

***Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
детско-юношеский центр «Ритм» п. Добринка Липецкой области***

Утверждаю:
Директор МБУ ДО ДЮЦ «Ритм»
_____ Л.М.Мочалова

Приказ № 125 от 26.08.2025г.

Рассмотрено методическим советом
Протокол № 4 от 25.08.2025 г.

Принято на Педагогическом Совете
Протокол №4 от 26.08.2025г.

**Дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая) программа
художественной направленности
«Мастерица»**

***Возраст учащихся: 11-14 лет
Срок реализации программы: 1 год***

***Составитель: Прозорова Лариса Викторовна
педагог дополнительного образования
МБУ ДО ДЮЦ «Ритм» п. Добринка***

***Липецкая область
п. Добринка
2025год***

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3-4
2. Цель и задачи.....	4-6
3. Планируемые результаты.....	6-8
4. Учебный план.....	9
5. Календарный учебный график.....	9
6. Содержание программы.....	10-20
6.1. Содержание курса «Мастерица».....	10-20
7. Рабочая программа.....	21-34
8. Организационно-педагогические условия.....	35
8.1. Оценочные материалы по итоговой аттестации.....	35
8.2. Кадровое обеспечение программы.....	35
8.3. Материально-техническое оснащение программы.....	35
9. Учебно-методическое обеспечение программы.....	36
10. Воспитание.....	36
10.1. Цели, задачи, целевые ориентиры воспитания детей.....	36-37
10.2. Формы и методы воспитания.....	37-39
10.3. Условия воспитания, анализ результатов.....	39
10.4. Календарный план воспитательной работы.....	40-42

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Способность к творчеству - одно из значимых качеств человека. Творческое вдохновение – это потребность, в которой человек находит удовлетворение от того, что творит. Умение много делать собственными руками для себя и своих близких - залог уверенности в себе. Закрепить эту уверенность помогут занятия по дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе «Мастерица», в которой предлагаются темы разнообразных видов лоскутного шитья, создание украшений для дома с помощью бумаги, основы кулинарного искусства. Данная программа призвана помочь учащимся, имеющим склонность к декоративно-прикладному искусству, реализовать свои природные задатки в различных его направлениях. Занятия этим видом творчества будут способствовать развитию художественного вкуса, осознанному выбору профессии в дальнейшем. Качества, приобретаемые детьми в процессе занятий, оказываются полезными в обычной жизни, независимо от дальнейшего выбора профессии и рода занятий.

Программа разработана в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред.от 31.07.2020 г.)

- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304 «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015г. № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ»;

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 г. № 678-р «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 11.12.2006 № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;

- Устав МБУ ДО ДЮЦ «Ритм» п.Добринка.

Направленность программы: художественная.

Новизна программы состоит в реализации дифференцированного подхода к обучению через систему индивидуальных заданий различного уровня сложности и в применении методов проблемного обучения.

Актуальность программы – обусловлена желанием дать учащимся возможность познакомиться с изделиями из текстиля, научить самостоятельно изготавливать подарки к праздникам, сувенирные украшения для дома. Это поможет учащимся творчески индивидуально проявить себя. Приобщение детей к декоративно-прикладному творчеству, воспитание уважения к истории своего

народа, его традициям. Программа приобщает учащихся к различным видам рукодельных работ с текстильными материалами. Происходит обучение навыкам, которые могут пригодиться в обыденной жизни. Содержание программы сформировано с учетом индивидуального опыта педагога, интересов учащихся и включает в себя изучение технологий изготовления лоскутных изделий, элементов дизайна интерьера, создание интерьерных украшений с помощью различных видов бумаги и других видов декоративно-прикладного творчества. Польза и красота, бытовое удобство и духовность настоящего искусства – такова главная идея программы.

Педагогическая целесообразность настоящей программы состоит в распределении учебного материала по темам-блокам: волшебный мир бумаги, текстильная фантазия, искусство кулинарии.

В основу программы положены следующие принципы развивающего обучения: доступность изложения материала, яркость и эмоциональность его подачи, постепенное накопление знаний умений и навыков по предмету, чередование теоретических, практических и игровых моментов на занятиях, движение от простых к более сложным заданиям, широкое использование наглядности, опора на индивидуальные особенности обучающихся, поддержание постоянного интереса обучающихся как к процессу, так и к результату труда.

Программа рассчитана на 1 год обучения и учитывает такие особенности работы учреждений дополнительного образования как разновозрастные группы, различный уровень первоначальных навыков, степень заинтересованности в занятиях детей и родителей, определённая продолжительность занятия и их количество в неделю, особенности работы предусматривают участие обучающихся в массовых мероприятиях учреждения дополнительного образования.

2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель программы - обеспечение условий и возможностей для самореализации личности ребенка в процессе приобщение к декоративно-прикладному творчеству.

В процессе обучения решаются следующие **задачи**.

1.Развивающие:

- развитие творческих способностей детей;
- развитие природных задатков и творческого потенциала каждого ребенка;
- развитие аналитических способностей, образное и пространственное мышление; память, воображение, внимание;
- развитие моторики рук, глазомера;

2.Воспитательные:

- воспитание умения работать индивидуально и в коллективе при учёте личностных качеств, психологических и возрастных особенностей каждого обучающегося;
- воспитание усидчивости, аккуратности, трудолюбия;
- воспитание эстетического вкуса;
- привитие интереса к народному искусству;

3. Образовательные:

- формирование начальных знаний в области лоскутного шитья, бумаги и основ кулинарии;
- обучение приемам работы с тканью и бумагой, с инструментами и материалами для их обработки в процессе выполнения практических заданий;
- обучение навыкам самостоятельной работы над творческим заданием.

Отличительные особенности программы состоят в разноуровневом характере освоения учебного материала учащимися.

Построенная на основе принципа разноуровневости настоящая программа предоставляет учащимся возможность освоения учебного содержания занятий с учётом общего уровня развития, способностей, мотивации. В процессе обучения по настоящей программе процессы освоения содержания программы на различных уровнях сложности происходят параллельно. Учащийся имеет возможность самостоятельно выбирать уровень сложности при освоении каждой из 3 тем-блоков. Предлагая учащемуся выбор того или иного уровня сложности освоения темы или программы в целом, педагог опирается на диагностику стартовых возможностей каждого учащегося. Диагностическими методами в этом случае являются педагогическое наблюдение, тестирование и выполнение учащимся практического задания.

Программа «Мастерица» состоит из 3 крупных тем-блоков: «Волшебный мир бумаги», «Текстильная фантазия», «Искусство кулинарии». Каждый из которых отражает определённое направление в изготовлении изделий из бумаги, ткани, знакомит с различными технологиями приготовления и декора кулинарных изделий.

Содержание, предлагаемые задания и предметный материал программы организованы в соответствии с тремя уровнями сложности:

1) «Начальный уровень». Учащийся знакомится с основными представлениями по предмету, которые не требуют владения специализированными знаниями и умениями, выполняет задания, обладающие минимальным уровнем сложности, необходимым для освоения содержания программы. Для освоения темы на данном уровне учащемуся достаточно изготовить 1-2 изделия из предложенного списка строго по образцу и с помощью педагога.

2) «Базовый уровень». Учащийся участвует в постановке и решении задач, которые требуют использования специализированных предметных знаний, умений и навыков. Для освоения темы на данном уровне учащемуся необходимо изготовить двух и более изделий по образцу или технологической карте с внесением собственных изменений, вариантов в предлагаемый образец. Применение технологий обсуждается с педагогом. Помощь педагог оказывает при необходимости в случае возникновения затруднений у учащегося.

3) «Продвинутый уровень». Учащемуся предлагается участие в постановке и решении задач, для которых необходимо использование сложных специализированных предметных знаний, умений и навыков с возможным использованием знаний и представлений из других предметных областей. Для освоения темы на данном уровне учащемуся необходимо самостоятельно изготовить 1 – 2 изделия по теме на основании авторского замысла, эскиза или предложенной педагогом технологической карты. Также учащиеся принимают участие в разработке тех-

психологических карт по изготовлению изделий, проводят мастер-классы для учащихся младшего возраста и родителей, участвуют в творческих конкурсах и выставках.

Адресат программы.

Возраст учащихся 11-14 лет. Занятия проводятся для всех желающих вне зависимости от имеющейся теоретической и практической подготовки по предмету с учетом возрастных особенностей учащихся. Занятия проводятся как в разновозрастных группах, так и в группах, объединенных по возрасту учащихся.

Формы обучения и виды занятий.

Основной формой организации деятельности учащихся является учебное занятие. Его этапы таковы:

1. Подготовка рабочих мест.
2. Теоретическая часть: беседа педагога, демонстрация наглядного материала, приёмов работы, выбор изделия для изготовления, совместный анализ полученной информации.
3. Практическая часть: выбор и подготовка к работе необходимых материалов и инструментов, непосредственное обучение приёмам работы, выполнение изделия, использование на практике ранее изученного материала.
4. Анализ выполненной работы.
5. Уборка рабочих мест.

