

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КЕМЕРОВО
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩЕЕ ОБУЧЕНИЕ, ДЛЯ
ДЕТЕЙ – СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ
«ДЕТСКИЙ ДОМ № 2» (МБУ «ДЕТСКИЙ ДОМ № 2»)

Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол № 1
от «30 » августа 2022 г.



Утверждено
Директор МБУ «Детский дом №2»
Т.А. Кориневская
Приказ № 112/3 от 31.08.2022г.

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Рукодельница»**

Возраст воспитанников: 6-18

Срок реализации: 1 год

Разработчик:

Быкова Елена Николаевна,
инструктор по труду

г. Кемерово, 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка	3
1.2. Цель и задачи программы	5
1.3. Содержание программы	
1.3.1. Учебно-тематический план	8
1.3.2. Содержание учебно-тематического плана	13
1.4. Планируемые результаты	15

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Календарный учебный график	17
2.2. Условия реализации программы	22
2.3. Формы аттестации / контроля	24
2.4. Оценочные материалы	24
2.5. Методические материалы	25
2.6. Список литературы	26

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Рукодельница» имеет социально-гуманитарную направленность и составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ- 273 от 29.12.2012г.;
- Приказ Министерства Просвещения РФ от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
- Приказ Минпросвещения России от 30.09. 2020 г. № 533 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства Просвещения России от 09.11.2018 г. № 196»
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. N 678-р;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3241 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы);
- Постановление государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г СП 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральный проект «Успех каждого ребенка» (Протокол заседания проектного комитета по национальному проекту «Образование» от 07.12.2018 г. № 3);
- Стратегия развития воспитания и Российской Федерации на период до 2025 года, (распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-Р);
- Устав и другие локальные нормативные акты Муниципального бюджетного учреждения, осуществляющего обучение, для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом № 2» (Далее - МБУ «Детский дом № 2»).

Подготовка к самостоятельной жизни воспитанников – одна из основных задач процесса обучения по программе «Рукодельница». Вопрос «Кем быть?» - один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех

жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом. Программа включает материал, который вызывает познавательный интерес у воспитанников к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд, приобретению знаний по основам швейного дела, проектирования текстильных изделий подарочного ассортимента, сувениров, аксессуаров и предметов интерьера из текстильных материалов.

Актуальность программы: Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Рукодельница» подразумевает формирование у воспитанников кулинарной культуры, развитие умения подбирать продукты для приготовления различных блюд, красиво оформлять готовые блюда, а так же отражает общую тенденцию к возрождению традиционного искусства, в частности, лоскутного шитья и изготовления народной куклы, опираясь при этом на русскую традицию проведения досуга и воспитания.

Программа направлена на удовлетворение познавательного интереса воспитанников, расширение их информированности в данной образовательной области, обогащение навыками общения и приобретение умений совместной деятельности в освоении программы.

Программа соответствует различным потребностям детей т.к. ориентирована на разный уровень подготовленности воспитанников, приходящих в объединение. Многоступенчатая структура программы позволяет заниматься в объединении, как младшим школьникам, так и старшим школьникам и в тоже время программа ориентирована на оказание помощи и поддержки одарённым и талантливым воспитанникам, поднимая всех на качественно новый уровень индивидуального развития.

Новизна программы в том, что она, являясь ступенчатой по структуре, позволяет осваивать два смежных направления декоративно - прикладного искусства: лоскутное шитьё и тряпичную куклу, и основы кулинарии, что предоставляет больше возможностей, для творческой самореализации воспитанников и необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию.

Отличительные особенности программы заключаются в том, что она дает возможность, обучаться в одной группе детям разного возраста, без ограничений, независимо от способностей. Программа занятий выстроена таким образом, что теоретические знания, воспитанники получают одновременно с практикой, что является наиболее продуктивным и целесообразным.

Педагогическая целесообразность

Методы и формы занятий, средства деятельности по программе «Рукодельница» соответствуют поставленным целям и задачам,

способствуют усвоению воспитанниками основ швейного дела и кулинарного искусства, развитию творческих способностей.

Уровень программы - базовый.

