

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества»

Принята на заседании
педагогического совета
от « 03 » 09 2024 г
Протокол № 1



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа художественной направленности
«Культура быта»

Возраст обучающихся: 8-15 лет
Срок реализации: 2 года
Уровень освоения: стартовый

Автор-составитель:
Ершова Юлия Владимировна,
педагог дополнительного образования

г. Бийск, 2024

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

Пояснительная записка

Ускоренный темп жизни и век высоких технологий приводит к уменьшению внимания подготовке юного поколения к самостоятельной жизни и ведению быта. С появлением в нашей жизни различных гаджетов и современной бытовой техники, человек именно на них перекладывает часть своих домашних обязанностей. На кухне, оборудованной по последнему слову техники, очень легко приготовить всевозможные блюда. С помощью робота пылесоса очень просто поддерживать поверхность пола в идеальном состоянии, даже не находясь в квартире. А посудомоечные и стиральные машины-автоматы есть теперь практически в каждой семье. Конечно, это значительно экономит наше драгоценное время, но и имеет обратную сторону.

Человек, особенно подрастающее поколение, становятся не способными к рациональному самообслуживанию. Жизнь показывает, что в силу разных обстоятельств, каждый из нас может оказаться в ситуациях, когда человек должен будет сам готовить себе еду, стирать вещи, ремонтировать их, выращивать для себя продукты или научиться рационально, выбирать их в магазине.

Именно поэтому наиважнейшей задачей, как семьи, школы так и дополнительного образования, является подготовка подрастающего поколения к дальнейшей самостоятельной жизни, труду, к ведению домашнего хозяйства. Также **актуальность** данной программы обусловлена и тем, что в настоящий момент на уроках технологии все меньше времени уделяется практическим занятиям по кулинарии, разным видам рукоделия, финансовой грамотности, а некоторые нужные и интересные темы настолько сужены, что в рамках выделенных на них часов нет возможности изучить их в полной мере.

Отличительной особенностью программы является то, что обучение по данной программе направлено на самоопределение обучающихся и их профессиональную ориентацию. На занятиях отводится время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электротехническими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а так же навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком, ознакомление детей с соблюдением санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, и доведение их до навыка.

Продуктивная деятельность обучающихся на занятиях по программе «Культура быта» создаёт уникальную основу для самореализации личности, в этом заключается **новизна программы**. Применяя свои знания, обучающиеся заслуживают одобрение и получают признание (например, за проявленную в работе добросовестность, упорство в достижении цели или за авторство оригинальной творческой идеи, воплощённой в материальный продукт). Именно так закладываются основы трудолюбия и способности к самовыражению, формируются социально ценные практические умения, опыт

преобразовательной деятельности и развития творчества, что создаёт предпосылки для более успешной социализации.

Педагогическая целесообразность данной программы обусловлена тем, что ее содержание способствует формированию у обучающихся умений и навыков в процессе овладения приемами приготовления различных блюд, личностных качеств, творческого самовыражения. Занятия по рукоделию помогают сформировать у обучающихся новое мышление, способствуют развитию культуры, навыками и умениями творчества.

Цель: освоение системы социально значимых навыков и практических умений, через приобщения детей к основам кулинарии, домоводства, финансовой грамотности, этикета.

Задачи:

Обучающая:

- приобщение обучающихся к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности посредством, привитие навыков правильного питания, этикета, здорового образа жизни.

Воспитательная:

- воспитание трудовых, социально обоснованных ценностных ориентаций обучающихся, уважительного отношения к труду, людям различных профессий и результатам их труда.

Развивающая:

- развитие способности работать с разными видами информации, критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний.

Методы:

-словесные (рассказ-объяснение, беседа)

-наглядные (демонстрация приемов работы, наглядных пособий, презентация);

-практические (выполнение работы, овладение приемами работы, приобретение навыков, управление технологическими процессами).

При организации работы используется дидактический материал: технологические карты изготовления блюд, инструкции по правильному и безопасному использованию бытовой техники, кухонных инструментов и утвари, презентации, специальную и дополнительную литературу, ресурсы сети Интернет.

Формы организации учебной деятельности:

- групповые,

- индивидуальные.

