

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 25

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО  
протокол № 8  
руководитель МО  
Баранцев /К.В. Баранцев  
от «26» 04 2023г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель  
директора по ВВВР  
Позднякова / А.С.Позднякова  
«26» 04 2023г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ №25  
Маркова / Е.В. Маркова  
«26» 04 2023г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

художественной направленности

«Мастерская: Старт Про»

на 2023 – 2024 учебный год

Возраст обучающихся: 10-13 лет

Срок реализации программы: 1 год

Количество часов: 34 часа

Разработчик программы: Носова Л.В., учитель  
технологии

г. Сургут  
2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №25

Паспорт дополнительной общеразвивающей программы

Название программы	«Мастерская: Старт Про»
Направленность программы	художественная
Ф.И.О. педагога, реализующего дополнительную общеобразовательную программу	Носова Людмила Васильевна
Год разработки	2023
Где, когда и кем утверждена дополнительная общеобразовательная программа	Протокол педагогического совета №8 от 26.04.2023 г.
Уровень освоения программы	Базовый
Информация о наличии рецензии	Нет
Цель	Формирование интереса к художественно-прикладной и кулинарной деятельности
Задачи	<ul style="list-style-type: none"><li>- формировать знания и умения при приготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий;</li><li>- знакомить с историей русской кухни и кухнями других народов;</li><li>- формировать стремление самостоятельно приобретать знания, умения наблюдать, обобщать;</li><li>- формировать творческие способности обучающихся их инициативности, коммуникабельности, индивидуальности;</li><li>- формировать навыки работы на швейной машине;</li><li>- формировать навыки работы с тканью, использования необходимых инструментов, выкройками из журналов мод;</li><li>- обучить производить раскрой по готовым лекалам, технологическую обработку несложных изделий, делать примерку, выполнять ВТО изделия;</li><li>- знакомить с основными законами моделирования швейных изделий.</li></ul>

Ожидаемые результаты освоения программы	<p>К концу обучения должны быть сформированы следующие навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать последовательность изготовления швейных изделий;</li> <li>- качественно выполнять работу, рационально используя материал и время;</li> <li>- уметь изготавливать чертежи выкроек швейных изделий;</li> <li>- уметь выполнять разнообразные виды ручных и машинных швов;</li> <li>- уметь выполнять поузловую обработку швейных изделий;</li> <li>- уметь изготавливать швейные изделия;</li> <li>- уметь выполнять операции влажно-тепловой обработки;</li> <li>- уметь читать чертежи;</li> <li>-согласно рецепту блюда, подбирать продукты для его изготовления;</li> <li>- строго соблюдать правила безопасной работы;</li> <li>- организовывать своё рабочее место;</li> <li>- составить рецепт блюда;</li> <li>- правильно производить первичную обработку продуктов;</li> <li>- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями.</li> </ul>
Срок реализации программы	1 год
Количество часов в неделю / год	1 час в неделю (34 часа в год)
Возраст обучающихся	10-13 лет
Формы занятий	Индивидуальная, групповая
Методическое обеспечение	<p>В процессе реализации дополнительной образовательной программы используются следующие методы и приемы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- словесный - устное изложение или беседа;</li> <li>- наглядный – демонстрация образцов изделий, иллюстраций, презентаций к занятиям;</li> <li>- практический – упражнения по наработке навыков, самостоятельная работа, подготовка и участие в выставках, конкурсах;</li> <li>- объяснительно – иллюстративный – объяснение учебного материала, правил выполнения работы, показ приемов исполнения, правил работы по технологическим картам;</li> <li>- репродуктивный – работа по образцам и технологическим картам.</li> </ul>
Условия реализации программы (оборудование, инвентарь, специальные помещения, ИКТ и др.)	<p>Помещение, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям;</p> <p>столы, стулья;</p> <p>холодильник;</p> <p>электроплита;</p> <p>микроволновая печь;</p> <p>миксер;</p> <p>кофемолка;</p>

	<p>электрочайник;  шкафы и стеллажи;  комплект инструментов и приспособлений для выполнения кулинарных работ;  швейные машинки с электрическим приводом, оверлок, утюг, гладильная доска, раскройный стол;  учебно-наглядные пособия: проектные работы учащихся, образцы готовых изделий и технологических узлов, журналы мод; технологические карты, выкройки;  информационные материалы: журналы, книги, компьютерные презентации.</p>
--	--

### **Аннотация**

Дополнительная общеразвивающая программа «Мастерская: Старт Про» разработана на основе анализа концепций художественного - эстетического образования и программ, представленных в общеобразовательной области «Технология». Данная программа расширяет рамки предмета «Технология» и создает благоприятные условия для развития личности обучающегося, развивает мотивацию к познанию и творчеству, обеспечивает эмоциональное, духовное и интеллектуальное благополучие ребенка.

