

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное  
учреждение социального обслуживания  
«Психоневрологический интернат №6»  
Центр социальной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста**

**Принято**  
На заседании  
Педагогического совета  
№ 3 от «29 » июня 2020 г.

**Утверждено**  
Приказом № 1 от 13.07.2020 г.  
И. Б. директора СПб ГБСУСО  
«Психоневрологический интернат №6»  
Денисюк С. А.

**Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
«Азбука домашнего хозяйства»  
Возраст обучающихся от 18 до 45 лет  
Срок реализации: 1 год**

**Разработчик:  
Педагог дополнительного  
Крюкова Анна Геннадьевна**

Санкт-Петербург  
2020

## **Пояснительная записка.**

### **Нормативно правовая база:**

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации"

№ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2017-2016 года.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. № 1008 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам.

СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей.

Программа «Азбука домашнего хозяйства» предназначена для реализации СП ГБСУСО «Психоневрологический интернат №6» ЦСРИТВ для обучающихся в возрасте от 18 до 45 лет. Занятия по программе позволяют получить первоначальные теоретические, а главное практические знания по ведению домашнего хозяйства. Это приготовление пищи, изготовление своими руками необходимых в быту вещей, сувениров, подарков, пошив простейших изделий и т. д. В дальнейшем приобретённые специальные умения могут оказаться полезными для профессиональной ориентации обучающихся.

Сегодня от молодых людей, начинающих трудовую деятельность, требуется не только наличие профессиональных навыков, но и способность к творчеству, умение креативно мыслить, что позволяет находить оригинальные решения сложных проблем, способствует профессиональному росту в будущем, создает ситуацию успеха. Функциональностью, пронизан весь курс программы. Педагог нацеливает обучающихся на решение сложных задач. Успех обучающихся дает им стимул, способствует развитию самостоятельности мышления, мотивирует на создание более сложных и интересных работ, создает благоприятные условия для обучающихся с разным уровнем подготовки.

Обучение по данной программе не только способствует приобретению специальных знаний, но и расширяет кругозор, развивает логическое мышление, художественный вкус, творческий потенциал. Занятия способствуют развитию мелкой моторики, самостоятельность мышления, развиваются творческие способности и художественный вкус. Радость творчества, особая эмоциональная и нравственная атмосфера положительно влияют на формирование духовно-нравственного мировоззрения, позитивную культуру. Обучающиеся по программе получают первые профессиональные навыки и по завершении обучения могут сделать свой профессиональный выбор в пользу профессии швеи, повара, лозоплетельщика, или наоборот понять, что эти профессии им не подходит.

**Направленность программы «Азбука домашнего хозяйства» - социально-педагогическая направленность программы.**

- организует занятость обучающихся в свободное время;
- помогает организовать полноценный досуг обучающихся, через занятия полезным, практическим делом
- в полной мере помогает развитию талантов обучающихся
- помогает адаптации в обществе обучающихся с определенными особенностями развития
- носит профориентационную направленность
- дает знания, навыки и умения, которые в полной мере пригодятся обучающимся в самостоятельной жизни.

**Пояснительной особенностью** данной программы является то, что она разработана на основе опыта, наблюдений и знания потребностей и желаний

обучающихся в СПб ГБСУСО «Психоневрологический интернат №6» ЦСРИТВ, она не только отвечает их интересам, их потребностям и желаниям, учитывает психологические и физические особенности обучающиеся данного возраста, но и в полной мере отвечает социально-бытовому направлению в работе с ПСУ

Программа состоит из определенного количества модулей, которые не связаны между собой. Каждая тема представляет собой мини курс. Это позволяет обучающимся с разным уровнем подготовки и с разными способностями быть успешными в любом мини курсе. Каждый может войти в программу выбрав все мини курсы или какой –нибудь один, по желанию. Внутри мини курса все темы расположены от простого к сложному, а по завершении курса у обучающегося остается готовая работа.

Использование современных образовательных технологий позволяет комплексно решать задачи обучения, воспитания и развития личности.

Занятия носят комплексный характер, включают в себя теоретическую и практическую подготовку:

- выбор рецептов
- знакомство с кулинарией разных стран
- рассматривание образцов
- подробный разбор каждой темы внутри каждого мини курса
- самостоятельную работу воспитанников
- консультативную работу педагога в процессе занятия
- изготовление и приготовление изделий по образцу.

### **Адресат программы.**

Характеристика участников образовательного процесса.

Занятия по программе «Азбука домашнего хозяйства» – групповые. В реализации программы принимают участие обучающиеся без ограничения по возрасту, на основе добровольного вступления, без предварительной подготовки.

Обучающиеся объединяются в группы по 2 – 3 человека.

Программа «Азбука домашнего хозяйства» рассчитана на 1 год обучения. Программа 104 часа (1 раз в неделю по 2 сдвоенных академических часа -пара),

**Цель программы.** Дать практические навыки необходимые при ведении домашнего хозяйства.

### **Задачи:**

Воспитательные:

- формировать уважительное отношение к окружающим, самостоятельность и личную ответственность за свои поступки;
- развивать навыки сотрудничества с педагогом и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формировать бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей.
- формировать мотивацию к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Развивающие:

- развивать эстетический и художественный вкус в процессе работы;
- раскрыть творческий потенциал;
- развивать мелкую моторику рук, глазомер, графические умения;
- развивать интерес к избранному виду деятельности.

Обучающие:

- развитие познавательного интереса к различным видам деятельности;
- приобретение знаний о шитье, кроё, конструировании, моделировании, плетении из газетных трубочек, декупажа, кулинарии.
- овладение искусством цветовых сочетаний;
- изучение различных технологических процессов каждого мини курса
- научить применять полученные умения, навыки на практике.

### **Условия реализации программы.**

Обучение проводится на русском языке в очной форме. К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к уровню подготовки. Набор и формирование групп осуществляется на добровольной основе, с учетом рекомендаций ПМПК.

Программа рассчитана 2020-2021 год обучения. Количество обучающихся 15 человек.

Занятия проходятся 5 раз в неделю. 45 минут занятие 45 минут занятие (пара) без перерыва

Форма организации деятельности учащихся- групповая.

Формы проведения занятий:

Рассказ-информация, час вопросов и ответов, выставки, конкурсы практическая деятельность.

Кадровое обеспечение.

Занятие проводит педагог дополнительного образования.

Материально-техническое обеспечение:

- кабинеты для занятий, соответствуют требованиям СЭС;
- столы, стулья, шкафы для хранения материалов и инструментов, шкафы выставочные;
- ножницы, иглы швейные, булавки, линейки, циркуль, клей, скотч;
- доска гладильная, утюг;
- ручки, карандаши простые и цветные, фломастеры, портновские мелки;
- книги, журналы;
- картон, альбомы для рисования, ватман, копировальная бумага;
- шаблоны игрушек, алфавитный список выкроек, система хранения выкроек;
- ткани, искусственный мех, набивочные материалы;
- нитки швейные, нитки-мулине, пряжа;
- пуговицы, бусины, бисер, декоративная тесьма, ленты.

Кухня оборудованная всем необходимым для проведения занятий

### **Планируемые результаты.**

Личностные результаты:

- ответственное отношение к труду, качеству своей деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- умение общаться и сотрудничать в процессе образовательной, общественно полезной, творческой и других видов деятельности;
- ответственное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других обучающихся;
- владение навыками сотрудничества с педагогом и обучающимися в разных социальных ситуациях;
- умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

Метапредметные:

- научатся планировать, контролировать и оценивать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата;

- будут иметь навыки самостоятельного выполнения практических работ по предложенному плану с опорой на образцы, рисунки, схемы;
- научатся понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и способны конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха.

Образовательные:

- смогут применять нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- будут применять приобретенные знания и умения для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач;
- научатся работать с различными материалами и инструментами и продуктами
- смогут рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию.

## **Учебный план на 2020-2021 г.**

№ п/п	Название раздела	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Модуль №1 «Учусь готовить»	38	4	34
2	Модуль № 2	14	2	12
3	Модуль № 3	26	4	22
4	Модуль № 4	26	4	22
	Всего часов курса	104	14	90

## **Модуль 1 «Учусь готовить»**

Цель модуля – подготовка воспитанников к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

Задачи

- ✓ Формировать потребность в самостоятельной деятельности.
- ✓ Ознакомить учащихся с общими трудовыми процессами.
- ✓ Привить обще трудовые навыки и умения работы с кулинарными инструментами и приспособлениями.
- ✓ Ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов.
- ✓ Приобщить учащихся к правилам санитарии, гигиены и безопасным приемам работы.
- ✓ Ознакомить с правилами кулинарного этикета.
- ✓ Обучить готовить простейшие блюда.
- ✓ Обучить приемам эстетичной подачи приготовляемых блюд.
- ✓ Привить навыки экономного ведения домашнего хозяйства
- ✓ Способствовать формированию толерантного отношения к окружающим
- ✓ через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур.
- ✓ Развить у обучающихся коммуникативные навыки и навыки презентации.

Форма занятий – мини группа

Планируемые результаты

По итогам обучения обучающиеся будут знать:

- ✓ о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- ✓ о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- ✓ о правилах рациональной подготовки рабочего места;
- ✓ о правилах и приемах кулинарного этикета;
- ✓ о санитарно-гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;
- ✓ о способах определения и отбора доброкачественных продуктов;
- ✓ о способах хранения продуктов и готовой пищи;
- ✓ о правилах составления рецептов блюд;
- ✓ об особенностях национальных кухонь народов мира;
- ✓ о способах и приемах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ;
- ✓ о культуре подачи готовых блюд.

уметь:

- ✓ прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- ✓ строго соблюдать правила безопасной работы;
- ✓ организовывать своё рабочее место;
- ✓ составить рецепт блюда;
- ✓ правильно производить первичную обработку продуктов;
- ✓ пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- ✓ приготовить первое или второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- ✓ производить правильную подачу готового блюда;
- ✓ сервировать стол для приема пищи;
- ✓ готовить национальные блюда.

