

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КУЩЕВСКИЙ РАЙОН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТР
ТВОРЧЕСТВА

Принята на заседании
педагогического совета
от «08» сентября 2020 года
Протокол № 1



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

« Хозяюшка (домоводство) »
(указывается наименование программы)

Уровень программы: базовый
(ознакомительный, базовый или углубленный)

Срок реализации программы: 2 года: 351 час
(общее количество часов)

Возрастная категория: от 9 до 18 лет

Форма обучения: очная, заочная

Вид программы: модифицированная
(типовая, модифицированная, авторская)

Программа реализуется на бюджетной основе

ID-номер программы в Навигаторе: 511

Автор-составитель:

Миндрина Елена Сергеевна -
педагог дополнительного образования
(указать ФИО и должность разработчика)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.

Введение.....	3
1.1 Пояснительная записка.....	3-5
1.2 Цели и задачи программы.....	5
1.3 Учебный план. Содержание программы	
1 год обучения.....	6-8
2 год обучения	10-13
1.4 Планируемые результаты	
1 год обучения.....	9
2 год обучения	13-14

2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1 Календарный учебный график	
1 год обучения.....	14-17
2 год обучения.....	17-21
2.2 Условия реализации программы.....	21
2.3 Формы аттестации.....	21
2.4 Оценочные материалы.....	22
2.5 Методические материалы.....	22-23
3.Список литературы.....	23
Приложение № 1 План воспитательных мероприятий	24
Приложение № 2 Итоговая аттестация.....	25

Введение:

Данная программа дополнительного образования «Хозяюшка» нацелена на воспитание у учащихся устойчивого интереса к изучению кулинарии, формирование интереса к домоводству, способствует развитию творческих способностей учащихся, привитию навыков самостоятельной работы и тем самым повышению качества подготовки учащихся к самостоятельной взрослой жизни.

Обучение по данной программе создает благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся.

Программа построена на принципах личностно-ориентированного образования. Содержание программы ориентировано на общечеловеческие ценности и вместе с тем соответствует российским культурным традициям.

1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы:

1.1. Пояснительная записка (общая характеристика программы):

- ***направленность (профиль) программы*** — социально-педагогическая;
- ***новизна программы*** – состоит в том, что впервые весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой. И кроме того учатся ухаживать за собой и вести домашнее хозяйство.
- ***актуальность программы*** — несомненна, так как она способствует подготовке обучающихся к самостоятельной взрослой жизни, самообслуживанию и труду, воспитывает эстетический вкус, приобщает к прекрасному, формирует условия для развития личности и её творческих способностей. Реализация данной программы способна претворить в жизнь мечту девочек иметь хорошую семью, красивый дом и престижную работу, дает возможность на основе полученных знаний быть хорошей, грамотной, аккуратной хозяйкой и доброй женой. Программа «Хозяюшка»

дает возможность девочкам сделать первый шаг в осуществлении своей мечты, неоднократно проиграть различные бытовые ситуации, представить и полюбить свой будущий дом, мужа, детей, вселяет уверенность в завтрашнем дне, в собственные силы и возможности.

- **педагогическая целесообразность** – том, что приготовление пищи, правильная сервировка стола и нормы этикета занимают особое место в повседневной жизни. Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить - хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты.

- **отличительные особенности программы** — является приобретение знания в области питания (детского, лечебного, национального и Т.П.) эстетики приема пищи, технологии обработки, переработки, хранения продуктов, рациональному, экономическому подбору блюд в будущей семье помогут решить одну сторону адаптации девушки к самостоятельной жизни. А пока еще ребенок ходит в школу, живет с родителями, приобретенные на занятиях знания и навыки использует дома, помогая родителям или самостоятельно заниматься приготовлением блюд, дизайном комнаты или всего дома, уход за собой и младшими сестрами или братьями.

Возможна реализация программы с применением дистанционных технологий: Онлайн – обучение и Офлайн – обучение.

Основной вид деятельности – самообучение.