Практическая значимость изучаемого предмета - в процессе обучения формируются важные качества – аккуратность, трудолюбие, терпение, ответственность, дисциплинированность, способность доводить начатое до конца, работать самостоятельно и в коллективе. Программа направлена на усвоение социальных норм и культурных ценностей, профессиональное саморазвитие и самореализацию воспитанников в обществе.

Данная программа дает широкие возможности для применения ее на занятиях с детьми-инвалидами и подростками с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) разных возрастов и диагнозов и предполагает разный уровень их подготовки.

1.2 Цель и задачи программы

Цель программы: создание условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве и швейном деле.

Достижение цели реализуется решением следующих задач:

Образовательные:

- научить соблюдать правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;
- ознакомить с краткой характеристикой профессии «Повар», «Швея»;
- научить безопасным приемам работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки, игла, швейная машина и т.д.);
- научить организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- познакомить воспитанников с различными видами ткани, приемами работы с ними;
- формировать представления об основных понятиях: элементов шитья, видов машинных и ручных швов, видов отделки и фурнитуры, ткань, аппликация из разно фактурной бумаги, текстильные куклы и сувениры, лоскутная техника, через выполнение практических заданий;

- овладеть практическими приёмами и способами работы с различными материалами и инструментами, обеспечивающими изготовление поделок и сувениров, элементов дизайна; навыками сборки и оформления готового изделия;
- ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов;
- обучить готовить простейшие блюда;
- обучить приемам эстетичной подачи приготавливаемых блюд;
- сформировать устойчивый познавательный интерес к новым способам и методам технологий приготовления блюд.

Развивающие:

- способствовать развитию творческого мышления;
- способствовать развитию трудолюбия, интереса к приготовлению пищи, к швейному делу и декоративно-прикладному (текстильному) искусству, готовность участвовать самому в создании поделок, отвечающих художественным требованиям;
- способствовать развитию навыков самостоятельной деятельности;
- способствовать развитию навыков коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы;
- способствовать развитию осознанного стремления к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов;
- способствовать формированию умения проводить самоанализ результатов своих достижений;
- развивать мелкую моторику рук.

Воспитательные:

- формировать ответственное отношение к выполняемой работе; навыков экономичного отношения к используемым материалам; стремления к бережному природопользованию;
- формировать способность к самовыражению в процессе творческой деятельности;
- формировать умения пользоваться различными источниками информации (интернет, литература, периодическая печать, др.);
- развивать навыки (умение) презентовать свои работы;
- формировать и развивать навыки сотрудничества, умение работать в команде, договариваться со сверстниками и людьми разного возраста;

Адресат программы:

Программа адресована воспитанникам в возрасте от 6-18 лет.

Объем и срок освоения программы. Программа рассчитана на 1 год обучения:

Год обучения	Количество часов в год	Количество часов в неделю	Режим обучения
1 год обучения	70	2	1 раз в неделю по 2 часа

Режим занятий в каникулярный период может меняться и переноситься на более удобное для воспитанников время.

Принцип формирования групп:

Для занятий по программе принимаются все желающие. Группы формируются до 12 человек.

Продолжительность одного часа занятий – 40 мин.

Основные принципы построения и реализации программы «Рукодельница»

- эмоционально положительное отношение воспитанников к деятельности – основное условие развития детского творчества;
- учет индивидуальных особенностей;
- последовательность освоения учебного материала – от простого к сложному, от учебных заданий к творческим решениям;

Формы организации образовательного процесса.

Форма обучения: очная.

Формы проведения занятий:

1. Беседа. Используется для развития интереса к предстоящей деятельности; для уточнения, углубления, обобщения и систематизации знаний.
2. Практическое занятие. Используется для формирования и закрепления практических умений и навыков; проверки теоретических знаний.
3. Конкурс. Проведение конкурсов способствует выявлению и развитию творческих способностей обучающихся, повышению уровня учебных достижений, стимулирует познавательную активность, самостоятельность ребят.
4. Мастер-класс. Проводится с целью усовершенствования навыков, приобретения новых знаний и практических умений, обмена опытом.