Программа имеет художественную направленность, рассчитана на возраст 10-13 лет.

Реализация программы методы и формы игровой, практической, учебно-познавательной, индивидуальной и командной деятельности.

## Пояснительная записка

Программа ориентирована на реализацию общих целей дополнительного образования детей, связанных с приобретением человеком устойчивой потребности в познании и творчестве, максимальной реализации себя, с самоопределением в предметной, социальной, профессиональной, личностной сферах.

Дополнительная общеобразовательная программа «Мастерская: Старт Про» разработана в соответствии с:

Федеральный уровень:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями).
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональной системы дополнительного образования детей» (с изменениями).
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 11.12.2006 № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей».
- Письмо Министерства просвещения РФ от 07.05.2020 № ВБ-976/04 «О реализации курсов внеурочной деятельности, программ воспитания и социализации, дополнительных общеразвивающих программ с использованием дистанционных образовательных технологий».

Региональный уровень:

- Закон ХМАО – Югры от 01.07.2013 № 68 «Об образовании в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» (с изменениями).
- Закон ХМАО – Югры № 104-оз от 16.10.2006 «О государственном общественном управлении в сфере дополнительного образования детей, общего и профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры».
- Приказ Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Департамента культуры Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Департамент физической культуры и спорта Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 27.12.2022 № 3081/302/01-09/490 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожная карта») по реализации Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года,

утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года».

- Приказ Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры 04.08.2016 № 1224 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» (с изменениями).

- Приказ Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 30.10.2020 № 10-П-1589 «Об обеспечении персонифицированного учета детей, занимающихся по дополнительным общеобразовательным программам в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре».

Муниципальный уровень:

- Постановление Администрации г. Сургута от 13.12.2013 № 8993 «Об утверждении муниципальной программы «Развитие образования города Сургута на период до 2030 года» (с изменениями и дополнениями).

- Постановление Администрации г. Сургута от 08.11.2016 № 8249 «Об утверждении программы персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в городе Сургуте на 2021 - 2025 годы» (с изменениями).

- Постановление Администрации г. Сургута от 08.10.2021 «Об утверждении положения о персонифицированном дополнительном образовании детей в муниципальном образовании городской округ Сургут Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, об организации предоставления сертификатов дополнительного образования».

- Распоряжение Администрации города от 15.10.2018 № 1831 «О внесении изменений в распоряжение Администрации города от 09.06.2016 № 1012 «Об утверждении перечня муниципальных общеобразовательных учреждений, имеющих структурное подразделение без образования юридического лица в виде центра дополнительного образования детей» (с изменениями).

- Приказ департамента образования Администрации города от 19.04.2019 № 12-03-260/9 «Об утверждении плана мероприятий (дорожной карты) по расширению вариативности и повышению качества реализации дополнительных общеобразовательных программ, в том числе адаптированных, в образовательных организациях, подведомственных департаменту образования Администрации города».

При осуществлении программы реализуются потребности в занятости детей во внеурочное время, обучение девочек рукоделию и кулинарии. Программа ориентирована на формирование традиционных, семейных ценностей, воспитание девочек, как хранительниц домашнего очага. Кроме этого, не секрет, что в сложной экономической обстановке умение шить и готовить может стать неплохим подспорьем в домашнем хозяйстве.

**Направленность программы:** данная программа имеет художественную направленность.

**Актуальность программы** состоит в том, что она дает знания в сфере декоративно-прикладного и кулинарного творчества, развивает индивидуальные способности обучающихся, помогает формированию художественного вкуса, а также дает опыт коммуникативной культуры.