Обучающийся получает видео или документ в формате Word с записью домашнего задания, а так же ссылки на электронные источники, мастер-класс или видеоматериалы по теме занятия. Практические задания ребята выполняют сами под присмотром родителей (законных представителей) не нарушая технику безопасности.

- **адресат программы** — дети с 9 до 18 лет, предполагает разновозрастной состав. Так же в группу могут входить дети с ограниченными возможностями здоровья, дети проявившие выдающиеся способности и др. Комплектация группы 8-15 человек. На базовую

программу «Хозяюшка» дети принимаются после окончания ознакомительной программы «Хозяюшка», а также могут приниматься в течение всего образовательного процесса, без дополнительного испытания.

- **срок реализации программы** - общее количество учебных часов 351, на весь период обучения, необходимых для освоения базовой программы, т.е. 135 часов первый год обучения и 216 часов второй год обучения.

- **формы обучения** - очная, дистанционная;

- **виды занятий** - групповые, индивидуальные;

- **режим занятий** — занятия проводятся группой 2 раза в неделю по 3 часа. Перемена между часами 15 минут. Так же могут проходить индивидуальные занятия, по мере необходимости.

В дистанционном режиме: занятия проходят в режиме видеоконференции на платформе ZOOM, а так же в форме видеозаписи, мастер-класса, документа в формате Word или ссылки на электронные источники посредством мессенджера WhatsApp, либо на личную страничку в социальную сеть Вконтакте.

С помощью WhatsApp или личной странички в социальной сети Вконтакте осуществляется проверка навыков обучающегося и выполнения им домашних заданий.

- **особенности организации образовательного процесса** - для достижения цели урока, дети занимаются 3 часа подряд.

- **состав группы** — постоянный, но допускается зачисление новых обучающихся на основании собеседования.

1.2. Цель и задачи программы:

- **цель** — освоение системы социально значимых и практических навыков и умений, обеспечивающих их адекватное поведение в реальной жизни. Подготовка учащихся к взрослой жизни через овладения ими навыками самообслуживания, общения, приспособление их к жизни в обществе, воспитание у них максимально возможного уровня самостоятельности

- **задачи** —

Образовательные (предметные):

- обучить навыкам при работе с кухонным оборудованием;
- обучить детей истории кулинарии;
- научить занятиям ведения домашнего хозяйства;
- научить ухаживать за собой.

Личностные:

- воспитать развитие самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- воспитать мотивацию детей к познанию, творчеству, труду, красоте и здоровью;
- воспитать осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку.
- формирование навыка владения техническими средствами обучения и программами;
- формирование навыка самостоятельного поиска информации на сайтах, блогах и т.д.;

Метапредметные:

- развить бережное отношение к продуктам питания;
- развить аккуратность;
- развить чувство самоконтроля и взаимопомощи.
- развитие умения работать дистанционно, индивидуально;
- развитие умения самостоятельно анализировать и корректировать собственную деятельность;
- развитие навыка использования социальных сетей в образовательных целях.

1.3. Содержание программы:

1 год обучения

№	Название темы	Количество часов учебных занятий			Формы аттестации / контроль
		всего	Теория	практика	
1.	Вводное занятия	3	2	1	-
2.	Искусство сервировки. Этикет за столом.	3	1	2	-
3.	Холодные салаты.	9	1	8	Практическое занятие
4.	Блюда из рыбы, мяса, птицы	21	1	20	
5.	Блюда и гарниры из овощей	15	1	11	
6.	Первые блюда.	24	2	22	Практическое занятие
7.	Мучные изделия.	9	1	5	
8.	Домашний уют.	18	1	14	Практическое занятие
9.	Красота и здоровье. Уход за собой.	24	2	22	-

10.	Воспитательная работа.	6	3	3	-
11.	Итоговое занятие.	3	-		Практическое занятие
	итого	135	15	108	12

- *содержание учебно-тематического плана*

1. **ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ. ТБ (3 часа)**

- знакомство с детьми, техника безопасности, ознакомление с программой.

2. **ИСКУССТВО СЕРВИРОВКИ. ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ. (3 часа)**

Основные столовые приборы; правила сервировки стола к чаю, к завтраку; сервировка 1 и 2 блюда, сервировка горячего и холодного блюда. Беседа об этикете за столом.

