

Управління освіти і науки
Чернігівської обласної державної адміністрації
Центр творчості дітей та юнацтва
Прилуцької міської ради Чернігівської області

ПОГОДЖЕНО

Протокол засідання науково-
методичної ради
Чернігівського обласного
інституту післядипломної
педагогічної освіти
імені К.Д. Ушинського

_____ № _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Управління освіти
і науки Чернігівської
обласної
державної адміністрації

_____ № _____

Ірина ЯРЕМЕНКО

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПОЗАШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ
ХУДОЖНЬО-ЕСТЕТИЧНОГО НАПРЯМУ
«ДІВОЧА ШКОЛА «АССОЛЬ»

*Початковий та основний рівні навчання
3 роки навчання*

Автор:

Яременко Ірина Володимирівна, керівник гуртка «Дівоча школа «Ассоль» Центру творчості дітей та юнацтва Прилуцької міської ради Чернігівської області.

Рецензенти:

1. Кочерга О.М., кандидат педагогічних наук; голова циклової комісії викладачів педагогіки та психології комунального закладу «Прилуцький гуманітарно-педагогічний фаховий коледж імені Івана Франка» Чернігівської обласної ради.
2. Хлопіна Ж.Ф., методист відділу виховної роботи та здорового способу життя Чернігівського обласного інституту післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Кожна дівчина – особлива і чарівна. Програма школи пропонує комплекс занять, які допоможуть дізнатися багато нового, реалізувати себе, самовизначитися. Всі заняття повинні проводитись в комплексі задля виховання різносторонньої особистості, справжньої леді.

Зміст програми ґрунтується на загальнолюдських цінностях та принципах науковості, послідовності, наступності та неперервності змісту загальної мистецької освіти, єдності навчання і виховання.

Метою програми є формування ключових компетентностей особистості засобами декоративно-прикладного та вжиткового мистецтва, підготовка дівчаток до дорослого сучасного життя, які в майбутньому прагнуть стати вродливими, розумними, впевненими, успішними. Зростити фізично і морально здорову, інтелектуальну особистість, яка усвідомлює, що знання – це не самоцінність, а інструмент вирішення життєвих завдань, які постають на шляху до самореалізації та життєвого успіху.

Основні **завдання** програми полягають у формуванні таких компетентностей:

1. **Пізнавальної**, що забезпечує ознайомлення з поняттями та знаннями, які стосуються всебічного розвитку творчих здібностей, реалізації природних потенціалів, всебічний розвиток особистості.

2. **Практичної**, що забезпечує здобуття дівчатами знань, вмінь, навичок, необхідних для самостійного життя, виконання професійних та соціальних жіночих ролей. Ознайомити вихованок з цінностями світової, національної

української культур, усвідомленням їхнього взаємозв'язку і взаємовпливу, внеску до скарбниці загальнолюдської культури.

3. Творчої, що передбачає розвиток естетичного сприйняття, вміння помічати красиве в навколишньому середовищі, емоційно відгукуватися та усвідомлювати красу, здатність до співпереживання; формування потреби у самореалізації та духовному самовдосконаленні, пошук нових підходів для реалізації планів.

4. Соціальної, що сприяє формуванню позитивного ставлення до світу на основі емоційно-чуттєвого досвіду та залученню до художньо-творчої діяльності; розвитку чуттєво-емоційної сфери, логічного мислення, потреби і здатності до художньо-творчої самореалізації; спонуканню до необхідності вносити елементи краси в побут, природу, стосунки з однолітками, дорослими та дбайливого ставлення до народних традицій, національної свідомості, формуванню естетичного смаку; популяризації народних промислів.

Навчальна програма розрахована на роботу зі здобувачами освіти віком від 8 до 15 років. Заняття проводяться двічі на тиждень. Обсяг та тривалість занять становлять:

1 рік навчання - початковий рівень – 144 год. на рік, 4 години на тиждень;

2 та 3 роки навчання - основний рівень – 216 год. на рік, 6 годин на тиждень; індивідуальні заняття: 36 годин на рік, 1 година на тиждень.

Початковий рівень передбачає ознайомлення вихованок з основними поняттями кулінарії, косметології, опанування найпростішими техніками декоративно-ужиткового

мистецтва. На основному рівні навчання вихованки поглиблюють знання; вдосконалюють вміння та навички роботи за темами розділів програми початкового рівня і вивчають нові теми: «Кухні різних народів світу», «Гігієна приготування їжі», «Правила раціонального харчування», «Оформлення інтер'єру», «Обереги в нашому домі», «Паперовий фітодизайн», «Сучасний хенд мейд», «В'язання спицями та гачком».

На заняттях рекомендовано використовувати посібники, роздатковий матеріал, технологічні картки (схеми-малюнки), мультимедійні презентації, звуковий супровід, розробляти власні проекти.

Під час занять використовуються різноманітні методи навчання: словесні (бесіди, пояснення, лекції), наочні (демонстрація ілюстрацій, схем, зразків виробів), практичні (самостійна робота вихованців, виготовлення виробів). Велика увага приділяється індивідуальному підходу до кожного гуртківця.

Загальними принципами організації освітнього процесу є науковість, індивідуальний підхід, послідовність і поступовість викладення матеріалу.

Програма містить 3 розділи:

1. Основи кулінарії.
2. Краса та здоров'я.
3. Творчість і фантазія.

Розділ I. Основи кулінарії.

Кулінарія давній вид мистецтва, яке виникло з появою людини на світ. Сучасна кулінарія пропонує таку кількість страв, яку неможливо перелічити. На заняттях з основ кулінарії вихованки ознайомляться з найпростішими способами приготування їжі, вчать не лише готувати, а й

прикрашати страви, правильно подавати їх до столу. Окрема увага приділяється темі сервірування столу та карвінгу (мистецтву вирізання з овочів та фруктів).

Розділ II. Краса та здоров'я.

Вихованці навчатися як доглядати своє обличчя та тіло, як сформувати гарну фігуру і підтримувати її в нормі, як самостійно робити красиві, стильні зачіски, майстерно накладати макіяж, що відповідав би вікові, як добирати косметичні засоби з урахуванням типу шкіри та її потреб, як робити модний манікюр та педикюр. Тобто кожна дівчинка дізнається як створити імідж яскравої, привабливої, неординарної дівчини. Велика увага приділяється практичним роботам, проводяться зустрічі з косметологами та представниками різних косметичних компаній, які надають змогу вихованкам самостійно проводити майстер – класи.

Розділ III. Творчість і фантазія.

Дівчатка ознайомляться з найпоширенішими видами декоративно-прикладного мистецтва – бісероплетінням, вишивкою, аплікацією, паперовим фітодизайном, навчатися створювати декоративні панно в техніці «килимова вишивка», виготовляти обереги та оздоблювати інтер'єр. Заняття творчості та фантазії пропонують оволодіти основами кожного виду народної творчості (навчитися вишивати найпростіші шви: хрестик, гладь, ялинка; робити панно із різноманітних матеріалів: гудзиків, зерен рису та пшениці, манки, тканини, виготовляти прикраси із бісеру, створювати квіткові композиції із бісеру). Навчальний процес передбачає виконання нескладних виробів: сувенірів, серветок, панно, картин-мініатюр, прикрас.

Індивідуальна робота з гуртківцями організовується відповідно до Положення про порядок організації індивідуальної та групової роботи в позашкільних навчальних закладах, яке затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 11.08.2004 № 651.

