоком уровне.

План мероприятий программы воспитания на 2025-2026 учебный год .					
№ п/п	Дата	Наименование мероприятия	Содержание деятельности	Количество участников	Активная ссылка на публикацию
<b>МОДУЛЬ "Детское объединение"</b>					
	27.10-6.11.25	"Арт-ярмарка народного творчества"	Выставка поделок детей, выполненных в традиционных техниках народного искусства.		
	04.03.2025	Интеллектуальная игра "Знатоки творчества"	Увлекательное соревнование для детей, направленное на проверку знаний и умений. Участники отвечают на вопросы викторины, выполняют творческие задания и участвуют в конкурсах, раскрывающих их творческий потенциал.		
	8-12.09.2025	"Осень знаний-время открытий!"- интеллектуальный марафон.	Праздник ума и эрудиции для младших школьников: интеллектуальные соревнования и творческие задания, направленные на развитие логики, памяти и внимательности.		
	22-26.09.2025	"Примите наши поздравления"	Творческая мастерская. Изготовление подарков ко Дню пожилого человека.		
	06-25.10.2025	Конкурс ДПИ "Волшебная палитра осени"			
	15 Ноябрь	Проект "Большие семейные выходные"			
	ноябрь 2025	"Вершины мастерства»	Неделя мастеров		
	20.01-30.01.25	"В стиле народных ремесел"	Мастер класс знакомит участников с традиционными видами декоративно-прикладного искусства России.		
	02.12-20.12.2025	Конкурс декоративно прикладного искусства "Созвездие новогодних идей" Игровая программа "Новогодний квест в поисках подарков Деда Мороза"	Веселое приключение для детей, наполненное загадками, заданиями и сюрпризами. Ребята отправятся в захватывающее путешествие по сказочной зимушке, выполняя интересные задания, соревнуясь командами и находя подсказки.		
	08.12-19.12.2025	"В ожидании новогоднего чуда"	Мастер класс для детей, посвященный подготовке к празднику. Юные участники научатся		

			создавать красивые ёлочные игрушки для елки.		
	17.02-28.02.2025	Конкурс декоративно-прикладного искусства "Самым милым и любимым"			
	01.04-18.04.2025	Конкурс декоративно-прикладного искусства "Вдохновение Пасхи"			
	6.04-30.04.2025	«Ступеньки мастерства»	Игра - игроки проходят серию заданий разного уровня сложности, выполняя практические упражнения.		
	6.04-30.04.2025	Конкурс декоративно-прикладного искусства "Никто не забыт и ничто не забыто"			
<b>МОДУЛЬ "Воспитательная среда"</b>					
<b>1 четверть</b>					
	1 Сентябрь	День знаний	Поздравление с началом учебного года		
	1 Октябрь	Международный день пожилых людей	Беседа-пятиминутка		
	5 Октябрь	День учителя "Лучшая профессия в мире!"	Беседа-пятиминутка		
	16 Октябрь	День отца в России	Подготовка поздравительной открытки		
<b>2 четверть</b>					
	4 Ноябрь	День народного единства	Беседа-пятиминутка		
	27 Ноябрь	День матери в России	Подготовка поздравительной открытки		
	30 Ноябрь	День государственного герба в РФ (но говорим о государственных символах)	Беседа об истории происхождения герба в рамках «Дня государственного герба России» Викторина "Мой герб"		
	9 Декабрь	День Героев отечества	Тематическая доска «Славные герои Отечества»		
	12 Декабрь	День Конституции РФ	Тематическая беседа "Имеешь право знать!"		
	31 Декабрь	Новый год			
<b>3 четверть</b>					
	23 Январь	Международный день почерка	Викторина "Знатоки родного языка"		
	27 Январь	День полного освобождения Ленинграда от фашистских захватчиков	Акция "Блокадный хлеб"		
	8 Февраль	День Российской науки	Игра "Где логика?"		
	21 Февраль	Международный день родного языка	Беседа-пятиминутка "История великого и могучего языка"		
	23 Февраль	День защитника Отечества	Изготовление поздравительной открытки		