Разделы программы:

I – Культура питания

II – Этикет современного молодого человека

III - Обустройство жилища. Изделия декоративно-прикладного искусства для украшения дома.

IV – Мир профессий

Программа адресована обучающимся от 8 до 15 лет преимущественно девочек, но при желании по программе могут обучаться и мальчики. Предусматривает 2-х летний курс обучения. Наполняемость групп 10-12 человек. Первый год обучения- 144 часа, два занятия в неделю по 2 часа; второй - 216 часов, два занятия в неделю по 3 часа. Академический час – 40 минут.

Зачисление в детское объединение производится на основании заявления родителей (законных представителей несовершеннолетних обучающихся), подписания согласия на обработку персональных данных. Допуск к занятиям только после обязательного проведения инструктажа по технике безопасности.

Формирование учебных групп осуществляется на добровольной основе без специального отбора.

Язык реализации дополнительной общеобразовательной (общеразвивающая) программы «Культура быта»: русский.

Организация образовательного процесса (форма обучения): очная.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Культура быта» имеет художественную направленность, по уровню усвоения – общеразвивающая. Уровень сложности – стартовый.

В группу набираются обучающиеся с разным уровнем способностей, восприятия и подготовки. Поэтому немаловажное значение в организации деятельности обучающихся уделяется доступности предлагаемых заданий. Сложность их согласована с «шагом» творческого развития, учтены возрастные особенности обучающихся.

Для обучающихся 8-15 лет важен личный успех в деятельности, удовлетворение своих интересов и некоторое общественное признание. Им также необходимо выразить свою точку зрения в творческом деле, достигнуть успеха в сфере интересной, значимой деятельности, повысить свою самооценку. Кульминацией работы обучающихся являются участие в конкурсах и выставках разного уровня, презентация творческих работ.

Особенности программы позволяют грамотно создавать условия для минимизации отрицательных факторов, сопровождающих возрастной период детей с 8 до 15 лет, способствуют гармонизации психоэмоционального состояния детей, повышают уверенность в своих силах, а так же принадлежность к группе сверстников, поиск ценностей для себя и общества, определение места в обществе, абстрактные мыслительные операции. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у обучающихся необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей.

При разработке образовательной программы учитывались нормативные документы:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Распоряжение правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года»;

- Приказ Министерства образования и науки от 27. 07. 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. N467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 2 февраля 2021 г. N38 «О внесении изменений в Целевую модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденную приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 сентября 2019 г. N 467»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

- Устав МБУДО «Дом детского творчества» (утвержден приказом МКУ «Управление образования Администрации города Бийска» №395 от 23 марта 2020г.);

- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе (утверждено педагогическим советом Протокол №2 от 10.01.2024, приказом № 5/1 от 10.01.2024).

Ожидаемые результаты после реализации программы

В результате реализации программы обучающиеся будут

знать:

- основы рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- о правилах и приемах этикета;
- основы изготовления мягкой игрушки, сувениров;
- о роли денег в семье и обществе;

уметь:

- пользоваться инструментами и приспособлениями;

- прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его приготовления;
- ухаживать за волосами, руками и ногтями;
- принимать рациональное финансовое решение в сфере управления личными финансами;
- проявлять активность и самостоятельность в выборе творческого задания и использовании способов работ;
- принимать активное участие в коллективной работе.

Алгоритм учебного занятия

Описание этапов занятия:

1. Организационный момент
2. Актуализация знаний
3. Изложение нового материала или закрепление изученного материала
4. Практическая работа
5. Рефлексия
6. Итог занятия

Таблица 1

Учебно план первого года обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	<i>Вводное занятие</i>	2	2	-	Беседа, тестирование.
2.	<i>Раздел I. Культура питания</i>	82	17	65	
2.1	Физиология питания. Рациональное питание.	2	1	1	Беседа, практическое занятие.
2.2	Оборудование кухни	2	1	1	
2.3	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	2	1	1	
2.4	Салаты	16	2	14	
2.5	Бутерброды	12	2	10	
2.6	Блюда из яиц	8	2	6	
2.7	Крупяные и макаронные изделия	14	2	12	
2.8	Изделия из теста	16	2	14	
2.9	Сервировка стола	4	2	2	
2.10	Поведение в гостях	2	1	1	
2.11	Эстетика в кулинарии	2	1	1	
2.12	Конкурс «Юные хозяйшкИ»	2	-	2	
3.	<i>Раздел II. Этикет современного молодого человека</i>	18	5	13	
3.1	Культура общения	2	1	1	Беседа, практическое