Тривалість індивідуальних занять - 1 академічна година на тиждень. Індивідуальні заняття проводяться зі здібними, творчо-обдарованими вихованцями (до 5 вихованців в групі). Організація індивідуальних занять передбачає поглиблене вивчення програмового змісту, збільшення часу на підготовку робіт для участі у конкурсах та виставках, пошуково-дослідницьку діяльність вихованців, спрямовану на розробку, створення й реалізацію власних мистецьких проєктів, творчих авторських робіт.

Початковий рівень, перший рік навчання

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Розділ, тема	Кількість годин		
	теоретичних	практичних	разом
Вступ	2	-	2
Розділ I. Основи кулінарії	17	15	32
1.1. Що таке кулінарія? Розділи кулінарії. Основні способи приготування страв. Перший кулінарний словничок	2	-	2
1.2. Найпростіша страва. Бутерброди.	1	1	2
1.3. Сандвічі	1	1	2
1.4. Гамбургери (багатошарові) бутерброди	1	1	2
1.5. Гарячі бутерброди	1	1	2
1.6. Канапе	1	1	2
1.7. Швидкі та смачні страви. Парад салатів	1	1	2
1.8. Овочеві салати	1	1	2
1.9. Сир. Салати із сиру	1	1	2
1.10. Цитрусові в кулінарії. Солодкі десертні салати	1	1	2
1.11. Холодні супи (окрошки)	1	1	2
1.12. Овочеві гарніри	1	1	2
1.13. Страви з капусти	1	1	2
1.14. Солодкі страви. Десерти	1	1	2
1.15. Смачні напої	1	1	2
1.16. Оздоблення святкового столу	1	1	2
Розділ II. Краса та здоров'я	9	9	18
2.1. Що таке краса? Шкіра. Типи шкіри	1	1	2

2.2. Косметика декоративна та лікувальна	1	1	2
2.3. Креми. Види кремів.	1	1	2
2.4. Догляд за шкірою очей	1	1	2
2.5. Макіяж	1	1	2
2.6. Догляд за руками	1	1	2
2.7. Догляд за ногами	1	1	2
2.8. Догляд за тілом від «А» до «Я»	1	1	2
2.9. Догляд за волоссям	1	1	2
Розділ III. Творчість і фантазія	14	74	88
3.1. Види декоративно – прикладного мистецтва, їх різноманітність	2	-	2
3.2. Площинна аплікація	2	14	16
3.3. Художнє вирізування з паперу	2	14	16
3.4. Новорічні та різдвяні іграшки, сувеніри, ялинкові прикраси	2	10	12
3.5. Бісероплетіння	2	10	12
3.6. Іграшки з бісеру	2	10	12
3.7. Аплікація із тканини	2	16	18
Екскурсії, виставки, конкурси	-	2	2
Підсумок	2	-	2
Разом	44	100	144

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Вступ (2 год.)

Теоретична частина. Знайомство з історією розвитку закладів, які виховували всебічно розвинених, творчих особистостей, справжніх дівчаток – леді, школою Благородних дівчат.

Розділ I. Основи кулінарії (32 год.)

1.1. Що таке кулінарія? Розділи кулінарії. Перший кулінарний словничок (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «кулінарія», її розділами. Ознайомлення зі способами приготування страв. Правила ведення кулінарного словничка.

1.2. Найпростіша страва усього людства. Бутерброди. (2 год.)

Теоретична частина. Що таке бутерброд? Ознайомлення із видами бутербродів. Характеристика продуктів для бутербродів.

Практична частина. Приготування найпростіших бутербродів. Способи нарізування хліба. Прикрашення бутербродів овочами та зеленню.

1.3. Сандвічі (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «сандвіч». Види сандвічів. Як правильно підібрати продукти для приготування сандвічів?

Практична частина. Приготування сандвічів з овочами. Прикрашення та подача до столу.

1.4. Гамбургери (багатошарові) бутерброди (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «гамбургер». Види гамбургерів. Основні етапи приготування багатошарових бутербродів.

Практична частина. Приготування солодких гамбургерів з фруктами. Прикрашення та подача до столу.

1.5. Гарячі бутерброди (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення із поняттям «гарячі бутерброди», їх види. Грінки як різновид гарячих бутербродів.

Практична частина. Приготування гарячих бутербродів з яйцями. Прикрашення зеленню.

1.6. Канапе (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «канапе». Продукти для приготування канапе та основні способи нарізування продуктів для них.

Практична частина. Приготування канапе-піраміди. Прикрашення та подача до столу.

1.7. Швидкі та смачні страви. Парад салатів (2 год.)

Теоретична частина. Продукти для салатів. Корисні поради кулінарів. Види салатів. Салати на кожен день.

Практична частина. Приготування салату із овочів. Способи нарізування овочів та фруктів для салатів. Прикрашення салатів та подача до столу.

1.8. Овочеві салати (2 год.)

Теоретична частина. Поняття «овочеві салати». Різновиди овочевих салатів. Святкові салати. Різноманітність соусів для салатів.

Практична частина. Приготування салату «Овочевий бум». Прикрашення та подача до столу.

1.9. Сир. Салати із сиру (2 год.)

Теоретична частина. Сир – корисний продукт. Види сиру. Поради при придбанні сиру. Салати з сиру.

Практична частина. Приготування салату «Сирна фантазія». Прикрашення та подача до столу.

1.10. Цитрусові в кулінарії. Солодкі десертні салати (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «десертні салати». Батьківщина цитрусових. Цікаві історії. Корисні поради кулінарів.

Практична частина. Приготування фруктового салату «Тропіки». Прикрашення фруктовими фігурками.

1.11. Холодні супи (окрошки) (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «холодний суп». Різновиди холодних супів. Як замінити одні продукти іншими?

Практична частина. Приготування холодного супу з зеленим горошком. Прикрашення зеленню. Подача до столу.

1.12. Овочеві гарніри (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення із поняттям «овочеві гарніри». Їх різноманітність. Як правильно приготувати картопляне пюре. Корисні поради кулінарів.

Практична частина. Приготування картопляного пюре з зеленню. Прикрашення фігурками із овочів. Подача до столу.

1.13. Страви з капусти (2 год.)

Теоретична частина. Різновиди капусти. Страви із капусти. Корисні поради

Практична частина. Приготування салату із капусти. Прикрашення та подача до столу.

1.14. Солодкі страви. Десерти (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «десерти». Різновиди десертів. Як правильно підібрати продукти для приготування солодких страв?

Практична частина. Приготування тістечок із печива та згущеного молока. Прикрашення та подача до столу. Вечірнє чаювання.

1.15. Смачні напої (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «напої». Різновиди напоїв. Молочні напої. Морси. Фруктові коктейлі.

Практична частина. Приготування апельсинового морсу. Прикрашання та подача до столу.

1.16. Оздоблення святкового столу (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення із правилами оздоблення святкового столу. Квіти, серветки – основа гарного смаку. Прикрашення святкових страв.

Практична частина. Оздоблення святкового столу. Складання серветок різними способами, вирізування фігурок із овочів та фруктів в техніці «карвінг»

Розділ II. Краса та здоров'я (18 год.)

2.1. Що таке краса? Шкіра. Типи шкіри (2 год.)

Теоретична частина. Поняття «шкіра», «типи шкіри». Правила правильного догляду за шкірою підлітка. Комплект косметичних засобів підліткового віку.