Формы организации деятельности обучающихся на занятии:

- фронтальная – при беседе, показе, объяснении;

- коллективная – при организации проблемно-поискового или творческого взаимодействия между детьми;
- групповая – при выполнении определенных задач;
- индивидуальная – при выполнении практического задания

1.3 Содержание программы

1.3.1. Учебно-тематический план

№	Название разделов и темы	Количество часов			Форма аттестации/контроля
		всего	теория	практика	
	Раздел 1. Вводное занятие.	2	2	0	
1.1.	История кулинарии. Правила техники безопасности	2	2	0	Вводный контроль. Опрос.
	Раздел 2. Понятие о столовой посуде. Меню, сервировка стола.	6	3	3	
2.1.	Понятие о столовой, чайной посуде и приборах.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
2.2.	Составление меню. Сервировка стола в соответствии с меню и ситуацией.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
2.3.	Нормы и правила этики. Общие правила сервировки.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
3	Раздел 3. Вводное занятие.	2	2	0	
3.1.	Правила техники безопасности. Знакомство с программой.	2	2	0	Вводный контроль. Устный опрос

	Раздел 4. Устройство швейной машины.	2	1	1	
4.1.	Наименование деталей швейной машины.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
5	Раздел 5. Ручные и машинные швы.	2	1	1	
5.1.	Виды ручных и машинных швов. Их назначение и применение.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
6	Раздел 6. Материаловедение.	2	2	0	
6.1.	Понятие ткань. Ткани и их назначение.	2	2	0	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
7	Раздел 7. Холодные и горячие и закуски	4	2	2	
7.1.	Технология приготовления открытых бутербродов.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
7.2.	Приготовление закусочных бутербродов.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
8	Раздел 8. Текстильные куклы.	10	5	5	
8.1.	Обереговые и обрядовые куклы: - кукла «Седьмая Я»;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
8.2.	- кукла «Пеленашка»;	2	1	1	педагогическое наблюдение,

					опрос, выполнение задания
8.3.	- кукла «Столбушка».	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
8.4.	Скульптурно текстильные куклы: - кукла - ангел;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
8.5.	- зверушки из капрона.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
9	Раздел 9. Овощи (6ч.)	6	1	5	
9.1.	Формы нарезки овощей.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
9.2.	Кулинарное использование форм нарезки овощей.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
9.3.	Тепловая обработка: варка и ее разновидности.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
10	Раздел 10. Текстильные сувениры	8	4	4	
10.1.	Бабочка из капрона;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
10.2.	Домовенок;	2	1	1	педагогическое наблюдение,

					опрос, выполнение задания
10.3.	Розы из атласных лент;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
10.4.	Магниты на холодильник.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
11	Раздел 11. Приготовление салатов из сырых овощей	6	1	5	
11.1.	Изготовление простейших украшений для салатов.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
11.2.	Подготовка продуктов для приготовления салатов.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
11.3.	Технология приготовления винегрета.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
12	Раздел 12. Блюда из яиц.	4	1	3	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
12.1.	Способы тепловой обработки яиц.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
12.2.	Приготовление блюд из яиц.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос,

					выполнение задания
13.	Раздел 13. Лоскутная техника.	8	1	5	
13.1.	Изделия из лоскутков: Рюкзачок с отделкой из лоскутов.	4	1	3	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
13.2.	Грелка на чайник.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
13.3.	Коврик из полос ткани.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
14	Раздел 14. Холодные и горячие напитки.	6	3	3	
14.1.	Классификация холодных напитков.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
14.2.	Технология приготовления горячих напитков. Сервировка стола к чаю, кофе.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
14.3.	Приготовление компота из свежих фруктов.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
15	Итоговое занятие	2	0	2	Тестирование. Выставка.
	Итого	70	29	41	

1.3.2. Содержание учебно-тематического плана

1. Вводное занятие.

История кулинарии. Правила техники безопасности.

Теория. Значение питания в жизни человека. Состав пищи в жизни человека. Режим питания. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

2. Понятие о столовой, чайной посуде и приборах.

Теория. Понятие о столовой, чайной посуде и приборах. Роль сервировки. Правила пользования столовыми приборами, правила поведения за столом. Понятие меню. Правила составления меню (основные): разнообразие, сезонность, калорийность.

Практика. Составление меню. Сервировка стола в соответствии с составленным меню. Правила сервировки стола. Нормы и правила этики.

3. Вводное занятие.