3.2	Культура одежды	2	1	1	занятие.
3.3	Школьные прически	2	1	1	
3.4	Школьный этикет	2	1	1	
3.5	Мастер-класс «В салоне красоты»	8	1	7	
3.6	Конкурс «Я самая, самая...»	2	-	2	Конкурс.
4.	<i>Раздел III. Обустройство жилища. Изделия для украшения дома</i>	26	5	21	
4.1	Создание уюта в доме	2	1	1	Беседа, практическое занятие.
4.2	Магнит на холодильник	2	0,5	1,5	
4.3	Игольница из фетра	2	0,5	1,5	
4.4	Оберег для дома	6	1	5	
4.5	Елочная игрушка	4	1	3	
4.6	Мягкая игрушка	10	1	9	
5.	<i>Раздел IV. Мир профессий</i>	14	8	6	
5.1	Типы профессий	4	2	2	Беседа, практическое занятие.
5.2	Финансовая грамотность	10	6	4	
6.	<i>Итоговое занятие</i>	2	1	1	Итоговое занятие. Выставка
	Итого:	144	38	106	

Содержание учебного плана первого года обучения.

1. Вводное занятие (2ч.)

Теория – 2ч.

Теория: Ознакомление детей с содержанием программы, с кабинетом и общими правилами безопасности труда во время работы, правилами личной гигиены. Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для работы в течение года. Техника безопасности. Правила поведения в Доме детского творчества.

2. Раздел I. Культура питания

2.1 Физиология питания. Рациональное питание(2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Продукты питания. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины вода. Их значение для организма. Калорийность пищи. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Основы рационального питания. Режим питания школьника. Вредные вещества, содержащиеся в продуктах питания. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Сохранение витаминов при термической обработке продуктов.

Практика: Задание: уметь выбирать самые полезные продукты. В предложенном задании находить продукты животного и растительного содержания. Викторина «Что из чего».

2.2 Оборудование кухни (2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые для посуды.

Практика: Учимся мыть посуду.

2.3 Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требований(2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Санитарно-гигиенические нормы техники безопасности. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак). Хранение и обработка продуктов. Противопожарная безопасность.

Практика: Игра «Опасно, неопасно».

2.4 Салаты(16ч.)

Теория-2ч. Практика-14ч.

Теория: Разнообразие салатов. Мясные салаты, фруктовые салаты, овощные. Заправки для овощных, мясных, фруктовых салатов. Подбор и сочетание продукты для салатов. Как красиво украсить салат. Посуда для подачи салатов.

Практика: Приготовление салатов «Осенний», «Фруктовая радость», «Оливье», «Крабовый», «Сырный», Салат слоеный, Винегрет.

2.5 Бутерброды(12ч.)

Теория-2ч. Практика-10ч.

Теория: Виды бутербродов. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Варианты оформления бутербродов. Как красиво оформить бутерброд.

Практика: Приготовление бутербродов «Божья коровка. Горячие бутерброды. Приготовление канапе. Мини-пицца. Приготовление сэндвичей.

2.6 Блюда из яиц(8ч.)

Теория-2ч. Практика-6ч.

Теория: Значение и необходимость яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Варка яиц всмятку, в мешочек, вкрутую. Технология приготовления блюд из яиц вареных; жареных и запеченных. Подача к столу.

Практика: Приготовление яичницы – глазуньи, омлета. Украшения из яиц.

2.7 Крупяные и макаронные изделия(14ч.)

Теория-2ч. Практика-12ч.

Теория: Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков и др. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Технология их приготовления.

Практика: Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий: манная каша, каша «Дружба», плов овощной, макароны отварные, паста «Карбонара», запеканка из макарон.

2.8 Изделия из теста(16ч.)

Теория-2ч. Практика-14ч.

Теория: Изделия из теста, их значение. Виды теста: дрожжевое, пресное, песочное, бисквитное, заварное, слоеное. Продукты используемые для приготовления теста (мука, вода, молоко, яйца, жиры, сахар, соль, дрожжи, разрыхлители, ванилин).