	8 Март	Международный женский день	Изготовление поздравительной открытки		
	18 Март	День воссоединения Крыма с Россией	Тематическая беседа "Крым-частица России"		
<b>4 четверть</b>					
	12 Апрель	День космонавтики	Интерактивная игра "Путешествие в космос"		
	1 Май	Праздник Весны и Труда	Историческая пятиминутка "День труда"		
	9 Май	День Победы	Реализация проекта в рамках 80 - летия победы		
<b>МОДУЛЬ "Работа с родителями"</b>					
	02.09.2024	Родительское собрание			
	на протяжении года	Взаимодействие с родителями, посредством сайта учреждения и сообщества соцсети.			
	14.05.2025	Анкетирование удовлетворённости посещения занятий детьми			
<b>МОДУЛЬ "НАСТАВНИЧЕСТВО И ТЬЮТОРСТВО"</b>					
	в течение года	Индивидуальные и групповые тьюторские консультации			
	в течение года	Курирование в олимпиах и конкурсах			
<b>МОДУЛЬ "Профилактика"</b>					
	4.09 – 07.09	Первичный инструктаж по ТБ, правилам пожарной безопасности, поведению при угрозе ЧС и теракта			
	15.10.2024	Беседа "Правила дорожного движения"			
	01.11.2024	Интерактив "Опасности зимы"- профилактика детского травматизма			
	03.12.2024	Интерактив "Осторожно гололед"			
	07.02.2024	Видеоролик "Безопасный интернет" в рамках международного дня безопасного интернета			
<b>МОДУЛЬ "Самоопределение"</b>					
	18.12.2025	Тематическое занятие "Моя профессия"			
<b>МОДУЛЬ "Медиаобщество"</b>					
	постоянно	Интернет-группа в соц.сети для освещения деятельности "ДЮОЦ" на уровне обучающихся, и группа в соц. сети для родителей.			
	в течение года	Заполнение контент плана			
	в течение года	Освещение деятельности детей на занятиях в родительских чатах/на сайте "ДЮОЦ"			

## Итоговая аттестация

### Модуль «Шитье»

Творческий конкурс-поединок «Швейная дуэль»

Цель мероприятия:

Оценка и закрепление практических навыков участников, стимулирование творчества и соревновательного духа.

Организация:

Мероприятие проводится в игровой форме соревнования, состоящего из нескольких этапов. Соревнования проводятся как индивидуально, так и командно.

Место проведения:

Просторная аудитория или специально оборудованное помещение с необходимыми инструментами и материалами.

Продолжительность: 1,5 часа

Этапы конкурса:

Этап 1. Выбор тем и подготовка материалов.

Участникам предлагаются заранее заготовленные карточки с различными темами. Темы соответствуют швейному искусству:

- Панно из пуговиц («Картина природы»).
- Аппликация «Сказочная страна»).
- Сувенир из ткани («Сумочка ручной работы»).

Каждый участник выбирает одну тему, получает необходимые инструменты и материалы, распределяет роли внутри команды (если соревнование командное).

Этап 2. Основной этап.

Задача участников — реализовать задуманный проект согласно выбранной теме. Работают индивидуально или командой, демонстрируя свое мастерство и креативность. Важно учитывать:

- Качество изготовления изделия.
- Оригинальность идеи.
- Умение сочетать цвета и ткани.
- Четкость исполнения деталей.

Этот этап позволяет участникам проявить весь спектр своего творческого потенциала и технических навыков.

Этап 3. Оформление и представление работы.

Работы готовятся к демонстрации перед жюри. Участники готовят короткую презентацию, объясняющую концепцию проекта, используемые технологии и уникальные особенности изделия. Этот этап важен для развития коммуникативных способностей и умения презентовать свою работу.

Этап 4. Судейская оценка.

Экспертное жюри оценивает работы по следующим критериям:

- Уровень технического мастерства.
- Креативность и оригинальность дизайна.
- Эстетическое оформление и гармоничность композиции.
- Практичность и функциональность готового изделия.

## Модуль «Кулинария»

Творческий конкурс-поединок «Кулинарный Олимп».

Цель мероприятия:

Оценка и закрепление практических навыков участников, стимулирование творчества и соревновательного духа, формирование мотивации к профессиональному росту и раскрытию индивидуального потенциала в сфере кулинарного искусства.

Организация:

Конкурс проходит в форме увлекательной игры, включающей индивидуальные и командные этапы. Это позволит каждому участнику проявить свои лучшие качества и приобрести новый опыт.

Место проведения:

Специально подготовленное просторное помещение с необходимым оборудованием и инвентарем.