Практична частина. Визначення типів шкіри (робота з дзеркалом). Догляд за шкірою обличчя в різні часові періоди (літо, осінь, зима, весна) з урахуванням її типу.

2.2. Косметика декоративна та лікувальна (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «декоративна та лікувальна косметика». Поради косметолога для юних модниць. Маски. Види масок. Цитрусові в косметології. Косметика із саду. Овочеві та фруктові маски. Маски для проблемної шкіри. Способи накладання масок. Масажні лінії обличчя.

Практична частина. Накладання маски на обличчя по масажним лініям.

2.3 Креми. Види кремів (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «креми». Види кремів. Як правильно наносити крем на обличчя? Поради косметолога.

Практична частина. Способи нанесення кремів на обличчя.

2.4 Догляд за шкірою очей (2 год.)

Теоретична частина. Правила догляду за шкірою очей. Зарядка для очей. Маски для очей. Корисні поради по догляду за шкірою очей.

Практична частина. Підбір гімнастичних вправ для покращення зору. Тестування «Як зберегти зір на довгі роки?»

2.5 Макіяж (2 год.)

Теоретична частина. Поняття «макіяж». Секрети макіяжу. Історія виникнення. Основні елементи макіяжу. Як правильно нанести макіяж? Приладдя для макіяжу. Декоративний макіяж. Пудра, тіні, підводка, туш, губна помада – основа декоративного макіяжу.

Практична частина. Нанесення макіяжу, з урахуванням вікових особливостей.

2.6. Догляд за руками (2 год.)

Теоретична частина. Правила догляду за руками. Гімнастичні вправи для рук. Корисні поради косметологів. Манікюр – основа гарних нігтів. Різновиди манікюру. Як правильно добирати та наносити лак? Нарощування нігтів. Корисні поради.

Практична частина. Проведення манікюрної процедури на коротких нігтях. Виконання найпростішого малюнку нігтьової пластини.

2.7. Догляд за ногами (2 год.)

Теоретична частина. Правила догляду за ногами. Гімнастичні вправи для ніг. Педикюр. Домашній педикюр. Корисні поради.

Практична частина. Оформлення брошури для однокласників на тему «Правила догляду за ногами».

2.8. Догляд за тілом від "А" до "Я" (2 год.)

Теоретична частина. Правила догляду за тілом. Лосьйони, креми – основа краси. Цілюща сила води. Як правильно купатися? Трав'яні відвари та масла. Типи ванн. Водні процедури.

Практична частина. Виготовлення трав'яних відварів та масок для водних процедур.

2.9. Догляд за волоссям (2 год.)

Теоретична частина. Правила догляду за волоссям. Корисні поради щодо догляду за волоссям. Типи волосся. Чим краще, та як правильно мити волосся? Маски, шампуні, бальзами – основа здорового волосся.

Практична частина. Виготовлення масок, бальзамів для догляду за волоссям.

Розділ III. Творчість і фантазія (88 год.)

3.1. Види декоративно – прикладного мистецтва, їх різноманітність (2 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «декоративно-прикладне мистецтво» та його видами. Правила техніки безпеки. Заняття проект «Хенд мейд у нашому житті».

3.2. Площинна аплікація (16 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «площинна аплікація». Природа і фантазія. Ознайомлення з художніми роботами основних видів, природними

матеріалами. Складання букетів, виготовлення аплікацій, панно, плоских і об'ємних композицій. Поняття про композицію. Зоровий центр. Створення ескізів плоских композицій. Підбір елементів композиції. Формування композиції на основі співвідношення кольорів та фону. Оформлення робіт. Аналіз виконаних робіт. Гра на тему «Квіти навколо нас».

Практична частина. Складання плоских рослинних композицій, виготовлення площинної аплікації різної тематики.

3.3. Художнє вирізування з паперу (16 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «художнє вирізування». Види художнього вирізування з паперу: симетричні візерунки, орнаменти, транспарантне вирізування. Ознайомлення з мистецтвом витинанки. Необхідні матеріали й інструменти. Загальні правила для вирізування всіх видів. Поняття про силует, симетрію. Оформлення робіт. Аналіз виконаних робіт. Вікторина «Що ми знаємо про вирізування з паперу?».

Практична частина. Виготовлення закладинок для книжок, вітальних листівок, серветок, панно.

3.4. Новорічні та різдвяні іграшки, сувеніри, ялинкові прикраси (12 год.)

Теоретична частина. Народні звичаї та обряди. Новорічна та різдвяна символіка. Народні повір'я про магічну силу різдвяних прикрас. Конструювання й виготовлення з різних матеріалів іграшок, сувенірів, прикрас. Естетичне оздоблення ялинкових прикрас та іграшок. Аналіз виконаних робіт. Конкурс «Новорічні фантазії».

Практична частина. Виготовлення новорічних

сувенірів, ялинкових прикрас, вітальної листівки.

3.5. Бісероплетіння (12 год.)

Теоретична частина. Поняття «бісероплетіння». Види бісерного рукоділля. Історія винаходу бісеру. Розвиток бісероплетіння. Матеріали та інструменти. Правила безпечної праці з голкою й бісером. Підготовка до роботи. Організація робочого місця. Основні терміни. Схеми й описи виробів. Види бісерного рукоділля: нанизування, вишивка, в'язання, плетіння.

Практична частина. Виготовлення бісерних прикрас методом нанизування.

3.6. Іграшки з бісеру (12 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «іграшки із бісеру». Технологія виконання плоских фігурок на дроті паралельним нанизуванням. Техніка безпечної праці з дротом. Робота за схемами. Самостійна розробка схем фігурок. Технологія виконання об'ємних фігурок паралельним нанизуванням на волосіні. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення плоских та об'ємних фігурок.

3.7. Аплікація із тканини (18 год.)

Теоретична частина. Поняття «аплікація». Види аплікацій. Короткі дані про ткацтво. Види тканин та їхні властивості. Інструменти й приладдя для роботи з тканиною. Лицьовий і виворітний боки тканини. Послідовність виготовлення виробу із тканини. Розкрій тканини. Поняття про викрійку, розмітку на тканині. Розкроювання тканини ножицями за наміченими лініями.

Ручні шви: «вперед голку», «через край», «петельний». Правила безпечної праці з голкою. Техніка аплікаційних робіт із клаптиків тканини. Аплікація із готових форм і предметна аплікація. Оформлення робіт. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення мініатюр із готових форм та предметною аплікацією.

Екскурсії, виставки, конкурси (2 год.)

Практична частина. Відвідування краєзнавчих музеїв, тематичних та художніх виставок. Участь в творчих конкурсах. Творчі зустрічі з народними майстрами. Підготовка та проведення виставок робіт вихованців.

Підсумок (2 год.)

Підведення підсумків роботи за рік. Організація виставки робіт гуртківців. Захист гуртківцями своїх виставкових робіт. Визначення кращих робіт.