**Педагогическая целесообразность программы** состоит в развитии познавательного и практического интереса к прикладному и кулинарному творчеству у детей младшего возраста, в становлении творческого мышления, в развитии художественно-эстетического вкуса, а также она научит аккуратности, вниманию, ответственности.

**Новизна данной программы** заключается в целенаправленном формировании творческих способностей, практических умений и навыков на основе запросов и интересов детей.

**Отличительной особенностью** структуры и содержания данной программы является ее практическая направленность, двухмодульный курс обучения:

-модуль «Кулинарный клуб»

-модуль «Швейный клуб»

Материал программы составлен так, чтобы шитье и приготовление блюд своими руками превратилось в творческий процесс, который приносит учащимся не только пользу, но и радость.

**Уровень освоения программы:** базовый.

**Адресат программы:** образовательная программа предназначена для обучающихся в возрасте 10- 13 лет, количество обучающихся в группе – 15-20 человек.

**Объем программы:** количество часов– 34 часа.

**Срок освоения программы:** программа рассчитана на 1 год обучения.

**Режим занятий:** занятия проходят два раза в неделю, продолжительность занятия – 40 минут.

Учебный процесс предусматривает следующие **формы обучения:**

- коллективную, позволяющую развивать в детях чувство ответственности, сопереживания, взаимопомощи.

- групповую, помогающую детям при реализации своих возможностей (учебные занятия, воспитательные мероприятия).

- индивидуальную, позволяющую осуществлять индивидуальный подход к ребенку (учебные занятия и консультации).

- парная – совместное творчество обучающегося и педагога, способствует формированию доверительных отношений между взрослым и ребенком

**Целью программы** является формирование интереса к художественно-прикладной и кулинарной деятельности.

Для этого необходимо решить **следующие задачи:**

**Модуль 1:**«Кулинарный клуб»

**Обучающие:**

формировать знания и умения при приготовлении кулинарных блюд и кондитерских изделий;

знакомить с историей русской кухни и кухнями других народов;

формировать стремление самостоятельно приобретать знания, умения наблюдать, обобщать;

формировать знания, умения по изготовлению украшений из овощей, фруктов и других продуктов;

**Развивающие:**

развивать творческие способности, эстетический вкус в оформлении блюд;

формировать умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

способствовать совершенствованию профессионального самоопределения; пробуждать интерес к исследовательской работе.

**Воспитательные:**

воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность;

организовывать разностороннее общение учащихся на основе общих интересов;

пробуждать интерес к народным традициям и обычаям;

создавать атмосферу, способствующую воспитанию духовно богатой, нравственной личности;

воспитывать рациональное отношение к продуктам и уважительное отношение к труду.

**Модуль 2. «Швейный клуб»**

**Обучающие:**

формировать творческие способности обучающихся, инициативность, коммуникабельность, индивидуальность;

формировать навыки работы на швейной машине;

формировать навыки работы с тканью, использования необходимых инструментов, выкройками из журналов мод;

обучить производить раскрой по готовым лекалам, технологическую обработку несложных изделий, делать примерку, выполнять ВТО изделия;

знакомить с основными законами моделирования;

обучить техническим навыкам и приемам выполнения различных швов и декоративных строчек;

формировать навык анализировать качество готовых изделий.

**Развивающие:**

развивать внимание, память, логическое и абстрактное мышление, пространственное воображение;

развивать изобретательность и устойчивый интерес к творчеству;

индивидуальность в процессе творческой деятельности;

развивать интерес детей к процессу изготовления одежды;

укреплять систему нравственных ценностей, развивать склонности и способности детей к художественному творчеству;

формировать образное, пространственное мышление и умение выразить свою мысль с помощью эскиза, рисунка, объемных или плоскостных форм;



развивать адекватную самооценку и самоконтроль обучающихся.

**Воспитательные:**

воспитывать творческое отношение к труду, трудолюбие, целеустремлённость;

создать комфортный психологический климат внутри коллектива, способствующий интересу к образовательному предмету и творческому общению воспитанников;

воспитывать патриота родного края, хранителя и носителя национальных традиций;

содействовать организации содержательного досуга детей.

Для реализации заявленной цели и задач в рамках программы планируется использование следующих **принципов**:

- доступность;
- от простого к сложному;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся;
- дифференцированность;
- практическая направленность;
- креативность;
- результативность.

**Учебный план**

№п/п	Название раздела, темы.	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		теория	практика	всего	
Модуль «Кулинарный клуб»					
1	Вводное занятие. Техника безопасности. Общие правила столового этикета	3	1	4	Устный опрос
2	Салаты	1	3	4	Наблюдение
3.	Блюда из яиц и молока	1	3	4	Наблюдение
4.	Рецепты моей семьи. Итоговое занятие	1	1	2	Презентация Тестирование
	Всего 1 модуль	6	8	14	
Модуль «Швейный клуб»					
5.	Вводное занятие. Техника безопасности	2		2	Устный опрос

6.	Ручные и машинные швы	1	3	4	Наблюдение
7.	Поясные изделие: шорты	1	11	12	Наблюдение
8.	Итоговое занятие	2		2	Тестирование
	Всего 2 модуль:	6	14	20	
	Всего:	12	22	34	

### Содержание учебного (тематического) плана

#### **Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности**

##### ***Теория.***

Знакомство. Обсуждение организационных вопросов. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила сервировки стола. Столовые приборы. Правила поведения за столом.

##### ***Практика.***

Сервировка стола, подача блюд, варианты складывания салфеток.

#### **Раздел 2. Салаты**

##### ***Теория.***

Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка овощей и фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для салатов.

##### ***Практика.***

Приготовление салата из свежих овощей и фруктов. Украшения для салатов.

#### **Раздел 3. Блюда из яиц, молока и кисломолочных продуктов**

##### ***Теория.***

Питательная ценность яиц, молока, творога. Способы тепловой обработки яиц.

##### ***Практика.***

Блюда французской кухни. Приготовление омлетов. Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски. Приготовление сырников.

## **Раздел 4. Рецепты моей семьи. Итоговое занятие.**

Представление лучших рецептов своей семьи. Подведение итогов.

## **Раздел 5. Вводное занятие. Техника безопасности.**

Общие вопросы организации работы. Правила поведения в кабинете. Инструктаж по технике безопасности и санитарно – гигиеническим требованиям. Знакомство с материально – технической базой.

## **Раздел 6. Ручные и машинные швы.**

### ***Теория:***

Организация рабочего места для ручных работ. Классификация стежков. Терминология ручных работ. Прямые и косые стежки и строчки временного назначения. Ручные швы постоянного назначения. Технология выполнения простых швов. Последовательность выполнения швов: вперед иголку, за иголку, строчка, стебельчатый шов, петельный шов. Качество выполнения швов, причины возникновения дефектов и меры их предупреждения.

Классификация машинных швов. Соединительные швы: стачной, расстрочной, настрочной, накладной, шов встык, двойной шов, запошивочный шов. Краевые швы: шов вподгибку, обтачной, окантовочный. Отделочные швы: с кантом, рельефный, складки.

### ***Практика:***

- освоение рабочих приемов выполнения простых швов;
- расчет длины стежка в зависимости от толщины основы и утка ткани;
- выполнение машинных строчек по намеченным линиям: прямой, кривой, зигзагообразной;
- регулировка длины стежка.

## **Раздел 7. Поясные изделия. Шорты.**

### ***Теория:***

Виды покроя шорт. Декоративные и конструктивные линии. Варианты сложности кроя. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа базовой конструкции. Условные обозначения мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Расчет и построение чертежа конструкции. Моделирование различных фасонов. Моделирование карманов. Технология обработки после примерки (обработка вытачек, боковых швов, шаговых швов, обработка застежки, обработка верхнего среза, обработка низа, окончательная влажно – тепловая обработка изделия.

### ***Практика:***

- подготовка ткани к раскрою и раскрой изделия;
- примерка;
- обработка и соединение основных деталей;
- обработка вытачек и швов;
- обработка карманов;
- вшивание молнии;
- обработка верхнего среза притачным поясом;

- выполнение обметочной петли;
- обработка низа;
- влажно – тепловая обработка изделия;
- анализ качества готового изделия (внешнего вида, хорошей посадки на фигуре). Коллективное обсуждение.

## **8. Итоговое занятие.**

Выставка работ за год, тестирование. Игровая программа с награждением и вручением дипломов и грамот.

### **Планируемые результаты:**

По итогам обучения обучающиеся **будут знать:**

#### **модуль 1.«Кулинарный клуб»:**

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

#### **модуль 2.«Швейный клуб»:**

- правила безопасности труда при швейных работах;
- требования к организации рабочего места;
- материалы, инструменты, приспособления, применяемые в шитье;
- виды и свойства тканей, ниток и других материалов, применяемых для шитья;
- основные виды художественных работ с лоскутом:
- традиционные ремесла родного края
- технологию ручных и машинных работ;
- технологию изготовления изделий поясной группы.

По итогам обучения обучающиеся **будут уметь:**

#### **модуль 1.«Кулинарный клуб»:**

- согласно рецепту блюда, подбирать продукты для его изготовления;

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

#### модуль 2.«Швейный клуб»:

- организовать рабочее место для швейных работ;
- соблюдать правила безопасности труда;
- работать со специальной литературой и журналами;
- гармонично сочетать цвета;
- строить схемы лоскутных техник;
- определять лицевую, изнаночную стороны ткани, виды ткацких переплетений, назначение тканей, их волокнистый состав;
- выполнять раскладку и раскрой, подбирать отделку, фурнитуру;
- последовательно выполнять обработку изделий поясной группы.

### Календарный учебный график

№	Месяц	День	Время проведения	Тема занятия	Кол-во часов	Место проведения	Форма занятия	Форма контроля
1	09			Вводное занятие. Техника безопасности.	2	102 каб.	Беседа	Опрос
2				Общие правила столового этикета	2	102 каб.	Беседа	Опрос
3	10			Салаты из фруктов	2	102 каб.	Практическая работа	Наблюдение
4				Салаты из овощей	2	102 каб.	Практическая работа	Наблюдение
5	11			Приготовление омлета по-французски	2	102 каб.	Практическая работа	Наблюдение
6	12			Приготовление сырников	2	102 каб.	Практическая работа	Наблюдение
7				Рецепты моей семьи. Итоговое занятие	2	102 каб.	Беседа	Тестирование
8	01			Вводное занятие. Техника безопасности	2	103 каб.	Беседа	Опрос

9				Ручные швы	2	103 каб.	Практическая работа	Наблюдение
10	02			Машинные швы	2	103 каб.	Практическая работа	Наблюдение
11				Шорты. Подготовка ткани к раскрою и раскрой изделия	2	103 каб.	Практическая работа	Наблюдение
12	03			Подготовка к примерке. Примерка	2	103 каб.	Практическая работа	Наблюдение
13				Обработка вытачек, карманов, боковых швов	2	103 каб.	Практическая работа	Наблюдение
14	04			Втачивание молнии	2	103 каб.	Практическая работа	Наблюдение
15				Обработка верхнего среза притачным поясом, выполнение обметочной петли	2	103 каб.	Практическая работа	Наблюдение
16	05			Обработка низа, влажно – тепловая обработка изделия, анализ качества готового изделия	2	103 каб.	Практическая работа	Наблюдение
17				Итоговое занятие	2	103 каб.	Беседа	Тестирование

### Методическое обеспечение

Программа предусматривает вариативность использования нескольких педагогических технологий.

При проведении занятий используется **методика** личностно-ориентированного обучения И.С Якиманской, применение которой даёт учащимся возможность выразить свои мысли и идеи в изделии, доводить начатое дело до конца, реализовать себя в творчестве (участие в конкурсах и выставках).

При организации коллективно - творческой деятельности учащихся делается упор на рекомендации Иванова И.П., направленные на организацию работы в группе, уважение собственного труда и труда своих сверстников, формирование адекватной самооценки своей деятельности и деятельности других.

Для активизации внимания и повышения творческого потенциала обучающихся используются информационные технологии, способствующие формированию нового мышления, связанного с тем информационным пространством, в форматах которого учащиеся познают окружающую действительность.

В процессе реализации дополнительной образовательной программы используются следующие **методы и приемы**:

- словесный - устное изложение или беседа;
- наглядный – демонстрация образцов изделий, иллюстраций, презентаций к занятиям;
- практический – упражнения по наработке навыков, самостоятельная работа, подготовка и участие в выставках, конкурсах различного уровня;
- объяснительно – иллюстративный – объяснение учебного материала, правил выполнения работы, показ приемов исполнения, правил работы по технологическим картам;
- репродуктивный – работа по образцам и технологическим картам.

В рамках реализации программы используются **педагогические технологии**:

- технология группового обучения;
- технология сотрудничества;
- технология личностно – ориентированного обучения;
- технология коллективного творческого воспитания;
- здоровьесберегающие технологии.

### **Психолого – педагогические аспекты работы с детьми**

Одной из основных задач работы педагога с детьми является формирование психологически здорового человека, способного в будущем быть ответственным в принятии решений, добиваться поставленных перед собой целей и задач.

Для правильной организации процесса обучения необходимо:

- знать возрастные особенности детей;
- создавать комфортную доброжелательную атмосферу;
- применять индивидуальную и групповую форму обучения;
- для снижения утомляемости организовывать перерывы в занятиях, смену вида деятельности, игровые и развлекательные моменты.

Несложность выполнения первых работ дает детям уверенность в своих силах. Дети среднего возраста сравнивают свои дела и успехи с другими, проявляют большую самостоятельность, у них развиваются волевые черты характера. В одной группе могут заниматься дети разного возраста, поэтому на занятиях используется дифференцированный подход и осуществляется индивидуальная помощь каждому ребенку.

### **Материально – техническое обеспечение:**

Модуль «Кулинарный клуб»

- помещение для проведения занятий в соответствии с СанПиН 2.4.4.3172-14;
- столы, стулья;
- холодильник;
- электроплита;
- микроволновая печь;
- миксер;
- кофемолка;

электрочайник;  
шкафы и стеллажи;  
комплект инструментов и приспособлений для выполнения кулинарных работ.

Модуль «Швейный клуб»:

- помещения, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям, мебель (столы, стулья);
- швейные машинки с электрическим приводом, оверлок, утюг, гладильная доска, раскройный стол;
- учебно-наглядные пособия: проектные работы учащихся, образцы готовых изделий и технологических узлов, журналы мод, технологические карты, выкройки;
- информационные материалы: журналы, книги, компьютерные презентации.

### **Система контроля результативности программы**

#### **Виды контроля:**

**предварительный (входной контроль)** - выявление уровня знаний и умений обучающегося в форме индивидуального опроса или диагностики;

**текущий** - проверка проводится по окончании изучения каждой темы, с целью выявления освоения и упорядочения знаний обучающимися. Проводится в форме устного опроса и выполнения практического задания;

**тематический** - проверка проводится после изучения целого раздела или значительной темы курса. Её цель – выявить качество усвоения обучающимися учебного материала, систематизировать и обобщить его. Проводится в форме устного опроса и выполнения практического задания, с использованием технологических карт и карточек опроса;

**промежуточный** - проверка проводится за полугодие и выявляется уровень обученности и освоения теоретических знаний и практических умений и навыков за полгода. Проводится в форме устного опроса и выполнения практического задания, с использованием технологических карт и карточек опроса;

**итоговый** - проверка проводится за год и выявляется уровень обученности и освоения теоретических знаний и практических умений и навыков за год. Проводится в форме устного опроса и выполнения практического задания, с использованием технологических карт и карточек опроса.

### **Учебно-информационное обеспечение программы**

#### **Интернет-источники:**

1. <http://www.gastronom.ru/> - «Гастрономъ», ООО «Издательский дом «Гастроном», 2008–2016.
2. <http://gotovim-doma.ru/> - «Готовим дома: кулинария, кулинарные рецепты»



3. <http://www.edimdoma.ru/> - «Едим дома», официальный Сайт Юлии Высоцкой.
4. <http://www.povarenok.ru/> - «Поваренок.ру», проект группы «МедиаФорт».
5. <http://www.say7.info/> - «Семь дней», кулинарный сайт Анастасии Скрипкиной.
6. <http://www.good-cook.ru/> - «Хорошая кухня» кулинарный сайт Крутовой Ирины.
7. <http://logki-vilki.ru/> - История кухонной утвари и столовых приборов. Сайт Гущина Юрия Николаевича.
8. Международный образовательный портал «maam.ru» <http://www.maam.ru/>
9. Сайт «Инфоурок» <https://infourok.ru/>
10. Сайт для школьников <https://takprosto.cc/sayty-dlya-shkoly>
11. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов; <http://school-collection.edu.ru>
12. <https://www.youtube.com/watch?v=CEly0qlqToY>
13. <https://www.youtube.com/watch?v=QSg544IepD0>
14. <https://www.youtube.com/watch?v=qn9UschQ3-w>  
<https://www.youtube.com/watch?v=3ZwaKuthg0Q>

### **Список литературы.**

#### **Модуль «Кулинарный клуб»**

1. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2000
2. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2002
3. Люка А.П. Как принять гостей: Европейский этикет. – М.: ОЛМА-Пресс Инвест, 2002
4. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.- М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2003
5. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни.- М.: Олма-Пресс Инвест, 2004
6. 10000 советов. Блюда со всего мира / Автор-сост. А.В. Конев.- Мн.: ООО «Харвест», 2003
7. Циулина Н.В. Десерты лучших кондитеров.- Челябинск.: Изд. «Аркаин», 2003
8. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное.- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002
9. Золотые рецепты кулинарии.- М.: Эксмо, 2006
10. Украшение блюд и сервировка/ Авт.- сост. З.С.Марина, Г.С.Кунилова.- М.: Эксмо, 2007
11. Пельмени./ Сост. В.М.Рошаль.- М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2004
12. Блюда из творога и сыра /Сост. И.В.Довбенко. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
13. Овощные салаты / Сост. О.К.Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2009
14. Русские салаты / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009

### **Модуль «Швейный клуб»**

1. Горина Г.С. «Народные традиции в моделировании одежды». М., 1974
2. Еременко Т.Н. «Иголка волшебница». М., 1988
3. Жак Л. «Азбука кроя». М., 2004
4. Климова Л.М. «Кроите и шейте сами». М., 1992
5. Кулер Д. «Лоскутное шитье». М., 2006
6. Мазурик Т.А. «Лоскутное шитье». С - П., 2004
7. Скачкова Г.В. «Летний гардероб». Мин., 1992
8. Топоровская Н.А. «Основы моделирования, кройки и шитья». С - П., 2005
9. Технология швейного производства: Учебное пособие для сред. проф. учеб. заведений / Э.К. Амирова, А.Т. Труханова, О.В. Саккулина, Б.С. Саккулин. – М.: Издательский центр «Академия», 2004
10. Журналы мод «Бурда»

## Уровни освоения программы

<p>Высокий уровень (одаренные дети)</p>	<p>Ученик демонстрирует высокую заинтересованность в учебной и познавательной деятельности, составляющей содержание Программы, в командной деятельности он проявляет лидерские качества, а также обладает способностью к саморазвитию (выполнение дополнительных заданий по инициативе ученика) в данной области знаний.</p> <p>Главным отличием этого уровня усвоения программы является наличие желания у ученика выйти за рамки программного материала. На итоговых занятиях он предпочитает задания повышенного уровня сложности и демонстрирует умение самостоятельно применять теоретические знания в практической деятельности, проявляя творческий подход. Результатом его учебной деятельности является качественный образовательный продукт (мини-проект, мастер-класс, презентация блюда и пр.).</p>
<p>Средний уровень (базовые знания)</p>	<p>Учащийся всегда готов к занятиям, демонстрирует заинтересованность в учебной и познавательной деятельности, составляющей содержание данной Программы. На итоговых занятиях он выбирает задания базового уровня и демонстрирует выполнение заданий с применением на практике изученного теоретического материала, создавая качественные изделия.</p>
<p>Низкий уровень</p>	<p>Ученик демонстрирует неустойчивый интерес к выбранному направлению деятельности. Возможно, он посещает занятия по инициативе родителей или за компанию с друзьями. Качество выполнения заданий отражает недостаточное владение теоретическим материалом, а также отсутствие полного объема сформированных практических умений. На итоговых занятиях ученик выполняет задание с существенными ошибками, а в групповой деятельности старается избегать ответственности.</p>

## Мониторинг реализации программы

Для оценивания знаний обучающихся принята десятибалльная система оценки (Майоров, Фомина, 2014)

Образовательные результаты	Кол-во критериев	Критерии	Всего баллов
Предметные знания и умения	5	<p>Соответствие теоретических знаний ребёнка программным требованиям</p> <p>Осмысленность и правильность использования специальной терминологии</p> <p>Соответствие практических умений и навыков программным требованиям</p> <p>Креативность. Самостоятельность в разработке продукта творческой деятельности. Оригинальность замысла выполнения задания.</p> <p>Специальные умения и навыки: умение осуществлять проектную или учебно-исследовательскую работу, оформлять результаты (проводить самостоятельные исследования)</p>	10
Метапредметные (общеучебные) умения и навыки	5	<p>Инициативность, социальная активность, самостоятельность.</p> <p>Уровень владения культурой речи, умение вести дискуссию, выступать аудиторией. Самопрезентативность.</p> <p>Умение управлять, планировать, осуществлять и оценивать свою деятельность.</p> <p>Специальные умения и навыки: умение осуществлять проектную или учебно-исследовательскую работу, оформлять</p>	10

		<p>результаты (проводить самостоятельные исследования)</p> <p>Выполнение логических сравнений, анализа, классификации.</p>	
Личностные результаты	5	<p>Ориентация на выполнение морально- нравственных норм.</p> <p>Прилежание и трудолюбие</p> <p>Оценка своих поступков</p> <p>Культура дисциплинированность</p> <p>Мотивация на учёбу и социальную деятельность.</p>	10

## Тесты для проверки знаний учащихся

## Модуль «Кулинарный клуб»

**1. Подберите принципы рационального питания:**

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи;
- д) раздельное питание;
- е) разнообразное питание.

**2. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:**

- а) нарезка;
- б) промывание;
- в) очищение;
- г) мытье;
- д) сортировка.

**3. По способу приготовления яйца могут быть:**

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые.

**4. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета:**

- а) оформить и украсить;
- б) нарезать картофель;
- в) очистить овощи;
- г) нарезать лук;
- д) посолить;
- е) нарезать морковь;
- ж) перемешать овощи;
- з) добавить масло;
- и) нарезать огурцы;
- к) нарезать свеклу;
- л) повторно перемешать.

**5. Способы нарезки овощей:**

- а) соломка;
- б) спиральки;
- в) шарики;
- г) бруски;
- д) кубики;
- е) бочонки;
- ж) груши.
- з) кольца

**6. По способу приготовления салаты могут быть:**

- а) овощные;
- б) травяные;
- в) мясные;
- г) цветочные;
- д) рыбные;
- е) диетические;
- ж) ассорти

**7. В растворе соленой воды свежее яйцо:**

- а) всплывает;      б) стоит вертикально;      в) лежит на дне;

**8. Нарезка овощей относится:**

- А) к виду первичной обработки овощей    Б) к виду тепловой обработки овощей

**9. При работе с горячей жидкостью надо:**

- а) не доливать жидкость до краёв 4 – 5 см;  
б) снимать крышку с горячей кастрюли на себя;  
в) закладывать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно

**10. Выберите блюда из молока и молочных продуктов:**

- а) рисовая каша  
б) картофельная запеканка  
в) суп молочный  
г) бутерброд  
д) котлеты  
е) сырники

## **Модуль «Швейный клуб»**

**1. К каким швам относят стачной?**

- а) к соединительным  
б) к краевым.

**2. По какой стороне фигуры снимают мерки?**

- а) по правой  
б) по левой.

**3. Назовите буквенное обозначение мерки полуобхват талии**

- а) Озап  
б) Ди  
в) Др  
г) Ор  
д) Ст

**4. Какие могут быть юбки по крою?**

- а) прямые;  
б) зауженные;  
в) диагональные.

**5. Как передается движение в машинке с ножным приводом?**

- а) от рук работающего  
б) от ног работающего  
в) от электрической сети

**6. Стрелка на листе выкроек означает**

- а) направление поперечной нити  
б) направление кромки  
в) направление долевой нити

**7. Для чего снимают мерку полуобхват бедер:**

- а) для определения ширины пояса  
б) для определения длины пояса  
в) для определения длины изделия

г) для определения ширины изделия

**8. Для выполнения чертежа в масштабе применяют линейку:**

а) деревянную

б) металлическую

в) масштабную

**9. К поясным изделиям относятся:**

а) платье;

б) юбка;

в) блузка;

г) брюки;

д) халат.

**10. Что означает мерка Ди:**

а) длина спины до талии

б) длина изделия

в) длина рукава