Формы контроля.

Реализация программы «Учусь готовить» предусматривает входной, текущий контроль .

Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся. Текущий (промежуточный) – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы. Итоговый – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом.

Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Текущий контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд;

Итоговый контроль осуществляется в форме игры-соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Средства контроля.

- ✓ Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):
- ✓ умение самостоятельно работать с использованием технологической

- ✓ карты приготовляемого блюда;
- ✓ точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;
- ✓ эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий). Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

При низком уровне освоения программы обучающийся:

- ✓ работает с технологическими картами с помощью учителя;
- ✓ испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
- ✓ низкая эстетика подачи готового блюда

При среднем уровне освоения программы обучающийся:

- ✓ работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
- ✓ средний уровень соблюдения рецептуры;
- ✓ средний уровень эстетики подачи готового блюда

При высоком уровне освоения программы обучающийся:

- ✓ быстро и качественно работает с технологическими картами;
- ✓ высокий уровень соблюдения рецептуры;
- ✓ высокий уровень эстетики подачи готового блюда

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

### **Учебный план модуль №1 на 2020-2021 г.**

№ п/п	Название раздела	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	2	1	1	Входной контроль в форме опроса
2	Инструменты и приспособления. Современное	2	0,5	1,5	Беседа, практическое задание

	электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.				организации рабочего места
3	Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Салат «Коул слоу»	2	1	1	Беседа, практическая работа по приготовлению овощного салата
4	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»	2	0,5	1,5	Беседа, практическая работа по приготовлению салата «Грибы на полянке»
5	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования К приготовлению бутербродов. Приготовление сложных холодных бутербродов	4	1	3	Беседа, задание по составлению технологической карты приготовления бутерброда Практическая работа по технологической карте
6	Приготовление горячих закрытых бутербродов	2	0,5	1,5	Практическая работа по технологической карте
7	Урок-соревнование «Воскресный завтрак»	4	0,5	3	Соревновательная игра по командам
8	Питательная ценность яиц. Способы термической	2	0,5	1,5	Беседа

	обработки яиц.				
9	Яйца жареные. 2 Приготовление яичницы по- болгарски.	2		2	Практическая работа по технологической карте
10	Ценность круп И макаронных изделий. Виды круп И макаронных изделий.	1	1		
11	Плов овощной	2	0,5	1,5	Практическая работа по технологической карте
12	Спагетти	2		2	Практическая работа по технологической карте
13	Запеканка из макарон	2		2	Практическая работа по технологической карте
14	Мучные изделия. Виды теста.	1	1		Беседа
15	Блинчики с начинками.	2	0,5	1,5	Практическая работа по технологической карте
16	«Шарлотка с яблоками»	2	0,5	1,5	
17	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок»	2	0,5	1,5	Практическая работа по технологической карте

18	Подведение итогов за год. Тестирование. Награждение. Чаепитие.	2	0,5	1,5	Тест, практическая работа по сервировке стола
	<b>всего</b>	<b>38</b>	<b>10</b>	<b>28</b>	

## Модуль № 2 «СВОИМИ РУКАМИ. ДЕКУПАЖ»

**Цель модуля:** формирование и развитие творческих способностей обучающихся в процессе постижения техники декупажа.

### Задачи программы

познакомить:

- ✓ с видами декоративно-прикладного искусства его историей ,особенностями и спецификой а так же применением в современной жизни;
- ✓ многообразием орнаментальных мотивов разных стран и народов;
- ✓ с возможностями декорирования предметов, форм, интерьеров;
- ✓ с художественными промыслами;

обучить:

- ✓ технологиям декорирования изделий из дерева, стекла, металла, картона, ткани;
- ✓ техническим навыкам конструирования и моделирования из различных материалов;
- ✓ знаниям по истории национальной культуры;
- ✓ современным техниками декорирования;
- ✓ основам знаний в области композиции, формообразовании, цветоведения в декоративно-прикладном искусстве;

### Учебный план модуль №2 « Своими руками . Декупаж» 2020-2021г.

№ п/п	Тема	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Декупаж- как вид декоративно-прикладного искусства. Инструменты и материалы для декупажа.	1	1		наблюдение
2	Общие понятия о приемах декупажа на деревянной, стеклянной и пластиковой поверхностях.	2	0,5	1,5	наблюдение
	Подготовка материалов, поверхностей для декупажа.	2		2	наблюдение
	Методика наклеивания небольших салфеточных мотивов	2	0,5	1,5	наблюдение

	маленькими кисточками, пальцами.				
5	Сувениры новогодне-рождественской тематики в декупажной технике(новогодние игрушки на елку.)	4		4	наблюдение
6	Изготовление карандашицы в декупажной технике.	2		2	наблюдение
7	Оформление работ и выставок.	1		1	
	<b>всего</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	

### Модуль №3 « Волшебная лоза»

Цель : Всестороннее интеллектуальное и эстетическое развитие детей в процессе овладения элементарными приёмами техники плетения из газет, как способа художественного конструирования из бумаги и адаптации к окружающему миру.

Задачи :

- ✓ познакомить с основными понятиями и способами работы с базовыми формами плетения из газет
- ✓ обучить различным приёмам работы с бумагой
- ✓ сформировать умение фиксировать видимые и предполагаемые изменения при выполнении работы.
- ✓ создать композиции с изделиями, выполненными в технике плетения.

### Учебный план модуль №3 « Волшебная лоза» 2020-2021г.

№ п/п	Тема	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Инструктаж по ТБ. Ознакомление с техникой плетения. Презентация «Плетение из бумажной лозы»	2	2		наблюдение
2	Освоение процесса изготовления бумажной лозы	2		2	наблюдение
3	Покраска бумажной лозы: виды способы. Презентация «Цветная лоза»	2		2	наблюдение
4	Освоение техники плетения с одной трубочкой	3,5	0,5	3	наблюдение
5	Освоение техники «Косое плетение»	4		4	наблюдение
6	Косое плетение «Рождественский венок»	4		4	наблюдение
7	Покраска изделия, украшение изделия	2,5	0,5	2	Представлен ие готовой работы
8	Плетение изделия «Ваза для школьных принадлежностей» с картонным дном	3,5	0,5	3	
9	Покраска изделия, украшение изделия	1,5	0,5	2	Представлен ие готовой работы

10	Выставка работ			1	
	Всего	26	4	22	

### Учебный план модуль №4 «Шью сама»

**Цель:** формирование у обучающихся специальных знаний, умений и практических навыков, при изготовлении различных швейных изделий.

#### Задачи

- ✓ формировать навыки кройки и шитья простых изделий;
- ✓ обучать работе на швейной машине;
- ✓ развивать индивидуальные способности обучающихся: фантазию, наблюдательность, творчество.

№ п/п	Тема	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Правила техники безопасности	1	0,5	0,5	
2	Снятие мерок: СШ, СГП, ДТС, Оп, ДИ.	1		1	наблюдение
3	Построение основы чертежа плечевого изделия.	1		1	наблюдение
4	Моделирование основы плечевого изделия с цельно-выкроенным рукавом.	1		1	наблюдение
5	Подготовка ткани к раскрою	1	0,5	0,5	наблюдение
6	Раскладка выкроек на ткани с учетом припусков и экономии.	2		2	наблюдение
7	Раскрой.	2		2	наблюдение
8	Смётыивание плечевых срезов спинки и полочки.	2		2	наблюдение
9	Смётыивание боковых срезов спинки и полочки.	1		1	наблюдение
10	Проведение I-ой примерки: Внесение уточнений после примерки.	2		2	наблюдение
11	Обработка плечевых швов:	2		2	наблюдение
	Обработка боковых швов:	2		2	наблюдение
12	Обработка горловины подкройной обтачкой: Обработка нижнего среза рукава швом в подгибку с закрытым срезом.	2		2	наблюдение
13	Обработка нижнего среза изделия швом в подгибку с закрытым срезом.	2		2	наблюдение
14	Окончательная обработка изделия:	2		2	наблюдение
15	Показ моделей	1		1	наблюдение
	всего	26	1	25	

#### Педагогические технологии, используемые при реализации программы «Азбука домашнего хозяйства»:

- Здоровье сберегающие технологии
- Технология дифференцированного обучения.

- Технология группового обучения.
- Педагогика сотрудничества.

### **Оценочные материалы.**

Формы и способы проверки результатов усвоения программы.

Образовательная деятельность в системе дополнительного образования предполагает не только обучение определенным знаниям, умениям и навыкам, но и развитие многообразных личностных качеств обучающихся. Поэтому её результаты целесообразно оценить по двум группам показателей:

- Личностные
- Учебные

### **Критерии оценки личностного развития обучающегося по программе «Азбука домашнего хозяйства».**

Неосознанный интерес, навязанный извне или на уровне любознательности. Мотив случайный, кратковременный. Не добивается конечного результата.	Интерес на уровне увлечения. Устойчивая мотивация. Проявляет интерес к проектной деятельности	Четко выраженные потребности. Стремление глубоко изучить предмет «Технология» как будущую профессию. Увлечение проектной деятельностью.
<b>Познавательная активность</b>		
Интересуется только технологическим процессом. Полностью отсутствует интерес к теории. Выполняет знакомые задания.	Есть потребность в приобретении новых знаний. По настроению изучает дополнительную литературу. Есть потребность в выполнении сложных заданий.	Целенаправленная потребность в приобретении новых знаний. Регулярно изучает дополнительную специальную литературу. Занимается исследовательской деятельностью.
<b>Творческая активность</b>		
Интереса к творчеству, инициативу не проявляет. Не испытывает радости от открытия. Отказывается от поручений, заданий. Нет навыков самостоятельного решения проблем.	Есть положительный эмоциональный отклик на успехи свои и коллектива. Проявляет инициативу, но не всегда. Может придумать интересные идеи, но часто не может оценить их и выполнить.	Вносит предложения по развитию деятельности объединения. Легко, быстро увлекается творческим делом. Обладает оригинальностью мышления, богатым воображением, развитой интуицией, гибкостью мышления, способностью к рождению новых идей.

**Коммуникативные умения.**

Не требователен к себе, проявляет себя в негативных поступках.

Умеет формулировать собственные мысли, но не поддерживает разговора, не прислушивается к другим.

Умеет формулировать собственные мысли, поддержать собеседника, убеждать оппонента.

**Коммуникабельность**

Не требователен к себе, проявляет себя в негативных поступках.

Соблюдает правила культуры поведения, старается улаживать конфликты.

Требователен к себе и товарищам, стремится проявить себя в хороших делах и поступках, умеет создать вокруг себя комфортную обстановку, обучающиеся тянутся к этому.

**Карточка личностного развития обучающегося.**

Фамилия, имя \_\_\_\_\_

Название программы \_\_\_\_\_

Педагог \_\_\_\_\_

Дата начала наблюдения \_\_\_\_\_

Личностный качества	Октябрь	Май
<b>Мотивация к занятиям.</b>		
<b>Познавательная нацеленность</b>		
<b>Творческая активность</b>		
<b>Коммуникативные умения</b>		
<b>Коммуникабельность</b>		

 Октябрь | Май |

**Карточка учебных достижений по дополнительной образовательной программе  
«Азбука домашнего хозяйства».**

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Название программы \_\_\_\_\_

Педагог \_\_\_\_\_

№	Знания ,умения.	Сентябрь 2020	Май 2021	Динамика
	<b>Теоретические знания</b>			
<b>модуль №1</b>				
1	Правила техники безопасности			
2	Название оборудования и инструментов для кухни			
3	Правила поведения за столом			
	<b>Практические умения</b>			
1	Приготовление «сложных» бутербродов			
2	Приготовление блюд из яиц			
3	Работа с тестом			
4	Сервировка стола			
<b>модуль №2</b>				
	<b>Теоретические знания</b>			
1	Правила техники безопасности			
2	Названия инструментов и материалов для декупажа.			
	<b>Практические умения</b>			
1	Способы перенесения салфетки на декорируемую поверхность			
2	Работа с кракелюрными лаками			
3	Работа с финишным покрытием			
<b>модуль №3</b>				
	<b>Теоретические знания</b>			
1	Правила техники безопасности			
2	Названия инструментов для работы			
3	Названия видов плетения	15		

	<i>Практические умения</i>			
1	Изготовление трубочек для плетения			
2	Покраска трубочек			
3	Плетение одной трубочкой			
4	Плетение веревочкой			
5	Изделия с картонным дном			

**модуль №4**

	<i>Теоретические знания</i>			
1	Правила техники безопасности			
2	Названия инструментов.			
	<i>Практические умения</i>			
1	Работа на швейной машине			
2	Сметывание изделия			
3	Построение выкройки			
4	Снятие мерок			
5	Обработка горловины			
6	Обработка среза рукава и подола			
7	Отглаживание изделия			

**Рабочая программа дополнительной образовательной общеразвивающей программы «Азбука домашнего хозяйства».  
2020-2021 год.**

**Календарно-тематический  
дополнительной образовательной общеразвивающей программы  
«Азбука домашнего хозяйства».  
2020-2021 год.**

Дата	№ Гру пп ы	Название раздела	Количество часов			Формы контроля
			Всего	Теори я	Практи ка	
Сентябрь 14,15,16	1 2 3	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	2	1	1	Входной контроль в форме опроса
Сентябрь 17,18,21	1 2 3	Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.	2	0,5	1,5	Беседа, практическое задание организации рабочего места
Сентябрь, 22,23,24,	1 2 3	Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Салат «Коул слоу»	2	1	1	Беседа, практическая работа по приготовлению овощного салата
Сентябрь, 25,2829.	1 2 3	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»	2	0,5	1,5	Беседа, практическая работа по приготовлению салата «Грибы на полянке»

		Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования К приготовлению бутербродов. Приготовление сложных холодных бутербродов	4	1	3	Беседа, задание по составлению технологическо й карты приготовления бутерброда Практическая работа по технологическо й карте
	Октябрь, 5,6,7.	Приготовление горячих закрытых бутербродов	2	0,5	1,5	Практическая работа по технологическо й карте
	Октябрь, 8,9,12.	Урок-соревнование «Воскресный завтрак»	4	0,5	3	Соревнователь ная игра по командам
	Октябрь, 13,14,15.	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	2	0,5	1,5	Беседа
	Октябрь, 16,19,20.	Яйца жареные. 2 Приготовление яичницы по- болгарски.	2		2	Практическая работа по технологическо й карте
	Октябрь, 21,22,23.	Ценность круп И макаронных изделий. Виды круп И макаронных изделий.	1	1		

			Плов овощной	2	0,5	1,5	Практическая работа по технологической карте
			Спагетти	2		2	Практическая работа по технологической карте
			Запеканка из макарон	2		2	Практическая работа по технологической карте
			Мучные изделия. Виды теста.	1	1		Беседа
			Блинчики с начинками.	2	0,5	1,5	Практическая работа по технологической карте
			«Шарлотка с яблоками»	2	0,5	1,5	
			Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок»	2	0,5	1,5	Практическая работа по технологической карте
			Подведение итогов . Тестирование. Награждение. Чаепитие.	2	0,5	1,5	Тест, практическая работа по сервировке стола







		Показ моделей	1		1	наблюдение
		Правила техники безопасности	1	0,5	0,5	
		Снятие мерок: СШ, СГП, ДТС, Оп, ДИ.	1		1	наблюдение
		Построение основы чертежа плечевого изделия.	1		1	наблюдение
		Моделирование основы плечевого изделия с цельно-выкроенным рукавом.	1		1	наблюдение
		Подготовка ткани к раскрою	1	0,5	05	наблюдение
		Раскладка выкроек на ткани с учетом припусков и экономии.	2		2	наблюдение
		Раскрой.	2		2	наблюдение
		Смётывание плечевых срезов спинки и полочки.	2		2	наблюдение
		Смётывание боковых срезов спинки и полочки.	1		1	наблюдение
		Проведение I-ой примерки: Внесение уточнений после примерки.	2		2	наблюдение
		Обработка плечевых швов:	2		2	наблюдение

Июль 8,9,12.		Обработка боковых швов:	2		2	наблюдение
Июль 13,14,15.		Обработка горловины подкройной обтачкой: Обработка нижнего среза рукава швом в подгибку с закрытым срезом.	2		2	наблюдение
Июль 16,19,20.		Обработка нижнего среза изделия швом в подгибку с закрытым срезом.	2		2	наблюдение
Июль 21,22,23.		Окончательная обработка изделия:	2		2	наблюдение
<b>всего</b>			<b>104</b>	<b>14</b>	<b>90</b>	

### Содержание программы «Азбука домашнего хозяйства»

Тема	Теория	Практика
<b>Модуль №1</b>		
Вводное занятие.	1 час. Знакомство с правилами техники безопасности и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета	1 час Сервировка стола к обеду обеденным сервисом. Сервировка стола к чаю.
Инструменты И приспособления.	Презентация. Знакомство с различным электро оборудованием на кухне. техника безопасности при обращении с кухонным оборудованием.	Работаем с электро мясорубкой, микроволновой печью, кухонным комбайном, готовим кофе в кофеварке.

Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Салат «Коул слоу»	1 час. Презентация « Кухни народов мира»,» О пользе свежих овощей».	1 час. Подготовка свежих овощей перед употреблением в пищу. Учимся мыть овощи. Учимся различным способам нарезки овощей для салатов. Готовим салат « Коул Слоу» и Заправку к салату. Сервируем стол.
Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»	0,5. Рассказ о грибах и способах обработки грибов перед употреблением. Знакомство с рецептом салата « Грибы на полянке»	1,5 Отвариваю необходимые овощи для салата. Учимся нарезать овощи тонкой соломкой. Готовим заправку для салата. Украшаем салат цветами из овощей. Знакомимся с элементами карвинга. Выбираем праздничную салатницу, сервируем стол.
Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов.	Презентация « Хлеб всему голова»	. Работаем с тостером. Учимся готовить многослойные бутерброды. Готовим канапе. Сервируем стол.
Приготовление горячих закрытых бутербродов	Правила пользования тостером и микроволновой печью.	Готовим брускеты для бутербродов. Готовим горячие бутерброды с различными наполнителями. Работаем с тостером.
Урок-соревнование «Воскресный завтрак»	Рассказ «Различия завтраков европейских, английских и американских».	Работаем тремя командами , готовим овсяную кашу на молоке и английские булочки с корицей и чай с молоком. Сервируем стол.
Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	Рассказ о пользе яиц. Правила обработки яиц перед приготовлением.	Готовим амлет. Сервируем стол
Яйца жареные. Приготовление яичницы по- болгарски.	Презентация « Болгарская кухня»	Готовим яичницу с помидорами и перцем. Сервируем стол.