Практические работы:

сервировка стола для завтрака, чайного стола, фуршетного стола. Отработка на практике правил поведения за столом.

3. **ХОЛОДНЫЕ САЛАТЫ: (9 часов)**

Салаты, винегреты. Виды салатов. Основные правила приготовления холодных салатов. Салаты из морепродуктов, грибов, свежих овощей и фруктов. Подача их к столу. Требования к качеству холодных салатов.

Практические работы:

Салаты из грибов, свежих овощей и фруктов. Горячие салаты.

4. **БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА, ПТИЦЫ. (21 час)**

Основные правила приготовления мяса, птицы. Виды мяса, способы определения качества мяса продуктов. Технология приготовления блюд и подача их к столу. Понятие о простых и сложных гарнирах к мясу.

Практические работы:

Свинина по-домашнему; чебуреки; печенка куриная в сметанном соусе, пельмени, форшмак из сельди, мойва с картофелем, запеченная по-русски. Каши, как гарниры.

5. **БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ (15 часов)**

Основные понятия: пищевая ценность, витамины, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые питательные качества. Технология приготовления блюд из картофеля, овощей. Качество этих продуктов. Требования к качеству и оформлению блюд.

Практические работы:

Голубцы ленивые, икра из свеклы, перец фаршированный овощами, картофель фри, овощное рагу.

6. ПЕРВЫЕ БЛЮДА. (24 часа)

Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Бульоны, прозрачные супы и добавления к ним, борщи, рассольники, разные супы. Молочные супы. Требования к качеству. Основные правила приготовления супов с бобовыми с крупами и макаронными изделиями.

Практические работы:

Суп с гречкой, суп с макаронами, суп молочный с вермишелью, суп молочный с крупой, суп картофельный, суп полевой, суп картофельный с фрикадельками, суп грибной.

7. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. (9 часов)

Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, кляр, разрыхлители.

Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. Оборудование, инвентарь и посуда для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу. Технология приготовления изделий из простого теста. Требования к качеству готовых изделий.

Практические работы:

блины сибирские скороспелые, оладьи на соде, пирог домашний.

8. ДОМАШНИЙ УЮТ. (18 часов)

Беседа о широком спектре знаний необходимых молодой и современной хозяйке. Как сделать дом уютным своими руками. Предметы декорирования, украшения и убранство в интерьере дома. Просмотр дизайнерских журналов.

Правила выбора комнатных растений. Условия выращивания и разведения комнатных растений. Знакомство с наиболее распространёнными видами комнатных растений.

Практические работы:

Поделки своими руками.

Подбор цветочных горшков, земли и подкормки в соответствии с видами комнатных растений. Высадка комнатных растений. Определение условий выращивания: свет, тепло, частота полива.

9. КРАСОТА И ЗДОРОВЬЕ. УХОД ЗА СОБОЙ. (24 часа)

Разговор о хороших привычках, об уходе за кожей лица, рук, ног. Определение понятия «красота».

Практические работы:

Изучение состояния волос: сухие волосы, жирные волосы, секущиеся концы, перхоть и применение на практике рекомендаций по оздоровлению волос. Учимся делать прически. Изучаем состояние ногтей, кожи рук и ног, применяем на практике ванночки, крема, оздоровительную гимнастику. Индивидуальный подбор лосьонов, кремов, шампуней и других косметических средств.

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА (6 часов)

- Проведение родительского собрания, проведение бесед на различные темы, экскурсии, поход.

11. ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ. (3 часа)

1.4 Планируемые результаты

Должны знать	Должны уметь
<p>ТБ при работе с остро-режущими предметами, кипящей жидкостью, электроприборами, санитарно-гигиенические требования.</p> <ul style="list-style-type: none">- что такое холодные блюда и закуски- первичную обработку овощей, тепловую обработку овощей- виды рыбы, мяса, птицы-первичную обработку рыбы, мяса, птицы.виды круп, сорта муки, разновидность яиц- виды овощей- виды теста- разновидности кофе и чая- приборы для сервировки стола; правила сервировки	<ul style="list-style-type: none">- работать остро-режущими предметами, приготовления различных блюд- приготовить холодные блюда, закуски- выполнять приготовление различных супов- определять готовность готовых блюд из рыбы, мяса, птицы;- приготовить блюда из круп, творога, яиц, муки.-приготовить блюда из картофеля, овощей.- использовать приправы и пряности- накрыть стол для закусок и десерта, для завтрака, для чаепития и основного блюда- выращивать и размещать

<ul style="list-style-type: none"> - подбор материала для изготовления поделок. - направление дизайна дома, квартиры. 	<p>комнатные растения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать поделки для дома из различных материалов. - освоение комплексных упражнений и процедур, способствующих гармоничному развитию девочки - подростка.
---	--

В итоге полученных знаний, ребёнок приобретает такие навыки:

- умения изготовлении изделий декоративно – прикладного назначения.
- умения приготовления молочных, овощных и крупяных блюд, супов, изделий из простого теста и напитков
- по оформлению интерьера дома и выращиванию комнатных растений.
- по приготовлению привычных и забытых блюд.
- коллективного творчества.

2 год обучения

№	Название темы	Количество часов учебных занятий			Формы аттестации / контроль
		всего	Теория	практика	
1.	Вводное занятие.	3	2	1	-
2.	История искусства кулинарии.	3	3	-	-
3.	Искусство сервировки. Этикет за столом.	9	3	6	-
4.	Блюда и кулинарные изделия из черствого хлеба.	6	2	4	-
5.	Холодные блюда и закуски.	12	1	11	Практическое занятие
6.	Блюда из рыбы, мяса, птицы.	21	1	20	
7.	Блюда и гарниры из овощей.	21	1	17	
8.	Первые блюда.	24	1	23	Практическое занятие
9.	Мучные изделия.	33	3	27	
10.	Основы лечебного питания.	9	3	6	-
11.	Дизайн и интерьер дома.	30	3	24	Практическое занятие
12.	Красота и здоровье. Уход за собой.	27	6	18	Практическое занятие

13.	Воспитательная работа.	15	3	12	
14.	Итоговое занятие.	3	-	-	Практическое занятие
	итого	216	32	169	15

- *содержание учебно-тематического плана*

1. **ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ. ТБ (3 часа)**

- знакомство с детьми, техника безопасности, ознакомление с программой

2. **ИСТОРИЯ ИСКУССТВА КУЛИНАРИИ (3 часа)**

Основные понятия: кулинария, рецепт, ремесло.

Об истории профессии. Богатство русской кухни. Первая русская книга по кулинарии. Творчество повара. Как достичь мастерства. Искусство гостеприимства. Санитарно-гигиенические нормы.

Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства применяемые для посуды. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене питания.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (косынка, фартук, колпак и т.д.). Хранение и обработка продуктов.

3. **ИСКУССТВО СЕРВИРОВКИ. ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ (9 часов)**

Основные столовые приборы; правила сервировки стола к чаю, к завтраку; сервировка 1 и 2 блюда, сервировка горячего и холодного блюда. Беседа об этикете за столом.

Практические работы:

сервировка стола для званного обеда, ужина, в ресторане. Отработка на практике правил поведения за столом.

4. **БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЧЕРСТВОВОГО ХЛЕБА (6 часов)**

Элементы экономного ведения хозяйства и рачительного использования черствого хлеба. Технология приготовления блюд: гренки жаренные к чаю, яичница с гренками, приготовление сухарей панировочных, гренков к бульону и т.д.

5. **ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ (12 часов)**

Салаты, бутерброды, закуски из овощей, винегреты. Основные правила приготовления холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд в питании человека. Подготовка продуктов для холодных блюд.

Декоративные свойства продуктов для украшения холодных блюд и

закусок. Применение пластмассовых вилок и шпажек для канапе. Подача их к столу. Требования к качеству холодных блюд.

Практические работы:

Бутерброды закусочные, канапе, слоеные салаты овощные с сельдью, с мясом.

6. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МЯСА, ПТИЦЫ (21 час)

Основные понятия: панирование, панировки, лезон, бефстроганов, рагу, гуляш, биточки. Основные правила приготовления рыбы, мяса, птицы. Виды мяса, способы определения качество мяса продуктов. Технология приготовления блюд и подача их к столу. Понятие о простых и сложных гарнирах к мясу.

Практические работы:

Бефстроганов, рагу, гуляш, биточки, рыба в соусе, сельдь под шубой. Картофель, как гарнир.

7. БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ (21 час)

Основные понятия: пищевая ценность, витамины, карамелизация, пигменты-красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые питательные качества. Технология приготовления блюд из картофеля, овощей. Качество этих продуктов. Требование к качеству и оформлению блюд.

Практические работы:

Овощи, запеченные в фольге, тушеная картошка с морковью и луком, Баклажаны, запеченные с сыром, сливочная цветная капуста, картофельные зразы с грибами, грибные вареники, гуляш с овощами и грибами.

8. ПЕРВЫЕ БЛЮДА (24 часа)

Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека Бульоны, прозрачные супы и добавления к ним, борщи, рассольники, разные супы. Требования к качеству. Основные правила приготовления первых блюд.

Практические работы:

Рассольник домашний, борщ с квашеной капустой, борщ кубанский, харчо, щи, солянка, суп-пюре, уха.

9. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (33 часа)

Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, кляр, разрыхлители.

Способы приготовления теста. Дрожжевое тесто, бездрожжевое тесто, песочное тесто, слоеное тесто. Технология приготовления изделий из различного теста, процессы происходящие при выпечки. Требование к

качеству готовых изделий.

Практические работы:

Лепешки, булочки, пирожки, кексы, печенье, пицца, рулеты, пирожные, торт сметанный, торт наполеон, торт шоколадный.

10. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ (9 часов)

Основные понятия: рациональное питание, диета. Цель диетического питания. Построение диетического питания на общих принципах рационального питания и его сбалансирование по содержанию важнейших пищевых веществ. Характеристика диет №1, №2, №5. Основные приемы тепловой обработки, используемые в диетическом питании

Практические работы:

Холодные диетические блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда и напитки.

11. ДИЗАЙН И ИНТЕРЬЕР ДОМА (30 часов)

Беседа о широком спектре знаний необходимых молодой и современной хозяйке. Как сделать дом уютным своими руками. Предметы декорирования, украшения и убранство в интерьере дома своими руками. Просмотр дизайнерских журналов.

Практические работы:

Выполняем творческие проекты современного интерьера дома или квартиры. Разрабатываем варианты расстановки мебели, освещения, цветового решения различных типов квартир и домов. Поделки своими руками.

12. КРАСОТА И ЗДОРОВЬЕ. УХОД ЗА СОБОЙ (27 часов)

Разговор о хороших привычках, об уходе за кожей лица, рук, ног. Определение понятия «красота» в мировой классике.

Практические работы:

Разучивание упражнений для формирования правильной осанки и красивой фигуры. Лечим проблемную кожу. Делаем прически: повседневные, праздничные, на выпускной. Учимся делать макияж.

13. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА (15 часов)

- Проведение родительского собрания, проведение бесед на различные темы, экскурсии, поход.

14. ИТОГОВОЕ ЗАНЯТИЕ (3 часа)

1.4 Планируемые результаты

Должны знать	Должны уметь
<p>ТБ при работе с остро-режущими предметами, кипящей жидкостью, электроприборами, санитарно-гигиенические требования.</p> <ul style="list-style-type: none"> - что такое компоты, соленье, квашение, маринование - что такое холодные блюда и закуски - первичную обработку овощей, тепловую обработку овощей - виды рыбы, мяса, птицы -первичную обработку рыбы, мяса, птицы. - виды овощей - виды соусов, приправ, пряностей. - виды теста - приборы для сервировки стола; правила сервировки - составление меню и расчёт калорий - подбор материала для изготовления поделок. - направление дизайна дома, квартиры. 	<ul style="list-style-type: none"> - работать остро-режущими предметами, приготовления различных блюд - приготовить холодные блюда, закуски - выполнять приготовление различных первых блюд - определять готовность готовых блюд из рыбы, мяса, птицы; - приготовить блюда из круп, творога, яиц, муки. -приготовить блюда из картофеля, овощей. - использовать приправы и пряности - готовить разнообразные виды тест - накрыть стол для основного блюда - оформлять интерьер дома, - делать поделки для дома из различных материалов. - освоение комплексных упражнений и процедур, способствующих гармоничному развитию девочки - подростка.

В итоге полученных знаний, ребёнок приобретает такие навыки:

- умения выполнения изделий декоративно – прикладного назначения.
- умения приготовления молочных, овощных и крупяных блюд, первых блюд, изделий из разного теста и напитков
- по оформлению интерьера дома.
- по освоению и применению комплексных процедур и упражнений, способствующих гармоничному развитию девочки – подростка.
- по приготовлению привычных и забытых блюд русской кухни.
- коллективного творчества.

Итогом реализации базовой образовательной программы объединения «Хозяюшка», является организация творческого вечера для родителей.

2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1 Календарный учебный график.

1 год обучения

№ п/ п	дата		Тема занятия	Кол-во часов	Время проведени я занятия	Форма занятия	Место проведени я	Форма контроля
	план	факт						
1.			Вводное занятие.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
2.			Воспитательная работа	3	3 ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
3.			Искусство сервировки. Этикет за столом	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
4.			Холодные салаты	9				-
			Салаты из грибов	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	
			Салаты из свежих овощей и фруктов	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Горячие салаты	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
5.			Блюда из рыбы, мяса и птицы	21				
			Свинина по домашнему.	3	2ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Чебуреки.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Печенка куриная в сметанном соусе.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Пельмени.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Форшмак из сельди.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Мойва с картофелем, запеченная по- русски.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-

			Каши – как гарнир.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
6.			Блюда и гарниры из овощей	15				
			Голубцы ленивые.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Икра из свеклы.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Перец фаршированный овощами.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Картофель фри, Овощное рагу.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Контрольный урок.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	Практич еское занятие
7.			Первые блюда	24				
			Суп с гречкой.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Суп с макаронами.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Суп молочный с вермишелью.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Суп молочный с крупой.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Суп картофельный.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Суп полевой.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Суп картофельный с фрикадельками.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Суп грибной.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
8.			Мучные изделия	9				
			Блины, оладьи на соде.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-
			Пирог домашний.	3	3ч по 45мин	Группо вая	Кб.№6	-

			Контрольный урок.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	Практическое занятие
9.			Домашний уют	18				
			Уютный дом своими руками.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	-
			Выращивания и разведения комнатных растений.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	-
			Поделки своими руками.	9	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	-
			Контрольный урок.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	Практическое занятие
10			Воспитательная работа	3	3ч	Групповая	Кб.№6	-
11			Красота и здоровье. Уход за собой.	24				
			Уход и оздоровление волос.	6	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	-
			Учимся делать прически.	12	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	-
			Косметические средства и их применение.	6	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	-
12			Итоговое занятие.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб.№6	Практическое задание
			ИТОГО:	135				

2 год обучения

№ п/п	дата		Тема занятия	Кол-во часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
	план	факт						
1.	15.09		Вводное занятие.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-

2.	18.09		Воспитательная работа -Родительское собрание -беседа	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
3.	22.09		История искусства кулинарии.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
4.			Искусство сервировки. Этикет за столом	9				
	25.09 29.09		Сервировка стола для обеда, ужина.	6	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	02.10		Этикет за столом.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
5.			Блюда и кулинарные изделия из черного хлеба	6				
	06.10		Технология приготовления блюд.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	09.10		Различные гренки, сухари.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
6.			Холодные блюда и закуски	12				
	13.10		Бутерброды закусочные.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	
	16.10		Канapé.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	20.10		Слоеные салаты овощные с сельдью.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	23.10		Слоеные салаты овощные с мясом.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
7.			Блюда из рыбы, мяса и птицы	21				
	27.10		Бефстроганов.	3	2ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	30.10		Рагу.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	03.11		Гуляш.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-

	06.11		Биточки.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	10.11		Рыба в соусе.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	13.11		Сельдь под шубой.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	17.11		Картофель – как гарнир.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
8.			Блюда и гарниры из овощей	21				
	20.11		Овощи, запеченные в фольге.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	24.11		Тушеная картошка с морковью и луком.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	27.11		Баклажаны, запеченные с сыром.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	01.12		Сливочная цветная капуста.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	04.12		Грибные вареники.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	08.12		Гуляш с овощами и грибами.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	11.12		Контрольный урок.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	Практическое занятие
9.	15.12		Воспитательная работа	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
10			Первые блюда	24				
	18.12		Рассольник домашний.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	22.12		Борщ с квашеной капустой.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	25.12		Борщ кубанский.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	29.12		Харчо.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	12.01		Щи.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-

	15.01		Солянка.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	19.01		Суп-пюре.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	22.01		Уха.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
11			Мучные изделия	33				
	26.01		Лепешки, булочки.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	29.01		Пирожки.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	02.02		Кексы.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	05.02		Печенье.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	09.02		Пицца.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	12.02		Рулеты.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	16.02		Пирожные.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	19.02		Торт сметанный.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	26.02		Торт наполеон.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	02.03		Торт шоколадный.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	05.03		Контрольный урок.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	Практическое занятие
12	09.03		Воспитательная работа	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
13			Основы лечебного питания	9				
	12.03		Холодные диетические блюда.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	16.03		Супы, вторые горячие блюда.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-

	19.03		Сладкие блюда и напитки.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
14			Дизайн и интерьер дома	30				
	23.03		Уютный дом своими руками.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	26.03		Расстановка мебели, освещения.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	30.03		Цветовое решение различных типов домов.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	02.04 06.04		Творческие проекты современного интерьера дома.	6	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	09.04 13.04 16.04 20.04		Поделки своими руками.	12	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	23.04		Контрольный урок.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	Практическое занятие
15	27.04		Воспитательная работа	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
16			Красота и здоровье. Уход за собой.	27				
	30.04 04.05 07.05		Упражнения для осанки.	9	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	11.05		Лечим проблемную кожу.	3				
	14.05 17.05 21.05		Делаем прически: повседневные, на выпускной.	9	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	25.03		Учимся делать макияж.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
	28.05		Контрольный урок.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	Практическое занятие
17	01.06		Итоговое занятие.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	Практическое задание
18	04.06		Воспитательная работа.	3	3ч по 45мин	Групповая	Кб. №6	-
			ИТОГО:	216				

2.2 Условия реализации программы – для реализации программы необходимо:

1. Электроплита,
2. Разделочный стол,
3. Мойка.
4. Кухонные приборы,
5. Столовые приборы.
6. Материал для изготовления поделок.

В режиме дистанционного обучения кроме кухонного оборудования, необходимо:

- компьютер с подключением к сети интернет и веб камерой,
- видеочамера для записи офлайн видео-урока, соответствующее
- программное обеспечение для реализации телекоммуникационной связи педагога с обучающимися

2.3 Формы аттестации — Для полноценной реализации данной программы используются разные виды контроля:

Текущий - осуществляется посредством наблюдения за деятельностью ученика в процессе занятий, а так же проводится контрольный урок в виде практического задания;

Итоговый – открытое занятие.

Мероприятия и праздники, проводимые в коллективе, являются промежуточными этапами контроля за развитием каждого ребёнка, раскрытием его творческих и духовных устремлений.

Творческие задания, вытекающие из содержания занятия, дают возможность текущего контроля.

Открытое занятие с приготовлением различных блюд и сервировкой стола является одной из форм итогового контроля.

2.4 Оценочные материалы — наблюдение, беседа, практическая работа, дегустация, диагностическая таблица (приложение №2).

2.5 Методические материалы — Ход занятия характеризуется эмоциональной насыщенностью и стремлением достичь продуктивного результата через коллективное творчество. В основу заложен индивидуальный подход, уважение к личности ребёнка, вера в его способности и возможности. Педагог стремится воспитывать в детях самостоятельность и уверенность в своих силах. Чем меньше будет

запрограммированности в деятельности детей, тем радостней атмосфера занятий, тем больше удовольствия получают они от совместного творчества, тем ярче и красочней становится их эмоциональный мир.

Значимым моментом при работе с детским объединением является воспитательная работа. Главным звеном этой работы является создание и укрепление коллектива. Этому способствует общие занятия, подготовка и проведение общих праздников, выступлений.

Очень важны отношения в коллективе. Коллективная работа способствует не только всестороннему эстетическому развитию, но и формированию нравственных качеств ребят, обучает нормам достойного поведения. Одна из задач педагога – создать комфортный микроклимат. Дружный творческий коллектив не только помогает детям обогащать себя знаниями и умениями, но и чувствовать себя единым целым.

Результативность занятий создаётся путём использования приёма взаимооценок, путём формирования здоровой конкуренции, а также за счёт воспитания личной ответственности ребёнка.

Создание на занятиях эмоционально-комфортной среды через:

- обучение с опорой на идеи педагогического сотрудничества: паритетные отношения с детьми, обучение без принуждения, личностный подход;
 - переориентацию стиля педагогического общения с детьми в направлении насыщения теплотой, терпимостью, ровностью;
 - технику эмоционально-выразительного и тактичного проявления отрицательных и положительных эмоций, чувств, настроений;
 - устранение причин эмоционального дискомфорта ребёнка на занятии;
 - насыщение процесса обучения и образовательной среды эмоциональными стимулами: игрой, интеллектуальными эмоциями удивления, необычности, положительными эмоциями уверенности, успеха, достижения;

Методы, используемые на занятиях

Методы организации деятельности: репродуктивный, объяснительно-иллюстративный, проблемный, поисковый, метод одномоментности.

Методы воспитания: рассказ на этическую тему, положительный пример, этическая беседа, метод взаимопомощи.

Методы стимулирования: поощрение, одобрение, награждение, участие в праздниках, конкурсах.

Формы работы с родителями: родительские собрания, консультации.

3. Список литературы:

- 1) Сборник методических материалов объединения «Хозяюшка» 2017г.

2) Подборка журналов – Люблю готовить, Делай сам, Лиза, Как украсить дом.

3) Интернет ресурсы:

<http://webspoon.ru/groups/prazdnichnye-zakuski>

<http://gotovim-doma.ru/view.php?g=2>

<http://kedem.ru/recipe/bakery/>

<http://povar.ru/list/dieta/>

http://www.ok-interiordesign.ru/ph32_house_cottage_interior_design.php

<http://www.podelki-rukami-svoimi.ru/top-50-kreativnye-idei-dlya-doma/>

Нормативные документы:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Рыбалёва И.А. «Проектирование и экспертирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ: требования и возможность вариативности» - учебно-методическое пособие; Краснодар: Просвещение-Юг, 2019. – 138 с.

3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

4. Методические рекомендации 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 от 20 марта 2020 г. Министерство просвещения РФ.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования
Центр творчества

ПЛАН
воспитательной работы
в объединении «Хозяюшка»
на 2020-21 учебный год

№	месяц	Наименование мероприятия	Форма проведения
1.	сентябрь	Родительское собрание	собрание
2.	сентябрь	Заведомо ложное сообщение об акте терроризма	беседа
3.	октябрь	Православные праздники	беседа
4.	ноябрь	Мы выбираем жизнь	беседа
5.	декабрь	Земляки – ветераны ВОВ	беседа
6.	январь	Вредные привычки и их влияние на организм человека	беседа
7.	февраль	Люби и знай природу и свой край!	интеллектуальная игра
8.	март	Как прекрасен этот мир!	беседа
9.	апрель	Терроризм – угроза обществу	круглый стол
10.	май	Родительское собрание	собрание
11.	май	Бессмертный полк	акция

**Диагностическая таблица контроля знаний, умений,
навыков.
Объединения «Хозяюшка».**

Тема: _____

Дата проведения: _____

№	Фамилия, имя	Тема контроля	Тема контроля	Тема контроля	Тема контроля
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

Вывод:

Педагог дополнительного образования _____