Также занятия могут проходить в форме экскурсий, лекций, игры, викторины, конкурса, праздника и т.п. Используются как индивидуальные, так и групповые и фронтальные формы работы с учащимися; применяются наглядные, словесные и практические методы обучения, элементы проектного метода обучения. На занятиях для более полного и образного раскрытия темы, создания творческого настроения и поддержания благоприятного психологического климата используются детская литература, народный фольклор, публикации в СМИ на темы декоративно-прикладного творчества, наглядный и дидактический материал на бумажных и электронных носителях информации, музыкальное оформление.

Обязательным является применение на занятиях здоровьесберегающих технологий: чередование различных видов деятельности, проведение динамических пауз, создание условий для работы каждого обучающегося в комфортном для него режиме и темпе, предъявление посильных для обучающихся требований в области интеллектуальных и физических действий в соответствии с индивидуальными особенностями психофизического развития конкретного ребёнка.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.

1. Развитие творческих способностей обучающихся, приобретение ими начальных практических навыков по изготовлению изделий из бумаги, ткани, кулинарных блюд.
2. Приобретение обучающимися знаний о народных промыслах, развитие интереса к декоративно-прикладному творчеству.
3. Участие обучающихся в конкурсах и выставках декоративно-прикладного искусства, в творческих отчётах и других мероприятиях учреждения дополнительного образования.

Наименование раздела	Учащийся должен знать	Учащийся должен уметь
Волшебный мир бумаги	- правила поведения на занятиях; - расписание занятий; -разновидности и свойства используемой бумаги, - правила техники безопасности при работе с инструментами и материалами; правила пожарной и электробезопасности; - требования к организации рабочего места; - правила наклеивания и склеивания деталей, - основные приёмы работы с бумагой - правила работы с ножницами, клеем, -правила работы с клеевым пистолетом -правила работы с иглой. - правила разметки, формирования лепестков; наклеивания и склеивания деталей, - основные приёмы работы с бумагой. -составление букетов из заготовок; -основные приёмы работы с пергаментом, -формирование кос - имитация лозы; -способы плетения; - виды декора жилища; - варианты декорирования изделий.	- самостоятельно подготовить и убрать рабочее место; - подготовить бумагу для работы; - применять основные приёмы работы с гофрированной, пергаментной бумагой; - выполнять простые основы изделия с декор изделия в помощь картона, анализировать последовательность выполнения работы; - выполнять работу по образцу или технологической карте, - качественно выполнять изученные операции и приёмы по изготовлению несложных изделий. -использовать приемы композиции в составлении букетов -выполнять изделия с применение различных технологий;

Текстильная фантазия	- краткие сведения по материаловедению; - основы цветоведения; - виды ручных швов; -правила работы на швейной машине -виды машинных швов - основы кроя и шитья; -техники лоскутного шитья -последовательность выполнения изделий; -виды аппликаций; -назначение и функции рабочих инструментов; - выполнение боковых, краевых, соединительных и отделочных швов; - способы наложения заплатки; - способы втачивания застежки-молнии	пользоваться шаблонами, инструментами; -подбирать материалы для изделий с помощью педагога; - выполнять простые ручные швы; -экономно использовать материал для работы; -выполнять изделия и оформлять их по образцу с помощью педагога; -выполнять техники лоскутного шитья по образцу с помощью педагога; -правильно раскроить материал, используя выкройки и шаблоны; -ориентироваться на качество изделия -выполнять изделия с применение различных технологий; - работать по образцу или технологической карте.
Искусство кулинарии	- правила гигиены и безопасности труда; - правила работы на современном кухонном оборудовании - основные этапы истории развития кулинарии; - правила этикета за столом; - виды десертов и способы их приготовления; - виды теста и технологию приготовления некоторых видов выпечки	- работать с кухонными приборами; - сервировать стол к завтраку, обеду, ужину; - работать с посудомоечной машиной, вытяжкой, микроволновой печью, холодильником -уметь работать по технологической карте по приготовлению различных блюд.

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.

Тема	Всего часов	Теоретических	Практических	Формы аттестации (контроля)
Волшебный мир бумаги.	30	4	26	Выполнение контрольного задания. Выставка
Текстильные фантазии	62	6	56	Опрос. Тестирование.
Искусство кулинарии	52	7	45	Выполнение контрольного задания. Выставка.
Итого	144	17	127	

5.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.

Начало учебных занятий – 01.09.2025 г.

Начало учебного года для групп второго и последующего годов обучения – 01.09.2025 г.

Начало занятий для групп первого года обучения – не позднее 10.09.2025 г.

Продолжительность учебного года 36 учебных недель (с 01 сентября по 31 мая).

Режим занятий.

Продолжительность учебного занятия составляет 2 занятия по 45 минут с перерывом 10 минут. Занятия проводятся 2 раза в неделю.

Для организации занятий формируются группы по 10 – 15 человек в возрасте от 10 до 14 лет.

Объем программы: 144 учебных часа.

Срок реализации программы: 1 год.

Аттестация учащихся.

Виды аттестации: итоговая аттестация.

Формы аттестации:

- итоговая аттестация – выставка.

6.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

6.1. Содержание курса «Мастерица».

РАЗДЕЛ 1. Волшебный мир бумаги (30 часов).

1. Вводное занятие (2 часа).

1.1. Введение в программу «Мастерица».

Беседа о правах и обязанностях обучающихся в объединении, о правилах поведения на занятиях. Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с инструментами и материалом: клеевой пистолет, ножницы, портновские булавки, пинцет, плоскогубцы. Бусины, пайетки, фурнитура, бисер, тычинки, клей гель прозрачный для работы с лентой.

1.2. Игры на знакомство. Создание коллажа «Я - мастерица».

Учащиеся встают в круг и первый называет свое имя. Второй называет имя первого и свое. Третий имя первого, второго и свое и т.д.

На плакате каждый участник прикалывает свой листок с изготовленной эмблемой кружка.

2. Виды поделочной бумаги (2 часа)

2.1. Беседа «Пергамент – бумага для выпечки».

Знакомство с навыками работы с пергаментом.

2.2. Знакомство с разнообразием способов работы с пергаментом.

Показ презентации.

3. Изготовление плетеной корзины (12ч.)

3.1. Заготовка жгутов.

Резка ножницами. Резка полос. Техника безопасности при обращении с инструментами ножницами, иглой правила противопожарной и электробезопасности.

3.2.Плетение кос.

Знакомство с навыками работы с заготовленными лентами из пергамента.

3.3 Заготовка трубочек-опор.

Выполнения складывания большого листа и листа – трубочки. Обучение основным приёмам.

3.4 Заготовка основы из картона. Заготовка основной детали и дна.

Соединение их между собой при помощи клеевого пистолета и скотча.

3.5Декорирование внутренней стороны основы.

Наклеивание хлопчато - бумажной ткани на внутреннюю сторону заготовки.

3.6 Оплетка дна методом спирали.

Дополнительную деталь дна отдельно декорируется плотным жгутом

из пергамента.

3.7 Фиксация и закрепление.

Фиксация путем склеивания дополнительного дна на основное. Правила противопожарной безопасности.

3.8 Плетение корзины.

Изучение способа плетения методом перекрытия. Вертикальные жгуты трубочки переплетаются с горизонтальными косами.

3.9. Декорирование корзины.

Декорирование верхнего края корзины контрастной лентой, крупной косичкой из пергамента.

3.10 Изготовление ручек.

Плетение. Соединение ручек с корзиной

3.11 Декорирование изделия.

Декорирование нижнего края корзины.

3.12. Соединение деталей корзины.

Соединение деталей методом перекрытия.

4. Изготовление цветов из гофрированной бумаги (12 ч.)

4.1. Знакомство с гофрированной бумагой.

Виды и свойства гофрированной бумаги.

4.2. Техника работы с гофрированной бумагой.

Инструменты и приспособления для работы с гофрированной бумагой.

4.3. Изготовление цветка Роза.

Подготовка сердцевины, стебля.

4.4. Изготовление лепестков.

Основные приемы выполнения острых и круглых лепестков.

4.5. Изготовление листьев.

Направление, соединение. Выполнения складывания остроконечного лепестка.

4.6. Сборка и фиксация цветка.

Фиксация и склеивание. Правила противопожарной безопасности.

4.7. Изготовление бутона. Сборка.

Сборка и фиксация бутона.

4.8 Изготовление роз для создания цветочной композиции.

Подборка по цвету, размеру.

4.9. Сборка композиции «Корзина роз».

Декорирование пенопласта зеленой бумагой для основы букета. Фиксирование роз в пенопласте. Корректировка длины стеблей цветов.

4.10. Декорирование букета.

Добавление в композицию, страз, бабочек.

4.11.Цветок «Лотос».

Основные приемы работы с бумагой. Изготовление цветка

4.12.Изготовление лепестков для цветка «Лотос».

Сборка и фиксация цветка.

5. Итоговое занятие (2 часа).

5.1. Выполнение контрольного задания по теме «Волшебный мир бумаги».

Учащиеся получают задания самостоятельно создать различные виды бутонов роз.

5.2. Выставка работ учащихся. Игра на сплочении коллектива «Волшебные картинки».

Размещение детских работ на выставочных столах, стендах.