Теория. Знакомство с программой обучения. Общая характеристика учебной деятельности. Правила по технике безопасности при работе на швейной машине, с иглами, ножницами, нитками, булавками, утюгом. Инструменты и материалы, необходимые для занятий.

4. Устройство швейной машины.

Теория. Наименование деталей швейной машины. Их назначение. Заправка верхней и нижней нитей, регулировка длины стежка.

Практика. Заправка верхней и нижней нитей в швейной машине. Регулировка длины стежка. Наматывание нитки на шпульку и её установка в шпульный колпачок.

Практические работы: шитье на швейной машине по нарисованным линиям.

5. Ручные и машинные швы.

Виды ручных и машинных швов. Их назначение и применение.

Теория. Виды ручных и машинных швов. Соединительные и краевые швы. Их назначение и применение.

Практика. Упражнения по выполнению ручных и машинных швов. Закрепление строчки вначале и в конце шитья.

6. Материаловедение.

Понятие ткань. Ткани и их назначение.

Теория. Понятие – ткань. Изучение видов тканей. Натуральные и искусственные ткани. Свойства тканей и меха.

Практика. Образцы тканей. Определение видов тканей. Определение нитей «основы» и «утка».

7. Холодные и горячие закуски.

Теория. Классификация холодных блюд и закусок, их назначение. Питательная ценность холодных блюд и закусок. Технология приготовления

бутербродов открытых. Технология приготовления бутербродов закрытых. Технология приготовления бутербродов закусочных.

Практика. Приготовление открытых бутербродов (простых и сложных). Приготовление закусочных бутербродов (канапе).

8. Текстильные куклы.

8.1.-8.3.Теория. Обереговые и обрядовые куклы. Знакомство с традиционными русскими куклами. Рассказ-информация по истории создания куклы, видов кукол, их функции и предназначение; о жизни и быте Русского народа, о православных праздниках. Знакомство с особенностями, приемами, последовательностью, способами изготовления и оформления кукол.

Практика. Подбор ткани и материалов для изготовления народной куклы. Продумывание костюма, головного убора, конструкции куклы, изготовление тела куклы, пошив костюма. Декоративное оформление. Технология изготовления и пошив кукол: кукла «Седьмая Я» - кукла «Пеленашка» - кукла «Столбушка».

8.4 – 8.5.Скульптурно - текстильные куклы

Теория. Скульптурно - текстильные куклы. Правила и особенности их изготовления. Ткани и материалы, необходимые для работы. Технология изготовления кукол из капрона.

Практика. Изготовление головы: техника, схемы утяжек, пробная работа. Выполнение горизонтальных и вертикальных утяжек для создания кукольного носика, ротика, мимических морщин.

Практические работы по изготовлению ручек и ножек кукол. Изготовление скульптурно-текстильных кукол: - кукла-ангел, зверушки из капрона.

9. Овощи.

Теория. Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Кулинарное использование форм нарезки овощей. Тепловая обработка овощей: варка и ее разновидности. Изменения, происходящие при варке в овощах, правила варки основных овощей. Значение соблюдения правил варки овощей для сохранения витамина С и других питательных веществ.

Практика. Простые формы нарезки овощей (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки). Сложные формы нарезки овощей (бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружки). Кулинарное использование форм нарезки овощей. Разновидности варки.

10. Текстильные сувениры.

Текстильные сувениры.

Теория. Особенности, приемы, последовательность, способы изготовления и оформления текстильных сувениров. Технология изготовления цветов из атласных лент.

Практика. Подготовка ткани и материалов для отделки. Изготовление текстильных сувениров: - бабочка из капрона - домовенок - розы из атласных лент - магниты на холодильник.

11. Приготовление салатов из сырых овощей.

Теория. Подготовка продуктов и их обработка для салатов. Питательная ценность салатов из сырых овощей. Технология приготовления салатов, винегретов.

Практика. Приготовление продуктов для салатов. Нарезка продуктов, заправка салатов и украшение. Приготовление винегрета.

12. Блюда из яиц.

Теория. Способы тепловой обработки яиц, применяемые при изготовлении блюд из яиц. Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд из яиц. Технология приготовления отварных яиц. Технология приготовления жареных блюд из яиц. Технология приготовления запеченных блюд из яиц.

