

Принята решением
Педагогического совета № 12
от 30.08. 2022 года

Утверждена приказом от
31.08. 2022г. № 468/1

Дополнительная общеобразовательная
(общеразвивающая) программа
«Хозяюшка»

1. Содержание

	стр.
1. Содержание.....	2
2. Информационная карта программы	3
3. Пояснительную записку.....	7
4. Учебно-тематический план.....	18
5. Содержание программы.....	19
6. Методическое обеспечение программы	22
7. Список литературы.....	25

2. Информационная карта программы

Полное название программы	Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Хозяюшка»
Автор-составитель и руководитель программы	Садовникова Надежда Алексеевна, учитель технологии
Место реализации программы	607130, Нижегородская область, Ардатовский район, с. Котовка, ул. Школьная, д.1 А Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Котовская основная школа»
Сроки реализации программы	Программа рассчитана на 2 года обучения: 1 год обучения -36 часов (1 час в неделю) 2 год обучения -36 часов (1 час в неделю).
Цель программы	воспитание интереса и любви к ручному творчеству, вовлечение детей в активную творческую деятельность, формирование навыков и умений работы с материалами различного происхождения; обучение изготавливать поделки из различных материалов
Задачи программы	<i>Предметные:</i> - изучать основы декоративно-прикладного творчества; - получать знания и умения по созданию из разных материалов изделия; - осваивать знания, умения и навыки различных технологий. - изучать историю ДПИ <i>Метапредметные:</i> - развивать творческие способности учащихся, воображения, нестандартного мышления, умения видеть красивое в обыденном и создавать это красивое своими руками; - развить эстетическое восприятие окружающего мира, эмоционально-ценностного отношения к нему, приобщение к истокам народного творчества; - развивать навыки установления межпредметных связей; - развивать художественно-графические умения и навыки, точные движения рук и мелкую моторику. <i>Личностные:</i> - создать атмосферу сотрудничества;

	<ul style="list-style-type: none"> - формировать знания, умения и навыки по основам композиции, цветоведения, материаловедения, расширение знаний об истории и развитии ДПИ; - формировать эстетическое восприятие окружающего мира; -приобретать навыки самовыражения, самореализации, общения, сотрудничества, работы в группе; - формировать практические навыки создания разнообразных и относительно неповторимых, оригинальных замыслов.
<p>Ожидаемые результаты</p>	<p>Ожидаемый результат первого года обучения: Получать знания о</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение питания; - правилах безопасной работы режущими инструментами; - правилах сервировки стола; - правилах мытья посуды и уборки помещения; - способах выбора доброкачественных продуктов; - способах хранения продуктов и готовой пищи; - правилах составления рецепта блюда; - значение первых, вторых блюд; - правилах безопасности при использовании механических и электробытовых приборов при приготовлении пищи; - способах приготовления изделий из теста; - умение размечать по шаблону с опорой на образец изделия и его рисунок; -истории возникновения оригами, терминологию, используемую в оригами; - приемах складывания бумаги в основные базовые формы. <p><u>Дети должны уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться механическими и электробытовыми приборами: мясорубкой, теркой, миксером; - приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов; - приготовлении пресное тесто и изделие из него; - нашинковать морковь, петрушку, укроп; - приготовление теста и выпекать блины, оладьи, печенье; - понимание и использование в речи термины, используемые в рукоделие;

- складывание базовой формы в оригами и подбирать по цвету бумагу;
- рассчитывать количество пряжи для изготовления изделия;
- вязать простые изделия крючком;
- крепить фурнитуру;
- выполнять окончательную отделку изделий
- уметь читать простейший чертеж (эскиз);
- выполнять разметку с помощью измерительных инструментов;

Ожидаемый результат второго года обучения:

Получать знания о

- санитарных требованиях к помещению кухни;
- способах варки овощей, технологию приготовления блюд из вареных овощей;
- общих сведениях о роли кисломолочных продуктов в питании человека об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога;
- технологии приготовления пресного теста для различных видов изделий, песочного теста для тортов, дрожжевого теста;
- видах сладких блюд, технологию приготовления горячих сладких блюд;
- технологии складывания фигурок из бумаги, выполнение панно из вязаных цепочек, выполнение фигурок из соленого теста; -элементарных средствах информации необходимые для расширения своих знаний и решения конкретных задач.

Дети должны уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током;
- приготовить изделия из пресного теста, сладкого и несладкого, из песочного теста - торты и пирожные из дрожжевого теста без подхода пироги и плюшки;
- соблюдать правила техники безопасности при работе; - правильно использовать инструменты в работе;
- самостоятельно изготавливать изделие (по рисунку, эскизу, схеме, замыслу);
- экономно и рационально расходовать материалы;
- подбирать материалы и инструменты для вязания

	<p>крючком;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять записи узоров для вязания с помощью условных обозначений; - пользоваться инструментами и приспособлениями при складывании фигурок из бумаги; - выполнение элементарных фигурок из теста. - складывать все базовые формы оригами по памяти; - взаимодействовать в совместной деятельности с другими людьми.
Направленность программы	Художественная
Формы реализации содержания программы	<ul style="list-style-type: none"> - лекции - беседы - практические занятия - лабораторные работы - экскурсии - мастер-классы
Общее количество участников программы	зависит от контингента учащихся школы
Возраст участников программы	с 9 лет.

3. Пояснительная записка

3.1 Введение

*«Истоки творческих способностей и дарований детей
на кончике их пальцев.*

*От пальцев, образно говоря, идут тончайшие ручейки,
которые питают источник творческой мысли.*

*Другими словами: чем больше мастерство в детской
ладошке, тем умнее ребенок»*

Сухомлинский В.А.

Приобщение ребёнка к миру взрослых, их деятельности, к чувствам и переживаниям существовало с древних времён. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей жизни и передавали им свой жизненный опыт. Если же говорить об этой проблеме с точки зрения педагогической науки, то отношение к проблеме приобщения детей к социальной действительности, к её целям, содержанию, методам - менялось на протяжении большого отрезка времени.

Социальный опыт ребёнка обогащает освоение трудовой деятельности. Малыш рано начинает обращать внимание на трудовые действия взрослого человека. Его привлекает то, как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д. Ребёнок начинает подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.д. Овладение трудовыми навыками, трудовой деятельностью, позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений малыш эмансипируется от взрослого, приобретает чувство уверенности. Уменьшается опасность не выживания в отсутствии взрослых. Так труд выполняет жизнеобеспечивающую функцию.

Наблюдая за вхождением ребёнка в жизнь взрослых и опираясь на свой практический опыт, мы пришли к выводу, что нужно организовать кружок «Хозяюшка».

Из-за удаленности нашей школы от райцентра, часто у учащихся младших классов и среднего звена остается много свободного времени, которое они не всегда используют рационально. Творческое объединение «Хозяюшка» развивает у девочек творческие способности, помогает им приобретать навыки ведения не только домашнего хозяйства, но и обустройства своего дома. Если девочки начинают посещать это творческое объединение еще в начальной школе, то многие

из них в среднем звене и в старших классах становятся победителями выставок детского прикладного творчества. Часто увлечение вязанием и вышивкой девочки проносят через всю свою жизнь. Многие из них, в последствие, связывают свою работу с творчеством, приобретая профессии швей, дизайнеров и т.д. Да и стоимость картин ручной работы – вышивки или аппликации довольно велика, являясь весомой прибавкой к семейному бюджету.

