

**Содержание**

1. Пояснительная записка…………………………………………………3

2. Учебно- тематический план..…………………………………………..8

3. Содержание курса обучения.…………………………………………..9

4. Требования курса обучения…..…………………………………….....17

14.Материальное обеспечение…………………………………………...19

15. Список литературы……...……………………………………………20

**Пояснительная записка**

Летние каникулы - самая лучшая и незабываемая пора для развития творческих способностей и совершенствования возможностей ребенка, вовлечения детей в новые социальные связи, удовлетворения индивидуальных интересов и потребностей.

Именно такие возможности для каждого ребенка открываются в дополнительном образовании – это идеальная площадка для личностного роста детей, расширенные возможности для их творческого развития, обогащения духовного мира и интеллекта, их социализации и профориентации.

Краткосрочная комплексная дополнительная общеобразовательная *(общеразвивающая)* программа на летний период относится к базовому уровню, и имеет интегрированную направленность, так как в ней сочетаются социально-педагогическая и художественно-эстетическая направленности. Программа разработана с учётом Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018 г. №196 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», опираясь на личный опыт, и желание передавать накопленную базу теоретических знаний и практических навыков детям.

**Новизна**

Данная программа направлена на создание условий для социального, культурного самоопределения, творческой самореализации личности ребёнка, и разработана таким образом, чтобы за короткое время дать ребенку возможность погрузиться в различные сферы деятельности, самореализоваться и получить первичные навыки в различных видах искусств.

Настоящая программа предусматривает внедрение в образовательный процесс личностно-ориентированные технологии, которые направлены на то чтобы:

- разбудить активность детей;

-вооружить их оптимальными способами осуществления деятельности;

- подвести эту деятельность к процессу творчества;

- опираться на самостоятельность, активность и общение детей.

*(проводить мастер-классы по приготовлению разных блюд, кулинарные поединки, проводить проектную деятельность, проводить частично дистанционную работу по желанию детей….)*

**Актуальность** программы состоит в том, что в условиях летнего отдыха у ребят не пропадает стремление к познанию нового, неизвестного, просто это стремление реализуется в других, отличных от школьного урока, формах. С другой стороны, ребята стремятся к практической реализации тех знаний, которые дала им школа, окружающая среда.

Особенностью данной программы является то, что в процессе решения творческих задач, обучающиеся получают также знания по технологии приготовления разных кулинарных блюд, изготовления декоративных изделий, начальные представления о художественно-декоративной композиции. Данная программа педагогически целесообразна, так как в результате преобразования материалов в художественные формы и образы у детей формируются художественные и трудовые навыки. Они познают красоту мастерства, так как сами участвуют в создании эстетически выразительных изделий и имеют возможность получить удовлетворение от результатов своей деятельности. В процессе реализации программы элементы эстетического и трудового воспитания настолько взаимосвязаны, что трудно разделить, когда развиваются художественные навыки, а когда трудовые.

**Целесообразность программы** в том, что обучение по данной программе создаёт благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации обучающихся в разных областях деятельности с привлечением всех желающих, в том числе иногородних.

**Цель программы:** организация занятости детей и подростков в период летних каникул через развитие ценностно-ориентированной личности ребенка, через реализацию его творческой и социальной активности посредством занятий различными видами искусств в условиях временного разновозрастного детского коллектива.
**Задачи:**

**Воспитательные:**

 - формирование творческого потенциала у детей;

 - формирование навыков социокультурного, толерантного поведения через

 общение в разновозрастном детском коллективе;

 - воспитание уважения к труду и его результатам;

 - развитие морально-волевых качеств, умения проявлять решительность и

 настойчивость в преодолении трудностей.

**Развивающие:**

 - развитие творческого мышления, художественных, кулинарных способностей через активное вовлечение в различные сферы практической деятельности;

- развитие коммуникативных навыков, умения сотрудничать, включаться в коллективную деятельность;

- развитие интеллекта и общей культуры.

**Образовательные:**

- приобретение детьми новых знаний, навыков и умений в различных видах искусства;
 - расширить представление о целостности культурного наследия России, познакомить с культурными традициями через воспитательные мероприятия.

**Срок реализации программы** 1 месяц.

**Возраст обучающихся** 6-14 лет.

**Общий объём программы** составляет 108 часов, из них 31 час теории и 77 часов практики.

Программа состоит из трёх модулей

1. Кулинарная студия

2. Мастерская рукоделия

3. Куклы для кукольного театра

В ходе изучения модулей курса реализуется принцип преемственности между модулями курса. Материально-техническая база МКУ ДО ДДТ соответствует санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда.

**Форма организации занятий**

-коллективная;

-групповая;

-индивидуальная,

-дистанционная.

Формирование учебных групп производится на добровольной основе. Определение модуля проводится по результатам анкетирования детей и их родителей (законных представителей).

При комплектовании учитывается возрастная категория.

1 группа – 6-8 лет

2 группа 9-11 лет

3 группа 12-14 лет

***Цель контроля***: побудить обучающегося к самосовершенствованию, воспитать умение оценивать свои достижения и видеть перспективу развития.

***Формы контроля:***

*Стартовый контроль* проводится в начале обучения, для диагностики мотивации ребёнка к предмету обучения.

*Текущий контроль* осуществляется на каждом занятии: наблюдение за деятельностью ребенка, содержательная оценка – рецензия педагогом, само- и взаимоконтроль.

*Промежуточный контроль:* выполнение контрольных и творческих работ по темам

*Итоговый контроль:* проводится в форме отчётной выставки детского творчества, защиты проекта.

*Вид контроля:* индивидуальный и групповой. Контроль знаний в группах должен осуществляться строго дифференцированно, исходя из возрастных, физических, психологических особенностей развития каждого отдельного ребенка.