Учащиеся делятся на подгруппы. Каждая группа садится вокруг своего стола. «Сейчас мы с вами попробуем нарисовать большую семью. Рисовать будем следующим образом. Я назову члена семьи и включу музыку. А вы должны будете нарисовать этого человека за то время, пока она звучит. Когда музыка прекратится, каждый из вас передаст свой лист сидящему рядом по часовой стрелке игроку команды. После я назову следующего члена семьи, и игра продолжится. Каждый может использовать только один цвет». Коллективы самых удачных работ поощряются. Каждый автор сообщает о своем вкладе в общее дело.

РАЗДЕЛ 2. Текстильная фантазия (62 часа)

1. Основы лоскутного шитья (2ч.)

1.1.История лоскутной техники.

Ткани, основные и отделочные материалы.

1.2.Инструменты и приспособления для работы с тканью.

Подготовительные работы.

2.Ручные швы их использование в лоскутном шитье (2ч.)

2.1.Виды ручных швов.

Беседа «Ручные швы, их использование в лоскутном шитье».

2.2. Выполнение ручных швов.

Выполнение ручных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Соединение лоскутков.

3. Швейная машина (4ч.)

3.1.Устройство швейной машины.

Подготовка швейной машины к работе. Правила начала и окончания работы на швейной машине. Правила техники безопасности.

3.2.Приемы выполнения машинных строчек. Виды машинных швов.

Выполнение строчек на швейной машине.

3.3. Упражнения в работе на швейной машине.

Заправка нижней и верхней нитей. Регулировка длины стежка. Выполнение закрепок. Намотка ниток на шпульку.

3.4. Выполнение краевых, соединительных и отделочных швов.

Выполнение швов на швейной машине.

4. Техники лоскутного шитья (2ч.)

4.1. Знакомство с различными техниками лоскутного шитья.

Зарисовка эскизов образцов схем различных техник лоскутного шитья.

4.2. Виды тканей.

Знакомство с различными видами тканей. Цветовые сочетания.

5. Шитье из полос (2ч.)

5.1. Технология сборки изделия по схемам «Елочка», «Колодец», «Домик».

Цветовое решение композиции. Сшивание изделий.

5.2. Выполнение образцов сборки по схемам «Елочка», «Колодец», «Домик».

Сборка изделия.

6. Шитье из квадратов (2ч.)

6.1. Технология сборки изделия по схеме «Шахматка», «Кубики».

Выполнение ручных швов.

6.2. Выполнение образцов сборки по схеме «Шахматка», «Кубики».

Сборка изделия.

7. Шитье на основу (4ч.)

7.1. Технология шитья лоскутков на основу.

Беседа: «Какие ткани можно использовать в качестве основы».

7.2. Выполнение образцов лоскутного шитья на основу.

Выполнение ручных швов.

7.3. Шитьё лоскутков на основу.

Выполнение шитья

7.4. Выполнение образцов лоскутного шитья на основу.

Выполнение шитья

8. Окантовка изделия (4ч.)

8.1. Способы окантовки готового изделия.

Окантовка косой бейкой. Техника выполнения окантовки.

8.2. Выполнение окантовки изделия.

Выполнение образцов окантовки косой бейкой.

8.3. Способы окантовки готового изделия.

Окантовка тесьмой.

Техника выполнения окантовки.

8.4. Выполнение окантовки изделия.

Выполнение образцов окантовки тесьмой.

9. Лоскутная аппликация. Ее виды (10ч.)

9.1 Виды аппликации. Демонстрация образцов лоскутной аппликации.

Беседа «Что такое текстильный коллаж». Прямая аппликация. Обратная аппликация. Объемная аппликация

9.2. Составление эскизов для лоскутной аппликации.

Подбор ткани для основы.

9.3 Виды аппликации. Прямая аппликация.

Составление эскиза прямой аппликации.

9.4. Изготовление шаблонов для аппликации.

Подбор лоскутков по цвету и фактуре. Раскрой ткани по шаблонам .

9.5 Виды аппликации. Обратная аппликация.

Составление эскиза обратной аппликации.

9.6. Изготовление шаблонов для аппликации.

Подбор лоскутков по цвету и фактуре. Раскрой ткани по шаблонам.

9.7 Виды аппликации. Объемная аппликация.

Составление эскиза объемной аппликации.

9.8. Изготовление шаблонов для аппликации.

Подбор лоскутков по цвету и фактуре. Раскрой ткани по шаблонам.

9.9. Выполнение изделия.

Сшивание деталей. Пришивание аппликации к основе.

9.10. Сборка изделия.

Подбор лоскутков по цвету и фактуре.

10. Дизайн интерьера (12 ч.)

10.1. Прихватка для кухни в технике «колодец».

Беседа о роли изделий декоративно-прикладного искусства в интерьере.

Рассматривание образцов.

10.2. Составление эскиза, варианты композиции.

Подбор ткани, цветовая гамма.

10.3. Выполнение изделия.

Подбор тканей. Раскрой прихватки.

10.4. Пошив прихватки.

Пошив прихватки используя различные виды швов.

10.5. Наволочка для диванной подушки с простой аппликацией.

Зарисовка эскиза. Подбор ткани и лоскутков для аппликации.

10.6. Изготовление шаблонов.

Раскрой ткани по шаблонам.

10.7. Пришивание элементов аппликации на основу.

Сшивание деталей кроя.

10.8.Отделочные работы.

Определение качества готового изделия и влажно-тепловая обработка.

10.9.Наволочка для диванной подушки со сложной аппликацией.

Зарисовка эскиза. Подбор ткани и лоскутков для аппликации.

10.10.Изготовление шаблонов.

Раскрой ткани по шаблонам.

10.11.Пришивание элементов аппликации на основу.

Сшивание деталей кроя.

10.12.Отделочные работы.

Определение качества готового изделия и влажно-тепловая обработка.

11.Летняя сумка (технология – шахматка) (6ч.)

11.1.Порядок и варианты пошива сумки.

Составление эскизов. Выполнение чертежа основы. Подбор тканей по цвету и фактуре.

11.2.Изготовление шаблонов. Раскрой.

Сшивание деталей кроя в блоки.

11.3.Соединение блоков. Сшивание деталей сумки.

Изготовление подкладки. Соединение основы с подкладкой.

11.4.Отделочные работы.

Влажно-тепловая обработка. Определение качества готового изделия.

11.5. Сшивание деталей сумки. Пришивание ручек.

Раскрой ручек. Пришивание ручек.

11.6.Отделочные работы.

Влажно-тепловая обработка. Определение качества готового изделия.

12.Виды одежды (10ч.)

12.1.Виды одежды.

Домашняя, повседневная, деловая, нарядная. Просмотр видеопрезентации.

12.2.Знакомство с литературой по шитью.

Составление комплектов одежды. Тестирование.

12.3.Измерение фигуры человека.

Понятие о пропорциях человека.

12.4.Основные параметры фигуры.

Измерение параметров фигуры сантиметровой лентой и запись измерений в тетрадь.

12.5. Изготовление образца швейного изделия.

Назначение изделия. Подбор тканей и фурнитуры. Подготовка тканей к раскрою. Правила раскладки на ткани.

12.6.Стачивание деталей.

Сметочные стежки, правила их выполнения. Влажно-тепловая обработка готово-

го изделия.

12.7. Ремонт одежды.

Виды швов. Техника исполнения. Обработка узлов одежды

12.8. Виды ремонтов одежды. Виды заплаток. Способы наложения.

Подбор техники исполнения ремонта, фурнитуры, обработки петель.

12.9. Подшив низа одежды.

Техники исполнения для различных изделий.

12.10. Подшив юбки.

Обработка нижнего края среза изделия открытым или закрытым срезом.

13. Итоговое занятие (2 часа).

13.1. Выполнение контрольного задания по теме «Текстильная фантазия».

Учащиеся получают задания самостоятельно создать эскиз аппликации для прихватки.

13.2. Тестирование по теме: «Ремонт одежды»

Учащиеся получают задания на карточках. Выбирают правильные ответы.

РАЗДЕЛ 3. Искусство кулинарии (52 ч.)

1. Значение питания в жизни человека (4ч.)

1.1. Кухня. Оборудование кухни.

Знакомство с современным электрооборудованием для кухни.

1.2. Организация рабочего места, инвентарь.

Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.

1.3. Подготовка рабочих мест и инвентаря к работе на кухне.

Соблюдение санитарно - гигиенических требований к приготовлению пищи.

1.4. Уход за кухонной и столовой посудой.

Моющие средства применяемые при мытье посуды.

2. Гигиена приготовления пищи (2ч.)

2.1. Общие сведения о гигиене питания, санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря.

2.2. Личная гигиена во время приготовления пищи.

Специальная одежда. Хранение и обработка продуктов. Аптечка.

3. Сервировка стола (2ч.)

3.1. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Практическая работа по выполнению сервировки.

3.2. Праздничная сервировка стола.

Практическая работа по выполнению сервировки.

4.Правила поведения за столом (2ч.)

4.1.Правила поведения за столом.

Знакомство с основными правилами поведения за столом. Вежливость, точность, обязательность.

4.2.Правила поведения в общественных местах и среди товарищей.

Просмотр видеопрезентации. Тестирование.

5. Бутерброды (2ч.)