Программа творческого объединения «Хозяюшка» ориентирована на активное приобщение детей к художественному творчеству и носит образовательный характер. Программа модифицированная, разработана на основе типовых программ и методических разработок, дополняет и углубляет школьные программы.

3.2 Направленность

Направленность общеобразовательной программы творческого объединения «Хозяюшка» - художественная. Программа разработана на основе программы Технология: программы начального и основного общего образования. /[М.В.Хохлова, П.С. Самородский, Н.В.Синица и др.] М.: Вентана-Граф, 2009.-192с.; Программа общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. Москва «Просвещение» 2007 г. Под редакцией В.Д. Симоненко; Программа по технологии для 5-8 классов общеобразовательных учреждений. Технология. 5-8 классы. Москва «Вентана-Граф» 2007 г. Под редакцией И.А.Сасовой с учётом федеральных документов: Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. N 41 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей", Письма Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей», Концепции развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726 -р), а также письма Министерства образования Нижегородской области №316-01-100-1674/14 от 30.05.2014. г.). Приоритетная цель курса отвечает запросам современного общества на формирование активной, социально-мобильной личности, способной сделать свой жизненный выбор. Обучение в объединении строится на принципах природосообразности, дифференцированного, личностно-ориентированного подхода.

Уровень освоения программы – базовый.

3.3 Новизна

Новизна дополнительной общеобразовательной программы творческого объединения «Хозяюшка» заключается в том, что дети **углубленно** учатся основным техникам сразу нескольких ремесел: вышивке, вязанию, лепке, плетению, работе с самыми различными материалами. Новизмой программы является деятельностный подход к воспитанию и развитию ребенка.

Освоение множества технологических приёмов при работе с разнообразными материалами в условиях простора для свободного творчества помогает детям познать и развить собственные способности и возможности, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Впервые в программе раскрываются отдельные темы: «Модульное Оригами», «Квиллинг», «Соленое тесто». В программе **конкретизировано** практическое применение данных разделов - изготовления изделий в этой технике. **Углубленный** подход к проведению в жизнь данной программы позволяет поднять на новый уровень развитие таких техник как «Модульное Оригами», «Квиллинг», «Соленое тесто», как одного из направлений народных промыслов России. Изучение этих тем может быть расширено за счет часов технологии. Программа **дополнена** разработками занятий с применением Мастер - Класс.

3.4 Актуальность

Актуальность данной программы определяется запросом со стороны детей и их родителей на программы художественного направления развития школьников. Актуальность программы обусловлена тем, что в современных условиях, далеко не все черты социальной жизни безусловно позитивны, и присвоение их подрастающим поколением, становится педагогической проблемой, так как дети усваивают не только положительные качества взрослых. В возможности получить этот необходимый опыт и состоит уникальное значение творческого объединения «Хозяюшка». При этом следует учитывать, что **программа направлена** на :

- создание условий для развития ребенка;
- ознакомление с технологическими операциями, при помощи которых можно сделать поделки из различных материалов;
- участие в создании коллективных композиций, сюжетно и идейно связанных с определенными событиями, темами;
- изучение этикета, этики поведения в ситуациях дарения и принятия подарка;
- развитие мотиваций к познанию и творчеству;
- приобщение детей к общечеловеческим ценностям;
- укрепление психического и физического здоровья;

-взаимодействие руководителя творческого объединения с семьей.

3.5 Педагогическая целесообразность

Педагогическая целесообразность программы объясняется тем, что на основе умений и знаний, приобретаемых в творческом объединении «Хозяюшка», ребенок укрепляет свою принадлежность к определенной системе позитивных социальных ценностей. У него повышается самоуважение, поскольку оно опирается на понимание ребенком того, что существуют вещи, предметы, которые он может изготовить сам, причем так, что это доставляет радость и другим.

В творческом объединении осуществляется начальный этап в общетрудовой подготовке учащихся и получение элементарных навыков труда в быту. На этом этапе закладывается база для изучения следующей ступени трудового обучения. Кулинария, рукоделие является одним из вспомогательных разделов программы образовательной области «Технология».

Изучение разделов программы во внеурочное время закрепляют знания, практические навыки и умения работы в технике выполнения ручных швов полученных на уроках, а так же усложнение, расширение знаний и изучение новых видов художественной обработки тканей.

Работа в учебной группе помогает учащимся лучше осваивать учебные занятия по курсу Технология, расширяется возможность применения различных способов отделки изделий, развивают творческие способности, аккуратность, бережливость, повышают интеллектуальный и эстетический уровень развития личности, а так же повышают умения учащихся в работе с ручными инструментами, с утюгом, с тканью. Дети любят узнавать новое, с удовольствием учатся. Именно обучаясь, получая знания, навыки ребенок чувствует себя уверенно. Педагог должен пробудить в каждом ребенке веру в его творческие способности, индивидуальность, неповторимость, веру в то, что он пришел в этот мир творить добро и красоту, приносить людям радость и пользу.

3.6 Цель и задачи программы

Цель программы- воспитание интереса и любви к ручному творчеству, вовлечение детей в активную творческую деятельность, формирование навыков и умений работы с материалами различного происхождения; обучение изготавливать поделки из различных материалов

3.7 Задачи программы

Предметные:

- изучать основы декоративно-прикладного творчества;

- получать знания и умения по созданию из разных материалов изделия;
- осваивать знания, умения и навыки различных технологий.
- изучать историю ДПИ

Метапредметные:

- развивать творческие способности учащихся, воображения, нестандартного мышления, умения видеть красивое в обыденном и создавать это красивое своими руками;
- развить эстетическое восприятие окружающего мира, эмоционально-ценностного отношения к нему, приобщение к истокам народного творчества;
- развивать навыки установления межпредметных связей;
- развивать художественно-графические умения и навыки, точные движения рук и мелкую моторику.

Личностные:

- создать атмосферу сотрудничества;
- формировать знания, умения и навыки по основам композиции, цветоведения, материаловедения, расширение знаний об истории и развитии ДПИ;
- формировать эстетическое восприятие окружающего мира;
- приобретать навыки самовыражения, самореализации, общения, сотрудничества, работы в группе;
- формировать практические навыки создания разнообразных и относительно неповторимых, оригинальных замыслов.

3.8 Отличительные особенности

Отличительной особенностью данной общеобразовательной (общеразвивающая) программы является то, что впервые разработана программа для детей в соответствии с требованиями общеобразовательной программы по технологии. Программа не дублирует изучение курса технологии в творческом объединении, а позволяет расширить полученные на уроках знания и умения и закрепить их в совершенно новом виде деятельности. Она рассчитана на преемственность в обучении (от простого к сложному), учитывая возрастные особенности детей и навыки полученные ранее. Работа начинается от простых элементов к сложным по предложенному образцу, инструкции выполнения элемента, технологическим картам, до закрепления навыка.

Такой подход позволяет создать у детей стойкий интерес к занятиям по технологии. Творческое объединение «Хозяюшка» позволяет учителю осуществлять индивидуальный подход к каждому ребенку, а так же уделять больше времени на занятия с заинтересованными детьми, которые отдают предпочтение рукоделию. Таким образом, данная программа ориентирована в первую очередь на нравственное воспитание детей, привитие им любви к родному краю, к декоративно-прикладному искусству и, во вторую очередь – достижение

высоких результатов в обучении приемам рукоделия, кулинарии. Программа направлена на создание психологически комфортной обстановки, эмоционального благополучия ребенка, приобщение его к народной культуре, нравственного и патриотического воспитания учащихся.