***Критерии отбора работ:*** аккуратность исполнения; соблюдение технологии; творческий подход к работе.

Участие в выставках и конкурсах и мероприятиях по профилю обучения выявляет уровень мотивации обучающихся.

**Ожидаемые результаты**

**По завершении обучения краткосрочной комплексной программы на летний период обучения**

**по модулю Кулинарная студия, обучающиеся** должны **знать** элементарные правила гигиены и безопасности труда по кулинарии и основные приёмы приготовления кулинарных блюд**;**

должны **уметь** работать с инструментами во время приготовления кулинарных блюд, по возможности **уметь** работать дистанционно и самостоятельно;

**по модулю Мастерская рукоделия, обучающиеся** должны **знать** правила безопасного труда при работе с инструментами и требования к рабочему месту и правила составления, комбинирования материалов и тканей;

должны **уметь** при изготовлении поделки правильно работать с режущими и колющими инструментами, видеть художественный образ изделия и применять фантазию, творческую инициативу и изобретательность при создании изделия, и по возможности **уметь** работать дистанционно и самостоятельно;

**по модулю Куклы для кукольного театра обучающиеся должны знать:**

-знать технику оригами для выполнения куклы;

-знать технику безопасности при работе с различными инструментами;

-знать правила работы с пластилином;

-знать, как создавать сказочный образ.

**по изготовлению кукол должны уметь:**

-создать кукольный образ;

-выполнять куклу в технике оригами;

-работать с пластилином;

-создавать на основе своих знаний и умений авторскую работу;

-работать дистанционно и самостоятельно.

**Ожидаемые результаты:**

* + Организация летнего отдыха учащихся школы;
	+ Оздоровление детей (физическая, психологическая разгрузка) детского организма;
	+ Интересное, увлекательное общение детей вне учебного пространства.
	+ Летняя занятость учащихся

**Учебно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Модуль**  | **Разделы**  | **Темы занятий** | **Кол-во часов** | **Теория** | **Практика** |
| **1** | **Кулинарная студия** | **Введение в курс** | **1.Вводное занятие 2.Организация рабочего места** | **2****4** | **1****1** | **1****3** |
| **Бутерброды**  | **1.Простейшие бутерброды** **2.Бутерброды холодным способом****3.Бутерброды горячим способом** | **2****4****4** | **1****1****1** | **1****3****3** |
| **Закуски**  | **1.Закуски на скорую руку****2.Закуски горячим способом** | **2****4** | **1****1** | **1****3** |
| **Летние салаты** | **Салаты на скорую руку** | **4** | **1** | **3** |
| **Десерты** | **Десерты холодным способом** | **8** | **2** | **6** |
| **Выпечка** | **1.Выпечка из дрожжевого теста****2.Выпечка из песочного теста** | **4****4** | **1****1** | **3****3** |
| **Пикник** | **Приготовление на открытом воздухе** | **2** | **1** | **1** |
|  **Виртуальные экскурсии** | **Игры, составление кроссвордов** | **2** | **1** | **1** |
| **Подведение итогов** | **Итоговое занятие** | **2** | **1** | **1** |
|  | **Итого** | **48** | **15** | **33** |
| **2** | **Мастерская рукоделия** | **Декоративные мелочи** | **1.Бусы из текстиля****2.Брошки из фетра****3.Декоративная подушка** | **6****6****10** | **2****2****2** | **4****4****8** |
| **Итого** | **22** | **6** | **16** |
| **3** | **Куклы для кукольного театра** | **Куклы плоские** | **1.Куклы нарисованные** **2.Куклы из бумаги** | **6****8** | **2****2** | **4****6** |
| **Куклы объёмные** | **1.Куклы из пластилина****2.Куклы геометрической формы** | **8****8** | **2****2** | **6****6** |
| **Итого**  | **30** | **8** | **22** |
| **Реквизиты для сказки** | **Аппликация****Итоговое занятие**  | **6****2** | **2****1** | **4****1** |
|  |  | **Всего часов** | **108** | **108** | **31** | **77** |

**Содержание программы**

**Модуль Кулинарная студия**

**Раздел Введение в курс**

**Тема 1. Вводное занятие** (2)

Знакомство с работой творческого объединения. Информация по организации работы творческого объединения с помощью игры по ссылке 1.

Сообщение о кулинарии в презентации по ссылке 2.

Сообщение о кулинарии по ссылке 3.

*Практическая работа.* Игры для выявления мотивации у обучающих к занятиям кулинарии здоровья*.* Школа кулинарии для детей. Кулинарные эксперименты по ссылке 4. Повторить эксперименты. Заполнение анкеты*.*

**Тема 2. Организация рабочего места** (2)

Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

*Практическая работа.* Правила гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила ухода за посудой. Проведение игр: «Какая это посуда», «Что из чего сделано», ролевой игры «Кулинарный поединок для маленьких кулинаров» по ссылке 5. или 6.

**Раздел Бутерброды**

**Тема 1. Простейшие бутерброды** (2)

Знакомство обучающихся со значением хлеба в питании человека. Основы здорового образа жизни. Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Бутерброды и их виды по ссылке 7.:

Историческое сообщение о бутерброде Сандвич по ссылке 5.:

*Практическая работа*. Составление схемы приготовления бутерброда по образцу и по выбору. Обсуждение блюда. Составление блюда. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Повторение техники безопасности (Т/Б) при работе с ножом. Способы приготовления бутербродов простых и сложных. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

**Тема 2. Бутерброды холодным способом** (4)

Продолжение работы по теме Бутерброды. Беседа о пищевой ценности наиболее часто употребляемых продуктах и их декоративных свойствах по ссылке: Вкусные истории по ссылке 9, 10.