Практика: Приготовление дрожжевого, песочного, слоеного теста, теста для блинов, оладий, пельменей. Блинчики фаршированные. Шарлотка с яблоками. Пицца. Печенье песочное. Вареники с картофелем. Оладьи. Сосиски в тесте.

2.9 Сервировка стола. (4ч.)

Теория-2ч. Практика-2ч.

Теория: Правила сервировки праздничного стола. Правила пользования столовыми приборами.

Практика: Практическое занятие. Сервировка стола. Правила этикета за столом.

2.10 Поведение в гостях. (2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Мы встречаем гостей, идём в гости. Поведение в гостях.

Практика: Сюжетно-ролевые игры.

2.11 Эстетика в кулинарии. (2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. История этикета: первая книга по этикету «Юности честное зерцало».

Практика: Сюжетно-ролевые игры.

2.12 Конкурс «Юные хозяйшкИ» (2ч.)

Практика-2ч.

Практика: Проведение конкурса.

3. Раздел II. Этикет современного молодого человека

3.1 Культура общения(2ч.)

Теория-1ч. Практика- 1ч.

Теория: Культура общения – это вежливая речь, культурное поведение, доброе, уважительное отношение к человеку. Культура общения нужна в каждой семье для того, чтобы в семье было взаимопонимание, уважение, гармония и дружба.

Практика: Сюжетно-ролевые игры.

3.2 Культура одежды (2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Культура одежды. Современная молодежная мода. Молодёжный гардероб, стиль в одежде.

Практика: Упражнение «Найди пару» (на умение подбирать вещи по стилю).

3.3 Школьные причёски (2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Уход за волосами. Школьные причёски.

Практика: Плетение кос.

3.4 Школьный этикет (2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Что такое «этикет». Правила школьного этикета. Поведение в общественных местах и семье. Взаимоотношения со сверстниками.

Практика: Сюжетно-ролевые игры.

3.5 Мастер-класс «В салоне красоты» (8ч.)

Теория-1ч. Практика-7ч.

Теория: Ухода за волосами, руками, ногтями.

Практика: Плетения косичек, различных причесок на основе косичек. Маникюр. Макияж.

3.6 Конкурс «Я самая, самая...»

Практика-2ч.

Практика: Конкурс на выполнение причесок из косичек «Я самая, самая...»

4. Раздел III. Обустройство жилища. Изделия для украшения дома.

4.1 Создание уюта в доме (2ч.)

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Значение жилища для человека. Влияние бытовых условий на здоровье человека, его настроение и работоспособность. Требования к жилищу: чистота, порядок, удобные предметы интерьера, чистый воздух, свет, тепло и уют. Интерьер жилых помещений. Их комфортность. Декоративное оформление помещений дома изделиями собственного изготовления.

Практика: Проведение викторины «Уют в доме».

4.2 Магнит на холодильник(2ч.)

Теория-0,5ч. Практика-1,5ч.

Теория: Информация о сувенирах.

Практика: Изготовление магнита на холодильник«Кофейные кошечки».

4.3 Игольница из фетра(2ч.)

Теория-0,5ч. Практика-1,5ч.

Теория: Способы обработка фетра.

Практика: Изготовление игольница из фетра «Пончик».

4.4 Оберег для дома(6ч.)

Теория-1ч. Практика-5ч.

Теория: Как появились обереги. Разновидности оберегов.

Практика: Изготовление Оберега для дома «Домовенок».

4.5 Елочная игрушка(4ч.)

Теория-1ч. Практика-3ч.

Теория: Обзор изделий, выполненных из фетра.

Практика: Изготовление елочной игрушки: шар, снеговик, ёлочка.

4.6 Мягкая игрушка(10ч.)

Теория-1ч. Практика-9ч.

Теория: История появления мягких игрушек.

Практика: Изготовление мягкой игрушки из флиса(медвежонок, котик, зайчик, собачка).

5.Раздел IV. Мир профессий.

5.1 Типы профессий(4ч.)

Теория-2ч. Практика-2ч.

Теория: Типы профессий. Требования, предъявляемые человеку в профессии.

Практика: Учимся оценивать свои способности, применительно к той или иной профессии. Тестирование с целью определения сферы профессиональных предпочтений обучающихся.