Практика. Приготовление блюд из яиц: яичница-глазунья натуральная, яичница-глазунья с колбасой, яичница с гарниром.

13. Лоскутная техника.

Теория. Цветосочетание. Цвет и его роль в композиции. Цветовой контраст. Функция цвета в природе. Знакомство со способами составления рисунка из геометрических фигур. Знакомство с видами изделий из лоскутов, имеющими практическое и эстетическое значение; цветовое сочетание изделия.

Практика. Получение навыков изготовления выкроек, увеличения выкроек, нанесение их на ткань. Подготовка материалов, разработка эскизов. Работа с литературой и образцами изделий. Подготовка ткани. ВТО. Выбор модели, изготовление выкроек-шаблонов, раскрой и пошив изделий: - рюкзачок с отделкой из лоскутов, грелка на чайник.

14. Холодные и горячие напитки.

Теория. Классификация холодных напитков. Питательная ценность холодных напитков. Применение холодных напитков. Требование к качеству холодных напитков. Классификация горячих напитков. Питательные вещества чая, кофе, какао. Правила техники безопасности при приготовлении горячих напитков.

Практика. Сервировка стола к чаю. Технология приготовления холодных и горячих напитков. Технология приготовления компотов из свежих фруктов.

15. Итоговое занятие.

Проверка теоретических знаний (беседа, тесты и т.д.). Выполнение практических работ. Проведение выставки изделий воспитанников.

1.4. Планируемые результаты.

По окончании 1 года обучения воспитанник будет знать:

- правила по технике безопасности при работе на швейной машине с ручным приводом;
- название основных деталей швейной машины;

- технологию выполнения ручных и машинных швов, необходимых для пошива;
- понятие – ткань, изучение видов тканей, натуральные и искусственные ткани, свойства тканей и меха;
- цветосочетание, цветовой контраст, особенности изготовления изделий из лоскутков ткани;
- технологию изготовления текстильных кукол и сувениров;
- правила по технике безопасности при работе с ножом, нагревательными приборами, горячей посудой; правила первичной обработки овощей;
- формы нарезки, правила варки овощей;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- технологию приготовления салатов из сырых овощей, бутербродов, горячих холодных напитков, блюд из яиц;
- правила поведения за столом;
- приемы сервировки стола к завтраку и ужину;

будет уметь:

- строго соблюдать правила безопасной работы;
 - организовывать своё рабочее место;
- заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине;
- пользоваться швейными инструментами и приспособлениями;
- подбирать ткани и материалы, находить гармоничные сочетания цветов;
- правильно складывать детали кроя;
- соединять детали кроя мелким швом «вперед иголка»;
- пришивать тесьму и ленточки на ткань;
- выполнять практические работы по изготовлению из ткани, обереговых и обрядовых кукол и изделий из лоскутков (предусмотренных программой);
- производить первичную обработку овощей;
- прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
 - пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
 - приготовить блюдо по рецепту из доступных продуктов;
 - производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи;

Раздел № 2. «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.2.1 Календарный учебный график

№	Название разделов и темы	Количество часов			Форма аттестации/контроля
		всего	теория	практика	
Сентябрь					
	Раздел 1. Вводное занятие.	2	2	0	
1.1.	История кулинарии. Правила техники безопасности	2	2	0	Вводный контроль. Опрос.
	Раздел 2. Понятие о столовой посуде. Меню, сервировка стола.	6	3	3	
2.1.	Понятие о столовой, чайной посуде и приборах.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
2.2.	Составление меню. Сервировка стола в соответствии с меню и ситуацией.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
2.3.	Нормы и правила этики. Общие правила сервировки стола.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
Октябрь					
3	Раздел 3. Вводное занятие.	2	2	0	
3.1.	Правила техники безопасности. Знакомство с программой.	2	2	0	Вводный контроль. Устный опрос
	Раздел 4. Устройство швейной машины.	2	1	1	