*Практическая работа*. Составление схемы приготовления бутерброда по образцу и по выбору. Обсуждение блюда. Составление блюда. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Повторение техники безопасности (Т/Б) при работе с ножом. Способы приготовления бутербродов. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

**Тема 3. Бутерброды горячим способом** (4)

Продолжение работы по теме Бутерброды. Беседа о пищевой ценности наиболее часто употребляемых продуктах и их декоративных свойствах по ссылке 11. Мастер - класс приготовления горячего бутерброда по ссылке 12.

*Практическая работа*. Повторение техники безопасности (Т/Б) при работе с ножом. Способы приготовления бутербродов. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы. Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Раздел Закуски**

**Тема 1. Закуски на скорую руку** (2)

Познавательное сообщение в сопровождении демонстрации иллюстраций или презентации различных холодных закусок на скорую руку. Мастер –класс приготовления быстрой закуски из селёдки по ссылке 13.

Мастер –класс приготовления закуски Брускетта по ссылке 14.

*Практическая работа*. Повторение техники безопасности (Т/Б) при работе с ножом. Способы приготовления бутербродов. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы. Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Тема 2. Закуски горячим способом** (4)

Проведение беседы о пользе и вреде быстрых перекусов. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Мастер- класс вкусной закуски для пикника по ссылке15.

*Практическая работа*. формирование навыков использования разных продуктов в одном блюде. Приготовление холодной закуски, где сочетаются белковые, соевые и овощные продукты. Поэтапное приготовление блюда. Анализ работы. Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Раздел Летние салаты**

**Тема Салаты на скорую руку** (4)

Обобщение знаний, обучающихся об овощных растениях. Сообщение познавательных сведений об овощных культурах. Правила составления схемы салата. Просмотр видеоматериалов в мастер-классах приготовления летних салатов легко и быстро по ссылкам 16, 17.

*Практическая работа*. Приготовление салата. Первичная обработка овощей. Способы приготовления салата из свежих овощей. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Раздел Десерты**

**Тема Десерты холодным способом** (8)

Знакомство с технологией приготовления не печёных изделий –Просмотр видеоматериалов мастер-класс по приготовлению торта из печения без выпечки по ссылкам 18.

Повторение санитарных требований при замешивании теста и правил Т/Б и П/Б при приготовлении киселя.

*Практическая работа*. Приготовление десерта по образцу. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Раздел Выпечка**

**Тема 1. Выпечка из теста** (4)

Знакомство с разновидностью теста и с разными видами печения. Знакомство со способом приготовления теста во время приготовления кондитерских блюд из теста. Игра Барбоскины на кухне (Эклеры) по ссылке 19.

Мастер-класс приготовление торта Лакомка по ссылке 20.

Обучение детей приемам замешивания, теста. Повторение санитарных требований и правил Т/Б и П/Б при выпечке печения.

*Практическая работа*. Приготовление сладостей из теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Просмотр рецептов выпечки по интернету. Обсуждение рецептов выпечки. Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Тема 2. Выпечка из песочного теста** (4)

Продолжение знакомства с разновидностью теста. Обучение приготовление песочного теста. Просмотр мастер-класса базовый рецепт сладкого песочного теста по ссылке 21.

Демонстрация приемов выпекания торта Лакомка. Проведение беседы о соблюдении правил гигиены, о бережливом отношении к своему здоровью. Повторение П/Б и Т/Б при работе с тестом и при выпекании «Лакомки» и др... Распределение обязанностей в коллективе.

*Практическая работа*. Приготовление кондитерских блюд из песочного теста. Заготовка начинки. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по-турецки по правилам этикета. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Раздел Пикник**

**Тема Приготовление на открытом воздухе** (2)

Знакомство с кухней в походных условиях. Повторение П/Б и Т/Б при работе у костра в походных условиях.

Жареная курочка или картошка на каменной сковороде. Мастер класс по ссылке 22.

Мастер-класс Уха из щуки. Готовим на свежем воздухе по ссылке 23.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Раздел Виртуальные экскурсии**

**Тема Игры, составление кроссвордов** (2)

Знакомство с разными заведениями общепита. Интересные сведения о ресторанах и тавернах, которые несколько столетий держат свои двери открытыми и славятся вкуснейшими фирменными блюдами. Познавательные сообщения в видеоматериалах «12 старейших в мире ресторанов», которые работают до сих пор по ссылке 24.

Проведение виртуальной экскурсии в кафе, ресторан, музей.

Кухня кулинарного блогера по ссылке 25.

Экскурсия по ресторану по ссылке 26.

*Практическая работа.* Проведение викторины. Проведение кулинарного конкурса – поединка. Анализ творческой деятельности.

Фотоотчёт на страничке Елена –

 Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Подведение итогов**

**Тема Итоговое занятие**

Подготовка фотовыставки детских работ и достижений в кулинарном искусстве.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Модуль Мастерская рукоделия**

**Раздел Декоративные мелочи**

**Тема 1. Бусы из текстиля 6**

Тема 1.1. Вводное занятие.

Знакомство с задачами темы. Организационные вопросы по виду деятельности. Необходимые материалы и инструменты для занятий в кружке.

*Практическая работа.* Просмотр видеоматериалов по изготовлению декоративных подушек из лоскутков.

Тема 1.2.и 1.3. Продолжение работы над темой. Сообщение о различных предметах, в костюме относящихся к аксессуарам. Подбор аксессуаров к конкретной модели с учётом цвета и формы.

Эскиз изделий. Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками изготовления декоративных мелочей и украшений.

Анализ моделей украшения из ткани на иллюстрациях, в образцах, на одежде; беседа о разновидности искусственных цветов, обсуждение приёмов и методов изготовления цветов, работа над моделями.

*Практическая работа.* Выполнение украшения из текстиля по модели.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Тема 2. Брошки из фетра 6**

Тема 2.1. Вводное занятие.

Знакомство с задачами темы. Организационные вопросы по виду деятельности. Необходимые материалы и инструменты для занятий в кружке.