Ценность круп И макаронных изделий. Виды круп И макаронных изделий.	Беседа «Ценность круп и макаронных изделий. Виды круп И макаронных изделий»	
Плов овощной	Презентация « Азербайджанская национальная кухня»	1,5 Готовим азербайджанский плов. Подбираем посуду для приготовления плова. Нарезаем овощи, подготавливаем сухофрукты. Выбираем приправы для плова. Сервируем стол.
Спагетти	Презентация « Итальянская кухня»	Выбираем полезные макароны. Готовим спагетти. Готовим соус к спагетти из помидор и болгарского перца. Выбираем сыр для спагетти. Сервируем стол. Учимся правильно есть спагетти при помощи ложки и вилки.
Запеканка из макарон		Отвариваем макароны. Готовим заливку из яиц и молока. Готовим запеканку в духовке. Делаем соус для запеканки из сметаны и зелени. Сервируем стол.
Мучные изделия. Виды теста.	Презентация « Виды мучных изделий»	
Блинчики с начинками.	Беседа « Где родина блинов»	1 Готовим тесто для блинчиков. Готовим начинку из риса и фарша с луком. Жарим блинчики. Заворачиваем начинку. Сервируем стол.
«Шарлотка с яблоками»	0,5 презентация « Родина Шарлотки»	1,5 Подготавливаем яблоки. Готовим тесто для шарлотки. Выбираем форму для выпекания. Выпекаем шарлотку. Сервируем стол.
Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок»	Презентация « Восточные сладости»	Готовим сладкие колбаски .

Подведение итогов . Тестирование. Награждение. Чаепитие.	Фотоотчет. Тестирование. Награждение	Чаепитие
---	---	----------

## Модуль №2

Декупаж- как вид декоративно-прикладного искусства. Инструменты и материалы для декупажа.	Презентация « Волшебное слово декупаж»	
Общие понятия о приемах декупажа на деревянной, стеклянной и пластиковой поверхностях.	Правила подготовки поверхностей перед работой.	Подготовка стеклянной и пластиковой поверхности перед работой.
Подготовка материалов, поверхностей для декупажа.		Подготовка деревянной поверхности. Ошкуривание. Грунтовка.
Методика наклеивания небольших салфеточных мотивов маленькими кисточками, пальцами.	0,5 Различные способы наклеивания салфеток. Просмотр видеоролика.	1,5 Перенос салфетки при помощи файла. Закрепление kleem.
Сувениры новогодне-рождественской тематики в декупажной технике(новогодние игрушки на елку.)		Декупаж на пенопластовых елочных заготовках. Грнтовка. Перенос салфетки. Подрисовка. Нанесение лака.
Изготовление карандашницы в декупажной технике.		Подготовка поверхности. Грунтовка. Перенос салфетки. Работа с кракелюрными лаками. Финишное покрытие.

Оформление работ и выставок.		Выставка работ. Награждение. Часпитие
------------------------------	--	---------------------------------------

### Модуль №3

Инструктаж по ТБ. Ознакомление с техникой плетения. Презентация «Плетение из бумажной лозы»	Обсуждение организационных вопросов. Знакомство с планом на год. Инструктаж по охране труда: использование материалов и инструментов. Знакомство с ремеслом лозоплетения Презентация «История лозоплетения с древности до наших дней». Знакомство с традициями плетения Народов России Материалы лозоплетения, Инструменты	
Освоение процесса изготовления бумажной лозы		Нарезание полос из газеты. Накручивание на спицу. Заклеивание кончика.
Покраска бумажной лозы: виды способы. Презентация «Цветная лоза»	Презентация «Цветная лоза»	Приготовление раствора для покраски трубочек. Покраска. Правильная сушка.
Освоение техники плетения с одной трубочкой	Презентация «Изделия из газет. Трубочек»	Подготовка трубочек. Плетение одной трубочкой.
Освоение техники «Косое плетение»		Косое плетение. Изготовление вазы в технике косого плетения. Покраска. Лакированин.

Косое плетение «Рождественский венок»		Изготовление рождественского венка в технике косого плетения.
Покраска изделия, украшение изделия	Презентация « Декорирование изделий из бумажных трубочек»	Покраска, украшение венка .лакирование
Плетение изделия «Ваза для школьных принадлежностей» с картонным дном	0,5 видеоролик « Различные виды дна для плетеных изделий»	Изготовление плетеной карандашницы .
Покраска изделия, украшение изделия	0,5 видеоролик	Покраска карандашницы. Декорирование. Лакирование.
Выставка работ		Выставка работ. Награждение.

#### Модуль №4

Правила техники безопасности	Правила техники безопасности	Работа с метром. Правила сокращения мерок. Запись мерок. Ведение тетради.
Снятие мерок: СШ, СГП, ДТС, Оп, ДИ.		Снятие мерок запись мерок
Построение основы чертежа плечевого изделия.		Работаем с личными нерками. Строим чертеж на доске. Делаем эскиз изделия.
Моделирование основы плечевого изделия с цельно-выкроенным рукавом.		Делаем выкройку цельнокрайного рукава и переносим выкройку на кальку Для своего размера
Подготовка ткани к раскрою	Видеоролик « Декотировка ткани». ТБ работы с утюгом	Декотировка ткани. Работа с утюгом на программе пар
Раскладка выкроек на ткани с учетом припусков и экономии.		Раскладка выкройки. Закрепление выкройки на ткани. Обрисовка.

Раскрой.		раскрой
Смётывание плечевых срезов спинки и полочки.		Работа сметочным швом с плечевыми срезами.
Смётывание боковых срезов спинки и полочки.		Работа сметочным швом с боковыми срезами.
Проведение I-ой примерки: Внесение уточнений после примерки.		Примерка. Правильное зауживание и расширение модели. Корректировка изделия.
Обработка плечевых швов:		Обработка плечевых швов на швейной машинке « зигзагом»
Обработка боковых швов:		Обработка боковых швов на швейной машинке « зигзагом»
Обработка горловины подкройной обтачкой: Обработка нижнего среза рукава швом в подгибку с закрытым срезом.		Выкройка подкройной обтачки горловины. Пришивание обтачки . утюжка. Обработка нижнего среза рукава швом в подгибку с закрытым срезом.
Обработка нижнего среза изделия швом в подгибку с закрытым срезом.		Окончательный выбор длины изделия. Обрезка длины. Подгибка изделия. Утюжка.
Окончательная обработка изделия		Разутюжка швов. Отглаживание изделия.
Показ моделей		Конкурсный показ моделей « Дефиле русский сарафан» Награждение победителей

## **Список литературы.**

### **Литература рекомендованная для педагога.**

- 1.Конвенция о правах ребёнка ЮНИСЕФ, 1999г.
- 2.Конституция РФ статья 43 п.5, статья 44 п.1
- 3.Закон « об образовании РФ» статья 9, статья 14 п.5
- 4.Межведомственная программа развития системы дополнительного образования детей до 2010г.
- 5.Письмо Министерства образования РФ от II. 12. 2006 №6-1844
- 6.Агапова И.А., Давыдова М.Л. Школа рукоделия «ИДРИПОЛ классик», ООО Изд-во «Дом 21 век»,2007.- 240с.
7. Горнова Л .В., Бычкова Т.Л. « Студия декоративно-прикладного творчества: программы, организация работы, рекомендации» - Волгоград: Учитель, 2008.-250с.
8. Золотарёва Л. В. Дополнительное образование детей: Теория и методика социально - педагогической деятельности.- Ярославль: Академия развития: 2004г.- 304с.
9. Кочеткова Н.В. Мастерим игрушки сами: образовательная программа и конспекты занятий (для детей 7 – 14 лет) – Волгоград: Учитель, 2011.-141 с.
10. Цветкова Е.С. «Ёлочные рождественские украшения» Методическое пособие - I [.Новгород, 2006г.
11. Шайдурова Н.В. Традиционная тряпичная кукла: Учебно – методическое пособие.- СПб.: ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДЕТСТВО – ПРЕСС» 2012.- 176 с.
12. Научно-методический журнал «Дополнительное образование и воспитание» - М.; ООО Витязь №1 1 2006г, №6 2009, №2 2011г.  
К). Журнал «Воспитание школьников» №2 2006г.
- Литература рекомендованная для обучающихся**
13. Гаврильченко Т.В. Волшебный лоскуток. Шьём игрушки - М: Айрис-пресс, 2008.-144с.
7. Забелина С.В. Вязанные закладки. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2014.-64с.
8. Зайцева А.А. Лоскутное шитьё без нитки и иголки - М: Эксмо, 2011.-64с.
9. Зайцева Рукоторьё- М: Издательский Дом МСП, 2007. - 96 с.
10. Золина Т.М., Иванова Т.П. Мягкая игрушка: забавный зоопарк - М: Эксмо; С116.: Терния, 2007 -176с.
11. Каминская Е.А. Лоскутное шитьё. Золотая коллекция лучших идей-Ростов н/Д: Влалис, 2010.- 256с.

12. Кузьмина М.А. Подарки легко и быстро- М.: Эксмо, 2008г.
- 13.Лаврентьева Е. Авторская чулочная кукла. Забавные коты. – СП.б: Питер, 2014. – 64 с.:
14. Лихачева И .Г. Моя - рукотворье- Ярославль: Академия развития: Академия, К: Академия Холдинг, 2001.- 96с.
15. Ломакина О, 100 идей для рукодельницы - Санкт- Петербург: ООО «Издательство «Тригоп»,2001. - 385с.
16. Максимова М.В. Девичьи хлопоты - М.: Изд - во Эксмо, 2004.-80с.
17. Митителло К.Рукотворьепо правилам и без - М.: ООО Изд-во «Эксмо». 2007т.- 64с.
18. Небатова З.Л, Кононович Т.П. Мягкая игрушка: игрушки-сувениры - М. издательство ЭКСМО-Пресс, 2002.-160с.
19. Фролова Т.О. Рукотворье- М.: ООО «Издательство АСТ»; Донецк: «Сталкер» 2004 - 62с.
- 20.Т.А. Жукова «Рабочие программы. Начальная школа. УМК «Школа России». М.: Планета, 2013. –168с.
21. PapelGournal (Плетение из газет), журнал, 2008.
22. Рыженко В.И., Теличко « Плетение. Лоза. Береста. Рогоза. Соломка. Тростник», АСТ Оникс, 2008.
23. Н.Толмачева « Плетение из лозы», АСТпресс, 2010.
- Материалы Интернета:
- <http://www.liveinternet.ru>
- <http://entrainment.listbb.ru>
- <http://mastera-rukodeliya.ru>