Початковий рівень, другий рік навчання
НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Розділ, тема	Кількість годин		
	теоретичних	практичних	разом
Вступ	2	-	2
Розділ І. Основи кулінарії	13	26	39
1.1. Кулінарія – це мистецтво	1	2	3
1.2. Смакотерапія. Корисні та шкідливі продукти	1	2	3
1.3. Основи домашнього приготування їжі	1	2	3
1.4. Раціональне харчування	1	2	3
1.5. Сервірування столу. Етикет за столом	1	2	3
1.6. Кухні різних народів світу	1	2	3
1.7. Українська національна кухня	1	2	3
1.8. Різноманітність страв Чернігівщини	1	2	3
1.9. Страви південних регіонів України	1	2	3
1.10. Різноманітність страв Центральної України	1	2	3
1.11. Різноманітність страв східних регіонів України	1	2	3
1.12. Різноманітність страв західних регіонів України	1	2	3
1.13. Страви майбутнього	1	2	3
Розділ ІІ. Краса та здоров'я	16	32	48
2.1. «Краса – врятує світ»	1	2	3
2.2. Здоров'я та його фактори впливу	1	2	3
2.3. Шкідливі звички	1	2	3

2.4. Застуда та способи її усунення	1	2	3
2.5. Здоров'я ротової порожнини	1	2	3
2.6. Здоровий сон – запорука здоров'я та успіху	1	2	3
2.7. Елегантність, вишуканість, смак	1	2	3
2.8. Одяг та зовнішній вигляд	1	2	3
2.9. Зачіски та їх види	1	2	3
2.10. Парфумерія та її види	1	2	3
2.11. Привабливість та її основні елементи	1	2	3
2.12. Секрети гарної фігури	1	2	3
2.13. Взуття та його правила догляду	1	2	3
2.14. Головні убори та їх види	1	2	3
2.15. Прикраси та їх різновиди	1	2	3
2.16. Аксесуари та їх різновиди	1	2	3
Розділ III. Творчість і фантазія	19	104	123
3.1. Аплікація як спосіб створення художніх виробів	3	15	18
3.2. Сувенірні вироби зі шпагату	2	10	12
3.3. Новорічні та різдвяні подарунки	1	6	7
3.4. Новорічні сувеніри та композиції, іграшки та прикраси	3	12	15
3.5. В'язання спицями	2	18	20
3.6. В'язання гачком	2	13	15
3.7. Великодні сувеніри	2	10	12
3.8. Вишивка бісером	2	13	15
3.9. Витинанка	2	7	9
Екскурсії, виставки	-	2	2

Підсумок	2	-	2
Разом	52	164	216

Відповідно до змісту програми 1 год. на тиждень відводиться на проведення індивідуальних занять з творчо-обдарованими вихованцями, всього **36** год. на рік.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Вступ (2 год.)

Цілі, мета та завдання курсу. Організаційні питання. Правила техніки безпеки при роботі з інструментами.

Розділ І. Основи кулінарії (39 год.)

1.1. Кулінарія – це мистецтво (3 год.)

Теоретична частина. Закріплення знань з кулінарного мистецтва. Заняття – подорож «Країна Смакоманія».

1.2. Смакотерапія. Корисні та шкідливі продукти (3 год.)

Теоретична частина. Поняття «корисні та шкідливі продукти». Заняття – проект «Смаколики». Гігієна приготування їжі. Овочі і фрукти у стравах.

Практична частина. Приготування овочевого салату. Корисні поради кулінарів.

1.3. Основи домашнього приготування їжі (3 год.)

Теоретична частина. Основні правила домашнього приготування їжі. Способи приготування страв (смаження, випікання, парове приготування, варіння, тушкування).

Практична частина. Приготування страви одним із способів.

1.4. Раціональне харчування (3 год.)

Теоретична частина. Правила раціонального харчування. Гарячі напої: чай, кава.

Практична частина. Приготування гарячого напою.

Чаювання і бутерброди. Техніка безпеки при роботі з електрочайником.

1.5. Сервірування столу. Етикет за столом (3 год.)

Теоретична частина. Правила щоденного сервірування столу. Етикет за столом. Кухонний посуд і догляд за ним. Кухонна білизна.

Практична частина. Сервірування столу. Складання серветок різними способами.

1.6. Кухні різних народів світу (3 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з кухнями різних народів світу. Їх різновиди. Особливості національних страв. Заняття – подорож «Навколо світу за 120 хвилин».

1.7. Українська національна кухня (3 год.)

Теоретична частина. Особливості української національної кухні. Різноманітність українських страв. Цікаві факти про звичаї, традиції українського народу. Заняття – проект «Ми українці».

Практична частина. Приготування традиційної української страви, прикрашення та дегустація.

1.8. Різноманітність страв Чернігівщини (3 год.)

Теоретична частина. Традиційна кухня України: страви різних регіонів. Різноманітність українського меню. Віртуальний тур по північних областях України.

Практична частина. Приготування традиційної страви Чернігівщини: печені в горщику. Підбір основних продуктів. Прикрашення зеленню та дегустація.

1.9. Страви південних регіонів України (3 год.)

Теоретична частина. Південь України. Традиційні

страви південних областей нашої держави. Рибні страви. Особливості приготування. Як правильно вибрати смачну рибу? Основні правила чищення риби. Як запекти рибу у духовій шафі? Секрети кулінарів.

Практична частина. Приготування рибної страви. Підбір основних продуктів. Прикрашення зеленню та дегустація.

1.10. Різноманітність страв Центральної України (3 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення зі стравами Центральної України. Меню, яке прославило нашу державу. Найбільш відомі у світі страви. Продукти для приготування найсмачніших українських страв. Де краще купувати: супермаркет чи ринок? Як одні продукти замінити іншими, щоб не порушити рецептури страви?

Практична частина. Приготування українських вареників. Підбір основних продуктів. Вимішування тіста для вареників. Ліплення вареників. Дегустація.

1.11.Різноманітність страв східних регіонів України (3 год.)

Теоретична частина. Страви Східної України. Найситніші страви східних областей. Продукти для приготування ситних страв. М'ясо. Види м'яса. Як правильно підібрати м'ясо?

Практична частина. Приготування страви Східної України. Підбір основних продуктів. Прикрашення та подача до столу.

1.12. Різноманітність страв західних регіонів України (3 год.)

Теоретична частина. Страви Західної України.

Різноманітність кулінарних шедеврів. Особливості приготування страв. Львівські солодощі. Віртуальний тур до історичних пам'яток Львівщини.

Практична частина. Приготування страви Західної України. Підбір основних продуктів. Прикрашення та подача до столу.

1.13. Страви майбутнього (3 год.)

Теоретична частина. Секрети українських кулінарів. Заняття-проект «Страви майбутнього».

Практична частина. Розробка меню українських страв з різною ціновою категорією.

Розділ II. Краса та здоров'я (48 год.)

2.1. «Краса – врятує світ» (3 год.)

Теоретична частина. Закріплення поняття «краса». Чи може бути людина красивою і здоровою одночасно? Заняття-проект «Косметичний салон».

Практична частина. Розробка проєкту на тему «Косметичний салон»

2.2. Здоров'я та його фактори впливу (3 год.)

Теоретична частина. Що таке здоров'я? Поняття про здоров'я, фактори, які формують здоров'я людини, оздоровча програма. Модуль здоров'я – колесо життя. Методи експрес - діагностики здоров'я. позитивні фактори. Принципи гігієни харчування, житла, відпочинку. Раціональне харчування.

Практична частина. Розробка повсякденного меню для покращення здоров'я. Підбір правильного раціону харчування для різних вікових категорій.

2.3. Шкідливі звички (3 год.)

Теоретична частина. Поняття про шкідливі звички. Вплив шкідливих звичок на красу та здоров'я. Наслідки шкідливих звичок. Стилї поведінки в ситуації ризику.