*Практическая работа.* Просмотр видеоматериалов по изготовлению декоративных подушек из лоскутков.

Тема 2.2. и 2.3. Продолжение работы над темой. Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками изготовления аппликации. Знакомство с особенностями изготовления броши из текстиля.

*Практическая работа.* Выполнение аппликации из фетра. Подборка материала и фурнитуры для отделки, и др..

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Тема 3. Декоративная подушка** (10)

Тема 3.1. Вводное занятие.

Знакомство с задачами темы. Организационные вопросы по виду деятельности. Необходимые материалы и инструменты для занятий в кружке.

*Практическая работа.* Просмотр видеоматериалов по изготовлению декоративных подушек из лоскутков.

Тема 3.2.-3.5. Формирование навыков, обучающихся при выполнении в

технике лоскутного шитья. Изучение схем приемов лоскутного шитья по специальной литературе. Беседа о цвете и композиции в лоскутных изделиях. Рекомендации по подборке тканей для подушки. Сообщение о технических приёмах соединения деталей. Изготовление наволочки на подушку приёмами «бревенчатая изба» или «колодец».

*Практическая работа.* Изготовление декоративной наволочки на подушку из модулей. Работа с материалами согласно требованиям. Составление рисунка и проведение самостоятельного кроя тканей.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Модуль Куклы для кукольного театра**

**Раздел Куклы плоские**

**Тема 1. Куклы нарисованные (**6)

Тема 1.1.Вводное занятие.

Знакомство с задачами блока. Организационные вопросы по виду деятельности. Материалы и необходимые инструменты, для занятий.

*Практическое занятие.* Проведение экскурса по виртуальным выставкам кукол. Изобразить лицо куклы Маши с улыбкой по ссылке 27.

Тема 1.2.Техника безопасности.

Проведение инструктажа по технике пожарной безопасности.

Инструкция по охране труда детей, при обучении декоративно-прикладному творчеству.

*Практическое работа*. Изобразить лицо куклы Маши со слезами по ссылке: 28.

Тема 1.3.Знакомство с удивительным миром кукол, и искусством кукольного театра через мастер-классы.

 Уроки кукольного театра по ссылке 29.

Сказка Репка по ссылке 30.

Мастер-класс рисования куколки Лето по ссылки 31.

*Практическая работа.* Рисование кукол по своему воображению: Куколка – Солнце, Вода, Цветок, Шахматная фигура, Принцесса и тд..

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Тема 2. Куклы из бумаги (**8)

Тема 2.1.Общие сведения о бумаге.

Теория: Первые писчие материалы. Возникновение и производство бумаги. Свойства бумаги. Виды бумаги.

*Практические занятия.* Демонстрация свойств и видов бумаги.

Тема 2.2. и 2.3. Знакомство с техниками бумагопластики.

Общее ознакомление с техниками бумагопластики (аппликация, скрапбукинг, оригами).

*Практические занятия*. Изготовление небольших плоскостных моделей с помощью техник бумагопластики.

Знакомство с разновидностями кукол. Изучение материалов для кукол.

Мастер-класс бумажные куклы по ссылке 32.

Мастер-класс выполнения куклы оригами 33, 34.

*Практическая работа.* Подборка бумажного материала для куклы. Приготовление выкроек для куклы. Выполнение куклы.

Тема 2.4.Аппликация.

Искусство аппликации. История возникновения. Инструменты и материалы. Виды аппликации из бумаги.

*Практическая работа.* Повторение техники безопасности при работе с ножницами и с бумагой. Изготовление плоскостных моделей методами вырезания, коллажа, рваной техники. Изготовление рельефных моделей методом скручивания, с помощью подвижных частей, комочков из бумаги и др. изготовление объемных моделей.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Раздел Куклы объёмные**

**Тема 1. Куклы из воздушного пластилина** (8)

Тема 1.1. Вводное занятие. Общие сведения о воздушном пластилине по ссылке 35, 36.

*Практические занятия.* Повторение техники безопасности при работе с пластилином и стекой. Тренировочные упражнения и пробные работы.

Тема 1.2.-1.4. Продолжение работы по теме Куклы. Освоение техники лепки из воздушного пластилина. Создание из пластилина кукол –героев сказок.

Мастер-класс Как слепить куклу из пластилина по ссылке 37, 38.

*Практическая работа.* Повторение ТБ при работе с пластилином. Изготовление куклы сказочного героя.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Тема 2. Куклы геометрической формы** (8)

Тема 2.1. Вводное занятие. Знакомство с разновидностями кукол на основе геометрических фигур.

Освоение технологии изготовления из полосок бумаги яйцеобразной формы куклу Зайчик для сказки.

Мастер-класс Как сделать объёмных зайчиков из полосок бумаги своими рукамипо ссылке 39.

*Практическая работа.* Повторение техники безопасности при работе с бумагой, ножницами, клеем. Изготовление сказочного героя зайчик.

Тема 2.2. Освоение техники изготовления куклы треугольной формы из пряжи.

Мастер-класс Кукла из пряжи по ссылке 40.

*Практическая работа.* Повторение техники безопасности при работе с бумагой, ножницами, клеем. Изготовление сказочного героя.

Тема 2.3. Изготовление сказочного героя рыбки из бумаги техникой оригами на основе квадрата. Мастер-класс Говорящая рыбка из бумаги по ссылке 41, 42.

*Практическая работа.* Повторение техники безопасности при работе с бумагой, ножницами, клеем. Изготовление сказочного героя.

Тема 2.4.Птичка из бумаги и ниток на основе конуса и цилиндра по ссылке 43.

*Практическая работа.* Повторение техники безопасности при работе с бумагой, ножницами, клеем. Изготовление сказочного героя.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**Раздел Реквизиты для сказки**

**Тема Аппликация** (8)

Тема 1. Вводное занятие. Знакомство с видами реквизитов для сказки.