4.1.	Наименование деталей швейной машины.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
5	Раздел 5. Ручные и машинные швы.	2	1	1	
5.1.	Виды ручных и машинных швов. Их назначение и применение.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
6	Раздел 6. Материаловедение.	2	2	0	
6.1.	Понятие ткань. Ткани и их назначение.	2	2	0	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
Ноябрь					
7	Раздел 7. Холодные и горячие и закуски	4	2	2	
7.1.	Технология приготовления открытых бутербродов.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
7.2.	Приготовление закусочных бутербродов.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
Декабрь					
8	Раздел 8. Текстильные куклы.	10	5	5	
8.1.	Обереговые и обрядовые куклы: - кукла «Седьмая Я»;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
8.2.	- кукла «Пеленашка»;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос,

					выполнение задания
8.3.	- кукла «Столбушка».	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
8.4.	Скульптурно текстильные куклы: - кукла - ангел;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
8.5.	- зверушки из капрона.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
Январь					
9	Раздел 9. Овощи (6ч.)	6	1	5	
9.1.	Формы нарезки овощей.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
9.2.	Кулинарное использование форм нарезки овощей.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
9.3.	Тепловая обработка: варка и ее разновидности.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
Февраль					
10	Раздел 10. Текстильные сувениры	8	4	4	
10.1.	Бабочка из капрона;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания

10.2.	Домовенок;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
10.3.	Розы из атласных лент;	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
10.4.	Магниты на холодильник.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
Март					
11	Раздел 11. Приготовление салатов из сырых овощей	6	1	5	
11.1.	Изготовление простейших украшений для салатов.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
11.2.	Подготовка продуктов для приготовления салатов.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
11.3.	Технология приготовления винегрета.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
12	Раздел 12. Блюда из яиц.	4	1	3	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
12.1.	Способы тепловой обработки яиц.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания

12.2.	Блюда из яиц.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
Апрель					
13.	Раздел 13. Лоскутная техника.	8	1	5	
13.1.	Изделия из лоскутков: Рюкзачок с отделкой из лоскутков.	4	1	3	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
13.2.	Грелка на чайник.	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
13.3.	Коврик из полос ткани	2	0	2	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
Май					
14	Раздел 14. Холодные и горячие напитки.	6	3	3	
14.1.	Классификация холодных напитков.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
14.2.	Технология приготовления горячих напитков. Сервировка стола к чаю, кофе.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
14.3.	Приготовление компота из свежих фруктов.	2	1	1	педагогическое наблюдение, опрос, выполнение задания
15	Итоговое занятие	2	0	2	Тестирование. Выставка.

	Итого	70	29	41	
--	--------------	-----------	-----------	-----------	--

2.2 Условия реализации образовательной программы

Для успешной реализации программы необходимы следующие условия:

Материально-техническое обеспечение программы:

1. Помещение: швейная мастерская, кабинет СБО. Помещение должно быть оборудовано системами водоснабжения, вентиляции.
2. Приборы, оборудование, инструменты: компьютер, столы, стулья, шкафы и стеллажи для хранения учебной литературы, наглядных пособий и материалов, швейные машины, оверлок, утюг с гладильной доской, стол для раскроя, примерочная, булавки, иглы, ножницы, мелки, наперстки, сантиметровая лента, наборы ручных и машинных игл, портновские ножницы, канцелярские товары и материалы для творчества, различные виды тканей, лекала, выкройки.
3. Для проведения практических занятий необходимо технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы.
Материалы: нитки, ткани, пуговицы, тесьма, картон, шнуры, бусинки, пайетки, бисер, ленточки, кружева.
4. Наглядные и раздаточные пособия: методические разработки по темам, иллюстрации, книги, электронные видео и презентации.

Информационно-методическое обеспечение:

Инструкция по ТБ, методическая и специальная литература по рукоделию и кулинарии, доступ к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам Интернета; фото и видеоматериалы, дидактические материалы (таблицы, наглядные пособия, демонстрационные карточки, образцы выполненных заданий и др.) мультимедийные презентации, конспекты учебных занятий, в том числе разработанные автором, интернет-источники.

Кадровое обеспечение.

По данной программе предъявляются следующие *требования к педагогу*:

Образование - среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует направленности дополнительной общеобразовательной программы, осваиваемой учащимися, или преподаваемому учебному курсу, дисциплине (модулю).