5.2 Финансовая грамотность (10ч.)

Теория -6ч. Практика-4ч.

Теория: Почему важно развивать свою финансовую грамотность. От чего зависит благосостояние семьи. Учимся оценивать финансовое поведение людей. Учимся оценивать своё финансовое поведение. Деньги - что это такое.

Практика: Учебные мини-проекты «Деньги». Учебные мини-проекты «Доходы семьи».

6.Итоговое занятие.

Теория-1ч. Практика-1ч.

Теория: Чему мы научились за год? Какие знания, умения, навыки приобрели к концу года. Итоговая диагностика.

Практика: Оформление выставки работ обучающихся. Прием гостей, сервировка стола, правила поведения за столом.

Ожидаемые результаты после первого года обучения

К концу первого года обучения обучающиеся будут

знать:

- правила техники безопасности при работе с остро-режущими предметами, кипящей жидкостью, электроприборами, санитарно-гигиеническими требованиями;
- правила этикета за столом;
- правила сервировки стола;
- столовые приборы и посуду;
- основы ухода за волосами, кожей, ногтями;
- сущность денег и историю их появления.

уметь:

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду;
- готовить простейшие блюда здорового рациона;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- работать ножницами и иглами;
- экономично и рационально использовать материалы;
- делать поделки для дома из различных материалов.

Таблица 2

Учебно план второго года обучения

№п/п	Название разделов и тем	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	<i>Вводное занятие</i>	3	2	1	Беседа, тестирование.
2.	<i>Раздел I. Культура питания</i>	117	21	96	
2.1	Интерьер кухни	3	1	2	Беседа, практическое занятие.
2.2	Экология и здоровье	3	1	2	
2.3	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	3	1	2	
2.4	Рациональное питание. Блюда здорового рациона.	6	2	4	
2.5	Салаты	21	3	18	
2.6	Холодные и горячие закуски	12	2	10	
2.7	Первые блюда	18	2	16	
2.8	Вторые блюда	24	2	22	
2.9	Третьи блюда	6	2	4	
2.10	Изделия из творога	9	2	7	
2.11	Вегетарианская кухня	6	2	4	
2.12	Сервировка стола	3	1	2	
2.13	Конкурс «Юные хозяйки»	3	-	3	
3.	<i>Раздел II. Этикет современного молодого человека</i>	27	7	20	
3.1	Культура одежды. Гардероб девушки.	3	1	2	Беседа, практическое занятие.
3.2	Прически	3	1	2	
3.3	Макияж	6	2	4	
3.4	Маникюр	6	2	4	
3.5	Мастер-класс «В салоне красоты»	6	1	5	
3.6	Конкурс «Я самая, самая...»	3	-	3	
4.	<i>Раздел III. Обустройство жилища. Изделия для</i>	42	7	35	

	<i>украшения дома.</i>				
4.1	Интерьер квартиры	3	1	2	Беседа, практическое занятие.
4.2	Магнетика на холодильник	3	1	2	
4.3	Игрушка из фетра	6	1	5	
4.4	Изделие в технике «Макраме»	12	2	10	
4.5	Мягкая игрушка	15	2	13	
4.6	Конкурс «Рукодельница»	3	-	3	Конкурс.
5.	<i>Раздел IV. Мир профессий</i>	24	8	16	
5.1	Типы профессий. Самопознание.	6	2	4	Беседа, практическое занятие.
5.2	Финансовая грамотность.	18	6	12	
6.	<i>Итоговое занятие</i>	3	1	2	Итоговое занятие. Выставка
	Итого:	216	46	170	

Содержание учебного плана второго года обучения.

1. Вводное занятие (3ч.)

Теория – 3ч.

Теория: Встреча с обучающимися. Знакомство с планом работы на учебный год. Анкетирование обучающихся. Повторение правил по технике безопасности и поведения в Доме детского творчества.

2. Раздел I. Культура питания

2.1 Интерьер кухни (3ч.)

Теория-1ч. Практика-2ч. Теория: Интерьер кухни-столовой. Зонирование. Типы и стили кухонь. Цветовое решение.

Практика: Эскиз кухни.

2.2 Экология и здоровье(3ч.)

Теория-1ч. Практика-2ч.