Просмотр видеоматериалов по изготовлению декораций к кукольному театру. Обсуждение и выбор технологию выполнения декораций для сказки.

Мастер-класс изготовление реквизита для кукольного театра по ссылке 44.

*Практическая работа.* Повторение ТБ при работе с разными инструментами и материалами. Изготовление декораций для сказки.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

Тема 2-4 Продолжение работы по теме Аппликация.

Мастер-класс Сладости из пластилина по ссылке 45.

Мастер- класс выполнение декораций в технике Фланелеграф по ссылке 46.

*Практическая работа.* Повторение ТБ при работе с разными инструментами и материалами. Изготовление декораций для сказки.

**Итоговое занятие**

Подготовка фотовыставки детских работ и достижений в кулинарном искусстве.

Фотоотчёт на страничке Елена - Просмотр темы в сообществе ДДТ Гари.

**По завершении обучения краткосрочной программы, обучающиеся**

**должны знать по кулинарии:**

-правила гигиены и безопасности труда;

-способы нарезки овощей;

-технологию приготовления вторых блюд;

-правила этикета гостеприимства.

**должны уметь по кулинарии:**

-работать с ножом;

-сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;

-готовить некоторые виды салатов;

-готовить изделия из песочного и дрожжевого теста;

-проводить мастер-класс

-работать дистанционно и самостоятельно.

**должны знать по декоративно-прикладному творчеству:**

-правила техники безопасности труда при работе с инструментами;

-требования к рабочему месту;

-назначение швов и операций;

-различия тканей, материалов и их назначение;

-правила составления, комбинирования материалов и тканей.

**должны уметь ДПТ:**

-правильно работать с режущими и колющими инструментами;

-видеть художественный образ изделия;

-применять фантазию, творческую инициативу и изобретательность при создании изделия;

-соединять детали с однородными и не однородными срезами;

-подбирать материалы для поделки по цвету и фактуре;

-работать дистанционно и самостоятельно.

**по изготовлению кукол должны знать:**

-знать технику оригами для выполнения куклы;

-знать технику безопасности при работе с различными инструментами;

-знать правила работы с пластилином;

-знать, как создавать сказочный образ.

**по изготовлению кукол должны уметь:**

-создать кукольный образ;

-выполнять куклу в технике оригами;

-работать с пластилином;

-создавать на основе своих знаний и умений авторскую работу;

-работать дистанционно и самостоятельно.

**Для реализации данной программы необходимо:**

***Материально-техническое оснащение для занятий кулинарии***

- большой светлый кабинет, который оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками;

- естественное освещение и окна с форточками для проветривания;

- оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, резиновый коврик, холодильник, мебель (столы, стулья); шкаф для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайник заварочный, набор ножей, столовый сервиз, чайник;

- для индивидуальной защиты одежды детей спецодежда: косынки, фартуки;

- для санитарно-гигиенической обработки посуды моющие средства: «АОСС», «Хлорамин», кальцинированную соду;

- продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей;

- для введения новых педагогических технологий необходимо использовать ноутбук с выходом в интернет для поиска мастер-классов в кулинарном искусстве и различной информации о истории блюд, включая рецепты.

***Методический материал***

- дидактические игры и упражнения по формированию социально-бытовых умений и навыков;

- учебные пособия с рецептами кулинарных блюд;

- дидактический материал;

- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.

- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;

- схемы приготовления блюд;

- тесты для контроля знаний, умений, навыков;

- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;

- игровой материал;

- наглядный иллюстративный материал.

***Материально – техническое оснащение для декоративно-прикладного творчества***

1. рабочий инструмент и приспособления для ручных работ

1.1. рабочий инструмент: ручные иглы, напёрстки, ножницы, сантиметровая лента.

1.2. принадлежности: карандаши простые, цветные, маркер черный, краски акварельные, ластик, точилка, линейка.

1.3. фурнитура: нитки швейные, нитки мулине, бисер, блёстки, стеклярус, шнур и тесьма.

1.4.пластилин воздушный, цветная бумага, клей ПВА, клей-карандаш.

2. учебное оборудование

2.1. учебные столы 8 шт.

**Методическое оснащение**

1. альбомы образцов тканей и материалов

2. литература декоративно – прикладного искусства

3. альбомы или чистые листы бумаги

4. видеоматериалы мастер-классов по изготовлению поделок

5.интернет

6.ноутбук

**Список литературы для кулинарии**

1.Аксакова О. В.Блюда из свинины. Слово, 2011.

2.Евладова Е., Логинова Л. Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002

3.Коломеец Г.С. Образовательная программа «Кулинария» 2012

4.КОНЦЕПЦИЯ ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ И ВОСПИТАНИЯ ЛИЧНОСТИ ГРАЖДАНИНА РОССИИ

5.Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.

6.Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004

7.Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам

8.Симоненко В.Д. Технология: поурочные планы. 5 класс. Волгоград: ИТД «Корифей». –2010г.

9.Симоненко В.Д. Технология: Учебник для учащихся 6 класса. М: Вентана-Графф, 2003г.

10.Скляр. С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.

**Список литературы для рукоделия**

1. Золотарева Е.К. Методика мотивации обучающихся

2. Калинина Галина. Давайте устроим театр! *Домашний театр как средство воспитания. -*  М.: Яуза – ПРЕСС, ЭКСМО, Лепта Книга, 2007

3. Конышева Н. М. Секреты мастеров. *Ремёсла древние и современные.* Учебник по трудовому обучению для учащихся 4 класса четырёхлетней начальной школы. Издательство «Ассоциация ХХI век» 2001

4. КОНЦЕПЦИЯ ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ И ВОСПИТАНИЯ ЛИЧНОСТИ ГРАЖДАНИНА РОССИИ

5. Леви С. Вышивка бисером и блёстками, Москва 2005, Издательство «Мир книги»

6. Лусканова Н. Г. Диагностика мотивации обучающихся

7. Лученкова Е. С. Как сделать нужные и полезные вещи. – М.: ООО «Издательство АСТ»; Минск: Харвест, 2002

8. Максимова М. В., Кузьмина М. А. ЗАО «Издательство ЭКСМО – ПРЕСС» Лоскутки, 1998

9. Нагель О. И. Художественное лоскутное шитьё. Учебное методическое пособие для учителя. М. Школа – ПРЕСС 2000

10. Никитина И. В. Инновационные педагогические технологии и организация учебно – воспитательного и методического процессов в школе: использование интерактивных форм и методов в процессе обучения учащихся и педагогов. 2-е изд., стереотип. – Волгоград: Учитель, 2008

11. Носова М.А. Положение о диагностике уровня обученности Центр детского творчества «Южный» Рязань.2015.

12. Павлова О. В. Неделя технологии в начальной и средней школе. *Праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры.* Издательство «Учитель»,2006

13. Пономарёва Н. А. Планирование, конспекты уроков, творческие проекты. – Волгоград: Учитель, 2010

14. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"

15. Савинова С. В, Гугучкина Е. Е. Нестандартные уроки в начальной школе. *Игры, соревнования, викторины, конкурсы, турниры, путешествия.*–Волгоград: Учитель, 2007

16. Столярова А. «Игрушки – подушки» - культура и традиции. М, 2002

17.Фахретдинова И. А. Проведение стартовой и итоговой диагностики в кружок декоративно-прикладного творчества.2012

18.Штауб-Вахсмут Бригитта – Пэчворк и квилт, Лоскутное шитьё. Профиздат– 2011

**Литература, рекомендуемая детям:**

1.Андронова Л. А. Лоскутная мозайка. М. Школа – ПРЕСС,1993

2.Нагель О. И. Художественное лоскутное шитьё. Учебное методическое пособие для учителя. М. Школа – ПРЕСС 2000

3.Столярова А. «Игрушки – подушки» - культура и традиции. М, 2002

4.Штауб-Вахсмут Бригитта – Пэчворк и квилт, Лоскутное шитьё. Профиздат– 2011

5.Журналы Девчонки и мальчишки. Школа ремёсел № 9(57)2011, 10(58)2011, 02(74)2013, 04(76)2013, 05(77)2013, 03(75)2013, 01(85) 2013, 02(86) 2014. Учредитель и Издатель ООО «Формат-М».

**Электронные ресурсы**

1. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=2577059709600917192&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DOUTr8tcTVPs&text=%D0%9C%D0%B0%D1%88%D0%B0%20%2B%20%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B0%3A%20%D0%B8%D0%B3%D1%80%D1%8B%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B4%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%B5%D0%BA%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F%20%D0%B8%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B4%20%D0%B8%20iOS&path=sharelink>.
2. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=399953744523968276&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DH1fbdDxREdc&text=%D0%98%D0%B3%D1%80%D1%8B%20%22%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F%22&path=sharelink>.
3. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=2745912106107868520&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DL3CTCniE-yY&text=%D0%A1%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%A2%D0%B5%D0%B0%D1%82%D1%80%20%D1%81%D0%BE%20%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BE%D0%BC%20%D0%B2%20%D0%9D%D0%B8%D0%B6%D0%BD%D0%B5%D0%BC%20%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B5&path=sharelink>.
4. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=5224177922287057275&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DulBrWCGR7vs&text=%D0%A2%D0%B5%D0%B0%D1%82%D1%80%20%D1%81%D0%BE%20%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BE%D0%BC&path=sharelink>.
5. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=2306526067357530231&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3Dr2A-h26Vq1o&text=%D0%97%D0%B0%D0%BD%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B4%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%22%D0%A8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B8%22.&path=sharelink>.
6. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=12720354289423414582&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3Di1GHkZh5YZw&text=%D0%94%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81.%20%20%D0%93%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BC%20%D0%B4%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82&path=sharelink>.
7. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15447314368390958039&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D3b03rD8Lly8&text=%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%BA%202018&path=sharelink>.
8. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=257012695811259659&url=http%3A%2F%2Fok.ru%2Fvideo%2F16990669444&text=%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%BA%205%20%D0%BE%D0%BA%D1%82%D1%8F%D0%B1%D1%80%D1%8F%202014%20%D0%B3%20(1)%20%D0%94%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%20%D0%B2%20%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5%20%22%D0%9F%D0%BE%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%BA%22%20-%20%D1%8D%D1%82%D0%BE...&path=sharelink>
9. <https://www.youtube.com/watch?v=wl9nZlnC4TI>
10. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=13780826790131275760&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DCS9T1E2Vmj4&text=%D0%9E%D0%B1%D1%8B%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F%20-%20%D0%91%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4&path=sharelink>
11. [Бутерброды на скорую руку: https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15460935344909318572&text=бутерброды%20на%20скорую%20руку%20быстро%20и%20недорого%20и%20легко&path=wizard&parent-reqid=1591245346588630-909367850585874719900204-production-app-host-man-web-yp-162&redircnt=1591245352.1](file://C:\Users\Директор%20ДДТ\Downloads\Бутерброды%20на%20скорую%20руку:%20https:\yandex.ru\video\preview\?filmId=15460935344909318572&text=бутерброды%20на%20скорую%20руку%20быстро%20и%20недорого%20и%20легко&path=wizard&parent-reqid=1591245346588630-909367850585874719900204-production-app-host-man-web-yp-162&redircnt=1591245352.1)
12. 12.<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15782772563045598678&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3Doq54r5qTsa4&text=%D0%92%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%B1%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4.%20%20%D0%92%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%B8.&path=sharelink>

[**https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14289961616600667518&text=знакомство+с+кулинарией+в+игровой+форме&path=wizard&parent-reqid=1591518375757594-799713316355284065100300-production-app-host-sas-web-yp-89&redircnt=1591520274.1**](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14289961616600667518&text=знакомство+с+кулинарией+в+игровой+форме&path=wizard&parent-reqid=1591518375757594-799713316355284065100300-production-app-host-sas-web-yp-89&redircnt=1591520274.1)

1. [**https://yandex.ru/video/preview/?filmId=11750046392864156272&text=вкусные+истории+горячий+бутерброд**](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=11750046392864156272&text=вкусные+истории+горячий+бутерброд)
2. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=10421258148572866692&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DY-ixCKpFIGg&text=%D0%A1%D1%83%D0%BF%D0%B5%D1%80%20%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D0%B7%D0%B0%202%20%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D1%83%D1%82%D1%8B.%D0%92%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0%20%D0%BD%D0%B0%20%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%8E%20%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%83&path=sharelink>
3. [**https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8176266569080279227&text=бутерброды+на+скорую+руку+быстро+и+недорого+и+легко&path=wizard&parent-reqid=1591245346588630-909367850585874719900204-production-app-host-man-web-yp-162&redircnt=1591245352.1**](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8176266569080279227&text=бутерброды+на+скорую+руку+быстро+и+недорого+и+легко&path=wizard&parent-reqid=1591245346588630-909367850585874719900204-production-app-host-man-web-yp-162&redircnt=1591245352.1)
4. <https://www.youtube.com/watch?v=RJNOZooTGZY&list=PLoXmq1nKOPXNChQ_V6nbi80RnQ9URklU-&index=10&t=0s>
5. .<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=6416616900552971169&text=летние%20салаты%20рецепты%20с%20фото%20простые%20и%20вкусные%20недорого&path=wizard&parent-reqid=1591523603859833-1532972419369464386600181-production-app-host-vla-web-yp-212&redircnt=1591523610.1>
6. .<https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9149285586987933843&text=летние+салаты+рецепты+с+фото+простые+и+вкусные+недорого&path=wizard&parent-reqid=1591523603859833-1532972419369464386600181-production-app-host-vla-web-yp-212&redircnt=1591523610.1>
7. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15928502917799836705&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D34dJIsitWdY&text=%D0%A2%D0%BE%D1%80%D1%82%20%D0%B8%D0%B7%20%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D1%8F%20%D0%B1%D0%B5%D0%B7%20%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%B8.%D0%A0%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%8B%20%D0%BD%D0%B0%20%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%8E%20%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%83%2FCake%20Cookies%20without%20baking&path=sharelink>
8. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=697107661393375615&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DvlDA9SXY5Ww&text=%D0%91%D0%B0%D1%80%D0%B1%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%BD%D1%8B%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%9A%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B5%20-%20%D0%93%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B0%20%D0%95%D0%B4%D1%8B%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%94%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%20%D0%9B%D0%B8%D0%B7%D1%8B%20%D0%92%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%8B...&path=sharelink>.
9. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=7171858994216028505&url=http%3A%2F%2Fok.ru%2Fvideo%2F346149750074&text=%D0%9B%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BA%D0%B0%20%D1%81%20%D1%82%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BC%20%D0%B8%D0%B7%20%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B0&path=sharelink>.
10. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=939368545820325236&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DxQ6HxS3jp1c&text=%D0%A1%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%B5%D1%81%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%20-%20%D0%BA%D0%B0%D0%BA%20%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%82%D1%8C%20-%20%D0%B1%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82&path=sharelink>
11. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=270380669930820867&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DRwg_sA0_gqk&text=%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F.%20%20%D0%9A%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%B3%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%BA%D0%B8%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B5%20(%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%8F)&path=sharelink>
12. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4448529119621688387&url=http%3A%2F%2Fok.ru%2Fvideo%2F9067824519&text=%D0%A3%D1%85%D0%B0%20%D0%B8%D0%B7%20%D1%89%D1%83%D0%BA%D0%B8.%20%20%D0%93%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BC%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BE%D1%82%D0%BA%D1%80%D1%8B%D1%82%D0%BE%D0%BC%20%D0%B2%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D1%83%D1%85%D0%B5&path=sharelink>
13. <https://bigpicture-ru.turbopages.org/s/bigpicture.ru/?pcgi=p%3D802262>
14. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=66218057169804915&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3Du1R5Y_W8V2I&text=%D0%A0%D1%83%D0%BC%D1%82%D1%83%D1%80%20%D0%9F%D0%9E%20%D0%9A%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B5%20-%20%D0%9A%D0%B0%D0%BA%20%D0%B2%D1%8B%D0%B3%D0%BB%D1%8F%D0%B4%D0%B8%D1%82%20%D0%9A%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%91%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B5%D1%80%D0%B0%3F%20%20-%20%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BD%D0%B0...&path=sharelink>
15. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4773493181226685378&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DvyTyEIXDMBk&text=%D0%A1%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%82.%20%20%D0%AD%D0%BA%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%83.&path=sharelink>
16. [https://yandex.ru/video/preview/?filmId=7182407271074273772&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D01HJBj1W0c0&text=%D0%9A%D0%90%D0%9A%20%D0%9D%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D1%8C%20%D0%9A%D1%83%D0%BA%D0%BB%D1%83%20%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%81%D1%83%20(%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0%2](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=7182407271074273772&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D01HJBj1W0c0&text=%D0%9A%D0%90%D0%9A%20%D0%9D%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D1%8C%20%D0%9A%D1%83%D0%BA%D0%BB%D1%83%20%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%81%D1%83%20(%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0%252)
17. 0%D0%B2%20%D1%8F%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%BC%20%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D0%B5%20%22%D0%BA%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D0%B9%22%20%D0%B8%D0%BB%D0%B8%20%22%D1%87%D0%B8%D0%B1%D0%B8%22)&path=sharelink
18. [https://www.pinterest.ru/mesnikita/рисуем-лицо-кукле/](https://www.pinterest.ru/mesnikita/%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%83%D0%B5%D0%BC-%D0%BB%D0%B8%D1%86%D0%BE-%D0%BA%D1%83%D0%BA%D0%BB%D0%B5/).
19. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9653702960620247347&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DH7Wfe9ceu7s&text=%D0%A3%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%B8%20%D0%BA%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%82%D0%B5%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B0%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B4%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%B9&path=sharelink>
20. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=12486599883726608778&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DaFtt821Igto&text=%D0%97%D0%B0%D0%BD%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%B5%20%D0%BA%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%82%D0%B5%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B0.AVI&path=sharelink>
21. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4979965517221760928&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D79MZ6ChyWdg&text=%D0%9C%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81.%20%20%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%83%D1%8E%20%D0%BA%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D1%83%20%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BE.%20%20%D1%81%D0%B2%D0%BE%D0%B8%D0%BC%D0%B8%20%D1%80%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%B8.%20%20%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0&path=sharelink>
22. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=16847090157261422341&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DhbJlel8KBqI&text=%D0%A1%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%91%D0%BC%20%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D1%83%D1%8E%20%D0%B0%D0%B2%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%8E%20%D0%BA%D1%83%D0%BA%D0%BB%D1%83.%20%20%D0%9C%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81&path=sharelink>
23. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=17366421994374304540&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3Dh18rC1VsvIg&text=%D0%9E%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%B0%D0%BC%D0%B8%20%D0%9A%D1%83%D0%BA%D0%BB%D0%B0&path=sharelink>
24. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=18137566379166616456&text=изготовление+куколок+в+технике+оригами&path=wizard&parent-reqid=1591538620835031-1646662180856460852900145-production-app-host-sas-web-yp-119&redircnt=1591538674.1>
25. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=12919699046273291857&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DgMBIgmR_peo&text=%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%81%D1%8B%D0%BD%D0%B0%20%D0%B2%20%D1%88%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%83%203%20%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81(%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%88%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BD)&path=sharelink>
26. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=3555147155119394404&text=сообщение%20о%20воздушном%20пластилине%203%20класс&path=wizard&parent-reqid=1591540737619071-831915352692118202300276-production-app-host-vla-web-yp-316&redircnt=1591540877.1>
27. <http://www.bolshoyvopros.ru/questions/497330-kak-sdelat-kuklu-iz-plastilina.html>
28. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14063968847983209650&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3Du23P20RgsnI&text=%D0%9F%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%B1%D0%B0%D1%80%D1%8B%D0%BD%D1%8F%2C%20%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%BA%20%D0%B8%D0%B7%20%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BD%2C%20%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%D0%BB%20%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%B1%D0%B0%D1%80%D1%8B%D0%BD%D1%8F%20%D1%81%20%D0%BA%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B9&path=sharelink>
29. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=13505890190770038586&url=http%3A%2F%2Ffrontend.vh.yandex.ru%2Fplayer%2F8518997187659706911&text=%D0%9A%D0%B0%D0%BA%20%D1%81%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D1%82%D1%8C%20%D0%BF%D0%B0%D1%81%D1%85%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%D0%B7%20%D0%BF%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%20%D1%81%D0%B2%D0%BE%D0%B8%D0%BC%D0%B8%20%D1%80%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%B8&path=sharelink>
30. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=11497226975747112588&text=геометрические%20куклы%20своими%20руками&path=wizard&parent-reqid=1591541071701679-1527213555893786238000204-production-app-host-man-web-yp-282&redircnt=1591541087.1>
31. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8377439992737921200&url=http%3A%2F%2Ffrontend.vh.yandex.ru%2Fplayer%2F5611681311012510709&text=%D0%98%D0%B3%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0%20%D0%9A%D1%83%D0%BA%D0%BB%D0%B0%20%D0%9F%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BA%D0%B0%20%D0%B8%D0%B7%20%D0%B1%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D0%B8%20%D0%B8%20%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA%20%20%D0%94%D0%B2%D0%B8%D0%B6%D1%83%D1%89%D0%B8%D0%B5%D1%81%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8%20%D1%81%D0%B2%D0%BE%D0%B8%D0%BC%D0%B8%20%D1%80%D1%83%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%B8&path=sharelink>
32. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14599931491047949764&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3DEfTRhT6Weh0&text=%D0%9E%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%B0%D0%BC%D0%B8%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BA%D0%B0&path=sharelink>
33. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8377439992737921200&text=геометрические+куклы+своими+руками&path=wizard&parent-reqid=1591541071701679-1527213555893786238000204-production-app-host-man-web-yp-282&redircnt=1591541087.1>
34. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9711276258656733544&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D7rnePxauEqk&text=%D0%9A%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%82%D0%B5%D0%B0%D1%82%D1%80.%20%20%D0%A3%D1%80%D0%BE%D0%BA%201%20%D0%98%D0%B7%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%B2%D0%B8%D0%B7%D0%B8%D1%82%D0%B0%20%D0%B8%D0%B7%20%D0%BF%D0%B0%D0%BF%D1%8C%D0%B5-%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B5&path=sharelink>
35. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=5874531285298355558&text=куклы%20из%20пластилина%204%20класс%20технология&path=wizard&parent-reqid=1591539909504313-1552602473349255579100288-prestable-app-host-sas-web-yp-172&redircnt=1591539994.1>
36. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14514860798952776805&url=http%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3Dt7VkL-SpFwQ&text=%D0%A4%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%3A%20%D0%B8%D0%B3%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%8B%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D1%81%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%BA&path=sharelink>