5.1.Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов.

Просмотр видеопрезентации.

5.2. Открытые, закрытые и горячие бутерброды.

Знакомство с технологическими картами приготовления бутербродов. Запись в тетради.

6.Блюда из черствого хлеба (2ч.)

6.1. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.

Знакомство с историей хлеба. Просмотр видеопрезентации.

6.2.Блюда из черствого хлеба.

Знакомство с технологическими картами приготовления блюд из черствого хлеба. Запись в тетради.

7. Холодные блюда и закуски (2ч.)

7.1. Разнообразие вариантов приготовления закусок.

Правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.

7.2. Украшения для салатов из овощей.

Способы нарезки овощей. Выполнение задания.

8.Блюда из овощей (2ч.)

8.1.Виды овощей. Влияние овощей на организм человека.

Знакомство с первичной и тепловой обработкой овощей.

8.2.Салаты из овощей.

Знакомство с технологическими картами приготовления салатов из овощей. Запись в тетради.

9.Тепловая обработка продуктов (2ч.)

9.1.Характеристика тепловых способов обработки пищевых продуктов.

Преимущества приготовления пищи на пару.

9.2. Составление технологических карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд.

Самостоятельная работа по составлению технологических карт по приготовлению паровых блюд.

10.Первые блюда (2ч.)

10.1.Значение первых блюд в питании.

Просмотр видеопрезентации.

10.2.Классификация супов по способу приготовления

Знакомство с технологическими картами приготовления овощных, крупяных, фруктовых отваров для приготовления супов.

11. Изделия из круп (2ч.)

11.1. Питательная ценность круп, обработка.

Особенности в приготовлении каш.

11.2. Знакомство с изделиями из круп

Знакомство с технологическими картами приготовления рассыпчатых каш, крупяных биточков. Записи в тетради.

12. Овощные блюда и гарниры (2ч.)

12.1. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.

Беседа по вопросам.

12.2. Знакомство с блюдами из овощей.

Записи в тетради.

13. Мясные блюда (2ч.)

13.1. Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса.

Просмотр видеопрезентации.

13.2. Изделия из рубленого мяса. Оформление блюд.

Знакомство с технологическими картами приготовления котлет, биточков, зраз, шницелей, тефтелей. Записи в тетради.

14. Рыбные блюда (2ч.)

14.1. Питательная ценность рыбы. Рыба, рекомендуемая для детского питания.

Знакомство со способами обработки мороженой рыбы и филе.

14.2. Разделка рыбы, изделия из нее.

Знакомство с технологическими картами приготовления рыбы. Записи рецептов в тетради.

15. Изделия из яиц и творога (4ч.)

15.1. Значение молочных блюд (питательные и вкусовые качества).

Просмотр видеопрезентации.

15.2. Изделия из творога.

Знакомство с технологическими картами приготовления сырников, запеканок, пудингов). Записи в тетради.

15.3. Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека

Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии.

15.4. Приготовление блюд из яйца.

Знакомство с технологическими картами приготовления яйца в мешочке, омлета с зелёным луком.

16. Блюда из молока и молочных продуктов (2ч.)

16.1.Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей.

Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.

16.2.Молочные каши.

Знакомство с технологическими картами приготовления молочных каш, лапши.

17. Секреты вкусной выпечки (10ч.)

17.1.Разнообразие мучных блюд. Историческая справка.

Особенности приготовления теста. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста.

17.2. Изделия из теста.

Знакомство с технологическими картами приготовления изделий из теста.

17.3.Блюда из жидкого теста.

Особенности приготовления теста.

17.4.Блинчики.

Знакомство с технологической картой приготовления блинчиков. Заготовка начинки.

17.5. Дрожжевое тесто

Опарный и безопарный способ. Сдобное тесто.

17.6.Булочки, пицца.

Знакомство с технологической картой приготовления сдобного дрожжевого теста для булочек, пиццы.

17.7. Пресное тесто.

Особенности приготовления пресного теста.

17.8.Блины, оладья, хворост, вафельные трубочки

Знакомство с технологическими картами приготовления блинов, оладий, хвороста, вафельных трубочек.

17.9. Торты.

Продукты, необходимые для изготовления тортов. Инструменты и оборудование, необходимые для изготовления тортов.

17.10.Крем и его разновидности. Украшение тортов.

Знакомство с технологической картой приготовления крема для торта. Просмотр видеопрезентации.

18.Домашние заготовки (2ч.)

18.11.Заготовка овощей на зиму.

Различные способы консервирования. Технологические карты по заготовке овощей.

18.12.Заготовка фруктов на зиму.

Технологические карты приготовления компотов.

19.Итоговое занятие (2ч.)

19.1.Выполнение контрольного занятия по теме: «Торты»

Учащиеся получают контрольное задание. Составить эскиз для украшения торта.

19.2.Оформление выставки эскизов для торта.

Учащиеся и педагог обсуждают работы. Фотографирование.

20.Итоговая аттестация по курсу (2ч.)

20.1.Выставка творческих работ (проекта).

Каждый учащийся представляет на выставку не менее 2 работ, изготовленных в течение года. Одна из работ должна быть выполнена учащимся в качестве самостоятельного творческого проекта. Представленные на выставку работы могут состоять из 1 или нескольких отдельных изделий, объединённых единой темой. Работы могут быть выполнены в любой технике, изученной учащимся в процессе освоения дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Мастерица». В процессе проведения выставки работ учащийся должен уметь отвечать на вопросы, касающиеся темы, выбранной технологии изготовления изделия.

20.2. Награждение учащихся.

Вручение грамот учащимся по итогам учебного года.

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА.

7.1. Календарно-тематическое планирование.

Группа №1

Возраст учащихся 11-14 лет.

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа на базе МБУ «Лицей №1» п. Добринка Липецкой области по следующему расписанию:

понедельник 14.50ч.- 15.35ч. / 15.45ч.-16.30ч.

пятница 14.50ч.- 15.35ч. / 15.45ч.-16.30ч.

№ п/п	Тема	Дата проведения	
		По плану	По факту
РАЗДЕЛ 1. Волшебный мир бумаги (30ч.)			
1. Вводное занятие (2ч.)			
1.	1.1. Введение в программу «Мастерица»	01.09.2025	
2.	1.2. Игры на знакомство. Создание коллажа «Я мастерица»	01.09.2025	
2. Виды поделочной бумаги (2ч.)			
3.	2.1. Беседа «Пергамент-бумага для выпечки»	05.09.2025	
4.	2.2. Знакомство с разнообразием способов работы с пергаментом.	05.09.2025	
3. Изготовление плетеной корзины (12ч.)			
5.	3.1. Заготовка жгутов.	08.09.2025	
6.	3.2. Плетение кос.	08.09.2025	
7.	3.3. Заготовка трубочек-опор.	12.09.2025	
8.	3.4. Заготовка основы из картона. Заготовка основной детали и дна.	12.09.2025	
9.	3.5. Декорирование внутренней стороны основы.	15.09.2025	
10.	3.6. Оплетка дна методом спирали.	15.09.2025	
11.	3.7. Фиксация и закрепление.	19.09.2025	
12.	3.8. Плетение корзины.	19.09.2025	
13.	3.9. Декорирование корзины.	22.09.2025	
14.	3.10. Изготовление ручек.	22.09.2025	
15.	3.11. Декорирование изделия.	26.09.2025	
16.	3.12. Соединение деталей корзины.	26.09.2025	
4. Изготовление цветов из гофрированной бумаги (12ч.)			
17.	4.1. Знакомство с гофрированной бумагой.	29.09.2025	

18.	4.2.Техника работы с гофрированной бумагой.	29.09.2025	
19.	4.3.Изготовление цветка Роза.	03.10.2025	
20.	4.4.Изготовление лепестков.	03.10.2025	
21.	4.5.Изготовление листьев.	06.10.2025	
22.	4.6.Сборка и фиксация цветка.	06.10.2025	
23.	4.7.Изготовление бутона. Сборка.	10.10.2025	
24.	4.8.Изготовление роз для создания цветочной композиции.	10.10.2025	
25.	4.9.Сборка композиции «Корзина роз»	13.10.2025	
26.	4.10.Декорирование букета.	13.10.2025	
27.	4.11.Цветок «Лотос»	17.10.2025	
28.	4.12.Изготовление лепестков для цветка «Лотос»	17.10.2025	
5.Итоговое занятие (2ч.)			
29.	5.1.Выполнение контрольного задания по теме: «Волшебный мир бумаги»	20.10.2025	
30.	5.2.Выставка работ учащихся. Игра на сплочение коллектива «Волшебные картинки».	20.10.2025	
РАЗДЕЛ 2.Текстильная фантазия (62часа)			
1.Основы лоскутного шитья (2ч.)			
31.	1.1.История лоскутной техники.	24.10.2025	
32.	1.2.Инструменты и приспособления для работы с тканью.	24.10.2025	
2.Ручные швы их использование в лоскутном шитье (2ч.)			
33.	2.1.Виды ручных швов.	27.10.2025	
34.	2.2.Выполнение ручных швов.	27.10.2025	
3.Швейная машина (4ч.)			
35.	3.1.Устройство швейной машины.	31.10.2025	
36.	3.2.Приемы выполнения машинных строчек. Виды машинных швов.	31.10.2025	
37.	3.3.Упражнения в работе на швейной машине.	03.11.2025	
38.	3.4.Выполнение краевых, соединительных и отделочных швов.	03.11.2025	

4. Техника лоскутного шитья (2ч.)			
39.	4.1. Знакомство с различными техниками лоскутного шитья.	07.11.2025	
40.	4.2. Виды тканей.	07.11.2025	
5. Шитье из полос (2ч.)			
41.	5.1. Технология сборки изделия по схемам «Елочка», «Колодец», «Домик».	10.11.2025	
42.	5.2. Выполнение образцов сборки по схемам «Елочка», «Колодец», «Домик».	10.11.2025	
6. Шитье квадратов (2ч.)			
43.	6.1. Технология сборки изделия по схеме «Шахматка», Кубики.	14.11.2025	
44.	6.2. Выполнение образцов сборки по схеме «Шахматка», «Кубики».	14.11.2025	
7. Шитье на основу (4ч.)			
45.	7.1. Технология шитья лоскутков на основу.	17.11.2025	
46.	7.2. Выполнение образцов лоскутного шитья на основу.	17.11.2025	
47.	7.3. Шитье лоскутков на основу	21.11.2025	
48.	7.4. Выполнение образцов лоскутного шитья на основу.	21.11.2025	
8. Окантовка изделия (4ч.)			
49.	8.1. Способы окантовки готового изделия.	24.11.2025	
50.	8.2. Выполнение окантовки изделия.	24.11.2025	
51.	8.3. Способы окантовки готового изделия.	28.11.2025	
52.	8.4. Выполнение окантовки изделия.	28.11.2025	
9. Лоскутная аппликация. Ее виды (10ч.)			
53.	9.1. Виды аппликации. Демонстрация образцов лоскутной аппликации.	01.12.2025	
54.	9.2. Составление эскизов для лоскутной аппликации.	01.12.2025	
55.	9.3. Виды аппликации. Прямая аппликация.	05.12.2025	
56.	9.4. Изготовление шаблонов для аппликации.	05.12.2025	
57.	9.5. виды аппликации. Обратная аппликация.	08.12.2025	
58.	9.6. Изготовление шаблонов для аппликации.	08.12.2025	
59.	9.7. Виды аппликации. Объемная аппликация.	12.12.2025	
60.	9.8. Изготовление шаблонов для аппли-	12.12.2025	

	кации.		
61.	9.9.Выполнение изделия.	15.12.2025	
62.	9.10.Сборка изделия.	15.12.2025	
10.Дизайн интерьера (12ч.)			
63.	10.1.Прихватка для кухни в технике «колодец».	19.12.2025	
64.	10.2.Составление эскиза, варианты композиции.	19.12.2025	
65.	10.3.Выполнение изделия.	22.12.2025	
66.	10.4. Пошив прихватки	22.12.2025	
67.	10.5.Наволочка для диванной подушки с простой аппликацией.	26.12.2025	
68.	10.6.Изготовление шаблонов.	26.12.2025	
69.	10.7.Пришивание элементов аппликации на основу.	29.12.2025	
70.	10.8.Отделочные работы.	29.12.2025	
71.	10.9.Наволочка для диванной подушки со сложной аппликацией.	12.01.2026	
72.	10.10.Изготовление шаблонов.	12.01.2026	
73.	10.11.Пришивание элементов аппликации на основу.	16.01.2026	
74.	10.12.Отделочные работы.	16.01.2026	
11.Летняя сумка (технология-шахматка) (6ч.)			
75.	11.1.Порядок и варианты пошива сумки.	19.01.2026	
76.	11.2.Изготовление шаблонов. Раскрой.	19.01.2026	
77.	11.3.Соединение блоков. Сшивание деталей сумки.	23.01.2026	
78.	11.4.Отделочные работы.	23.01.2026	
79.	11.5.Сшивание деталей сумки. Пришивание ручек.	26.01.2026	
80.	11.6.Отделочные работы.	26.01.2026	
12.Виды одежды (10ч.)			
81.	12.1.Виды одежды.	30.01.2026	
82.	12.2.Знакомство с литературой по шитью.	30.01.2026	
83.	12.3.Измерение фигуры человека.	02.02.2026	
84.	12.4.Основные параметры фигуры.	02.02.2027	
85.	12.5.Изготовление образца швейного изделия.	06.02.2026	
86.	12.6.Стачивание деталей.	06.02.2026	
87.	12.7.Ремонт одежды.	09.02.2026	

88.	<i>12.8.Виды ремонтов одежды.</i>	09.02.2026	
89.	<i>12.9.Подшив низа одежды.</i>	13.02.2026	
90.	<i>12.10.Подшив юбки.</i>	13.02.2026	
13.Итоговое занятие по теме (2ч.)			
91.	<i>13.1.Выполнение контрольного задания по теме «Текстильная фантазия».</i>	16.02.2026	
92.	<i>13.2.Тестирование по теме: «Ремонт одежды»</i>	16.02.2026	
РАЗДЕЛ 3. Искусство кулинарии (52ч.)			
1.Значение питания в жизни человека (4ч.)			
93.	<i>1.1.Кухня. Оборудование кухни.</i>	20.02.2026	
94.	<i>1.2.Организация рабочего места. Инвентарь</i>	20.02.2026	
95.	<i>1.3.Подготовка рабочих мест и инвентаря к работе на кухне.</i>	27.02.2026	
96.	<i>1.4.Уход за кухонной и столовой посудой.</i>	27.02.2026	
2.Гигиена приготовления пищи (2ч.)			
97.	<i>2.1.Общие сведения о гигиене питания, санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене.</i>	02.03.2026	
98.	<i>2.2.Личная гигиена во время приготовления пищи.</i>	02.03.2026	
3.Сервировка стола (2ч.)			
99.	<i>3.1.Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.</i>	06.03.2026	
100.	<i>3.2.Праздничная сервировка стола.</i>	06.03.2026	
4.Правила поведения за столом (2ч.)			
101.	<i>4.1.Правила поведения за столом</i>	13.03.2026	
102.	<i>4.2.Правила поведения в общественных местах и среди товарищей.</i>	13.03.2026	
5.Бутерброды (2ч.)			
103.	<i>5.1.Виды бутербродов, приемы оформления бутербродов.</i>	16.03.2026	
104.	<i>5.2.Открытые, закрытые и горячие бутерброды.</i>	16.03.2026	

6.Блюда из черствого хлеба (2ч.)			
105.	6.1.Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.	20.03.2026	
106.	6.2.Блюда из черствого хлеба.	20.03.2026	
7.Холодные блюда и закуски (2ч.)			
107.	7.1.Разнообразие вариантов приготовления закусок.	23.03.2026	
108.	7.2.Украшения для салатов из овощей.	23.03.2026	
8.Блюда из овощей (2ч.)			
109.	8.1.Виды овощей. Влияние овощей на организм человека.	27.03.2026	
110.	8.2.Салаты из овощей.	27.03.2026	
9.Тепловая обработка продуктов (2ч.)			
111.	9.1.Характеристика тепловых способов обработки пищевых продуктов.	30.03.2026	
112.	9.2.Составление технологических карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.	30.03.2026	
10.Первые блюда (2ч.)			
113.	10.1.Значение первых блюд в питании.	03.04.2026	
114.	10.2.Классификация супов по способу приготовления.	03.04.2026	
11.Изделия из круп (2ч.)			
115.	11.1.Питательная ценность круп, обработка.	06.04.2026	
116.	11.2.Знакомство с изделиями из круп.	06.04.2026	
12.Овощные блюда и гарниры (2ч.)			
117.	12.1.Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.	10.04.2026	
118.	12.2.Знакомство с блюдами из овощей.	10.04.2026	
13.Мясные блюда (2ч.)			
119.	13.1.Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса.	13.04.2026	
120.	13.2.Изделия из рубленого мяса. Оформление блюд.	13.04.2026	
14.Рыбные блюда (2ч.)			
121.	14.1.Питательная ценность рыбы. Рыба, рекомендуемая для детского питания.	17.04.2026	

122.	<i>14.2.Разделка рыбы, изделия из нее.</i>	17.04.2026	
15.Изделия из яиц и творога (4ч.)			
123.	<i>15.1.Значение молочных блюд (питательные и вкусовые качества)</i>	20.04.2026	
124.	<i>15.2.Изделия из творога.</i>	20.04.2026	
125.	<i>15.3.Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека.</i>	24.04.2026	
126.	<i>15.4.Приготовление блюд из яиц.</i>	24.04.2026	
16.Блюда из молока и молочных продуктов (2ч.)			
127.	<i>16.1.Значение молока и молочных продуктов питания взрослых и детей.</i>	27.04.2026	
128.	<i>16.2.Молочные каши.</i>	27.04.2026	
17.Секреты вкусной выпечки (10ч.)			
129.	<i>17.1.Разнообразие мучных блюд. Историческая справка.</i>	04.05.2026	
130.	<i>17.2.Изделия из теста.</i>	04.05.2026	
131.	<i>17.3.Блюда из жидкого теста.</i>	08.05.2026	
132.	<i>17.4.Блинчики.</i>	08.05.2026	
133.	<i>17.5.Дрожжевое тесто.</i>	11.05.2026	
134.	<i>17.6.Булочки, пицца.</i>	11.05.2026	
135.	<i>17.7.Пресное тесто.</i>	15.05.2026	
136.	<i>17.8.Блины, оладья, хворост, вафельные трубочки.</i>	15.05.2026	
137.	<i>17.9.Торты</i>	18.05.2026	
138.	<i>17.10.Крем и его разновидности. Украшения тортов.</i>	18.05.2026	
18.Домашние заготовки (2ч.)			
139.	<i>18.11.Заготовка овощей на зиму.</i>	22.05.2026	
140.	<i>18.12.Заготовка фруктов на зиму.</i>	22.05.2026	
19.Итоговое занятие (2ч.)			
141.	<i>19.1.Выполнение контрольного задания по теме «Торты»</i>	25.05.2026	
142.	<i>19.2.Оформление выставки эскизов для торта.</i>	25.05.2026	
20.Итоговая аттестация по курсу (2ч.)			
143.	<i>20.1.Выставка творческих работ (проекта).</i>	29.05.2026	
144.	<i>20.2.Награждение учащихся.</i>	29.05.2026	

7.2. Календарно-тематическое планирование.

Группа №2

Возраст учащихся 11-14 лет.

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа на базе МБУ «Лицей №1»
п. Добринка Липецкой области по следующему расписанию:

среда 14.50ч.- 15.35ч. / 15.45ч.-16.30ч.

четверг 14.50ч.- 15.35ч. / 15.45ч.-16.30ч.

№ п/п	Тема	Дата проведения	
		По плану	По факту
РАЗДЕЛ 1. Волшебный мир бумаги (30ч.)			
1. Вводное занятие (2ч.)			
1.	1.1. Введение в программу «Мастерица»	03.09.2025	
2.	1.2. Игры на знакомство. Создание коллажа «Я мастерица»	03.09.2025	
2. Виды поделочной бумаги (2ч.)			
3.	2.1. Беседа «Пергамент-бумага для выпечки»	04.09.2025	
4.	2.2. Знакомство с разновидностью способов работы с пергаментом.	04.09.2025	
3. Изготовление плетеной корзины (12ч.)			
5.	3.1. Заготовка жгутов.	10.09.2025	
6.	3.2. Плетение кос.	10.09.2025	
7.	3.3. Заготовка трубочек-опор.	11.09.2025	
8.	3.4. Заготовка основы из картона. Заготовка основной детали и дна.	11.09.2025	
9.	3.5. Декорирование внутренней стороны основы.	17.09.2025	
10.	3.6. Оплетка дна методом спирали.	17.09.2025	
11.	3.7. Фиксация и закрепление.	18.09.2025	
12.	3.8. Плетение корзины.	18.09.2025	
13.	3.9. Декорирование корзины.	24.09.2025	
14.	3.10. Изготовление ручек.	24.09.2025	
15.	3.11. Декорирование изделия.	25.09.2025	
16.	3.12. Соединение деталей корзины.	25.09.2025	
4. Изготовление цветов из гофрированной бумаги (12ч.)			
17.	4.1. Знакомство с гофрированной бумагой.	01.10.2025	
18.	4.2. Техника работы с гофрированной бумагой.	01.10.2025	

19.	4.3.Изготовление цветка Роза.	02.10.2025	
20.	4.4.Изготовление лепестков.	02.10.2025	
21.	4.5.Изготовление листьев.	08.10.2025	
22.	4.6.Сборка и фиксация цветка.	08.10.2025	
23.	4.7.Изготовление бутона. Сборка.	09.10.2025	
24.	4.8.Изготовление роз для создания цветочной композиции.	09.10.2025	
25.	4.9.Сборка композиции «Корзина роз»	15.10.2025	
26.	4.10.Декорирование букета.	15.10.2025	
27.	4.11.Цветок «Лотос»	16.10.2025	
28.	4.12.Изготовление лепестков для цветка «Лотос»	16.10.2025	
5.Итоговое занятие (2ч.)			
29.	5.1.Выполнение контрольного задания по теме: «Волшебный мир бумаги»	22.10.2025	
30.	5.2.Выставка работ учащихся. Игра на сплочение коллектива «Волшебные картинки».	22.10.2025	
РАЗДЕЛ 2.Текстильная фантазия (62часа)			
1.Основы лоскутного шитья (2ч.)			
31.	1.1.История лоскутной техники.	23.10.2025	
32.	1.2.Инструменты и приспособления для работы с тканью.	23.10.2025	
2.Ручные швы их использование в лоскутном шитье (2ч.)			
33.	2.1.Виды ручных швов.	29.10.2025	
34.	2.2.Выполнение ручных швов.	29.10.2025	
3.Швейная машина (4ч.)			
35.	3.1.Устройство швейной машины.	30.10.2025	
36.	3.2.Приемы выполнения машинных строчек. Виды машинных швов.	30.10.2025	
37.	3.3.Упражнения в работе на швейной машине.	05.11.2025	
38.	3.4.Выполнение краевых, соединительных и отделочных швов.	05.11.2025	
4.Техника лоскутного шитья (2ч.)			
39.	4.1.Знакомство с различными техниками лоскутного шитья.	06.11.2025	

40.	4.2.Виды тканей.	06.11.2025	
5. Шитье из полос (2ч.)			
41.	5.1.Технология сборки изделия по схемам «Елочка», «Колодец», «Домик».	12.11.2025	
42.	5.2.Выполнение образцов сборки по схемам «Елочка», «Колодец», «Домик».	12.11.2025	
6.Шитье квадратов (2ч.)			
43.	6.1.Технология сборки изделия по схеме «Шахматка», Кубики».	13.11.2025	
44.	6.2.Выполнение образцов сборки по схеме «Шахматка», «Кубики».	13.11.2025	
7.Шитье на основу (4ч.)			
45.	7.1.Технология шитья лоскутков на основе.	19.11.2025	
46.	7.2.Выполнение образцов лоскутного шитья на основе.	19.11.2025	
47.	7.3.Шитье лоскутков на основу	20.11.2025	
48.	7.4.Выполнение образцов лоскутного шитья на основе.	20.11.2025	
8.Окантовка изделия (4ч.)			
49.	8.1.Способы окантовки готового изделия.	26.11.2025	
50.	8.2.Выполнение окантовки изделия.	26.11.2025	
51.	8.3.Способы окантовки готового изделия.	27.11.2025	
52.	8.4.Выполнение окантовки изделия.	27.11.2025	
9.Лоскутная аппликация. Ее виды (10ч.)			
53.	9.1.Виды аппликации. Демонстрация образцов лоскутной аппликации.	03.12.2025	
54.	9.2.Составление эскизов для лоскутной аппликации.	03.12.2025	
55.	9.3.Виды аппликации. Прямая аппликация.	04.12.2025	
56.	9.4.Изготовление шаблонов для аппликации.	04.12.2025	
57.	9.5. Виды аппликации. Обратная аппликация.	10.12.2025	
58.	9.6.Изготовление шаблонов для аппликации.	10.12.2025	
59.	9.7.Виды аппликации. Объемная аппликация.	11.12.2025	
60.	9.8.Изготовление шаблонов для аппликации.	11.12.2025	

61.	9.9.Выполнение изделия.	17.12.2025	
62.	9.10.Сборка изделия.	17.12.2025	
10.Дизайн интерьера (12ч.)			
63.	10.1.Прихватка для кухни в технике «колодец».	18.12.2025	
64.	10.2.Составление эскиза, варианты композиции.	18.12.2025	
65.	10.3.Выполнение изделия.	24.12.2025	
66.	10.4. Пошив прихватки	24.12.2025	
67.	10.5.Наволочка для диванной подушки с простой аппликацией.	25.12.2025	
68.	10.6.Изготовление шаблонов.	25.12.2025	
69.	10.7.пришивание элементов аппликации на основу.	14.01.2026	
70.	10.8.Отделочные работы.	14.01.2026	
71.	10.9.Наволочка для диванной подушки со сложной аппликацией.	15.01.2026	
72.	10.10.Изготовление шаблонов.	15.01.2026	
73.	10.11.Пришивание элементов аппликации на основу.	21.01.2026	
74.	10.12.Отделочные работы.	21.01.2026	
11.Летняя сумка (технология-шахматка) (6ч.)			
75.	11.1.Порядок и варианты пошива сумки.	22.01.2026	
76.	11.2.Изготовление шаблонов. Раскрой.	22.01.2026	
77.	11.3.Соединение блоков. Сшивание деталей сумки.	28.01.2026	
78.	11.4.Отделочные работы.	28.01.2026	
79.	11.5.Сшивание деталей сумки. Пришивание ручек.	29.01.2026	
80.	11.6.Отделочные работы.	29.01.2026	
12.Виды одежды (10ч.)			
81.	12.1.Виды одежды.	04.02.2026	
82.	12.2.Знакомство с литературой по шитью.	04.02.2026	
83.	12.3.Измерение фигуры человека.	05.02.2026	
84.	12.4.Основные параметры фигуры.	05.02.2026	
85.	12.5.Изготовление образца швейного изделия.	11.02.2026	
86.	12.6.Стачивание деталей.	11.02.2026	
87.	12.7.Ремонт одежды.	12.02.2026	

88.	<i>12.8.Виды ремонтов одежды.</i>	12.02.2026	
89.	<i>12.9.Подшив низа одежды.</i>	18.02.2026	
90.	<i>12.10.Подшив юбки.</i>	18.02.2026	
13.Итоговое занятие по теме (2ч.)			
91.	<i>13.1.Выполнение контрольного задания по теме «Текстильная фантазия».</i>	19.02.2026	
92.	<i>13.2.Тестирование по теме: «Ремонт одежды»</i>	19.02.2026	
РАЗДЕЛ 3. Искусство кулинарии (52ч.)			
1.Значение питания в жизни человека (4ч.)			
93.	<i>1.1.Кухня. Оборудование кухни.</i>	25.02.2026	
94.	<i>1.2.Организация рабочего места. Инвентарь</i>	25.02.2026	
95.	<i>1.3.Подготовка рабочих мест и инвентаря к работе на кухне.</i>	26.02.2026	
96.	<i>1.4.Уход за кухонной и столовой посудой.</i>	26.02.2026	
2.Гигиена приготовления пищи (2ч.)			
97.	<i>2.1.Общие сведения о гигиене питания, санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене.</i>	04.03.2026	
98.	<i>2.2.Личная гигиена во время приготовления пищи.</i>	04.03.2026	
3.Сервировка стола (2ч.)			
99.	<i>3.1.Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.</i>	05.03.2026	
100.	<i>3.2.Праздничная сервировка стола.</i>	05.03.2026	
4.Правила поведения за столом (2ч.)			
101.	<i>4.1.Правила поведения за столом</i>	11.03.2026	
102.	<i>4.2.Правила поведения в общественных местах и среди товарищей.</i>	11.03.2026	
5.Бутерброды (2ч.)			
103.	<i>5.1.Виды бутербродов, приемы оформления бутербродов.</i>	12.03.2026	
104.	<i>5.2.Открытые, закрытые и горячие бутерброды.</i>	12.03.2026	

6.Блюда из черствого хлеба (2ч.)			
105.	6.1.Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.	18.03.2026	
106.	6.2.Блюда из черствого хлеба.	18.03.2026	
7.Холодные блюда и закуски (2ч.)			
107.	7.1.Разнообразие вариантов приготовления закусок.	19.03.2026	
108.	7.2.Украшения для салатов из овощей.	19.03.2026	
8.Блюда из овощей (2ч.)			
109.	8.1.Виды овощей. Влияние овощей на организм человека.	25.03.2026	
110.	8.2.Салаты из овощей.	25.03.2026	
9.Тепловая обработка продуктов (2ч.)			
111.	9.1.Характеристика тепловых способов обработки пищевых продуктов.	26.03.2026	
112.	9.2.Составление технологических карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.	26.03.2026	
10.Первые блюда (2ч.)			
113.	10.1.Значение первых блюд в питании.	01.04.2026	
114.	10.2.Классификация супов по способу приготовления.	01.04.2026	
11.Изделия из круп (2ч.)			
115.	11.1.Питательная ценность круп, обработка.	02.04.2026	
116.	11.2.Знакомство с изделиями из круп.	02.04.2026	
12.Овощные блюда и гарниры (2ч.)			
117.	12.1.Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.	08.04.2026	
118.	12.2.Знакомство с блюдами из овощей.	08.04.2026	
13.Мясные блюда (2ч.)			
119.	13.1.Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса.	09.04.2026	
120.	13.2.Изделия из рубленого мяса. Оформление блюд.	09.04.2026	
14.Рыбные блюда (2ч.)			
121.	14.1.Питательная ценность рыбы. Рыба, рекомендуемая для детского питания.	15.04.2026	

122.	<i>14.2.Разделка рыбы, изделия из нее.</i>	15.04.2026	
15.Изделия из яиц и творога (4ч.)			
123.	<i>15.1.Значение молочных блюд (питательные и вкусовые качества)</i>	16.04.2026	
124.	<i>15.2.Изделия из творога.</i>	16.04.2026	
125.	<i>15.3.Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека.</i>	22.04.2026	
126.	<i>15.4.Приготовление блюд из яиц.</i>	22.04.2026	
16.Блюда из молока и молочных продуктов (2ч.)			
127.	<i>16.1.Значение молока и молочных продуктов питания взрослых и детей.</i>	23.04.2026	
128.	<i>16.2.Молочные каши.</i>	23.04.2026	
17.Секреты вкусной выпечки (10ч.)			
129.	<i>17.1.Разнообразие мучных блюд. Историческая справка.</i>	29.04.2026	
130.	<i>17.2.Изделия из теста.</i>	29.04.2026	
131.	<i>17.3.Блюда из жидкого теста.</i>	30.04.2026	
132.	<i>17.4.Блинчики.</i>	30.04.2026	
133.	<i>17.5.Дрожжевое тесто.</i>	06.05.2026	
134.	<i>17.6.Булочки, пицца.</i>	06.05.2026	
135.	<i>17.7.Пресное тесто.</i>	07.05.2026	
136.	<i>17.8.Блины, оладья, хворост, вафельные трубочки.</i>	07.05.2026	
137.	<i>17.9.Торты</i>	13.05.2026	
138.	<i>17.10.Крем и его разновидности. Украшения тортов.</i>	13.05.2026	
18.Домашние заготовки (2ч.)			
139.	<i>18.11.Заготовка овощей на зиму.</i>	14.05.2026	
140.	<i>18.12.Заготовка фруктов на зиму.</i>	14.05.2026	
19.Итоговое занятие (2ч.)			
141.	<i>19.1.Выполнение контрольного задания по теме «Торты»</i>	20.05.2026	
142.	<i>19.2.Оформление выставки эскизов для торта.</i>	20.05.2026	
20.Итоговая аттестация по курсу (2ч.)			
143.	<i>20.1.Выставка творческих работ (проекта).</i>	21.05.2026	
144.	<i>20.2.Награждение учащихся.</i>	21.05.2026	

8. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.

8.1. Оценочные материалы по итоговой аттестации.

Форма итоговой аттестации: выставка творческих работ

Требования к работам учащихся, представляемым на выставку:

1. Для прохождения итоговой аттестации каждый учащийся представляет на выставку не менее 2 работ, изготовленных в течение года. Одна из работ должна быть выполнена учащимся в качестве самостоятельной творческой работы. Представленные на выставку работы могут состоять из 1 или нескольких отдельных изделий, объединённых единой темой.

2. Работы могут быть выполнены в любой технике, изученной учащимся в процессе освоения дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Мастерица».

3. В процессе проведения выставки работ учащийся должен уметь отвечать на вопросы, касающиеся темы, выбранной технологии изготовления изделия. Оцениваются качество и аккуратность выполнения изделий, оригинальность творческого замысла, разнообразие приёмов декоративного оформления и техник исполнения изделий.

8.2. Кадровое обеспечение программы.

Программу «Мастерица» реализует педагог дополнительного образования, имеющий высшее педагогическое образование, высшую квалификационную категорию.

8.3. Материально-техническое оснащение программы:

Комплект мебели (столы, стулья) компьютер, экран, проектор для демонстрации учебных фильмов, презентаций.

- ножницы, иглы швейные № 2, № 3, наперсток;
- бумага и картон для выкроек и шаблонов, карандаш, ручка, мел, карандаши цветные, фломастеры, линейка;
- ткани: хлопок яркие, однотонные, с рисунком, драп, фетр, куски искусственной кожи, трикотаж, подкладочная ткань.
- синтепон;
- нитки швейные и вязальные;
- кружева, атласные и капроновые ленты, тесьма, косая бейка.
- кисти №1, №2, №3;
- клей ПВА, клей специальный.
- проволока;
- швейная машинка, швейные иглы для швейных машин № 75, 90, 100.
- булавки, сантиметровая лента;
- утюг, гладильная доска.

Инструменты, приспособления (ножницы, иглы, крючки вязальные, кисти, карандаш, мел портновский, проволока, линейки, пинцет, свечи, зажигалка, английские булавки, спички); клей гель прозрачный, краски, гуашь, картон, пряжа и шнуры различной толщины, тесьма, кружево, ленты, пуговицы, бисер и др.

- набор посуды.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1. В.И. Баженов «Материалы для швейных изделий», М., 1982 г.
2. И. Камман, И. Ауэр «Волшебные узоры из лоскутков», М., 1997 г.
3. Ю.Я. Герчук «Что такое орнамент», М., 1998 г.
4. И.Ю. Костикова «Школа лоскутной техники», М., 1998 г.
5. О.Г. Жукова «Лоскуток к лоскутку», М., 1999 г.
6. Т.А. Мазурик «Лоскутное шитье», Санкт-Петербург, 2004 г.
7. Джанна Вали Берти «Лоскутное шитье», Москва, «Мир книги» 2002 г.
8. Е.А. Гурбина «Обучение мастерству рукоделия», изд. «Учитель» 2009 г. Волгоград.
9. «Аппликация из ткани» изд. «АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2010 г. Москва - «Шторы и подушки» изд. «АСТ-ПРЕСС КНИГА» 2010 г. Москва
10. М.М. Максимова «Лоскутики», ЗАО Издательство «ЭКСМО-Пресс», 1998 г. Джейн Дженкинс. — Поделки и сувениры из бумажных ленточек. —
11. Просвещение, Москва 1982. Мелик-Пашаев А.А., Новлянская З.Н. Ступеньки к творчеству. —
12. Искусство в школе, Москва 1995. С. Соколова. Аппликация и мозаика. — М.: Издательство Эксмо; СПб.; Валерии СПД, 2003 г.
13. Левина М. Сервировка праздничного стола. — М., 2012.
- Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. — М., 2004
14. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
15. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.

10. ВОСПИТАНИЕ.

10.1. Цели, задачи, целевые ориентиры воспитания детей.

Цель воспитания – развитие личности, самоопределение и социализация детей на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей, и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению; взаимного уважения; бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде (Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 2, п. 2).

Задачи воспитания по программе:

- усвоение учащимися знаний норм, духовно-нравственных ценностей, культурных традиций русского и их применении в отделе различных текстильных изделий, через информирование учащихся и организацию содержательного общения между ними;
- формировании и развитии личностных отношений учащихся к занятиям в объединении «Мастерица», к изучению и освоению приёмов изготовления изделий в технике лоскутного шитья, освоения приемов приготовления пищи, к приобретению новых знаний в области декоративно-прикладного творчества и их практическому применению, к собственным нравственным позициям и этике поведения в учебной группе через вовлечение учащихся в творческую, досуговую и социально-значимую социокультурную деятельность;
- приобретение учащимися опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений в процессе занятий в учебной группе, при участии в различных мероприятиях и активностях, предусмотренных программой;
- создание и поддержание условий физической безопасности, комфорта, активностей учащихся и обстоятельств их общения, социализации, признания, самореализации, творчества при освоении содержания программы.

Целевые ориентиры воспитания по программе:

- уважение к художественной культуре, искусству народов России;
- интерес к истории изобразительного искусства и декоративно-прикладного творчества; традициям и обычаям русской национальной кухни
- приобретение опыта творческого самовыражения в декоративно-прикладном творчестве при изготовлении изделий из бумаги, ткани и бросового материала;
- заинтересованность в презентации своего творческого продукта, опыта участия в выставках, конкурсах, мастер-классах;
- стремление к сотрудничеству, уважение к старшим; ответственность; воля и дисциплинированность в творческой деятельности;
- приобретение опыта художественного творчества как социально значимой деятельности.

10.2. Формы и методы воспитания.

Формы и методы воспитания при реализации программы, способствуют формированию и развитию у детей индивидуальных способностей и способов деятельности, объективных представлений о мире, окружающей действительности, внутренней мотивации к творческой деятельности, познанию, нравственному поведению, носят практико-ориентированный характер.

Формы воспитания:

1. Учебное занятие.

В ходе учебных занятий учащиеся:

- получают, самостоятельно ищут, усваивают информацию, имеющую воспитательное значение (о произведениях художественного творчества и народной культуры, их авторах, о традициях лоскутного шитья и художественного творчества);
- получают опыт практической деятельности, в которой формируются, проявляются и утверждаются ценностные, нравственные ориентации;
- осознают себя способными к нравственному выбору;
- участвуют в освоении и формировании среды своего личностного развития, творческой самореализации.

Учебные занятия в объединении «Мастерица» включают в себя теоретическую часть (беседа педагога, демонстрация наглядного материала, приёмов работы, выбор изделия для изготовления, совместный анализ полученной информации) и практическую часть (выбор и подготовка к работе необходимых материалов и инструментов, непосредственное обучение приёмам работы, выполнение изделия, использование на практике ранее изученного материала).

2. Проектная деятельность.

Учащиеся получают опыт поэтапной работы над творческим проектом (замысел, поиск недостающей информации, освоение необходимых навыков, подготовка художественных материалов, изготовление художественного изделия, его презентация, анализ выполненной работы). Работа над творческим проектом развивает творческие способности, волю, терпение, аккуратность.

В случае если проект носит социально-значимый характер, учащиеся получают опыт выявления и решения имеющихся проблем в местном сообществе, опыт социального взаимодействия, у учащихся развиваются ответственность, коммуникативные и организаторские навыки.

3. Массовые мероприятия, конкурсная и выставочная деятельность (выставки, конкурсы мастер-классы, экскурсии, игровые программы и конкурсы, презентации творческих проектов).

Подготовка к мероприятиям, конкурсам и выставкам и участие в них развивают целеустремлённость, рефлекссию и коммуникативные навыки, закрепляют ситуацию успеха, благоприятно воздействуют на эмоциональную сферу.

Учащиеся объединения принимают участие в мероприятиях как на уровне объединения (игровые программы, экскурсии), так и на уровне организации и района (выставки детского художественного творчества, мастер-классы для детей, родителей и педагогов, экскурсии по памятным местам п. Добринка, в библиотеку, в музей; творческие отчеты кружков, муниципальные выставки художественного творчества, творческие мастер-классы на муниципальных праздниках и фестивалях).

4. Применение здоровьесберегающих технологий.

Чередование различных видов деятельности, проведение динамических пауз, создание условий для работы каждого учащегося в комфортном для не-

го режиме и темпе, предъявление посильных для учащихся требований в области интеллектуальных и физических действий в соответствии с индивидуальными особенностями психофизического развития конкретного учащегося способствует формированию у учащихся культуры организации комфортного режима труда и отдыха.

Методы воспитания:

- методы формирования сознания личности (рассказ, разъяснение, беседа, пример);
- методы организации деятельности, общения, опыта поведения (приучение, упражнение, создание воспитывающих ситуаций);
- методы стимулирования деятельности и поведения (поощрение, наказание, соревнование);
- методы контроля, самоконтроля и самооценки (педагогическое наблюдение, опрос, самоанализ).

10.3. Условия воспитания, анализ результатов.

Анализ результатов воспитания проводится в процессе педагогического наблюдения за поведением учащихся на занятиях, их общением, отношениями учащихся друг к другу и к педагогам, к выполнению учебных заданий.

Также используется оценка творческих работ и достижений учащихся экспертами (педагогами, родителями, учащимися с точки зрения достижения воспитательных результатов).

Для оценки достижений целевых ориентиров воспитания по программе используются отзывы родителей обучающихся, полученные в результате их анкетирования, интервью, опросов, а также результаты самооценки учащихся.

Анализ результатов воспитания по программе не предусматривает определение персонифицированного уровня воспитанности каждого конкретного учащегося, а лишь даёт представление о воспитательных результатах реализации программы, о продвижении в достижении определённых программой целевых ориентиров воспитания, о влиянии реализации программы на коллектив учащихся.

Все оценочные результаты используются только в виде анонимных усреднённых данных.

10.4. Календарный план воспитательной работы.

№	Название события. мероприятия	Сроки	Форма проведения	Практический результат и информационный продукт, иллюстрирующий успешное достижение цели события
1	Познавательные мероприятия по безопасности дорожного движения в рамках муниципальных акций по профилактике детского дорожно-транспортного травматизма «Внимание - дети!»)	сентябрь, май	Профилактическая беседа, викторина на знание правил дорожного движения, «Минутки безопасности»	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ «Ритм» в социальных сетях
2	Мастер-классы «Цветы из гофрированной бумаги» для обучающихся и родителей	октябрь март	Мастер-класс	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ «Ритм» в социальных сетях
3	Мастер-классы сувенир-лукошко из пергамента для учащихся объединения (в рамках Дня народного единства, праздника «День Матери»)	ноябрь	Мастер-класс	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ «Ритм» в социальных сетях
4	Мастер-классы по изготовлению новогодних сувениров для учащихся объединения «Мастерица».	декабрь	Мастер-класс	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ

				«Ритм» в социальных сетях
5	Выставка творческих работ учащихся объединения «Мастерица»	январь	выставка	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ «Ритм» в социальных сетях
6	Мастер-классы по изготовлению кухонных прихваток в технике лоскутной пластики для родителей в творческом объединении «Мастерица»	февраль, март	мастер-класс	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ «Ритм» в социальных сетях
7	Участие в мероприятиях к Дню Победы	май	Участие в социально-значимой акции по изготовлению сувениров для ветеранов пожилых людей п. Добринка, экскурсия по памятным местам п. Добринка, экскурсия в музей отдела краеведения Добринской центральной библиотеки	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ «Ритм» в социальных сетях
8	Участие в конкурсах и выставках детского творчества различных уровней	В течение года в соответствии с положениями конкурсов	Выставки художественного творчества, подготовка конкурсных работ	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ

				«Ритм» в социальных сетях
9	Участие в массовых мероприятиях МБУ ДО ДЮЦ «Ритм»	В течение года в соответствии с планом воспитательной работы ДЮЦ «Ритм»	Участие в праздничных мероприятиях, выставки	Фотоотчёт, размещение информации на сайте, в официальных группах ДЮЦ «Ритм» в социальных сетях