3.9 Возраст детей

Данная программа рассчитана для детей с 9 лет. Состав объединения постоянный. Количественный состав зависит от контингента учащихся школы. Объединение основывается на общих интересах и увлечениях. Она предусматривает коллективные, групповые и индивидуальные занятия по теории и практике. Набор учащихся производится на добровольной основе, без вступительных испытаний. В творческом объединении занятия ведутся коллективно, хотя не исключается и индивидуальная работа с каждым учащимся в отдельности.

В первый год обучения работа направлена на знакомство с видами декоративно-прикладного искусства, чтение схем, технологических карт, изготовление шаблонов, подбор различных материалов, знакомство с инструментами и их применение. Второй год обучения – это углубленное изучение видов декоративно-прикладного искусства, применение видов и способов для изготовления изделий из различных материалов - картин, панно, одежда.

Программа не предполагает каких-либо специальных зачетных или экзаменационных часов. Однако для оценки эффективности проводимых занятий дети принимают участие в конкурсах, смотров выставок творческих работ по творческому объединению «Хозяюшка».

3.10 Сроки реализации программы

Программа рассчитана на 2 года обучения:
1 год обучения -36 часов (1 час в неделю)
2 год обучения -36 часов (1 час в неделю).

3.11 Формы и режим занятий

Формы занятий:

А). Лекции, беседы, практические работы (лабораторные работы, практикум), экскурсии, Мастер-Класс. Б) Методы проведения занятий.

1. Словесные:

- устное изложение изучаемого материала;

- анализ выполнения предстоящей работы;
 - беседа – диалог, из которого учащиеся получают дополнительные сведения об изучаемом предмете.
2. Наглядные:
- поэтапный показ педагогом процесса изготовления изделия;
 - выполнение работы по образцу, схеме.
3. Практические:
- Тренинг для закрепления определенных навыков ручной работы.
 - Упражнения по цветоведению.
 - Творческие практические работы.

В) Деятельность программы строится на принципах:

1. **Культуросообразности** – через обладание ремеслом – к возвращению к истокам того или иного ремесла.
2. **Креативности** – развивать творчество, фантазию ребенка. Чем шире, образнее и осмысленнее открывает для себя ребенок мир творчества, тем естественнее и органичнее происходит овладение тем или иным ремеслом.
3. **Коллективности** – введение на занятиях элементов коллективно-творческой деятельности.
4. **Результативности** - творческое отношение к результатам собственного труда и приобщение к прекрасному, глубокое знание технологии того или иного ремесла.

Для учащихся 1-го и 2-го года обучения занятия проводятся 1 раз в неделю по одному академическому часу (45 минут)

Место проведения занятий: кабинет «Обслуживающий труд» МБОУ Котовская ОШ.

3.12 Ожидаемые результаты и способы их проверки

Ожидаемый результат первого года обучения:

- значении питания;
- правилах безопасной работы режущими инструментами;
- правилах сервировки стола;
- правилах мытья посуды и уборки помещения;
- способах выбора доброкачественных продуктов;
- способах хранения продуктов и готовой пищи;
- правилах составления рецепта блюда;
- значении первых, вторых блюд;
- правилах безопасности при использовании механических и электробытовых приборов при приготовлении пищи;

- способах приготовления изделий из теста;
- размечать по шаблону с опорой на образец изделия и его рисунок;
- историю возникновения оригами, терминологию, используемую в оригами;
- приемы складывания бумаги в основные базовые формы .

Дети должны уметь:

- пользоваться механическими и электробытовыми приборами: мясорубкой, теркой, миксером;
- приготовить первое и второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- приготовить пресное тесто и изделие из него;
- шинковать морковь, петрушку, укроп;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье;
- понимать и использовать в речи термины, используемые в рукоделии;
- складывать базовые формы в оригами и подбирать по цвету бумагу;
- рассчитывать количество пряжи для изготовления изделия;
- вязать простые изделия крючком;
- крепить фурнитуру;
- выполнять окончательную отделку изделий
- уметь читать простейший чертеж (эскиз);
- выполнять разметку с помощью измерительных инструментов;

Ожидаемый результат второго года обучения:

- санитарные требования к помещению кухни;
- способы варки овощей, технологию приготовления блюд из вареных овощей;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога;
- технологию приготовления пресного теста для различных видов изделий, песочного теста для тортов, дрожжевого теста;
- виды сладких блюд, технологию приготовления горячих сладких блюд;
- технологию складывания фигурок из бумаги, выполнение панно из вязаных цепочек, выполнение фигурок из соленого теста; - элементарные средства информации необходимые для расширения своих знаний и решения конкретных задач.

Дети должны уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током;
- приготовить изделия из пресного теста, сладкого и несладкого, из

песочного теста - торты и пирожные из дрожжевого теста без подхода пироги и плюшки;

- соблюдать правила техники безопасности при работе;
- правильно использовать инструменты в работе;
- самостоятельно изготавливать изделие (по рисунку, эскизу, схеме, замыслу);
- экономно и рационально расходовать материалы;
- подбирать материалы и инструменты для вязания крючком;
- выполнять записи узоров для вязания с помощью условных обозначений; -пользоваться инструментами и приспособлениями при складывании фигурок из бумаги;
- выполнение элементарных фигурок из теста.
- складывать все базовые формы оригами по памяти;
- взаимодействовать в совместной деятельности с другими людьми.

3.13 Формы подведения итогов реализации дополнительной общеобразовательной (общеразвивающая) программы

Достижение учащихся

наличие их побед в конкурсах, смотров выставок творческих работ по творческому объединению «Хозяюшка»

Учебный год	Ф.И. учащихся	Творческое объединение	Мероприятие	Результат
20011-2012	Толстова Е. Мурычева А. Горюнова В.	«Хозяюшка»	Конкурс детского и юношеского дизайнерского искусства «Арт - деко» в номинации «Маска»	I место
	Милюкова И. Мартынова А. Соколова А.	«Хозяюшка»	В конкурсе декоративно-прикладного конкурса «Творчество. Традиции. Современность» в номинации «Кукла»	II место
20012-2013	Ваганова М.	«Хозяюшка»	Епархиальный конкурс декоративно-прикладного творчества «Рождественская елка»	участник
	Милюкова И. Соколова А. Мартынова А.	«Хозяюшка»	Епархиальный конкурс декоративно-прикладного творчества «Рождественская елка»	II место
	Горюнова В. Мурылева Е.	«Хозяюшка»	Районный этап областного конкурса «Новогодний серпантин», номинация «Гирлянда»	III место
	Шолина А.	«Хозяюшка»	В конкурсе декоративно-прикладного творчества «Творчество. Традиции. Современность» в разделе «Декоративная роспись» номинации «Роспись по дереву».	I место
	Соколова К. Горюнова В. Милюкова О.	«Хозяюшка»	В конкурсе декоративно-прикладного творчества «Творчество. Традиции. Современность» в разделе «Бисероплетение» в номинации «Предметы интерьера»	I место
	Милюкова И. Соколова А. Мартынова А.	«Хозяюшка»	В конкурсе декоративно-прикладного творчества «Творчество. Традиции. Современность» в разделе «Бисероплетение» в номинации «Предметы интерьера»	I место

2013-2014	Шолина А.	«Хозяюшка»	В конкурсе декоративно-прикладного творчества «Творчество. Традиции. Современность» в разделе «Декоративная роспись» номинации «Роспись по дереву».	II место
	Соколова К	«Хозяюшка»	Конкурс детского и юношеского дизайнерского искусства «Арт - деко» в номинации «Набор открыток»	I место
2014-2015	Шолина А.	«Хозяюшка»	В конкурсе декоративно-прикладного творчества «Творчество. Традиции. Современность» в разделе «Декоративная роспись» номинации «Роспись по дереву».	I место
	Шведова К. Захарова К.	«Хозяюшка»	В конкурсе декоративно-прикладного творчества «Творчество. Традиции. Современность» в разделе «Бисероплетение» в номинации «Предметы интерьера»	II место
	Горюнова В.	«Хозяюшка»	Областной конкурс Проектно-исследовательских работ по декоративно-прикладному творчеству «От истоков до наших дней»	I место
	Жилина Н.	«Хозяюшка»	областного конкурса проектно-исследовательских работ по декоративно-прикладному творчеству «От истоков до наших дней»	II место

4. Учебно - тематический план первого года обучения

№	Темы	Кол- во часов.		
		всего	теория	практика
1.	Вводное занятие.	1	1	
2.	Раздел 1. Кулинария	4	1	3
3.	Блины, оладьи, блинчики, кекс, торты.	4	1	3
4.	Раздел 2. Вязание на спицах	5	1	4
5.	Раздел 3. Вязание крючком	5	1	4
6.	Раздел 4 Технология изготовления изделий в технике «Модульного Оригами».	5	1	4
7.	Раздел 5. Вышивка	4	1	3
8	Раздел 6. Квиллинг (бумагокручение)	4	1	3
9.	Раздел 7. Технология изготовления фигурок и композиций из соленого теста	3	1	2
10.	Итоговое занятие. Подготовка к выставке.	1		1
	Итого	36	9	27

второго года обучения

№	Темы	Кол- во часов.		
		всего	теория	практика
1.	Вводное занятие.	1	1	
2.	Раздел 1. Кулинария	6	1	5
3.	Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого.	6	1	5
4.	Раздел 2. Вязание на спицах	3	1	2
5.	Раздел 3. Вязание крючком	5	1	4
6.	Раздел 4 Технология изготовления изделий в технике «Модульного Оригами».	3	1	2
7.	Раздел 5. Вышивка	5	1	4
8.	Раздел 6. Квиллинг (бумагокручение)	2	1	1
9.	Раздел 7. Технология изготовления фигурок и композиций из соленого	4	1	3

	теста			
10.	Итоговое занятие. Подготовка к выставке.	1		1
	Итого	36	9	27

4.1. Содержание программы первого года обучения

Вводное занятие - 1 ч.

Знакомство с детьми, режим работы, инструменты, материалы, техника безопасности.

Раздел 1.

Кулинария -8 ч.

Блюда из яиц. Кисломолочные продукты и блюда из них.

Блюда из фруктов и ягод. Сладкие блюда (муссы и желе). Блины, оладьи, блинчики, кекс, торты. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины с начинками (творог, картофельное пюре с колбасой). Оладьи с яблоками, с кабачками. Рецепты приготовления кекса и тортов.

Раздел 2.

Вязание на спицах- 5 ч.

Материалы и инструменты. Техника вязания изнаночных, лицевых петель. Чистый край. Кромочная петля. Способы убавления, прибавления и закрывания петель последнего ряда. Накиды. Самые нежные варежки. Вязание варежек на двух спицах. Самые нежные варежки. Вязание варежек.

Раздел 3.

Вязание крючком- 5 ч.

Основные приемы вязания крючком. Подбор ниток и инструментов. Техника вязания. Воздушная петля. Воздушная цепочка как подготовительный ряд будущего узора. Выполнение цепочки из воздушных петель. Панно «Слоник под пальмой». Сборка панно из вязаных цепочек. Панно «Слоник под пальмой». Салфетка круглой формы. Вязание салфетки. Вязание салфетки. Окончательная отделка.

Раздел 4. Технология изготовления изделий в технике «Модульного Оригами» - 5 ч.

Базовая форма «Треугольный модуль оригами»: подсолнухи, ромашки
Базовая форма «Треугольный модуль оригами»: ваза с цветами
Базовая форма «Треугольный модуль оригами»: столовый сервиз
Выполнение поделки «Кусудама».

Раздел 5. Вышивка- 4ч.

Знакомство с техникой квиллинг. Формы - Спираль, Треугольник, Завиток, Капля, Глаз, Лист, Ромб. Розы из бумажных лент. Панно «Розы»

Раздел 6. Квиллинг (бумагокручение)- 4 ч. Знакомство с техникой квиллинг. Формы - Спираль, Треугольник, Завиток, Капля, Глаз, Лист, Ромб. Цветы из бумажных лент. Фоторамка. Поздравительная открытка.

Раздел 7.

Технология изготовления фигурок и композиций из соленого теста- 3 ч.

Подготовка материалов и техника замеса теста. Выполнение композиций
Поделка из теста: «Подкова на счастье» Поделка из теста: «Подкова на счастье»
Выполнение простых фигурок Выполнение композиций Роспись готовых изделий
Окончательная обработка изделий.

Раздел 8. Итоговое занятие -1ч.

Теория – подведение итогов года. Подготовка к выставке.

второго года обучения

Вводное занятие -1 ч.

Теория – организационные вопросы. Содержание и характер обучения в новом учебном году. Практика – организация рабочего места. Подготовка инструментов, материалов для занятий.

Раздел 1. Кулинария – 12ч.

Блюда из яиц. Кисломолочные продукты и блюда из них. Горячие сладкие блюда. Десерты Сладкие блюда (муссы и желе). Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого. Способы приготовления теста для пельменей, вареников. Блюда из фруктов и ягод. Дрожжевое тесто (опарное, безопарное). Приготовление дрожжевого теста без подхода. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.

Раздел 2. Вязание на спицах- 3 ч.

Подбор схем. Варежки Вязание варежек. Стильные и удобные варежки

Раздел 3. Вязание крючком-5ч.

Подбор схем, инструментов и материалов. Столбик с накидом, без накида. Вязание чехла для телефона. Вязание чехла для телефона. Окончательная отделка.

Раздел 4.

Технология изготовления изделий в технике «Модульного Оригами» - 3 ч.

Базовая форма «Треугольный модуль оригами». Выполнение в модульном оригами Жар-птица. Подбор цветов бумаги. Выполнение треугольных модулей. Сборка Жар-птицы. Окончательная отделка.

Раздел 5. Вышивка-5 ч.

Стежок крестом, стежок `назад иголку`, стежок неполным крестиком, французский узелок. Работа с журналами. Выбор схемы для вышивания. Правила закрепления нити на канве. Вышивка по выбранным схемам. Панно «Лето».

Раздел 6. Квиллинг (бумагокручение) -2 ч.

Подбор бумаги по цвету. Составление сюжета с помощью пройденных форм. Выполнение панно: «Лилии». Сборка панно: «Лилии». Окончательная отделка.

Раздел 7.

Технология изготовления фигурок и композиций из соленого теста -4 ч. Подготовка материалов и техника замеса теста. Выполнение сложных фигурок. Выполнение композиций. Поделка из теста: Панно «Ромашковый букет». Роспись готовых изделий. Окончательная обработка изделий.

Раздел 8. Итоговое занятие- 1 ч.

Теория – подведение итогов года. Выставка изделий за год.

5. Методическое обеспечение программы

№	Раздел / тема занятия	Форма занятия	Приёмы и методы организаци и образовательного процесса	Методически й и дидактически й материал	Техническое обеспечение	Формы подведения итогов
1	Вводное занятие.	лекция	устное восприятие	конспект	Презентация «Правила техники безопасности»	Собеседован ие
Раздел 1. Кулинария						
2	Блюда из яиц.	Комбин ированн ое занятие		Таблицы, схемы, рецепты	Инвентарь, посуда и приспособления кабинета обслуживающег о труда.	
3	Кисломолочные продукты и блюда из них.	Практич еская работа	Практически й метод	Таблицы, схемы, рецепты	Инвентарь, посуда и приспособления кабинета обслуживающег о труда.	Анализирова ние
4	Горячие сладкие блюда. Десерты.	Практич еская работа	Практически й метод	Таблицы, схемы, рецепты	Инвентарь, посуда и приспособления кабинета обслуживающег о труда.	Анализирова ние
5	Сладкие блюда (муссы и желе).	Практич еская работа	Практически й метод	Таблицы, схемы, рецепты	Инвентарь, посуда и приспособления кабинета обслуживающег о труда.	Анализирова ние
Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого.						
6	Способы приготовления теста для пельменей, вареников.	Беседа		Таблицы, схемы, рецепты	Инвентарь, посуда и приспособления кабинета обслуживающег о труда.	
7	Блюда из фруктов и ягод..	Практич еская работа	Практически й метод	Таблицы, схемы, рецепты	Инвентарь, посуда и приспособления кабинета обслуживающег о труда.	Анализирова ние

					о труда.	
8	Дрожжевое тесто (опарное, безопарное).	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы, рецепты	Инвентарь, посуда и приспособления кабинета обслуживающего труда.	Анализирование
9	Приготовление дрожжевого теста без подхода. Виды начинки для пирожков из дрожжевого теста.	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы, рецепты	Инвентарь, посуда и приспособления кабинета обслуживающего труда.	Анализирование
Раздел 2. Вязание на спицах						
10	Подбор схем. Варежки	лекция	устное восприятие	Таблицы, схемы, конспект	Презентация «Вязание на спицах»	Собеседование
11	Вязание варежек.	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	Анализирование
12	Стильные и удобные варежки	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	Анализирование
Раздел 3. Вязание крючком						
13	Подбор схем, инструментов и материалов. Столбик без накида. Столбик с накидом.	лекция	устное восприятие	Таблицы, схемы, конспект	Презентация «Вязание крючком»	Собеседование
14	Вязание чехла для телефона.	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	Анализирование
15	Вязание чехла для телефона. Окончательная отделка.	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	Анализирование
Раздел 4. Технология изготовления изделий в технике «Модульного Оригами».						
16	Базовая форма «Треугольный модуль оригами»: Выполнение бумажных цветов	лекция	устное восприятие	Таблицы, схемы, конспект	Презентация, книга-«Забавные фигурки»	Собеседование
17	Новогодние игрушки: Снежинки.	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	Анализирование
18	Новогодние игрушки: Снеговик.	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	Анализирование
Раздел 5. Вышивка						

19	Стежок крестом, стежок назад иголку, стежок неполным крестиком, французский узелок.	лекция	устное восприятие	Таблицы, схемы	Презентация, книга- «Энциклопедия вышивки»	Собеседование
20	Работа с журналами. Выбор схемы для вышивания. Правила закрепления нити на канве. Вышивка по выбранным схемам.	МК	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	
21	Панно «Лето».	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	Анализирование
Раздел 6. Квиллинг (бумагокручение)						
22	Составление узора, сюжетов с помощью пройденных форм. Панно «Лилии»	лекция	устное восприятие	Таблицы, схемы, конспект	Презентация, книга- «Узоры и мотивы из бумажных лент»	Собеседование
23	Панно «Лилии»	МК	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	
Раздел 7 Технология изготовления фигурок и композиций из соленого теста						
24	Подготовка материалов и техника замеса теста.	лекция	устное восприятие	Таблицы, схемы, конспект	Презентация, книга- «Соленое тесто»	Собеседование
25	Выполнение сложных фигурок. Выполнение композиций	МК	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	
26	Роспись готовых изделий. Окончательная обработка изделий	Практическая работа	Практический метод	Таблицы, схемы	Образец изделия	Анализирование
Раздел 8. Итоговое занятие						
27	Итоговое занятие. Выставка изделий за год.	Практическая работа	Практический метод	Итоговые тесты	Образец выставки	Выставка

7.Список литературы

I. Нормативные документы.

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Закон «О средствах массовой информации» от 27 декабря 1991 г. 2124 -1
3. Распоряжение № 163-р от 07 февраля 2011 г. «Концепция модернизации дополнительного образования детей РФ на 2011 -2015 гг.»
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. N 41 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей"
6. Письмо Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»
7. Концепции развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р)
8. Локальные акты ОУ

II. Учебно-методическая литература для учителя

1. Воробьева Л.И. Фуршет - М.: АСТ-ПРЕСС СКД.- 288 с.: ил. – (1000 советов от газеты Комсомольская правда).
2. Джейн Дженкинс Узоры и мотивы из бумажных лент (интересные идеи) Издательство Контэнт, 2003.
3. Журналы «Валя-Валентина» 10/2002, 2/2004, 8/2006, 3/2007, 14/2009, 12/2010.
4. Журнал «Вышиваю крестиком»-CrossStitcher №12/2007.
5. Л. Майорова, М. Тимонина «Красна изба пирогами». - Саратов «Редакционно-издательский отдел упрполиграфиздат». – 1992г.
6. Сотникова Н.А. Вышивка для начинающих и не только. М., 2000.
7. С.С. Козин Украшение из овощей и фруктов .- «Издательская группа «Контэнт», 2010.

III. Учебно-методическая литература для учащегося

1. Вышитые шедевры русской живописи/ [автор-составитель, разработка схем А. Григорьева].- М.: Белый город. – 144 с.:ил.
2. Журнал «Ксюша» 1/94
3. Журнал «sandra» 7/95
4. Иванова А.А. Искусство вышивки пейзажей и цветов.- М.:ОЛМА Медиа Групп, 2010.- 160с.+ 64с. вкл.- (Рукоделие. Мастерца)

5. Кит Никол «Искусство трехмерной вышивки» / Пер. с англ.- «Издательская группа «Контэнт», 2007.
6. Леви С. Вышивка бисером и блестками. Новые техники и узоры/ Пер. с англ. В.Д. Дюбиной.- М.: ООО «ТД Издательство Мир книги», 2005. – 120с.: ил.
7. Максимова М.В. Азбука вязания. Оформление. ЗАО «Издательство «ЭКСМО-Пресс», 1997.
8. Проснякова Т.Н. Забавные фигурки. Модульное оригами.- М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА.- 2010. – 104 с.: ил.- (Золотая коллекция увлечений).
9. Оригинальные идеи для вязания крючком и спицами/ [сост. С.Ю. Ращупкина]. – М.: РИПОЛ классик, 2010.-256с.: ил.
10. Фомичева Э.А. Начинаем вязать спицами и крючком: Кн. Для учащихся.- М.: Просвещение, 1991.-95с.: ил.
11. Хананова И. «Соленое тесто», М.: АСТ- ПРЕСС КНИГА.- 104 с.: ил.- (Золотая коллекция увлечений).
12. Чотти Д. Вышивка шелковыми лентами: Техника. Приемы. Изделия: Энциклопедия/ пер. с ит.- М.: АСТ- ПРЕСС КНИГА.- 2010. – 160 с.: ил.- (Золотая коллекция увлечений).

Коллекция электронных образовательных ресурсов

<http://tehnologiya.narod.ru>

1. <http://new.teacher.fio.ru>
2. www.1september.ru
3. www.pedsovet.org
4. <http://www.proshkolu.ru/>
5. <http://www.uchportal.ru/>
6. <http://stranamasterov.ru/workshop1>
7. <http://pedsovet.org>
8. <http://900igr.net/prezentatsii/tekhnologija>
9. <http://sunduchokruk.ru>
10. www.chudopodelki.ru

www.needlework.ru - Российский ресурс о машинной вышивке

www.cooking.ru - Все о еде и кулинарии www.rukodelie.ru -

Рукоделие

www.cooking-book.ru - Кулинарный портал

www.season.ru - Клуб любителей шитья www.salon.ru -

Журнал салон и интерьер www.ivd.ru - Идеи вашего

дома www.osinka.ru - Шитье, мода, крой www.remesla.ru

- Декоративно-прикладное искусство

<http://oosha.narod.ru/sheite-sami/> Шейте сами

<http://www.domovodstvo.fatal.ru>

Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru

Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru Сайт о стиле и моде //

www.shpilka.ru

Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок // www.sneg.by.ru

Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru

Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотное шитье, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) // www.webvernissage.com

["http://tehnologia.59442s003.edusite.ru/p17aa1.html](http://tehnologia.59442s003.edusite.ru/p17aa1.html)

<http://tehnologia.59442s003.edusite.ru/p72aa1.html>

<http://www.bucon.org/catalog/technolog.htm> — список новой литературы по различным ремеслам

<http://www.ug.ru/?action=print&toid=1337> — статья из учительской газеты о предмете «Технология»;

<http://www.abcremeslo.com/bibliol/html> — Русское декоративно-прикладное искусство;

<http://www.vladost.ru/cabinet/bu16/bul62.html> — книги по детскому творчеству, выпускаемые издательским центром Владост;

<http://www.artrussian.com/> — искусство России; <http://masterica.narod.ru/>

"Мастерица"- Учебно-информационный ресурс по рукоделию. Все от начала до мастерства. Гильоширование (выжигание по ткани), ручная и машинная вышивка, машинное вязание. Схемы, рисунки, узоры. Галерея готовых работ, форум, полезные ссылки.

<http://rukodelnica.h1.ru/> Рукодельница - сайт, посвященный различным видам рукоделия.

<http://www.uzelok.ru> сайт для любителей вязать спицами, крючком.

Имеются модели для женщин, мужчин и детей.

<http://old.prosv.ru/metod/chernyakova/index.htm> методика преподавания курса «Технология обработки ткани»

http://www.lyceum16.ru/edu_select.html дистанционное обучение на сайте Красноярского профессионального лицея: Рукоделие,

Кулинария. www.aport.ru/webmast.htm — как зарегистрировать сайт (информационные технологии)

<http://scool.holm.ru> — сайт по школьным предметам;

<http://www.rubicon.com> — крупный энциклопедический ресурс;

<http://mega.km.ru> — энциклопедический ресурс;

<http://www.teacher.km.ru> — сайт с обучающими страницами экзаменационными билетами.

<http://www.tehnologiya.narod.ru> — Сайт по технологии учителя школы № 6 г. Клинцы Н.Л.Шик (кулинария, рукоделие, цветы); <http://trudovik.harod.ru> — Сайт «Технология и трудовое обучение» А.В.Климова;

<http://www.origami.ru/> — Сайт по оригами; alsenik.chat.ro/alla/index.html — как научиться вышивать крестиком (художественная обработка материалов);

Тестовые задания для 1-го года обучения

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук; - уберите волосы под косынку;

- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:

- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам

относятся: - чай; - лимонад; - кофе; - какао;

- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает; - опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей: - промывание; - сортировка; - мойка; - нарезка; - очистка.

7. Формы нарезки

овощей: - соломка; - кольца; - кубики; - шарики;

- треугольники.

8. Салат-это...

- блюдо из различных продуктов;
- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают; - кипятят;

- хранят в холодильнике.

- перебирают;

10. Перед варкой

крупы: - моют; -

просушивают;

- перемешивают;

- просеивают.

11. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах; - мясо отделилось от костей;

- жабры красного цвета;

- жабры белого цвета.

12. Определите последовательности первичной обработки рыбы:

- промывание; - пластование;

- очистка от чешуи;

- удаление внутренностей;

- разрезание брюшка.

13. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;

- холодной воде;

- теплой воде;

- духовом шкафу.

14. К основным видам теста относятся:

- кислое; - сладкое; - пресное; -

соленое.

15. Свежая мука по вкусу

будет: - сладковатая; -

горьковатая; - безвкусная.

16. Разрыхлителями теста являются: -

сахар; - ванилин;

- дрожжи; -

маргарин; -

сода.

17. Из пресного теста можно приготовить: -

блины; - пироги; - печенье; - оладьи.

18. К холодным сладким блюдам относится: -

чай; - кисель;

- компот; -

лимонад;

19. Удаление влаги из продуктов это: -

сушка; - замораживание.

Тестовые задания
Отметьте знаком «+» все правильные ответы
(один или несколько).

1. Перевод выкройки на ткань осуществляется при помощи: а) сметочных стежков; б) резца;

в) копировальных
стежков; г) портновского
мела; д) косых стежков.

2. Ширина ткани – это:

а) расстояния, равное длине уточной нити;
б) расстояние от кромки до кромки;
в) расстояние, равное длине основной нити.

3. Направление долевой нити учитывают: а)
для наиболее экономного раскроя ткани;

б) чтобы избежать вытягивания изделия в процессе носки; в)
чтобы изделие меньше сминалось.

4. При раскрое ткани пользуются ножницами:

а) маникюрными;
б) садовыми;
в) канцелярскими;
г) портновскими.

5. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность технологических операций при раскрое швейного изделия:

	А. Сколоть ткань булавками
	Б. Разметить припуски на обработку
	В. Определить лицевую сторону ткани
	Г. Нанести контрольные линии и точки
	Д. Обвести детали по контуру
	Е. Вырезать детали изделия из ткани
	Ж. Определить долевую нить
	З. Приколоть крупные и мелкие детали
	И. Разложить крупные и мелкие детали

Тестовые задания для 2-го года обучения

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук; - уберите волосы под косынку;

- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

3. Гренки - это...

- обжаренный хлеб;
- обсушенный хлеб.

4. Омлет-это...

- яичная смесь;
- яично-молочная смесь.

5. К тепловой обработке продуктов

относится: - тушение; - варка; - кипячение;

- жаренье;
- нагревание.

6. Винегрет-это...

- блюдо из овощей;
- разновидность салата, но обязательно со свеклой.

7. К кисломолочным продуктам относится:

- кефир; - молоко; - масло; - сыр; - творог.

8. Блюда из творога

бывают: - горячие; - теплые;

- холодные;

9. для приготовления запеканок и биточков используют

кашу: - вязкую; - жидкую;

- рассыпчатую.

10. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

11. При жарении рыбу панируют в:

- муке;
- сухом молоке;
- сухарях.

12. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле; - холодной воде; -
- теплой воде; - духовом шкафу.

13. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

14. Песочное тесто используют для приготовления: - печенья; - пирогов; - тортов;

- пельменей;
- оладий.

15. Дрожжевое тесто называют:

- кислым;
- пресным;
- сладким;
- соленным.

16. Изделия из дрожжевого

теста: - пироги; - печенье; - зефир; - плюшки; - торты.

17. К горячим сладким блюдам относится: - компот; - пудинг;

- яблоки в тесте;
- кофе; - сладкие каши.

18. для заготовки продуктов применяются: - сушка; - кипячение; - соление;

- маринование;
- нагревание.

19. Фрукты консервируют следующим образом: - варенье; - компоты консервированные; - соление;

- замораживание;
- квашение.

Тестовые задания
Отметьте знаком «+» все правильные ответы
(один или несколько).

1. При раскрое ткани пользуются ножницами:

- а) маникюрными;
- б) садовыми; в) канцелярскими;
- г) портновскими.

2. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность технологических операций при раскрое швейного изделия:

	А. Сколоть ткань булавками
	Б. Разметить припуски на обработку
	В. Определить лицевую сторону ткани
	Г. Нанести контрольные линии и точки
	Д. Обвести детали по контуру
	Е. Вырезать детали изделия из ткани
	Ж. Определить долевую нить
	З. Приколоть крупные и мелкие детали
	И. Разложить крупные и мелкие детали

3. Контрольные линии на деталях кроя прокладывают стежками:

- а) сметочными;
- б) копировальными;
- в) косыми.

4. При раскрое изделия необходимо

- учитывать: а) расположение рисунка на ткани;
- б) направление нити основы; в) ширину ткани;
 - г) величину припусков на швы;

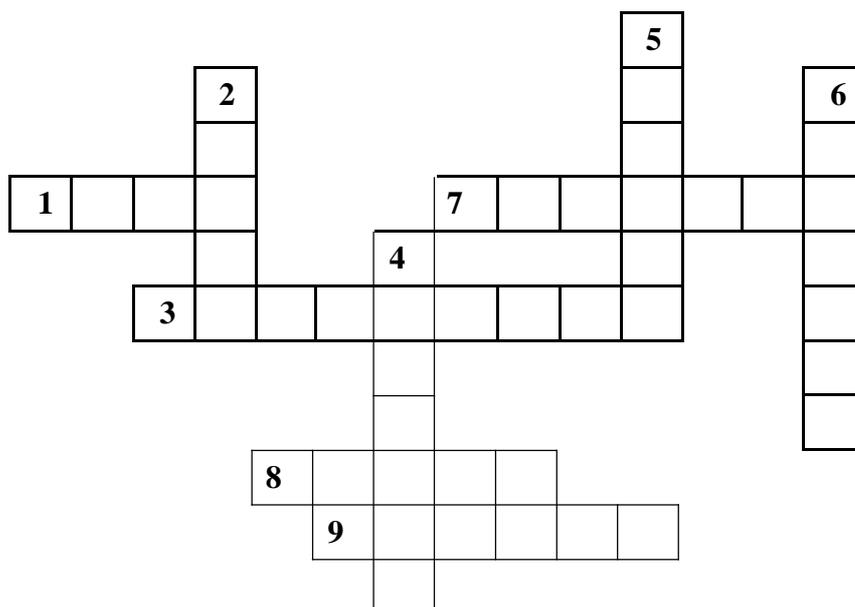
- д) направление ворса.

5. Существует 2 способа настила ткани:

- а) настил по краю;
- б) настил в сгиб;
- в) настил посередине;
- г) настил в разворот.

Кроссворды

Кроссворд № 1.



По горизонтали:

1. Блюдо из тушеных овощей.
3. Овощ - иногда его называют "вторым хлебом".
7. То, что приходит во время еды.
8. Плоды кустарников и некоторых деревьев.
9. Кисломолочный продукт, который можно приготовить в домашних условиях.

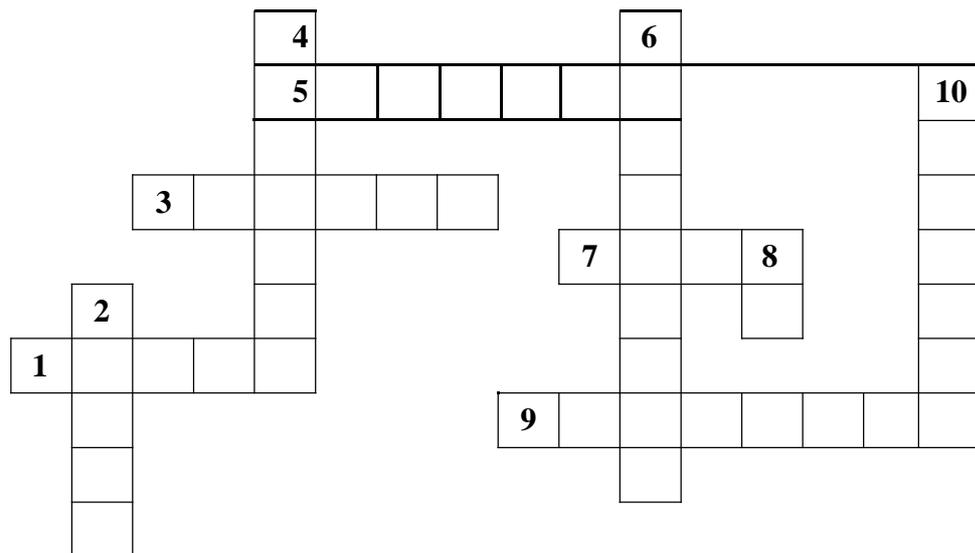
По вертикали:

2. Продукт, полученный при размоле зерновых культур.
4. Овощ, очень богатый витамином А.
5. Напиток, приготовленный из сока ягод и крахмала.
6. Изделие из рубленого мяса.

Ответы:

1. Рагу.	6. Котлета.
2. Крупа.	7. Аппетит.
3. Картофель.	8. Ягоды.
4. Морковь.	9. Творог
5. Кисель..	

Кроссворд № 2.



По горизонтали:

1. Открытый своеобразный итальянский пирог со всевозможными начинками.
3. Древнейшее лакомство многих народов.
5. Холодный суп.
7. Первое блюдо, неотъемлемым компонентом которого является свекла.
9. Блюдо из теста и мяса, являющееся излюбленным у народов Сибири.

По вертикали:

2. Слово, происходящее от древнерусского “пир”.
4. Острый суп, приготовленный на мясном, рыбном и грибном бульонах.
6. Важнейшая овощная культура разностороннего использования.
8. Национальное русское блюдо.
10. Блюда, предназначенные для возбуждения аппетита.

Ответы: 1. Пицца.

2. Пирог.

3. Пряник.

4. Солянка.

5. Окрошка.

6. Картофель.

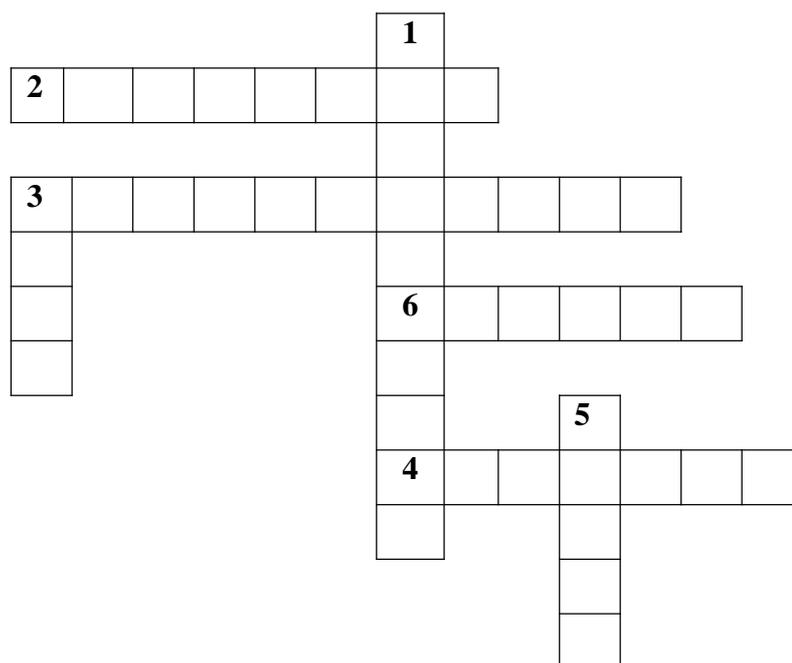
7. Борщ.

8. Щи.

9. Пельмени.

10. Закуска.

Кроссворд № 3.



По горизонтали:

2. Специальность человека, изготавливающего торты, пирожные, печенье, пряники и т.д.
3. Один из способов консервирования.
4. Единица измерения энергетической ценности продукта.
6. Описание приготовления какого-либо блюда.

По вертикали:

1. Подготовка и оформление стола.
3. Перечень блюд и напитков для завтраков, обедов, ужинов.
5. Работник общепита, занимающийся приготовлением блюд.

Ответы: 1. Сервировка.

2. Кондитер.

3. Меню.

4. Маринование.

5. Калорий.

6. Повар.

7. Рецепт

Правила внутреннего распорядка в кабинете обслуживающего труда

1. Подготовить и принести на занятие передник и головной убор, индивидуальное полотенце или носовой платок.
2. До начала занятий подготовить всё необходимое: дневник, тетрадь, авторучку, индивидуальное полотенце; надеть одежду для кулинарных работ; тщательно убрать волосы, рукава одежды – закатывать выше локтей.
3. Вымыть руки и подготовить продукты, выполнять требования личной гигиены.
4. Выполнять требования охраны труда.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ закалывать передник и одежду булавками или брошками, класть в карманы мелкие предметы.

Обязанности дежурных в кабинете обслуживающего труда

1. Проверить наличие необходимых продуктов.
2. Подготовить перечень необходимой посуды и приборов для сервировки стола, технологические карты приготавливаемых блюд.
3. Сервировать стол согласно плана.
4. Вымыть плиту, мойку, посуду после первичной и тепловой обработки продуктов.
5. Вымыть посуду после дегустации блюд и напитков.
6. Сдать все учителю.
7. Произвести уборку в кабинете и кухне, вымыть полы.

Правила электробезопасности в кабинете обслуживающего труда

1. Не касаться одновременно электроприбора и батарей отопления, водопроводные или газовых труб.
2. Посуду с жидкостью ставить на плиту до её включения в сеть, а снимать после отключения от сети; включать и выключать сухими руками, берясь за вилку.
3. Не наливать воду из крана в электроприборы, не отключив их от сети.
4. При обнаружении действия тока немедленно отключить электроприбор от сети и сообщить об этом учителю.

ТБ в процессе приготовления пищи в кабинете обслуживающего труда

1. Содержать пол чистым и сухим, чтоб не поскользнуться.
2. Периодически проветривать помещение.
3. Следить за тем, чтобы хорошо было освещено рабочее место.
4. Обрабатывать и резать продукты, открывать консервные банки специальными инструментами.
5. Во время нарезки применять безопасные приёмы работы. Передавать колющие и режущие инструменты и приборы только ручкой вперед.
6. Снимать крышки с кастрюль, сковород и другой посуды только прихватками.
7. Посуду с длинной ручкой ставить так, чтобы не зацепить за неё и не уронить.
8. Открывать крышки левой рукой от себя влево так, чтобы рука не находилась над паром и капли не попали на ноги.
9. Следить , чтобы нагревательные приборы н е заливали жидкость , Жир и др. вещества.
10. В разогретый жир не должна попадать жидкость.
11. Не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду (в стакан ложить ложку)
12. Не пробовать горячую пищу, предварительно не охладив её.
13. При работе с тёркой следить за тем, чтобы не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.

Санитарно –гигиенические требования для кабинета обслуживающего труда

1. Скоропортящиеся продукты хранить в холодильнике.
2. Для протирки столов пользоваться чистыми прокипячёнными и проглаженными горячим утюгом светлыми тканями. Хранить их в специальных мешочках.
3. Посуду накрывать чистой марлей. Полотенца и прихватки должны быть чистые к каждому занятию.
4. В помещении должны быть шкафы: для хранения сухих продуктов, для хранения посуды, для инвентаря.
5. Разделочные доски с маркировкой: для гастрономических изделий, для обработки сельди, для нарезки сырых овощей, для нарезки варенных овощей, для нарезки хлеба, для теста.

Моются с мылом, споласкиваются кипятком, не вытирая, высушиваются в вертикальном положении, не складываются.

6. Столы :для первичной обработки сырых продуктов, для обработки готовых продуктов и оформления блюд, для дегустации блюд.
Поверхность должна легко мыться или иметь покрытие из клеенки.

Поверхность столов моют с мылом, вытирают насухо.
7. Кухня должна оборудована: подводка холодной воды и горячей (можно подогревать в э\чайниках)
8. Посуду мыть моющими и дезинфицирующими средствами водой 45-50*С средствами в специальных мойк ах или тазах с маркировкой и смывать проточной водой. Не вытирать полотенцем, а высушить.
9. Передники, косынки должны быть чистыми. Руки моют с мылом, щеткой для ногтей (ногти должны быть коротко острижены и без лака) ,высушить под сушилкой или индивидуальным полотенцем.
10. Учащиеся, имеющие повреждения на руках или недомогающие, к приготовлению пищи не допускаются.
11. В помещении должна быть аптечка для оказания первой помощи.
12. В кабинете должен быть набор необходимой кухонной посуды, нужное количество столовой посуды.
13. В помещении не должно быть мух, тараканов ,грызунов . Уничтожение химическим путем разрешается только работниками СЭС.

Правила и приёмы мытья посуды

1. Грязную посуду распределяют по видам : чайная столовая, столовые приборы, кухонная – в такой же последовательности моют, предварительно очистив её от остатков пищи.
2. Посуду и приборы лучше мыть проточной горячей водой, щеткой с мылом, если нет такой возможности – то в тазах.
3. Мыть посуду необходимо с двух сторон, у столовой посуды – особенно тщательно верхнюю часть. Из –под молока и яиц моют сначала холодной водой, а потом горячей.
4. Если на дне посуды пригорела пища, то надо налить воды, дать постоять, а затеи вскипятить воду, пища легко отстанет.
5. Алюминиевую посуду можно потереть зубным порошком , «Пемоксолью», для удаления чёрных пятен протирают уксусом, затем горячей водой и просушить
6. Разделочные доски и деревянные предметы моют с мылом и питьевой содой.

7. Раковину, плиту, конфорки моют с мылом или моющими средствами.

При работе с электрическим утюгом

1. Утюг ставить на специальную подставку.
2. Не ставить утюг на подставку без ограничителя. Он может упасть на ноги.
3. Не отвлекаться во время утюжки, не оставлять утюг включённым в сеть без присмотра.
4. Не работать с утюгом, у которого оголены провода.
5. Следить за тем, чтобы во время работы подошва утюга не попадала на шнур; чтобы шнур во время работы не перекручивался; это приводит к излому шнура и короткому замыканию.
6. После пользования утюгом выключить его из электросети. При этом надо брать за вилку, а не за шнур.
7. Следить за исправностью электрического утюга. При обнаружении неисправности немедленно отключить его от электросети и сообщить учителю.
8. После окончания работы дать утюгу полностью охладиться, затем шнур намотать на ручку. Хранить утюг в вертикальном положении.