Навыки:

-организация, в том числе стимулирование и мотивация деятельности и общения учащихся на учебных занятиях;

-текущий контроль, помощь учащимся в коррекции деятельности и поведения на занятиях;

- разработка мероприятий по модернизации оснащения учебного помещения (швейная мастерская, кабинет СБО), формирование его предметно-пространственной среды, обеспечивающей освоение образовательной программы

Умения:

- Осуществлять деятельность и(или) демонстрировать элементы деятельности, соответствующей программе дополнительного образования;

-понимать мотивы поведения учащихся, их образовательные потребности и запросы (для детей – и их родителей (законных представителей));

-разрабатывать мероприятия по модернизации оснащения учебного помещения (швейная мастерская, кабинет СБО), формировать его предметно-пространственную среду, обеспечивающую освоение образовательной программы, выбирать оборудование и составлять заявки на его закупку с учетом: - задач и особенностей образовательной программы - возрастных особенностей учащихся - современных требований к учебному оборудованию и (или) оборудованию для занятий избранным видом деятельности;

-анализировать возможности и привлекать ресурсы внешней социокультурной среды для реализации программы, повышения развивающего потенциала дополнительного образования;

-создавать условия для развития воспитанников, мотивировать их к активному освоению ресурсов и развивающих возможностей образовательной среды, освоению выбранного вида деятельности (выбранной программы), привлекать к целеполаганию;

-устанавливать педагогически целесообразные взаимоотношения с учащимися, создавать педагогические условия для формирования на учебных занятиях благоприятного психологического климата, использовать различные средства педагогической поддержки воспитанников;

-использовать на занятиях педагогически обоснованные формы, методы, средства и приемы организации деятельности воспитанников (в том числе информационно-коммуникационные технологии (ИКТ), электронные образовательные и информационные ресурсы) с учетом особенностей: - избранной области деятельности и задач дополнительной общеобразовательной программы - состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей воспитанников;

- готовить воспитанников к участию в конкурсах, и иных аналогичных мероприятиях (в соответствии с направленностью осваиваемой программы;
- проводить педагогическое наблюдение, использовать различные методы, средства и приемы текущего контроля и обратной связи, в том числе оценки деятельности и поведения воспитанников на занятиях

2.3. Формы аттестации/контроля

1. *Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов:*
 - грамота;
 - диплом;
 - сертификат;
 - материалы анкетирования и тестирования;
 - портфолио

2. *Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов:*
 - выставка;
 - конкурс;
 - открытое занятие, мастер-класс.

2.4. Оценочные материалы

Для отслеживания результативности на протяжении всего процесса обучения осуществляются:

Входная диагностика (сентябрь) – проводится с целью выявления первоначального уровня знаний и умений, возможностей, обучающихся при поступлении в объединение. Форма проведения: тестирование.

Текущий контроль (в течение всего учебного года) – проводится после прохождения каждой темы, чтобы выявить пробелы в усвоении материала и развитии обучающихся, заканчивается коррекцией усвоенного материала. Формы проведения: педагогическое наблюдение, опрос, тестирование, выполнение практического задания, анализ педагогом и учащимися качества выполнения практической работы (качественная оценка изделия).

Итоговый контроль – проводится в конце года обучения (май) и позволяет оценить уровень результативности освоения программы за весь период обучения. Форма проведения: выполнение практической работы по выбору обучающихся.

Для воспитанников разработаны критерии оценивания уровня знаний, умений и навыков воспитанников.

Критерии отбора работ:

- аккуратность исполнения;
- соблюдение технологии;
- творческий подход к работе.

Кроме этого, в течение года воспитанники участвуют в выставках и конкурсах по профилю обучения, где происходит оценка их деятельности общественностью и специалистами.

Однако следует оговориться, что контроль знаний в группах должен осуществляться строго дифференцированно, исходя из возрастных, физических, психологических особенностей развития каждого отдельного ребенка. По итогам обучения за особые успехи и достижения воспитанникам выдаются грамоты.

2.5. Методические материалы

При реализации программы используются современные педагогические технологии, обеспечивающие личностное развитие ребенка за счет уменьшения доли репродуктивной деятельности: личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение, обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа), информационно-коммуникационные технологии, здоровьесберегающие технологии и др. Использование данных технологий способствует повышению качества образования, снижению нагрузки обучающихся, более эффективному использованию учебного времени. Личностно-ориентированное обучение дает возможность создания комфортных, бесконфликтных условий, которые способствуют личностному проявлению обучающихся: предоставление им возможности задавать вопросы, высказывать оригинальные идеи, обмениваться мнениями, дополнять и анализировать ответы товарищей.