Продолжительность: 1,5 часа

Этапы конкурса:

Этап 1. Подготовка и выбор заданий.

Участников знакомят с правилами конкурса и предлагают выбрать задание из списка тематик:

- Создать оригинальный десерт с экзотическими ингредиентами.
- Подготовить фирменное праздничное блюдо русской кухни.
- Придумать новое уникальное меню для детского праздника.

Каждой команде выдается пакет необходимых продуктов и инструментов. Если предусмотрено индивидуальное участие, каждый студент работает самостоятельно.

Этап 2. Основная конкуренция.

Командам или индивидуальным участникам предстоит воплотить выбранное задание в жизнь. Основные критерии оценки:

- Сложность приготовления блюда.
- Использование оригинальных ингредиентов и методов готовки.
- Привлекательность внешнего вида и подачи.
- Соотношение вкуса и пользы.

Во время этапа участники имеют возможность проконсультироваться с наставниками, однако вся основная работа выполняется ими лично.

Этап 3. Презентация блюд.

Каждая команда или индивидуальный участник представляет своё блюдо членам жюри и зрителям. Нужно объяснить:

Почему выбрали именно этот рецепт?

Какие необычные продукты и способы готовки использовали?

Что символизирует ваше блюдо?

Этап 4. Оценка жюри.

Команды ждут вердикта жюри, которое рассматривает каждое блюдо по нескольким параметрам:

- Насколько качественно выполнено блюдо и насколько сложный рецепт использовался?
- Насколько привлекательно выглядит подача и оформление?
- Как сочетаются вкусовые компоненты и гармонично ли они дополняют друг друга?
- Что нового и оригинального было предложено в концепции блюда?

Награждаются три лучших участника (или команды) за выдающиеся достижения.

### Тест «Азбука шитья»

1. Для чего нужны нитки в шитье?
  - А) Чтобы рисовать на ткани
  - В) Чтобы скреплять ткань
  - С) Чтобы украсить одежду бусинками
  - Д) Чтобы раскрасить рисунок карандашами
  
2. Чем отличаются иголки разных размеров?
  - А) Только цветом
  - В) Толщиной и длиной ушка
  - С) Длиной нити
  - Д) Материалом, из которого сделана ткань
  
3. Что означает термин «шитьё»?
  - А) Процесс вязания спицами
  - В) Искусство украшения дома цветами
  - С) Создание изделий путём соединения тканей
  - Д) Раскрашивание ткани красками
  
4. Как правильно вставить нить в иглу?
  - А) Просто засунуть нить пальцами
  - В) Использовать специальное приспособление — нитковдеватель
  - С) Накрутить нить вокруг пальца
  - Д) Приклеить нить к концу иглы
  
5. Зачем используют выкройки при шитье?
  - А) Для рисования орнаментов на ткани
  - В) Для расчета количества пуговиц
  - С) Для разметки ткани перед вырезанием деталей
  - Д) Для окрашивания ткани краской
  
6. Что делают первым делом, приступая к шитью?
  - А) Берут ножницы и режут ткань
  - В) Рисуют маркером на ткани любые линии

- С) Сначала изучают инструкцию или шаблон
- Д) Сразу начинают пришивать пуговицы

7. Что такое сметочные стежки?

- А) Очень длинные швы
- В) Временные строчки для сборки изделия
- С) Тонкие декоративные вышивки
- Д) Крепкие прочные швы

8. Зачем проверяют длину и натяжение нити перед началом шитья?

- А) Потому что хочется потратить больше ниток
- В) Чтобы убедиться, что шов получится ровным и красивым
- С) Потому что так требуют родители
- Д) Просто потому что нужно проверять всё подряд

9. Какие правила техники безопасности важны при шитье?

- А) Всегда держать иглу острием вверх
- В) Ножницами резать только сидя на полу
- С) Никогда не оставлять иглы и булавки разбросанными
- Д) Играть с иглой рядом с товарищами

10. Что лучше всего подходит для начала занятий шитьём?

- А) Постельное бельё взрослого размера
- В) Маленькое изделие, например, игрушечный чехол для телефона
- С) Вязаные носки
- Д) Большой шарф с рисунком

Ответы:

№	Ответ
--	----
1	В
2	В
3	С
4	В
5	С
6	С
7	В
8	В
9	С
10	В

Оценка результатов теста:

- От 0 до 3 правильных ответов: Начальный уровень освоения материала.
- От 4 до 6 правильных ответов: Среднее понимание основ шитья.

- От 7 до 10 правильных ответов: Отличное знание базовых принципов шитья.

### Оценка в баллах

Баллы	Уровень	Характеристика
0–4	Низкий	Учащийся не знаком с основами ИИ.
5–7	Средний	Базовые знания присутствуют, но есть пробелы
8–10	Высокий	Учащийся хорошо ориентируется в основных понятиях ИИ

### Приложение 2

#### Тест «Путешествие в мир кулинарии»

1. Что такое гарнир?
  - А) Главное блюдо
  - В) Дополнительное блюдо, подаваемое вместе с основным
  - С) Специи и приправы
  - D) Посудомоечная машина
2. Как называется процесс добавления соли в пищу?
  - А) Соление
  - В) Жарка
  - С) Запекание
  - D) Взвешивание
3. Назовите продукт, используемый для заправки салатов?
  - А) Вода
  - В) Масло
  - С) Газировка
  - D) Чай
4. Какое слово обозначает форму нарезки овощей кубиками?
  - А) Ломтики
  - В) Кольцами
  - С) Кубики
  - D) Сердечки
5. Что обозначает выражение «бланшировать»?
  - А) Быстро обжарить
  - В) Замариновать
  - С) Быстрая обработка кипятком
  - D) Залить уксусом
6. Что традиционно подается с борщом?
  - А) Майонез
  - В) Мед
  - С) Сметану
  - D) Конфеты
7. Какой хлеб считается традиционным русским хлебом?
  - А) Багет
  - В) Лаваш

- С) Бородинский
  - D) Чиабатта
8. Назовите традиционный русский напиток?
- А) Лимонад
  - В) Квас
  - С) Колу
  - D) Сок
9. Как называется жидкость, оставшаяся после варки мяса или рыбы?
- А) Смесь специй
  - В) Кисель
  - С) Бульон
  - D) Соус
10. Что используется для проверки готовности выпечки?
- А) Проверка пальцем
  - В) Свисток
  - С) Деревянная палочка
  - D) Термометр

Ключи к вопросам:

№ вопроса	Правильный ответ
1	В
2	А
3	В
4	С
5	С
6	С
7	С
8	В
9	С
10	С

#### Оценка в баллах

Баллы	Уровень	Характеристика
0 -4	Низкий	Знания терминов ИИ недостаточны, требуется разъяснение
5 -7	Средний	Учащийся знает базовые понятия, но путается в деталях
8 -10	Высокий	Уверенное владение ключевыми терминами в области ИИ

Кейс-игра по шитью «Мастерская моды: создание уникального стиля своими руками»  
 Технологическая карта  
 Компоненты

Компонент	Описание
Цель	Развитие творческой инициативы, самостоятельности и способности решать практические задачи в области шитья
Задачи	1. Научиться выбирать материал и создавать изделие по заданным требованиям. 2. Развить способность анализировать проблему и находить оптимальные пути её решения. 3. Укрепить чувство коллективизма и взаимопомощи.
Возраст участников лет	12–14
Форма проведения	Игра-квест с решением практических задач
Продолжительность минут	60
Материалы и ресурсы	- Набор тканей и фурнитуры- Шаблоны готовых моделей (сумки, подушки)- Канцелярские принадлежности

Этапы проведения

1. Вводная часть (10 минут)

Объявляется цель занятия и общее условие игры:

Нужно решить несколько практических задач, создавая собственные изделия.

Основные понятия:

- Что такое эскиз изделия?
- Какие бывают виды швов?
- Особенности подбора ткани и фурнитуры.

Разделение на две команды, каждой даётся одинаковый комплект материалов и шаблонов.

2. Решение первой практической задачи (15 минут)

Задание: Создать небольшую сумку-мешочек по выданному шаблону.

Вопросы для обсуждения:

- Как правильно подобрать ткань для сумки?
- Какие швы подойдут для данного изделия?
- Почему важна точность измерений и аккуратность обработки краев?

Через 15 минут каждая команда демонстрирует промежуточный результат.

3. Вторая задача (20 минут)

Задание: Сделать небольшую мягкую игрушку-зверушку.

Дополнительные условия:

- Игрушка должна быть оригинальной формы и интересной конструкции.

- Каждый игрок команды участвует в создании одной части игрушки.

Задаваемые вопросы:

- Как влияет форма игрушки на удобство шитья?

- Важна ли последовательность действий при изготовлении изделия?

По завершении второй задачи каждая команда показывает свою поделку и объясняет принятые решения.

4. Третья задача (15 минут)

Задание: Используя оставшиеся материалы, создать уникальный аксессуар.

Требования:

- Аксессуар должен быть удобным и функциональным.

- Допускается свободный полет фантазии.

Группа решает сама, какой предмет сделать: сумочку, браслет, повязку на голову и т.п.

Финальное обсуждение:

- Какой была самая сложная часть работы?

- Получилась ли задумка воплощённой идеально?

- Стоит ли проявлять инициативу и рисковать при выполнении новых проектов?

Итоговая часть (5 минут)

Все команды демонстрируют свои готовые изделия.

Ведущий подводит итоги, отмечая положительные стороны каждого изделия и подчёркивая важность взаимовыручки и внимательного подхода к деталям.

Завершается занятие вручением символических наград (например, сертификатов «Лучший ассистент дизайнера») и общим фотографированием с готовыми работами.

### **Кейс-игра «Юный кулинар: приключение на кухне!»**

Цель игры:

Формирование у детей позитивного опыта самостоятельного приготовления еды, развитие кулинарных навыков и чувства ответственности.

Задачи игры:

1. Познакомить ребят с основными принципами безопасной работы на кухне.

2. Показать разнообразие рецептов и способов приготовления простой домашней еды.

3. Воспитывать уважение к процессу приготовления пищи и бережливое отношение к продуктам.

Форма проведения:

Игра включает интерактивные элементы и практику на кухне. Дети решают ситуации из реальной жизни, придумывают рецепты и создают блюда сами.

Время проведения: 60–90 минут

Материалы и оборудование:

- Простые кухонные приборы (ножи, миски, лопатки).

- Продукты для простого приготовления (яйца, мука, молоко, фрукты, ягоды, зелень).

- Бумаги и карандаши для записей и рисунков.

- Правила безопасности на кухне.

- Примеры простых рецептов.

Ход игры:

#### I. Введение (10 минут)

Рассказ ведущего о важности правильного питания и о том, что дети тоже могут готовить еду самостоятельно. Демонстрация правил безопасности на кухне: правильное обращение с ножом, использование горячей плиты, чистота рук и рабочего места.

#### II. Первая ситуация: Готовим завтрак (15 минут)

Детям предлагается роль юных поваров. Задача: быстро и вкусно приготовить завтрак. Предлагаются варианты блюд: омлет, бутерброды, овсянка с ягодами. После обсуждения ребята сами выбирают, что будут готовить, и приступают к созданию завтрака.

#### III. Вторая ситуация: Магазин закрыт! (15 минут)

Представьте себе, что магазин внезапно закрылся, а мама попросила вас приготовить ужин из тех продуктов, которые есть дома. Детям показывают корзинку с разнообразными продуктами (картофель, яйца, лук, морковь, сыр, помидоры). Ребята придумывают собственный рецепт ужина, учитывая возможности имеющихся продуктов. Затем рассказывают, какое блюдо решили приготовить и почему.

#### IV. Третий этап: Кулинарное путешествие (20 минут)

Ребята отправляются в виртуальное путешествие по странам мира. Им предлагается выбрать страну и попробовать приготовить традиционное блюдо той местности. Например, пиццу из Италии, суши из Японии, блинчики из Франции.

#### V. Завершение игры (10 минут)

Подведение итогов. Обсуждение успехов и трудностей, возникших в процессе. За активное участие и интересные идеи ведущий хвалит ребят и вручает небольшие призы или сертификаты юного повара.

Результаты игры:

- Ребёнок освоит элементарные приёмы кулинарии.
- Улучшит навыки самостоятельной работы.
- Поймёт важность планирования и организации процесса.
- Повысит уверенность в собственных силах.

Дополнительные рекомендации:

Перед игрой рекомендуется провести небольшой инструктаж по технике безопасности на кухне. Обязательно контролируйте процесс, помогайте ребятам советом и поддержкой.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 342613088659557027477417031171105956650881454998

Владелец Чукавина Елена Петровна

Действителен с 22.07.2025 по 22.07.2026