Практична частина. Розробка пам'ятки на тему «Шкідливі звички. Як не потрапити під їх вплив?».

2.4. Застуда та способи її уникнення (3 год.)

Теоретична частина. Що робити в разі застуди? Як уберегтися від хвороби? Температура: ворог чи друг? Натуральні замінники таблеток. Домашня аптечка.

Практична частина. Складання словничка «Корисні ліки»

2.5. Здоров'я ротової порожнини (3 год.)

Теоретична частина. Білосніжна усмішка. Чи потрібно доглядати за зубами? Як правильно чистити зуби? Паста та лосьйони. Корисні поради стоматологів.

Практична частина. Презентація проекту «Здорові зуби-гордість нації»

2.6. Здоровий сон – запорука здоров'я та успіху (3 год.)

Теоретична частина. Що таке здоровий сон? Різні режими сну. Поради при безсонні. Сни. Види снів. Кольорові сни.

Практична частина. Складання словничка «Мої сновидіння»

2.7. Елегантність, вишуканість, смак (3 год.)

Теоретична частина. Що таке елегантність? Корисні поради. Золоті правила модниць. Охайність – головна риса привабливості. Особиста гігієна. Мода і стиль. Який колір вам личить? Поради стилістів.

Практична частина. Тестування: «Ти і елегантність», «Ваш стиль», «Сумочка і стиль».

2.8. Одяг та зовнішній вигляд (3 год.)

Теоретична частина. Поняття «зовнішній вигляд». Основні правила бездоганного вигляду. Розмежування між чоловічим та жіночим одягом. Діловий стиль.

Практична частина. Оформлення колажу «Стилі одягу»

2.9. Зачіски та їх види (3 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «зачіски». Які бувають зачіски? Зачіски для школи та відпочинку. Як розпізнати вдачу за зачіскою?

Практична частина. Створення різних видів зачісок на обраних моделях.

2.10. Парфумерія та її види (3 год.)

Теоретична частина. Знайомство з парфумерією. Як правильно добирати аромат? Ноти запахів. Застосування парфумерії. Історичні цікавинки.

Практична частина. Визначення ноток парфумів. Підбір ароматів з урахуванням індивідуальних особливостей.

2.11. Привабливість та її основні елементи (3 год.)

Теоретична частина. Краса жінки. Секрети привабливості, її складові. Поради косметолога та психолога.

Практична частина. Розробка пам'ятки для дівчаток «Секрети привабливості»

2.12. Секрети гарної фігури (3 год.)

Теоретична частина. Красива фігура. Як добитися гарної фігури без дієт? Комплекс гімнастичних вправ. Ранкові пробіжки, здоровий сон та раціональне харчування – основа красивої фігури.

Практична частина. Підбір гімнастичних вправ для підтримання гарної фігури у різному віці.

2.13. Взуття та його правила догляду (3 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з основними видами взуття. Як правильно підбирати взуття враховуючи вік? Основні правила ходьби на підборах.

Практична частина. Тестування «Ти і твоє взуття», «Улюблена пара взуття».

2.14. Головні убори та їх види (3 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «головні убори». Види та особливості. Історичні цікавинки «Звідки походять головні убори?»

Практична частина. Презентація робіт на тему «Сучасний капелюх»

2.15. Прикраси та їх різновиди (3 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «прикраси». Дорогоцінне каміння та біжутерія. Види, особливості створення. Розмежування між корисними та гарними прикрасами.

Практична частина. Створення прикрас із підручних матеріалів.

2.16. Аксесуари та їх різновиди (3 год.)

Теоретична частина. Модні аксесуари. Як правильно підібрати сумочку, шарфик чи хустинку? Поради відомих стилістів.

Практична частина. Презентація робіт на тему «Сучасний хенд мейд»

Розділ III. Творчість і фантазія (123 год.)

3.1. Аплікація як спосіб створення художніх виробів (18 год.)

Теоретична частина. Закріплення поняття «аплікація» та її різновиди. Види художньої роботи з папером, фетром, фоаміраном. Естетика і культура під час аплікаційних робіт. Плоскі та об'ємні аплікації. Силует у площинній аплікації. Предметні аплікації. Тематичні або сюжетні аплікації. Поняття про перспективу. Етапи виготовлення аплікацій із різних матеріалів: підбір матеріалів для аплікацій за кольором, фактурою, розмірами; перенесення малюнка на площину, вирізання деталей; визначення послідовності приклеювання деталей; наклеювання деталей на основу. Правила безпечної праці з ножицями. Оформлення готових композицій. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення композицій з різних матеріалів, сувенірів, вітальних листівок.

3.2. Сувенірні вироби зі шпагату (12 год.)

Теоретична частина. Загальні поняття про шпагат, необхідні приладдя й основні навички для виготовлення поробок із льняного та паперового шпагатів. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення сувенірних виробів зі шпагату.

3.3. Новорічні та різдвяні подарунки (7 год.)

Теоретична частина. Традиції зустрічі Нового року в різних країнах. Різдвяні свята в Україні. Виготовлення новорічних подарунків — безмежний простір для фантазії й

творчості. Правила безпечної праці з ножицями. Вітальні листівки в техніці аплікації та паперопластики. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення вітальної листівки технікою аплікації та паперопластики.

3.4. Новорічні сувеніри та композиції, іграшки та прикраси (15 год.)

Теоретична частина. Особливості оздоблення новорічних сувенірів та композицій із різних матеріалів. Технологія виготовлення ялинкових іграшок із шкаралуп горіхів, яєць, синтепону. Правила безпечної праці з колючими предметами. Аналіз виконаних робіт. Культура праці. Залежність якості та естетичного вигляду виробу від акуратності виконання.

Практична частина. Виготовлення новорічних сувенірів, композицій, іграшок та прикрас.

3.5. В'язання спицями (20 год.)

Теоретична частина. В'язання спицями як вид декоративно-ужиткової творчості. Матеріали та інструменти. Ознайомлення з властивостями ниток. Номери ниток, спиць. Основи плетіння й обробки полотна: поняття початкового ряду, лицьова й виворітна петлі, накиди, крайні петлі. Умовні позначки петель на схемах.

Практична частина. Набір петель початкового ряду. Вив'язування лицьових та виворітних петель, крайньої петлі, закріплення петель останнього ряду, обробка в'язаного полотна. Виготовлення зразків: хусткова в'язка, панчішна в'язка, резинка. Поєднання лицьових та виворотних петель у тіньові узорі. Вив'язування зразків плутанки, ромба за схемою.

3.6. В'язання гачком (15 год.)

Теоретична частина. Історія розвитку в'язання гачком. Розміри гачків для в'язання. Вибір розміру гачка відносно фактури нитки. Правильне положення рук під час роботи. Правильне тримання гачка та ниток. Основні елементи в'язання: ланцюжок, кільце, петля підйому, стовпчик без накиду та стовпчик з одним накидом, стовпчики з двома і більше накидами.

Практична частина. В'язання основних елементів. Оформлення зразків. Відпрацювання вправ із стовпчиків та повітряних петель

3.7. Великодні сувеніри (12 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «великодні сувеніри». Народні звичаї та обряди. Колорит українських писанок. Великодні сувеніри різними техніками. Матеріали та інструменти. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення великодніх яєць, сувенірів, оформлення великоднього кошика.

3.8. Вишивка бісером (15 год.)

Теоретична частина. Декоративна вишивка бісером. Орнаменти давніх вишивок. Особливості різнотипного поєднання бісеру в декоруванні предметів ужитку. Традиції та сучасність декорування бісером.

Практична частина. Декорування предметів інтер'єру вишивкою бісером. Виготовлення картин-мініатюр для оздоблення інтер'єру.

3.9. Витинанка (9 год.)

Теоретична частина. Витинанка в українському декоративно-прикладному мистецтві. Місце витинанки в оселях наших предків. Закріплення понять: «колір»,

«симетрія», «силует», «лінія», «орнамент», «площина». Симетрія як засіб гармонізації форми. Узгодження силуетної форми і декору. Можливості силуетних геометричних форм. Правила виготовлення витинанок. Історія витинанки і розвитку мистецтва виготовлення поробок із паперу методом витинанок, символіка, розвиток, техніки витинанок, інструмент для витинанок. Самостійна розробка ескізів, робота в матеріалі. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення витинанок. Декоративне святкове панно. Заняття – проект «Країна творчих справ».

Екскурсії, виставки, конкурси (2 год.)

Практична частина. Відвідування краєзнавчих музеїв, тематичних та художніх виставок. Участь в творчих конкурсах. Творчі зустрічі з народними майстрами. Підготовка та проведення виставок робіт вихованців.

Підсумок (2 год.)

Підведення підсумків роботи за рік. Проведення виставки творчих робіт гуртківців. Виставка готових дитячих робіт.

Основний рівень, третій рік навчання

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Розділ, тема	Кількість годин		
	теоретичних	практичних	всього
Вступ	2	-	2
Розділ I. Основи кулінарії	11	22	33
1.1. Секрети кулінарів світу	1	2	3
1.2. Страви із яєць	1	2	3
1.3. Страви французької кухні	1	2	3
1.4. Страви німецької кухні	1	2	3
1.5. Страви італійської кухні	1	2	3
1.6. Страви японської кухні	1	2	3
1.7. Страви болгарської кухні	1	2	3
1.8. Страви чеської кухні	1	2	3
1.9. Страви мексиканської кухні	1	2	3
1.10. Страви турецької кухні	1	2	3
1.11. Страви португальської кухні	1	2	3
Розділ II. Краса та здоров'я	9	18	27
2.1. Здоровим бути модно	1	2	3

2.2. Мода та її стиль	1	2	3
2.3. Колір волосся та його структура	1	2	3
2.4. Вії та брови	1	2	3
2.5. Декоративний макіяж	1	2	3
2.6. Вікові зміни шкіри та способи боротьби з ними	1	2	3
2.7. Корекція фігури та її основні складові	1	2	3
2.8. Заняття розваг	1	2	3
2.9. Заняття психології	1	2	3
Розділ III. Творчість і фантазія	25	125	150
3.1. Декупаж як вид декоративно-ужиткового мистецтва	3	15	18
3.2. Фітодизайн	3	15	18
3.3. Художня вишивка та її особливості	3	22	25
3.4. Килимова вишивка	3	17	20
3.5. Текстильні композиції та їх різновиди	3	10	13
3.6. Художнє конструювання в техніці «паперопластика»	2	10	12
3.7. М'яка іграшка	2	10	12
3.8. Сувеніри та іграшки з ниток	2	10	12
3.9. Обереги в нашому домі	2	8	10
3.10. Прикладний дизайн у сучасному інтер'єрі	2	8	10
Екскурсії, виставки, конкурси	-	2	2
Підсумок	2	-	2
Разом	49	167	216

Відповідно до змісту програми 1 год. на тиждень відводиться на проведення індивідуальних занять з творчо-обдарованими вихованцями, всього **36** год. на рік.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Вступ (2 год.)

Цілі, мета та завдання курсу. Організаційні питання. Правила техніки безпеки при роботі з інструментами.

Розділ І. Основи кулінарії (33 год.)

1.1. Секрети кулінарів світу (3 год.)

Теоретична частина. Кулінарні хитрощі у повсякденному житті. Як замінити одні продукти іншими. Заняття – проект «Маленькі господині». Ліниві рецепти. Як швидко накрити на стіл? Швидкі закуски.

Практична частина. Розробка святкового меню «Швидкі страви».

1.2. Страви із яєць (3 год.)

Теоретична частина. Яйця – дієтичний продукт. Корисні поради кулінарів щодо приготування яєць. Омлет, яєчня – різновиди страв із яєць.

Практична частина. Приготування фаршированих яєць. Прикрашення зеленню та подача до столу.

1.3. Страви французької кухні (3 год.)

Теоретична частина. Кухні різних народів світу. Особливості національних страв. Французька кухня та її різноманітність.

Практична частина. Приготування салату по-французьки («Червоний салат»). Прикрашення та подача до столу.

1.4. Страви німецької кухні (3 год.)

Теоретична частина. Німецька кухня. Кулінарні традиції та звички. Салат з оселедця по-німецьки. Прикрашення фігурками із овочів.

Практична частина. Приготування салату з оселедцем. Дегустація.

1.5. Страви італійської кухні (3 год.)

Теоретична частина. Італійська національна кухня. Неповторність страв, їх різноманітність.

Практична частина. Приготування італійського десерту «Зеваліт». Подача до столу.

1.6. Страви японської кухні (3 год.)

Теоретична частина. Японська кухня. Що таке суші? Види суші. Як правильно готувати японські страви?

Практична частина. Приготування салату з морепродуктами по-японськи.

1.7. Страви болгарської кухні (3 год.)

Теоретична частина. Болгарська національна кухня. Її особливості та різноманіття. Секрети кулінарів.

Практична частина. Приготування салату. Прикрашення фігурками із овочів.

1.8. Страви чеської кухні (3 год.)

Теоретична частина. Чеська кухня. Різноманітність страв. Солодощі. Випічка. Як правильно спекти бісквіт. Види бісквітів. Креми. Секрети приготування кремів. Глазурі. Мастика. Корисні поради кулінарів.

Практична частина. Приготування бісквіту. Вечірнє чаювання.

1.9. Страви мексиканської кухні (3 год.)

Теоретична частина. Мексиканська національна кухня. Багатство мексиканської кухні. Нові кулінарні методи. Перші страви. Прозорі, пюреподібні супи. Секрети приготування.

Практична частина. Приготування страви «Кесаділья з куркою». Прикрашення зеленню.

1.10. Страви турецької кухні (3 год.)

Теоретична частина. Турецька кухня. Що таке кебаб? Турецькі солодощі.

Практична частина. Приготування страви «Фаршировані помідори по-турецьки». Дегустація страв.

1.11. Страви португальської кухні (3 год.)

Теоретична частина. Португальська кухня. Екзотичний смак корінних приправ. Національні делікатеси.

Практична частина. Приготування страви «Салат по-португальськи» Конкурс на найкращий шедевр.

Розділ II. Краса та здоров'я (27 год)

2.1. Здоровим бути модно (3 год.)

Теоретична частина. Закріплення поняття «здоров'я». Секрети правильного харчування. Фізичне навантаження. Дієти. Водний баланс.

Практична частина. Розробка меню правильного харчування.

2.2. Мода та її стиль (3 год.)

Теоретична частина. Заняття моди та стилю. Що модно? Одяг для сучасних дівчат. Як правильно підібрати стиль одягу?

Практична частина. Презентація робіт на тему: «Стилі одягу».

2.3. Колір волосся та його структура (3 год.)