При организации деятельности обучающихся используются индивидуальные и групповые формы работы.

На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические, частично-поисковые, методы проблемного обучения (при выполнении практических работ). Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют проявлению познавательной активности ребят. Таким образом, формируется, поддерживается и повышается мотивация к прочному осознанному усвоению учебного материала. С этой же целью систематически проводится проверка и оценка результатов обучения в разных формах: тестирование, практическая работа, конкурс.

Структура занятий:

Занятие - изучение нового материала
 Организационный момент. (Приветствие, сообщение темы и цели занятия).
 Основная часть. (Изучение новой темы. Могут применяться такие методы обучения, как рассказ, беседа, использование различных наглядных пособий, интернет-ресурсов).
 Закрепление. (Проверка степени усвоения материала в форме индивидуальной и фронтальной беседы по основным положениям прослушанного материала).
 Занятие - выполнение практической работы.
 Организационный момент. (Приветствие, сообщение проблемы и цели занятия).
 Основная часть. (Повторение материала, необходимого для выполнения работы. Рассмотрение порядка выполнения работы, разбор вопросов, вызывающих у затруднения. Выполнение работы).
 Подведение итогов. Формулировка вывода, сравнение его с поставленной целью работы.
 Комбинированное занятие - используются элементы занятий рассмотренных типов в различных сочетаниях как по времени, так и по сочетанию применения.

2.6. Список литературы для педагога

1. Андреева А.Ю. Русский народный костюм. – СПб.: Паритет, 2005.
2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009.
3. Войдинова Н.М. Куклы в доме. – М.: Профиздат, 1998.
4. Войдинова Н.М. Мягкая игрушка. – М.: ЭКСМО, 2005.
5. Возвращение к истокам: народное искусство и детское творчество /ред. Т.Я.Шпикаловой, Г.А.Поровской.- М. Владос, 2000.
6. Гребенщикова Л.Г. Основы куклотерапии. Галерея кукол. – СПб.: Речь, 2007.
7. Дайн Г.Л., Дайн М.Б. Русская тряпичная кукла. Культура, традиции, технология. – М.: Культура и традиции, 2007.
8. Зимина З.И. Текстильные обрядовые куклы. – М.: Ладога-100, 2007.
9. Каминская Е.А. Мягкие игрушки своими руками. -М.: Эксмо, 2014
10. Котова И.Н., Котова А.С. – Русские обряды и традиции. Народная кукла. – СПб.: Паритет, 2003.
11. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010.

12. Лущик Л.И. Оригинальная мягкая игрушка-трансформер/Л.И.Лущик.- М.:Эксмо,2007.
13. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра. – М.: Эксмо, 2009.
14. Муханова И.Ю. Шитьё из лоскутков. Быстро и красиво. Москва ОЛМА-ПРЕСС, 2001г.
15. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009.
16. Нагель О.И. Художественное лоскутное шитьё. Учебно – методическое пособие для учителя. Москва, Школа – Пресс, 2000 г.
17. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011
18. Пухначева Е.Ю. Методика преподавания народного декоративно-прикладного искусства.-М.2000
19. Розова О.В., Щербакова И.А. Уроки народной культуры: Традиционная одежда: учебно-методическое пособие. – М.: Ладога-100, 2007.

Список литературы для воспитанников.

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009
2. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебн. – М.: Просвещение, 2010.
- 3.. Ермакова С.О. Шьем для кукол. Оригинальные модели для вашей любимицы / С.О. Ермакова. - М.: РИПОЛ классик , 2013.
- 4.Каминская Е.А. Мягкие игрушки своими руками.-М.:Эксмо,2014.
- 5.. Лущик Л.И. Оригинальная мягкая игрушка-трансформер/Л.И.Лущик.- М.:Эксмо,2007.

Интернет-ресурсы.

1. Видеоурок «Технология приготовления бутербродов» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=9Wx8YzPc6ng>
2. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.videoculinary.ru/>
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>
4. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru>