

Муниципальное казенное учреждение
«Управление образованием Междуреченского городского округа»
Муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования
«Центр детского творчества»
(МБУ ДО ЦДТ)



Рассмотрена и рекомендована к утверждению
педагогическим советом МБУ ДО ЦДТ
Протокол от 16.05.2022 № 3

Приказ № 360 от 12.10.2022

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Мастера и мастерицы»**

Возраст учащихся: 9-15 лет

Срок реализации: 1 год

Разработчик:

Ярыгина Лилия Анатольевна

педагог дополнительного образования

Междуреченский городской округ, 2022г

Содержание

| | |
|---|----|
| Паспорт программы | 3 |
| Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы | 5 |
| 1.1. Пояснительная записка | 5 |
| Направленность программы | 5 |
| Актуальность программы | 5 |
| Отличительные особенности программы | 5 |
| Адресат программы | 6 |
| Объём программы | 6 |
| Формы обучения и виды занятий по программе | 6 |
| Срок освоения программы | 7 |
| Режим занятий | 7 |
| 1.2. Цель и задачи программы | 7 |
| 1.3. Содержание программы | 9 |
| Учебный план модуля «Основы швейного дела» | 9 |
| Содержание учебного плана модуля «Основы швейного дела» | 9 |
| Учебный план модуля «Основы кулинарии» | 11 |
| Содержание учебного плана модуля «Основы кулинарии» | 11 |
| 1.4. Планируемые результаты освоения программы | 14 |
| Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий | 15 |
| Календарный учебный график | 15 |
| Условия реализации программы | 15 |
| Этапы и формы аттестации | 16 |
| Оценочные материалы | 18 |
| Методические материалы | 18 |
| Список литературы | 21 |
| Приложение №1 | 22 |
| Приложение №2 | 25 |

Паспорт программы

| |
|---|
| Наименование программы: |
| Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастера и мастерицы» |
| Разработчик программы: |
| Ярыгина Лилия Анатольевна, педагог дополнительного образования |
| Ответственный за реализацию программы: |
| Ярыгина Лилия Анатольевна, педагог дополнительного образования |
| Образовательная направленность: |
| Социально-гуманитарная |
| Цель программы: |
| Формирование у учащихся социально-бытовых умений и навыков, способствующих их социализации. |
| Задачи программы: |
| <p>обучающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научить технике безопасности при работе со швейными инструментами и бытовым оборудованием; - научить видам швов и их обработке, влажно-тепловому уходу за швейными изделиями; - научить основам кулинарии (обработка и нарезка продуктов, приготовление по кулинарному рецепту); <p>воспитательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитать аккуратность и бережливость при приготовлении пищи, пошиве и ремонте одежды; - формировать навыки самообслуживания; - формировать культуру общения учащихся; - воспитывать умение доводить начатое дело до конца; <p>развивающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развивать эстетический вкус учащихся при выполнении практических заданий; - формировать трудовые навыки учащихся; - развивать навыки самостоятельности, необходимые в решении повседневных жизненных задач. |
| Возраст учащихся: |
| от 10 до 15 лет |
| Год разработки программы: |
| 2022 |
| Сроки реализации программы: |
| 1 год (всего 216 часов) |
| Нормативно-правовое обеспечение программы: |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральный Закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; 2. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р); 3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; 4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (рзд.VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»); 5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»; 6. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 №533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённый приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. №196»; 7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об |

- утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
 9. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России;
 10. Концепция развития дополнительного образования детей (распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022г № 678-р);
 11. Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2018 - 2025 гг. (постановление Правительства РФ от 26.12.2017 №1642);
 12. Письмо МинПросвещения России от 19.03.2020 N ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
 13. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных программ» (включая разноуровневые программы);
 14. Закон «Об образовании в Кемеровской области» редакция от 03.07.2013 №86-ОЗ;
 15. Государственная программа Кемеровской области «Развитие системы образования Кузбасса» на 2014 - 2025 годы. Утверждена постановлением Коллегии Администрации Кемеровской области от 4 сентября 2013 г. N 367;
 16. Распоряжение Коллегии Администрации Кемеровской области от 03.04.2019 №212-р «О внедрении системы персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Кемеровской области»;
 17. Приказ Департамента образования и науки Кемеровской области от 05.04.2019 №740 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей»;
 18. Нормативно-правовые документы учреждения:
 - Устав МБУ ДО ЦДТ;
 - Положение об организации деятельности Муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центра детского творчества» по составлению, согласованию и утверждению дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ;
 - Учебный план МБУ ДО ЦДТ;
 - Правила приема граждан в Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Центр детского творчества» для зачисления учащихся на обучение по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам;
 - Положение об обучении учащихся по индивидуальным учебным планам (в том числе ускоренного обучения) в Муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования «Центре детского творчества» (МБУ ДО ЦДТ);
 - Комплексная целевая программа развития МБУ ДО ЦДТ;
 - Календарный учебный график;
 - Положение «Об электронном обучении и использовании дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ МБУ ДО ЦДТ»;
 - Положение о режиме занятий учащихся;
 - Положение о промежуточной аттестации учащихся, осуществлении текущего контроля их успеваемости и аттестации учащихся по завершению реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы в МБУ ДО ЦДТ;
 - Положение об учебно-методическом комплексе к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.
 - Инструкции по технике безопасности.

Методическое обеспечение программы:

Внутренняя рецензия: Еськова О.В., руководитель структурного подразделения МБУ ДО ЦДТ

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастера и мастерицы» (далее ДООП) соответствует требованиям нормативно-правовых документов Российской Федерации и Кемеровской области - Кузбасса, регламентирующих образовательную деятельность учреждений дополнительного образования.

Программа разрабатывалась в соответствии с методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ Министерства образования и науки РФ и включает результаты осмысления собственного педагогического опыта.

Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Мастера и мастерицы» осуществляется на русском языке - государственном языке РФ.

Направленность программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастера и мастерицы» имеет *социально-гуманитарную* направленность.

Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей детей и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования.

Реализация ДООП не нацелена на достижение предметных результатов освоения основной образовательной программы основного и среднего общего образования, предусмотренных федеральными государственными образовательными стандартами основного общего образования.

Актуальность программы

В современных условиях остро стоит вопрос формирования у детей навыков самообслуживания в обществе и в домашних условиях. Современные родители недостаточно уделяют внимания на привитие самообслуживания у своих детей в силу занятости и дефицита времени. Согласно социальным опросам, дети в основном наблюдают за трудом взрослых и пользуются результатами их труда. Поэтому **актуальным** условием формирования навыков самообслуживания является обучение учащихся трудовой деятельности, которая даёт им несравненно больше, чем простое наблюдение за трудовой деятельностью. В процессе труда дети не только наблюдают, но и сами учатся основам жизни.

Реализация программы предусматривает формирование у учащимися простейших хозяйственно-бытовых навыков по приготовлению пищи и уходу за одеждой, самостоятельности и уверенности в своих силах в повседневной жизни.

Актуальность предлагаемой программы определяется и запросом со стороны детей и их родителей на программы социально-гуманитарного направления, материально-технические условия для реализации которых имеются только на базе МБУ ДО ЦДТ.

Отличительные особенности программы

Важной отличительной особенностью ДООП является образовательная среда, направленная на подготовку учащихся к самостоятельной жизни в современном мире, ориентированная на помощь в самоопределении, самовоспитании и самоутверждении в жизни на основе полученных знаний и навыков.

ДООП разработана на основе обобщения личного многолетнего опыта педагога в области шитья и кулинарии и представлена в виде двух равноправных модулей «Основы кулинарии» и «Основы швейного дела», которые чередуются между собой и реализуются параллельно. Во время практической деятельности дети учатся аккуратности, экономии

материалов, точности выполнения работ, качественной обработке изделия. Особое внимание уделяется технике безопасности при работе с техническими средствами, которые разнообразят деятельность и повышают интерес детей.

Педагогическая целесообразность программы заключается в формировании у детей навыков самостоятельности, необходимой для успешности во взрослой жизни, в закреплении устойчивого интереса к рукоделию и кулинарии, в развитии творческого воображения и самостоятельности в процессе освоения учебного материала через собственную продуктивную творческую деятельность.

Уровень сложности программы: **стартовый.**

Адресат программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастера и мастерицы» разработана для учащихся 9-15 лет. Занятия проводятся в группах до 15 человек. Для обучения принимаются все желающие.

Приём учащихся осуществляется в соответствии с Правилами приема граждан в Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Центр детского творчества» для зачисления учащихся на обучение по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам.

Объём программы

Общий объём дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Мастера и мастерицы» составляет 216 часов: по 108 часов на каждый модуль.

Формы обучения и виды занятий по программе

Форма обучения по программе – очная. Основной вид организации образовательного процесса по реализации ДООП «Мастера и мастерицы» - групповое занятие.

Реализация программы предусматривает организацию и проведение (воспитательных) мероприятий, направленных на совместную деятельность учащихся и родителей (законных представителей).

Виды обучения, используемые при реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Мастера и мастерицы»!

- Самостоятельная индивидуальная работа
- Групповая работа
- Выставка
- Конкурс
- Творческая работа
- Дистанционная форма
- Мастер-класс
- Творческая мастерская

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ и т.д.)
- наглядный (демонстрация педагогом, работа по образцу и др.)
- практический (выполнение работ по схемам и др.).

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности учащихся:

- объяснительно-иллюстративный – учащиеся воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности
- исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Срок освоения программы

Срок освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Мастера и мастерицы» составляет 1 год.

Режим занятий

Реализация ДООП осуществляется 2 раза в неделю по 3 академических часа, продолжительностью 40 минут каждое. Занятия по учебным модулям чередуются между собой по дням недели и проводятся 1 раз в неделю по 3 академических часа продолжительностью 40 минут каждое. При проведении 3-х часовых занятий обязательны перемены общей продолжительностью не менее 10 минут. Во время занятий предусмотрены динамические паузы, физминутки.

В дистанционном режиме проводятся занятия во время карантина, морозов, при отсутствии учащегося на занятии (по причине болезни, отъезда и др.), при подготовке учащихся к различным конкурсам, а также для углубленного изучения тем программы.

С данной целью применяется платформа для проведения онлайн-занятий Сферум.

Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по соответствующим инструктажам.

Программа составлена с учетом санитарно-гигиенических правил, возрастных особенностей учащихся и порядка проведения занятий.

Организация обучения по программе осуществляется на базе МБУ ДО ЦДТ.

Учащиеся, освоившие в МБУ ДО ЦДТ дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу в полном объеме получают свидетельство об обучении установленного образца (по Положению о промежуточной аттестации учащихся, осуществлении текущего контроля их успеваемости и аттестации учащихся по завершении реализации ДООП в МБУ ДО ЦДТ).

1.2. Цель и задачи программы

Цель: Формирование у учащихся социально-бытовых умений и навыков, способствующих их социализации.

Задачи:

обучающие:

- научить технике безопасности при работе со швейными инструментами и бытовым оборудованием;
- научить видам швов и их обработке, влажно-тепловому уходу за швейными изделиями;
- научить основам кулинарии (обработка и нарезка продуктов, приготовление по кулинарному рецепту);

воспитательные:

- воспитать аккуратность и бережливость при приготовлении пищи, пошиве и ремонте одежды;
- формировать навыки самообслуживания;
- формировать культуру общения учащихся;
- воспитывать умение доводить начатое дело до конца;

развивающие:

- развивать эстетический вкус учащихся при выполнении практических заданий в области кулинарии и швейного дела;
- формировать трудовые навыки учащихся;
- развивать навыки самостоятельности, необходимые в решении повседневных жизненных задач.

1.3. Содержание программы
Учебный план модуля «Основы швейного дела»
(стартовый уровень)

| № | Название раздела/темы | Количество часов | | | Формы контроля |
|------|-----------------------------------|------------------|-----------|-----------|-----------------------------|
| | | Всего | Теория | Практика | |
| 1 | Введение в ДООП. Инструктаж по ТБ | 3 | 2 | 1- | Опрос. Тестирование |
| 2. | Швейная машина | 3 | 1 | 2 | Практическая работа |
| 3 | Виды швов | 6 | 1 | 5 | Практическая работа |
| 4 | Набор «Хозяюшка» | 9 | 2 | 7 | Практическая работа |
| 5 | Прямая юбка | 15 | 1 | 14 | Практическая работа |
| 5.1. | Построение чертежа юбки | 6 | 1 | 5 | |
| 5.2. | Пошив юбки | 9 | | 9 | |
| 6. | История костюма | 9 | 2 | 7 | Опрос. Практическая работа. |
| 7 | Юбка шестиклинка | 15 | - | 15 | Практическая работа |
| 7.1 | Построение чертежа юбки | 6 | | 6 | |
| 7.2 | Пошив юбки | 9 | | 9 | |
| 8 | Ремонт одежды | 6 | - | 6 | Практическая работа |
| 9 | Пижама | 18 | | 18 | Практическая работа |
| 9.1 | Построение чертежа пижамы | 9 | | 9 | |
| 9.2 | Пошив пижамы | 9 | | 9 | |
| 10 | Работа с журналами мод | 3 | - | 3 | Практическая работа |
| 11 | Летнее платье | 18 | 1 | 18 | Практическая работа |
| 11.1 | Построение чертежа платья | 9 | - | 9 | |
| 11.2 | Пошив платья | 9 | - | 9 | |
| 12. | Галерея достижений | 3 | 3 | - | Тестирование |
| | Итого: | 108 | 14 | 94 | |

Содержание учебного плана модуля «Основы швейного дела»
(стартовый уровень)

1. Введение в ДООП. Инструктаж по ТБ. (3 часа)

Теория:Правила безопасного труда. Санитарно-гигиенические правила, техника безопасности. Краткий экскурс по темам программы, особенности швейной и кулинарной деятельности. Наука о питании, основы здорового образа жизни. Оборудование рабочего места. Общие организационные сведения.

Практика:пробы оборудования.

Форма контроля:тестирование по ТБ.

2.Швейная машина. (3 часа)

Теория:Строение швейной машины. Заправка нити.

Практика:практическая работа по заправке нити в шпульный колпачок, показательные пробные швы на швейной машине.

Форма контроля:опрос, практическое задание.

3. Виды швов (6 часов)

Теория: Виды тканей: натуральные,искусственные.Долевая поперечная нить. Усадка ткани. Основные виды швов (стачные,накладные,запошивочные, бельевые, встык,складки. обтачные, ручные), их обработка. Правила влажно-тепловой обработки изделий.

Практика: Определение видов тканей. Выполнение основных видов швов, проведение влажно-тепловой обработки.

Форма контроля:практическая работа по выполнению основных швов.

4. Набор «Хозяюшка» (9 часов)

Теория: Построение чертежей: фартук, косынка, прихватка. Правила раскроя.

Практика: раскрой деталей изделий, сметывание изделия, примерка и пошив изделия.

Форма контроля: практическая работа по изготовлению швейного набора.

5. Прямая юбка (15 часов)

5.1. Построение чертежа юбки (6 часов)

Теория: Алгоритм снятия мерок. Чертеж юбки. Расчет ткани. Правила раскроя юбки.

Практика: снятие мерок, построение чертежа юбки, раскрой юбки, сметывание изделия, примерка.

Форма контроля: практическая работа

5.2. Пошив юбки (9 часов)

Практика: стачивание швов, влажно-тепловая обработка, вшивание замка-молнии, обработка пояса, шлицы. Примерка.

Форма контроля: практическая работа по пошиву юбки.

6. История костюма. (9 часов)

Теория: История одежды. Стили в одежде.

Практика: Изготовление исторического костюма на куклу «Барби».

Форма контроля: практическая работа.

7. Юбка шестиклинка (15 часов)

7.1. Построение чертежа юбки (6 часов)

Практика: Снятие мерок. Построение чертежа юбки. Раскрой юбки. Сметывание изделия на примерку.

Форма контроля: практическая работа.

7.2. Пошив юбки шестиклинка (9 часов)

Практика: Примерка. Стачивание швов. Влажно –тепловая обработка. Обработка пояса.

Форма контроля: практическая работа.

8. Ремонт одежды (9 часов).

Практика: Настрочить заплатку. Заштуковать потертости брюк. Поменять замок-молнию в брюках. Подшить брюки.

Форма контроля: практическая работа.

9. Пижама (18 часов).

9.1. Построение чертежа пижамы (9 часов)

Практика: Снятие мерок. Построение чертежа. Расчет ткани. Раскрой пижамы. Сметывание на примерку. Примерка.

Форма контроля: практическая работа.

9.2. Пошив пижамы. (9 часов)

Практика: Стачивание швов. Влажно-тепловая обработка. Обработка застежки. Примерка.

Форма контроля: практическая работа.

10. Работа с журналами мод (3 часа)

Теория: Методика снятия выкроек из журнала мод.

Практика: Снятие мерок. Работа с таблицей размеров. Снятие мерок.

Форма контроля: практическая работа.

11. Летнее платье(18 часов).

11.1. Построение чертежа платья (9 часов)

Практика:Снятие мерок.Построение чертежа. Расчет ткани. Раскрой платья. Сметывание на примерку. Примерка.

Форма контроля: практическая работа.

11.2.Пошив платья. (9 часов)

Практика: Стачивание швов. Влажно-тепловая обработка.Примерка.

Форма контроля: практическая работа.

12. Галерея достижений (3 часа)

Теория: Подведение итогов учебного года. Обзор пройденного материала.

Практика: показ швейных изделий, просмотр фотогалереи и видеопрезентации по пройденному материалу.

Форма контроля: тестирование.

Учебный план модуля «Основы кулинарии» (стартовый уровень)

| № | Название раздела/темы | Количество часов | | | Формы контроля |
|-------|-------------------------------------|------------------|--------|----------|--|
| | | Всего | Теория | Практика | |
| 1. | Современная кухня. Инструктаж по ТБ | 3 | 2 | 1 | Беседа |
| 2 | Физиология питания. | 3 | 1 | 2 | Опрос. Практическое задание.. |
| 3 | Овощи | 3 | 1 | 2 | Практическое задание |
| 4 | Яйцо | 3 | 1 | 2 | |
| 5 | Салаты | 6 | 1 | 5 | |
| 6 | Сервировка стола | 3 | 1 | 2 | Практическое задание. Опрос. |
| 7. | Первые блюда | 6 | | 6 | Практическое задание. |
| 8 | Вторые блюда | 30 | | 30 | |
| 8.1 | Гарниры из картофеля | 3 | | 3 | Опрос. Практическое задание.. |
| 8.2 | Виды мяса и гарниры к ним. | 9 | 2 | 7 | |
| 8.3 | Блюда с мясом. | 9 | - | 9 | |
| 8.4. | Блюда с курицей. | 9 | | 9 | |
| 9. | Блюда из рыбы. | 6 | 1 | 5 | Опрос. Практическое задание. |
| 10. | Тесто. | 42 | | 42 | Практическое задание. |
| 10.1. | Жидкое тесто. | 9 | - | 9 | |
| 10.2 | Пресное тесто. | 9 | | 9 | |
| 10.3 | Дрожжевое тесто. | 9 | | 9 | |
| 10.4. | Тесто с творогом. | 6 | | 6 | |
| 10.5. | Выпечка с яблоками. | 9 | | 9 | |
| 11. | Кулинарная мастерская. | 3 | 1 | 2 | Тестирование. Практическое задание. |
| 12. | Итого: | 108 | 9 | 99 | |

Содержание учебного плана модуля «Основы кулинарии» (стартовый уровень)

1. Современная кухня. Инструктаж по ТБ. (3 часа)

Теория: Оборудование современной кухни. Правила безопасности с электрооборудованием.

Практика: Пробное включение электрооборудования.

Форма контроля: беседа.

2. Физиология питания (3 часа)

Теория:Разновидности блюд. Польза питьевого режима. Белки, жиры, углеводы.

Практика: приготовление рисовой и манной каши. Приготовление чая.

Форма контроля:практическое задание.

3.Овоши:(3 часа)

Теория: Виды обработки овощей. Хранение овощей. Виды нарезки овощей.

Практика: Нарезка овощей. Приготовление винегрета.

Форма контроля:практическое задание.

4. Яйцо (3 часа)

Теория: Виды блюд из яиц. Хранение. Обработка яиц в домашних условиях.

Практика: Обработка яиц. Приготовление омлета.

Форма контроля:практическое задание.

5.Салаты: (6 часов)

Теория: Виды салатов. Подготовка ингредиентов для салатов.

Практика: Приготовление салата «Оливье», слоёного салата

Форма контроля:практическое задание.

6. Сервировка стола (3 часа)

Теория: Виды сервировки стола. Правила поведения за столом. Салфетки как украшение.

Практика: Сервировка стола. Сворачивание салфеток. Приготовление горячие бутерброды.

Форма контроля:практическое задание.

7. Первые блюда. (6 часов)

Теория: Основы приготовления первых блюд. Разновидности первых блюд.

Практика: приготовление классических супов: борща, рассольника.

Форма контроля: практическое задание.

8.Вторые блюда (30 часов)

8.1.Гарниры из картофеля. (3 часа)

Теория: Виды блюд из картофеля. Обработка картофеля.

Практика: Приготовление картофеля жаренного.

Форма контроля:практическое задание.

8.2.Виды мяса и гарниры к ним. (9 часов)

Теория: Разновидности мяса. Обработка. Хранение. Полуфабрикаты. Гарниры.

Практика: разделка мяса, подготовка полуфабрикатов из мяса (гуляш, котлета). Приготовление блюда: гуляш из мяса; отварная гречка; макароны по-флотски; куриная котлета; картофельное пюре.

Форма контроля: Опрос. Практическое задание.

8.3 Блюда с мясом. (9 часов)

Практика: Приготовление блюда: плов;картофель в горшочках с мясом;тефтели.

Форма контроля: практическое задание.

8.4 Блюда из курицы. (9 часов).

Практика: Приготовление блюда: рагу овощное с курицей; курица, запеченная в духовке; куриные отбивные.

Форма контроля: практическое задание.

9. Блюда из рыбы. (6 часов)

Теория: Хранение. Обработка рыбы.

Практика: Приготовление блюда: жареный минтай; запеченная горбуша в духовке.

Форма контроля: Опрос. Практическое задание.

10. Тесто (42 часа)

10.1. Жидкое тесто(9 часов)

Практика: Приготовление блюда: блины; оладьи; манник.

Форма контроля: практическое задание.

10.2. Пресное тесто. (9 часов)

Практика: Приготовление блюда: вареники с картофелем; пельмени; манты.

Форма контроля: практическое задание.

10.3. Дрожжевое тесто: (9 часов)

Практика: Приготовление блюда: пицца; пирожки с картофелем; сосиска в тесте.

Форма контроля: практическое задание.

10.4. Тесто с творогом. (6 часов)

Практика: Приготовление блюда: сырники; кексы.

Форма контроля: практическое задание.

10.5. Выпечка с яблоками (9 часов)

Практическая работа: Приготовление блюда: шарлотка; расстегаи; слойка с яблоками.

Форма контроля: практическое задание.

11. Кулинарная мастерская. (3 часа)

Теория: Подведение итогов учебного года. Обзор пройденного материала.

Практика: Приготовление праздничного пирога. Просмотр фотогалереи по пройденному материалу.

Форма контроля: тестирование; практическое задание.

1.4. Планируемые результаты освоения программы К концу обучения учащиеся овладевают следующими компетенциями

Предметные (образовательные):

- знание техники безопасности при работе со швейными инструментами и бытовым оборудованием;
- знание видов швов, их обработки, умение проводить влажно-тепловой уход за швейными изделиями;
- знание основ кулинарии, умение обрабатывать и нарезать продукты, готовить по кулинарному рецепту.

Метапредметные:

- умение красиво оформить подачу блюда, проявить эстетический вкус при выполнении швейного изделия;
- сформированность трудовых навыков;
- умение проявлять самостоятельность в решении повседневных жизненных задач.

Личностные:

- умение быть аккуратным и проявлять бережливость при приготовлении пищи, пошиве и ремонте одежды;
- наличие навыков самообслуживания;
- сформированность культуры общения между учащимися при выполнении практических заданий;
- умение доводить начатое дело до конца.

В результате обучения по программе у учащихся будут сформированы:

✓ **навыки soft skills:**

- коммуникативные навыки (умение общаться, вести переговоры, проведение презентаций, работа в команде, мотивация);
- self – менеджмент (инициативность, работоспособность, нацеленность на результат, распределение и управление временем);
- развитие мышления (логическое, системное, творческое, проектное, структурное);
- управленческие навыки (распределение задач, ответственность, принятие решения, систематизация результатов, организация работы группы).

✓ **навыки hard skills:**

- умение читать схемы, кулинарные рецепты,
- умение анализировать проведенную работу.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

Календарный учебный график

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе определяется Календарным учебным графиком, который является приложением к программе и разрабатывается до начала каждого учебного года, согласовывается с руководителем структурного подразделения и утверждается заместителем директора МБУ ДО ЦДТ по УВР или НМР. Воспитательная работа осуществляется на основе единого плана (программы) МБУ ДО ЦДТ.

Календарный учебный график соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Начало учебного года - 1 сентября, окончание учебного года – 31 мая.

| № | Год обучения | Объем учебных часов | Всего учебных недель | Режим работы | Количество учебных дней |
|---|----------------|---------------------|----------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1 | 1 год обучения | 216 | 36 | 2 раза в неделю по 3 часа | 72 |

В каникулярное время учащиеся могут продолжить обучение по краткосрочной дистанционной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Условия реализации программы

Содержание условий реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы соответствует возрастным и индивидуальным особенностям учащихся по программе. Данная программа рассчитана на реализацию в условиях учреждения дополнительного образования.

Материально-техническое обеспечение

В рамках реализации программы предусматривается материально-техническое обеспечение, достаточное для соблюдения условий реализации программы и достижения заявленных результатов освоения образовательной программы:

- оборудованный учебный кабинет для занятий по основам кулинарии (стол для педагога, столы для учащихся, стулья, шкафы, электроплита, духовка, чайник, самовар, мясорубка, блендер, микроволновка, холодильник, весы, доски разделочные, ножи, терка, кастрюли, сковородки, ложки, вилки, чашки.)
- оборудованный учебный кабинет для занятий по швейному делу (стол для педагога, столы для учащихся, стулья, шкафы, гладильная доска, манекен, швейные машины, оверлок петельный полуавтомат)

Информационное и учебно-методическое обеспечение

- учебно-методическое обеспечение (дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа, пособия, учебно-методический комплекс: плакаты, методические рекомендации, книги по пошиву швейных изделий и кулинарии).

Кадровое обеспечение

Согласно Профессиональному стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» по данной программе может работать педагог дополнительного образования с уровнем образования и квалификации, соответствующим обозначениям таблицы пункта 2 Профессионального стандарта (Описание трудовых функций, входящих

в профессиональный стандарт) код А и В с уровнями квалификации 6, обладающий профессиональными компетенциями в предметной области.

Этапы и формы аттестации

| Вид контроля | Тема и контрольные измерители аттестации (что проверяется) | Форма контроля |
|---|---|-------------------------|
| Модуль «Основы швейного дела» | | |
| Текущий контроль на начало реализации программы | 1. Введение в ДООП. Инструктаж по ТБ. - знания видов швов и их практическое выполнение; - умение правильно сделать узелок; - знание правил техники безопасности при работе с иглой, ножницами и другими инструментами; - знание правил организации рабочего места | Опрос. Тестирование. |
| Текущий контроль | 2. Швейная машина. - знание строения швейной машины; - умение заправлять нить в швейную машину; - умение делать стежки | Практическая работа |
| | 3. Виды швов - умение выполнять основные машинные швы - умение выполнять ручные швы | Практическая работа |
| | 4. Набор «Хозяюшка» - умение строить чертеж - умение соединять детали - умение делать влажно-тепловую обработку | Практическая работа. |
| | 5. Прямая юбка - умение снимать мерки - умение строить чертеж - умение раскраивать изделие - умение сметывать на примерку изделие - умение делать примерку изделия - умение стачивать швы - умение делать влажно-тепловую уборку | Практическая работа |
| | 6. История костюма - знание истории костюма - знание стилей одежды - умение ручными стежками сшить платье историческое для куклы | Практическая работа |
| | 7. Юбка шестиклинка - умение снимать мерки - умение строить чертеж - умение раскраивать изделие - умение сметывать на примерку изделие - умение делать примерку изделия - умение стачивать швы - умение делать влажно-тепловую уборку | Практическая работа |
| | 8. Ремонт одежды - умение подшивать брюки - умение менять молнию в юбке - умение делать заплатку | Практическая работа |

| Вид контроля | Тема и контрольные измерители аттестации (что проверяется) | Форма контроля |
|---|---|--------------------------------|
| Текущий контроль | 9. Пижама - умение снимать мерки - умение строить чертеж - умение раскраивать изделие - умение сметывать на примерку изделие - умение делать примерку изделия - умение стачивать швы - умение делать влажно-тепловую уборку | Практическая работа |
| | 10. Работа с журналами мод - Умение переводить выкройку на кальку с журнала | Практическая работа |
| | 11. Летнее платье - умение снимать мерки - умение строить чертеж - умение раскраивать изделие - умение сметывать на примерку изделие - умение делать примерку изделия - умение стачивать швы - умение делать влажно-тепловую уборку | Практическая работа |
| | 12. Галерея достижений - умение изготавливать швейные изделия от раскроя до готового изделия | Практическая работа |
| Промежуточная аттестация | - умение прострочить ровную строчку - умение обработать изделие на оверлоке - умение делать влажно-тепловую обработку. | Практическая работа |
| Аттестация по завершении реализации программы | - умение строить чертеж изделия; - умение собирать на примерку; - умение стачивать швы. | Практическая работа |
| Модуль «Основы кулинарии» | | |
| Текущий контроль | 1. Современная кухня. Инструктаж по ТБ - знание правил техники безопасности при работе с электроприборами - знание правил организации рабочего места | Беседа |
| | 2. Физиология питания. - знание питьевого режима - знание основных веществ для организма - знание разновидностей блюд | Опрос. Практическая работа. |
| | 4. Салаты - знание видов салатов - умение делать нарезки ингредиентов | Практическая работа |
| | 5. Сервировка стола - умение сервировать стол - умение складывать салфетки для сервировки стола | Практическая работа |
| | 6. Первые блюда - умение делать нарезки для блюд; - умение добавлять ингредиенты в соответствии рецепта | Практическая работа |
| | 7. Вторые блюда - умение обрабатывать мясо - умение делать полуфабрикаты | Практическая работа |

| Вид контроля | Тема и контрольные измерители аттестации (что проверяется) | Форма контроля |
|---|--|---------------------------------------|
| Текущий контроль | 8. Блюда из рыбы -умение обрабатывать рыбу -умение готовить полуфабрикаты | Практическая работа |
| | 9. Тесто -знание видов теста -умение готовить тесто в соответствии с рецептом -умение выпекать тесто | Практическая работа |
| | 10. Кулинарная мастерская - умение работать в соответствии с рецептом; -умение делать нарезки овощей; -умение красиво накрывать на стол. | Тестирование. Практическая работа. |
| Промежуточная аттестация | -умение нарезать овощи; -умение сервировать стол; -умение обработать яйцо. | Практическая работа. |
| Аттестация по завершении реализации программы | - умение читать рецепты; -умение добавлять ингредиенты в соответствии с рецептом; -умение выполнять тепловую обработку блюд; -умение оформлять блюдо перед подачей. | Практическая работа. |

Оценочные материалы

Диагностика результативности сформированных компетенций, учащихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Мастера и мастерицы» осуществляется посредством следующих разработок (критерии и показатели в Приложении №2):

- Опрос
- Тестирование
- Практическая работа
- Беседа

Методические материалы

- Учебно-методический комплекс к программе «Мастера и мастерицы» включает:
- Сборник советы по домоводству-1959г.Бондаренко А.Б.
- Сборник рецептур и блюда кулинарных изделий.
- Сборник практических заданий по выполнению практических работ «Технология изготовления швейных изделий».
- Сборник учебных занятий «Учимся шить».
- Методическая разработка занятия «Кулинария».
- Методическая разработка занятия «Кройки и шитья».

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

| № | Раздел или тема программы | Формы занятий | Приемы и методы организации образовательного процесса | Дидактический материал | Техническое оснащение занятий | Форма аттестации |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---|---|---|----------------------------|
| Модуль «Основы швейного дела» | | | | | | |
| 1. | Введение в ДООП. Инструктаж по ТБ | Беседа, практическая работа | Наглядный, объяснительно иллюстрированный | Плакаты, инструкции по ТБ | Швейная машинка, оверлок, петельный полуавтомат, утюг | Тестирование |
| 2 | Швейная машина | Опрос, практическая работа | Словесно – объяснительный | Плакаты | Швейная машина | Практическая работа |
| 3 | Виды швов | Практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный | Образцы | Швейная машина, утюг | Практическая работа |
| 4 | Набор «Хозяюшка» | Практическая работа, демонстрация | Наглядный, объяснительно иллюстрированный | Схемы, лекала | Швейная машина, оверлок, утюг | Практическая работа |
| 5 | Прямая юбка | Практическая работа, демонстрация | Словесно объяснительный, наглядный | Схемы, лекала | Швейная машина, оверлок, утюг | Практическая работа |
| 6 | История костюма | Беседа, практическая работа | Наглядный, объяснительно иллюстрированный | Фотографии, книги | Швейная машина, кукла | Опрос. Практическая работа |
| 7 | Юбка шестиклинка | Практическая работа, демонстрация | Словесно объяснительный, наглядный | Схемы, лекала | Швейная машина, оверлок, утюг | Практическая работа |
| 8 | Ремонт одежды | Практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный | Образцы | Швейная машина, утюг | Практическая работа |
| 9 | Пижама | Практическая работа, демонстрация | Словесно объяснительный, наглядный | Схемы, лекала | Швейная машина, оверлок, утюг | Практическая работа |
| 10 | Работа с журналами мод | Практическая работа, беседа | Словесно объяснительный, наглядный | Журналы, схемы, лекала | Ролик | Практическая работа |
| 11 | Летнее платье | Практическая работа, демонстрация | Словесно объяснительный, наглядный | Схемы, лекала | Швейная машина, оверлок, утюг | Практическая работа |
| 12 | Галерея достижений | Выставка | Наглядный | Тест | Компьютер | Тестирование |
| Модуль «Основы кулинарии» | | | | | | |
| 1 | Современная кухня. Инструктаж по ТБ | Беседа | Словесно объяснительный, наглядный | Инструкция ТБ, Инструкция на оборудование | Плита, чайник, духовой шкаф, микроволновая печь, весы, холодильник, | Беседа |
| 2 | Физиология питания. | Беседа, практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный | Плакаты, рецепты | Плита, чайник | Опрос, практическая работа |
| 3 | Овощи | Беседа, практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный | Плакаты, рецепты | Плита, холодильник | Практическая работа |

| № | Раздел или тема программы | Формы занятий | Приемы и методы организации образовательного процесса | Дидактический материал | Техническое оснащение занятий | Форма аттестации |
|----|---------------------------|-----------------------------|---|------------------------|---|-----------------------------------|
| 4 | Яйцо | Практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный | Плакаты, рецепты | Плита, духовой шкаф, холодильник | Практическая работа |
| 5 | Салаты | Практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный | Плакаты, рецепты | Плита, холодильник | Практическая работа |
| 6 | Сервировка стола | Практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный, иллюстрированный | Плакаты, | Стол, посуда | Практическая работа |
| 7 | Первые блюда | Практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный, иллюстрированный | Плакаты, рецепты | Плита, холодильник | Практическая работа |
| 8 | Вторые блюда | Практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный, иллюстрированный | Плакаты, рецепты | Плита, духовой шкаф, холодильник | Практическая работа |
| 9 | Блюда из рыбы. | Беседа, практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный, иллюстрированный | Плакаты, рецепты | Плита, холодильник | Опрос, практическая работа |
| 10 | Тесто. | Практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный, иллюстрированный | Плакаты, рецепты | Плита, холодильник, духовой шкаф | Практическая работа |
| 11 | Кулинарная мастерская | Беседа, практическая работа | Словесно объяснительный, наглядный | Плакаты, Фото, рецепты | Духовой шкаф, плита, холодильник, компьютер | Тестирование, практическая работа |

Список литературы

1. Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. – М.: ПрофиКС, 2016. – 578 с.
2. Бриффа Д. «Здоровое питание», Москва Издательство «Махаон», 2001
3. Воронова О. Лучшая книга для домашнего декоратора. – М.: Эксмо, 2008. – 64 с.
4. Еременко Т.И. Рукоделие. – М.: Легкопромбытиздат, 1992. -160с.
5. Ерзенкова Н.В. Кроим, шьем, обновляем. – Минск: Сказ,1994. – 185 с.
6. Зимина Н.И. Одежда новая и обновленная. Петрозаводск, 1993.-370с.
7. Кулинария от А до Я: сборник. – Кемеровское книжное издание. 1992 – 509с.
8. Листова Г.С. «Кружок кулинарии и культуры быта», Москва «Просвещение», 2016
9. Сопина Л.Н. Пособие для повара. – Москва: АСАДЕМА. 2002 – 236 с.
10. Усова Ю.М. «Как украшать блюда», М.: Издательство ЭКСМО. 2017-203с.
11. Фелелова Л.Н. Если вы любите шить.- Новосибирск университет,1991-310с.

Список терминов:

Модуль «Основы швейного дела»

АТЛАС – плотная шелковая или полушелковая мягкая ткань, лицевая которой имеет гладкую блестящую поверхность, создаваемую особым переплетением нитей.

БАХРОМА – тесьма, плетенная или вязаная, с кистями или прядками из нитей, расположенными с одной стороны изделия в определенном порядке.

ВЛАЖНО_ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА (ВТО) швейных изделий – обработка деталей или изделия в целом с помощью специального оборудования (пресса, утюга) с использованием влаги, тепла и давления.

ВЫШИВКА – вид декоративно-прикладного искусства, в котором узор и изображение выполняется посредством вышивания на тканях, коже, войлоке и др. материалах шелковыми, шерстяными, льняными, хлопчатобумажными и металлическими нитками, а также бисером, жемчугом, драгоценными камнями, монетами и т.д.

ДЕКОР – система, совокупность декоративных элементов (украшений) в архитектуре, интерьере.

ИНСТРУМЕНТ – устройство, приспособление или прибор, применяемый для ручной работы при изготовлении одежды, для измерения, шитья и т.д. К инструментам относят сантиметровые ленты, линейки и угольники, иглы, булавки, наперстки, ножницы, колышки для выравнивания углов, портновские мелки и

КОЖА - вырабатывается из шкур животных: овец, коз, оленей, лосей, свиней, телят и др. По назначению кожу подразделяют на четыре класса: обувная, одежно-галантерейная, техническая и шорно-седельная.

КРОИТЬ – разрезать ткань, кожу и другие материалы

КРОЙ одежды (изделия) – название деталей и их частей, полученных в результате раскроя ткани, кожи, трикотажных и нетканых полотен.

ЛЕКАЛО - фигурная линейка, инструмент для вычерчивания кривых линий при чертежных конструкторских работах. Шаблон, без шкальный мерительный инструмент или-разметочное устройство для контроля или обводки криволинейных контуров фасонных деталей одежды при их выкраивании.

ЛЕНТА (нем. Linte) -наименование различных текстильных материалов: полуфабрикатовпряжильного производства, а также ткани, вырабатываемой в виде узкой полосы.

МОДА (франц. mode от лат. modus - мера, образ, способ, правило, предписание) – быстроширокое распространение и кратковременное господство определенных вкусов в отношении одежды, предметов быта или в какой-либо др. сфере жизни или культуры.

МОДЕЛИРОВАНИЕ– исследование объектов познания на моделях; построение и изучениемоделей реально существующих предметов и явлений (живых и неживых систем, инженерных конструкций, различных процессов и т. д.).

МОДЕЛЬЕР (франц. modelleur) - специалист по изготовлению моделей, образцовых экземпляров изделий (например, одежды, обуви, головных уборов, причесок и т. д.).

МОДЕРН (франц. moderne - новейший, современный). Одно из названий стилевонаправления в европейском и американском искусстве (в том числе и в одежде), появившегося в конце XIX - начале XX вв., противопоставляющего себя искусству прошлого.

ОБРАЗ - то же, что имидж; внешний вид, облик человека; в большой степени зависит от одежды, прически и обуви.

ОСЫПАЕМОСТЬ ТКАНИ– одно из технологических свойств тканей; выпадение нитей изоткрытых срезов; возникает вследствие недостаточно прочного закрепления нитей в ткани.

ТЕХНОЛОГИЯ (от греч. techne - искусство, мастерство, умение и logos - слово, учение) - совокупность методов обработки, изготовления.

Модуль «Основы кулинарии»

АССОРТИМЕНТ — подбор различных кулинарных изделий.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ОВОЩИ — эфиромасличные, лук, морковь, петрушка, сельдерей и т. д.

БАНЯ ВОДЯНАЯ — посуда с решеткой на дне, заполняется горячей водой. В ней проваривают яичный льезон, набухший желатин и другие изделия.

БЕШАМЕЛЬ — молочный соус из муки, масла и молока.

БЛАНШИРОВАНИЕ — ошпаривание продуктов кипятком или паром.

БРЕЗ — навар.

БРУТТО — вес продукта до первичной обработки (вес товара с упаковкой).

БУКЕТ ЗЕЛЕНИ — набор веточек петрушки, сельдерея, укропа, лука, порея, связанных в пучок. Используется для варки бульонов, тушения рыбы и мяса.

БУЛЬОН — жидкость, в которой варились продукты.

ВОДЯНАЯ БАНЯ — кипящая вода, над которой помещают посуду с продуктом, чтобы приготовить его или подогреть.

ВЫБИТЬ — вымесить, размешать (по отношению к тесту и фаршу).

ВЫМАЧИВАНИЕ — погружение продукта в воду.

ГАРНИР — составная часть второго блюда, холодной закуски, или супа.

ГРЕНКИ — подсушенные и подрумяненные ломтики мякиша белого хлеба.

ЖЕЛЕ (ланспиг) — мясной или рыбный студень прозрачного цвета без кусочков мяса и рыбы. Используется для заливных блюд.

ЗАКОЛЕРОВАТЬ — довести приготовляемое изделие (мясо, пирог и др.) до образования на его поверхности блестящей золотисто-коричневой корочки.

ЗАЩИПКА — прием, обеспечивающий герметизацию изделий из теста с начинкой (вареников, пирожков и др.).

ЗРАЗЫ — рубленые изделия из фарша (типа котлет) с начинкой.

КЛЯР — жидкое тесто, в которое обмакиваются кусочки продукта для обжаривания в кипящем масле. Приготавливают по следующей рецептуре:

а) для соленого теста — 1000 г муки, 1233 г яиц, 50 г масла растительного рафинированного, 1 л молока или воды, 25 г соли;

б) для сладкого теста-1000 г муки, 1000 г яиц 250 г сметаны, 1 л молока, 150 г сахару, 10 г соли.

КНЕЛЬ — клецки, приготовленные из специального фарша (из рыбы, телятины, кур или дичи).

КОНВЕРТ — трубочка из бумаги, свернутая конусообразно, или холщовый кондитерский мешочек с металлической трубочкой. Служит для выпуска крема, пюре и т

КОНСИСТЕНЦИЯ — состояние плотности продукта, соотношение между жидкой и густой частью пищи.

КРУТОН — кусочки хлеба определенной формы, подсушенные в шкафу или обжаренные в масле.

ЛИИРОВАНИЕ — загущение супов, соусов, муссов, фаршей, пюре яйцами, мукой, крахмалом и пр.

ЛЪЕЗОН — жидкое изделие из яиц молока или воды. Одно сырое яйцо обычно смешивают с 40—50 г молока или воды, солят (2 г) и хорошо размешивают.

МЕНЮ — выбор кушаний, набор блюд.

НЕТТО — чистый вес очищенных продуктов или мякоть мяса и рыбы (вес товара без тары)

ОТКИНУТЬ — отделить продукт от жидкости через сито или дуршлаг. Обвалка — отделение мяса от костей.

ОПАРА — тесто, приготовленное на муке и растворенных в воде дрожжей.

ПАНИРОВКА — покрытие поверхности сырого или вареного продукта слоем муки, молотых сухарей или измельченным мякишем хлеба. Перед панированием продукт солят и перчат. При массовом изготовлении полуфабрикатов соль и перец смешивают с панировкой.

ПАССЕРОВАНИЕ — легкая обжарка нарезанных лука, моркови, кореньев, томата-пюре в слабо нагретой посуде до вялого (полуготового) состояния. Пассерованные лук и коренья обладают более ароматическим запахом, чем обжаренные при высокой температуре.

ПОДПЫЛ мукой — обсыпание тонким слоем муки поверхности крышки стола, стенок посуды.

ПРИПУСКАНИЕ — разновидность варки, когда продукты варятся в посуде с закрытой крышкой в собственном соку или с добавлением масла и небольшого количества жидкости. Жидкость не должна покрывать продукт полностью.

СЕРВИЗ — полный набор столовой или чайной посуды.

СЕРВИРОВКА — убранство стола перед подачей пищи.

СИРОП — вскипяченная вода с сахаром.

СПЕЦИИ — лавровый лист, перец и другие пряности. Применяются для придания пище аромата и вкуса.

Субпродукты — ценные мясные отходы крупного рогатого и мелкого скота.

ТЕША — относительно тонкая, но жирная стенка брюшка осетровой или лососевой рыбы.

УВАРИВАНИЕ — доведение отвара, соуса до загустения путем выпаривания жидкости.

ФРИТЮР — смесь топленого сала с рафинированным растительным маслом, разогревается до температуры 180°. Служит для жарки изделий из теста, мяса, рыбы и овощей.

ФРИ — изделия, изжаренные в избытке жиров.

ФРИКАДЕЛЬКИ — шарики из мясной или рыбной рубки

ШИНКОВАТЬ — нарезать, измельчить продукт так, чтобы кусочки были одного размера, формы и веса

Критерии оценивания сформированных компетенций учащихся по программе

Критерии оценивания устных ответов

«Высокий уровень», если учащийся:

1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей.

2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы; творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации; последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать программный материал. Умеет составлять ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий.

Правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы; самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, дополнительную литературу, первоисточники.

3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию педагога; имеет необходимые навыки работы с приборами, схемами, графиками, картами, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.

«Средний уровень», если учащийся:

1. Усваивает основное содержание программного материала, но имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.

2. Излагает материал систематизировано, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; недостаточно аргументирует выводы и обобщения, допускает ошибки при их формулировке; использует в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, опытов, но допускает ошибки при их изложении; даёт нечёткие определения понятий.

3. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, практических заданий; при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов; отвечает недостаточно полно на вопросы педагога, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте, допуская одну-две грубые ошибки.

«Низкий уровень», если учащийся;

1. Не усваивает и не раскрывает основное содержание материала; не знает или не понимает значительную часть программного материала в пределах поставленных вопросов; не делает выводов и обобщений.

2. Имеет слабо сформированные и неполные знания, не умеет применять их при решении конкретных вопросов, задач, заданий по образцу.

3. При ответе на один вопрос допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи педагога.

| Критерий оценки | Не сформирован 1-4 баллов (низкий уровень) | На стадии формирования 5-7 баллов (средний уровень) | Сформирован 8-10 баллов (высокий уровень) |
|---|--|--|---|
| Предметные результаты | | | |
| Определяет, различает и называет детали швейного изделия | | | |
| Определяет, различает и называет элементы швейных изделий | | | |
| Умеет сметать, стачать швы в определенном порядке. Выполнить влажно тепловую обработку. | | | |
| Умеет работать с оборудованием согласно инструкции | | | |
| Умеет шить изделие и готовить блюдо по самостоятельно разработанному плану | | | |
| Метапредметные результаты | | | |
| Умет работать в команде | | | |
| Эффективно распределяет обязанности в группе | | | |
| Умеет реализовать творческий замысел | | | |
| Умение самостоятельно планировать работу по конструированию одежды и приготовлению блюд по рецепту | | | |
| Умение продемонстрировать правильность конструирования | | | |