Теоретична частина. Фарбування волосся. Як правильно підібрати колір. Типи зовнішності при фарбуванні. Натуральні барвники для волосся. Салонне та домашнє фарбування.

Практична частина. Створення колажу на тему: «Колір мого волосся».

2.4. Вії та брови (3 год.)

Теоретична частина. Основний догляд. Фарбування вії та брів. Як підібрати правильну форму брів? Вищипування брів. Штучні вії. Зміцнення брів та вії народними методами.

Практична частина. Виготовлення маски для брів.

2.5. Декоративний макіяж (3 год.)

Теоретична частина. Ідеальний макіяж – основа вашого успіху. Косметичні засоби для макіяжу. Чи потрібно економити на косметиці? Макіяж очей. Виразні очі-головний елемент макіяжу. Макіяж в домашніх умовах.

Практична частина. Підбір косметичних засобів з урахуванням вікових особливостей. Повсякденний макіяж.

2.6. Вікові зміни шкіри та способи боротьби з ними (3 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «вікові зміни». Ботокс, мезотерапія, міоліфтинг, контурна пластика – предмет розкішного життя чи необхідність? Нетрадиційні методи лікування в косметології (таласотерапія, аюрведа, ароматерапія). Корисність процедур.

Практична частина. Створення колажу «Вікові зміни шкіри». Релаксаційна хвилинка з використанням аромамасел.

2.7. Корекція фігури та її основні складові (3 год.)

Теоретична частина. Поняття «корекція фігури». Гімнастичні вправи для корегування фігури. Целюліт. Способи боротьби з ним. Фізичні вправи чи косметичні процедури?

Практична частина. Підбір комплексу гімнастичних вправ для корегування фігури.

2.8. Заняття розваг (3 год.)

Теоретична частина. Сплячі красуні та їх сновидіння. Астрологія успіху. Тести для дівчат.

Практична частина. Презентація робіт на тему: «Мої сновидіння». Доповнення словничка сновидінь.

2.9. Заняття психології (3 год.)

Теоретична частина. Самооцінка. Стосунки з друзями та оточуючими. Правила спілкування.

Практична частина. Розробка пам'ятки на тему: «Спілкування з однолітками, вчителями, батьками».

Розділ III. Творчість і фантазія (147 год.)

3.1. Декупаж, як вид декоративно-ужиткового мистецтва (18 год.)

Теоретична частина. Знайомство з технікою «Декупаж». Декупажні карти, серветки, рисовий папір. Вирізання (виривання) серветки з обраним мотивом. Наклеювання серветок різними способами. Лакування - поняття про різні типи лаків. Декупаж на заґрунтованій декоративній дошці. Колористика. Кольорознавство. Фізика кольору. Відтінки, тіні, пастельні кольори. Природні хімічні пігменти. Структура фарби. Основні характеристики кольору. Колірні контрасти. Основні характеристики

кольору. Дванадцятичасткове колірне коло. Поняття колірної кола і правила змішування фарб. Складання палітри до вибраного зображення. Лесировка. Техніка і прийоми. Використання лесировки. Інструменти і пристосування, фарби, лаки для роботи. Призначення інструментів і пристосувань. Основні прийоми роботи. Уроки майстерності. Підготовка дерев'яної поверхні (шкуріння, шпатлювання, грунтовка). Робота з темною і світлою поверхнями. Декор на темній поверхні - дерево. Декупаж на інших типах поверхонь (метал, гіпс, тканина, свічки). Декупаж на тканині. Декупаж на свічці.

Практична частина. Виготовлення сувенірів для оздоблення інтер'єру в техніці «декупаж».

3.2. Фітодизайн (18 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «фітодизайн». Види дизайну. Штучні квіти. Матеріали та інструменти. Правила техніки безпеки. Послідовність виготовлення квітів. Виготовлення викрійок пелюсток і листочків (трафаретів). Створення сувенірів. Розміщення композицій на основі. Оформлення робіт. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення композицій на основі штучних квітів.

3.3. Художня вишивка та її особливості (25 год.)

Теоретична частина. Поняття «художня вишивка». Історія розвитку української вишивки. Види народно-декоративного мистецтва. Показ зразків вишивок, ілюстрацій із книг. Види орнаментів. Композиція. Поняття про орнамент. Рослинні, геометричні, рослинно-геометричні орнаменти. Рапорт, складові частини орнаментів. Поняття про композицію, ритм, симетрію. Кольоросполучення.

Кольоросполучення у народній вишивці. Контрастне та тональне кольоросполучення. Одноколірна вишивка.

Практична частина. Створення картин-мініатюр в техніці «монохром»

3.4. Килимова вишивка та її особливості (20 год.)

Теоретична частина. Поняття «килимова вишивка». Її різновиди. Базові елементи вишивки. Тепла та холодна гама кольорів. Значення кольору, символіка кольору. Кольорове коло. Підбір матеріалів та інструментів.

Практична частина. Створення картин-мініатюр в техніці «килимова вишивка».

3.5. Текстильні композиції та їх різновиди (12 год.)

Теоретична частина. Поняття «текстильна композиція». Особливості створення. Матеріали та інструменти. Послідовність виготовлення виробів.

Практична частина. Виготовлення текстильних композицій з використанням різних матеріалів (нитки, вовна, тканина, фетр)

3.6. Художнє конструювання в техніці паперо-пластики (12 год.)

Теоретична частина. Стилзація форми. Створення художнього образу. Робота за схемами. Поняття «скрапбукінг». Матеріали та інструменти для виготовлення виробів в техніці «скрапбукінг». Аналіз виконаних робіт. Вікторина на тему: «Папір і види художньої роботи з ним».

Практична частина. Виготовлення листівки в техніці «скрапбукінг», оздоблення блокнота (фотоальбома).

3.7. М'яка іграшка (12 год.)

Теоретична частина. Ознайомлення з поняттям «м'яка іграшка». Інструменти та приладдя для роботи. Правила

безпечної праці з голкою. Планування послідовності розмітки, крою і шиття вибраного виробу. Правила розкрою тканини, фетру. Виготовлення викрійок. Підбір матеріалів. З'єднання деталей виробу. Створення об'ємності виробу. Оформлення робіт. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення іграшок за ескізами, викрійками.

3.8. Сувеніри та іграшки з ниток (12 год.)

Теоретична частина. Історія сувенірів із ниток. Види ниток, придатних для виготовлення сувенірів та іграшок. Демонстрація сувенірів та іграшок, виготовлених із ниток. Технологія виготовлення дитячих іграшок з ниток. Аналіз зразків. Способи оздоблення іграшок.

Практична частина. В'язання іграшки «Восьминіг», «Зайчик», «Ведмедик», сувеніру «Патріотичне сердечко», «Їжачок» та інші. Оздоблення іграшок.

3.9. Обереги в нашому домі (9 год.)

Теоретична частина. Призначення оберегів, їх класифікація. Правила безпечної праці з голкою. Планування послідовності розмітки, крою і шиття вибраного виробу. Правила розкрою тканини, фетру, мішковини. Виготовлення викрійок. Підбір матеріалів. З'єднання деталей виробу. Оформлення робіт. Аналіз виконаних робіт.

Практична частина. Виготовлення оберегів для дому.

3.10. Прикладний дизайн у сучасному інтер'єрі (9 год.)

Теоретична частина. Історія мистецтва. Ретро-стилі в мистецтві: «ампір», «романський стиль», «рококо», «бароко», «класицизм», «модерн». Ознайомлення з напрямками та стилями в сучасному інтер'єрі. Дизайн.

Основні поняття та закони. Стилi: «рустiкаль», «вiнтаж», «прованс», «кантри», «хай-тек», «арт-деко». Оздoблення сучасного житла (власної оселi). Пiдбiр кольору стiн, пiдлоги, меблiв. Квiткова композицiя як елемент декору iнтер'єру.

Практична частина. Виготовлення панно-колажу в сучасному стилi для вiтальнi, спальної кiмнати, кухнi.

Екскурсії, виставки, конкурси (2 год.)

Практична частина. Вiдвiдування краєзнавчих музеїв, тематичних та художнiх виставок. Участь в творчих конкурсах. Творчi зустрiчi з народними майстрами. Пiдготовка та проведення виставок робiт вихованцiв.

Пiдсумок (2 год.)

Пiдведення пiдсумкiв роботи за рiк. Проведення виставки творчих робiт гурткiвцiв. Виставка готових дитячих робiт.

ПРОГНОЗОВАНИЙ РЕЗУЛЬТАТ

Вихованцi мають знати:

Основи кулiнарiї:

- основнi поняття кулiнарiї;
- види, властивостi, кулiнарне призначення овочiв та фруктiв;
- правила приготування страв з найпростiших продуктiв харчування;
- правила етикету;
- правила i норми охорони працi, особистої гiгiєни;
- особливостi нацiональних страв,

- правила сервірування столу;
- види кулінарної обробки харчових продуктів та умови їх зберігання;
- правила техніки безпеки.

Краса та здоров'я:

- основні поняття косметології;
- типи шкіри та правила догляду за ними;
- правила догляду за руками, ногами, волоссям та тілом;
- етапи створення макіяжу та зачісок;
- важливі компоненти народної медицини для догляду за шкірою та волоссям;
- історію розвитку одягу;
- нові тенденції моди;
- відомих дизайнерів одягу та взуття;
- правила підбору аксесуарів.

Творчість і фантазія:

- види декоративно-прикладного мистецтва;
- походження бісеру, його виробництво та застосування;
- особливості видів плетіння бісером;
- техніки низання бісеру;
- послідовності виготовлення в'язаних виробів;
- основні види роботи з папером, нитками, тканиною, бісером й іншими матеріалами;
- види матеріалів для художньої обробки та їхні властивості (текстура, фактура);
- правила безпечного користування інструментами;
- основи графічної грамоти, композиції та кольорознавства;
- прийоми композиційного рішення в декоративній і тематичній композиції; виражальні можливості кольору; критерії оцінювання виробів із позиції художньої естетики;

- особливості оформлення виготовлених композицій із бісеру;
- головні та другорядні елементи в композиції;
- орнаменти вишивок;
- технологію та прийоми художньої вишивки;
- правила створення аплікації та сувенірів різними техніками;
- основні етапи створення оберегів, текстильних композицій, м'яких іграшок.

Вихованці мають вміти:

Основи кулінарії:

- готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варити, смажити, запікати, тушкувати;
- визначати готовність та якість приготування страв;
- підбирати для споживання лише корисну та поживну їжу;
- сервірувати стіл та вміти користуватися столовим посудом та приборами;
- добирати меню до святкового столу;
- дотримуватися режиму харчування;
- реалізовувати творчий підхід в оформленні страв.

Краса та здоров'я:

- правильно доглядати за шкірою обличчя, тілом, нігтями;
- самостійно підбирати косметичні засоби, враховуючи вікові особливості;
- створювати зачіски та робити макіяж;
- підбирати стиль одягу;
- гармонійно компонувати одяг та взуття;
- користуватися прикрасами.

Творчість і фантазія:

- створювати схеми;

- нанизувати бісер різними техніками;
- виконувати плетіння;
- робити прикраси із бісеру;
- читати схеми візерунків;
- самостійно підбирати кольори для виробу, композиції;
- розрізняти кольори за світлом, теплі та холодні;
- виготовляти аплікації та сувеніри різними техніками;
- з'єднувати елементи виробу, нарощувати нитку;
- естетично оформлювати виріб;
- набирати, скорочувати, збільшувати, закривати петлі;
- виконувати хусткову, панчішну в'язку, резинку, подвійну резинку, плутанку, ромб, в'язання по колу;
- працювати над самостійно створеними схемами,
- виготовляти обереги, текстильні композиції;
- поєднувати різноманітні техніки між собою;
- володіти сучасними техніками декорування інтер'єру;
- виготовляти композиції сучасними техніками.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Бабіч В. Книжка для кожної дівчини. Вид-во ПЕТ, 2022.
2. Баті П. Анатомія кольору. Вид-во ArtHuss, 2023.
3. Бебешко Л. Українська вишиванка. Книжковий клуб «Клуб сімейного дозвілля», 2019.
4. Ботюк О. Конструювання з паперу методом орігамі. Навчально – методичний посібник. Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2000.
5. Вольф О. Що ми насправді їмо? Практичні аспекти харчування. Вид-во Наїрі, 2020.
6. Івченко З. Готуємо по – українськи. Вид-во Урбіно, 2022.
7. Карнаушенко В. Цікаві кулінарні досліди. Вид-во Основа, 2024.
8. Кондратьєва О. Лялькові страви з фетру. Харків: Весна, 2014.
9. Клопотенко Є. Дитячі страви. 70 простих рецептів. Вид-во Книголав, 2023.

10. Москаленко Г., Батьки, які виховують дочок. Вид-во Центр навчальної літератури, 2019.
11. Ростовський В. Кухні народів світу. Навчальний посібник. Вид-во Кондор, 2016.
12. Сукачова Л. Рукоділля – і для маленьких рученяток діло. Вид-во Наїрі, 2009.
13. Трикоз С. Бісероплетіння. Вид-во Літера ЛТД, 2013.
14. Чіз М. Мега – Кухня. Неймовірні секрети кулінарії від шефа Майкла Чіза. 60 найкращих рецептів бутербродів. Вид-во ОВК, 2024.
15. Чумарна М. Тайнопис вишивки. Львів: Апріорі, 2018.

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ОБЛАДНАННЯ

Назва	Кількість
Матеріали	
Дошечка для нарізання	15 шт.
Скатертина	4 шт.
Посуд	15 комп.
Фартухи	15 шт.
Хустинки	15 шт.
Серветки	15 шт.
Мило	3 фл.
Набір бісеру	15 комп.
Набір ниток	15 комп.
Моток волосіні	15 шт.
Моток проволочи	15 шт.
Клей ПВА	15 шт.
Кольоровий папір	15 шт.
Кольоровий картон	15 шт.
Косметичні засоби	15 шт.
Інструменти	
Голка для бісеру	15 шт.
Голка звичайна	15 шт.
Наперсток	15 шт.
Ножиці	15 шт.
Спиці для в'язання	15 шт.

Гачки для в'язання	15 шт.
Різець для паперу	15 шт.
Ніж	15 шт.
Прилади	
Електрочайник	1 шт.
Мікрохвильова піч	1 шт.
Мультиварка	1 шт.
Друковані матеріали	
Схеми плетіння виробів	20 наб.
Схеми для вишивання	20 наб.
Схеми для в'язання іграшок	20 наб.
Інструкційні картки для виготовлення оберегів	20 наб.