Теория: Вредные вещества, содержащиеся в продуктах питания. Нитраты. Способы их определения и уменьшения в продуктах. Основы рационального питания. Режим питания школьника. Роль продуктов растительного происхождения в рационе здорового питания. Сохранение витаминов при термической обработке продуктов.

Практика: Составляем меню, отвечающее здоровому образу жизни.

2.3 Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требований(3ч.)

Теория-1ч. Практика-2ч.

Теория: Повторение: правил техники безопасности и санитарно-гигиенических требований, содержание в чистоте кухни и инвентаря, личная гигиена во время приготовления пищи.

Практика: Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах.

2.4 Рациональное питание. Блюда здорового питания (6ч.)

Теория-2ч. Практика-2ч.

Теория: Технологии приготовления блюд здорового рациона (несколько рецептов). Пищевая пирамида. Правила рационального питания по пищевой пирамиде. Ступени пирамиды и режим питания.

Практика: Приготовление блюд из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей.

2.5 Салаты (21ч.)

Теория-3ч. Практика-18ч.

Теория: Совершенствование навыков нарезки овощей разными формами. Составление схемы салата. Разнообразие салатов. Тарталетки - как способ сервировки салата.

Практика: Приготовление салатов: «Овощной калейдоскоп», «Цезарь», «Греческий», «Царский», «Сельдь под шубой», «Подсолнух», «Арбузная долька», Фруктовый салат "Изумрудная черепаха".

2.6 Холодные и горячие закуски(12ч.)

Теория-2ч. Практика-10ч.

Теория: Виды закусок. Приготовление и оформление закусок.

Практика: Приготовление закусок: «Мясное ассорти», «Фруктовое ассорти», «Студень», «Сырные шарики», «Рулетики из баклажан», «Канapé».

2.7 Первые блюда (18ч.)

Теория-2ч. Практика-16ч.

Теория: Технология приготовления супов. Горячие и холодные супы. Продукты для приготовления супов.

Практика: Приготовление супов: Суп лапша, Борщ, Гороховый суп, Солянка, Окрошка, Суп-пюре.

2.8 Вторые блюда (24ч.)

Теория-2ч. Практика-22ч.

Теория: Гарнир, дополнение к гарниру; шницель, котлеты, мясные биточки их отличия. Оформление вторых блюд. Воспитание эстетического вкуса. Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие.

Практика: Приготовление бефстроганов, гуляша, отбивных, котлет, зраз с различными гарнирами.

2.9 Третьи блюда(6ч.)

Теория-2ч. Практика-4ч.

Теория: Напитки, соки, морсы. Как заварить правильно чай. Сорты чая (листовой, мелкозерновой, гранулированный). Почему человеку необходима вода? Когда и как надо пить воду? Полезные свойства чая и травяные сборы для чая

Практика: Приготовление морсов, коктейлей.

2.10 Изделия из творога(9ч.)

Теория-2ч. Практика-7ч.

Теория: Из чего делают творог? Полезные качества творога для организма человека. Разнообразие блюд из творога. Приготовление различных блюд из творога.

Практика: Творожная запеканка. Творожные кексы. Сырники. Хачапури.

2.11 Вегетарианская кухня (6ч.)

Теория-2ч. Практика-4ч.

Теория: Что такое вегетарианская кухня и кто такие вегетарианцы? Разнообразие вегетарианской кухни. Полезные качества вегетарианских блюд для нашего организма. Ребенок – вегетарианец. Положительное и отрицательное в вегетарианской кухне для растущего организма.

Практика: Капустные котлеты. Вегетарианская пицца.

2.12 Сервировка стола (3ч.)

Теория-1ч. Практика-2ч.

Теория: Рецепты праздничных блюд. Оригинальное оформление. Сервировка стола. Правила приема гостей. Умение пользоваться столовыми приборами.

Практика: Сервировка стола.

2.13 Конкурс «Юные хозяйшкн» (3ч.)

Практика-3ч.

Практика: Проведение конкурса.

3. Раздел II. Этикет современного молодого человека

3.1 Культура одежды. Молодёжный гардероб. (3ч.)

Теория-1ч. Практика-2ч.

Теория: Виды одежды. Стили в одежде. Новые направления в современной молодёжной моде. Необходимая одежда в гардеробе молодёжи.

Практика: Нарисовать эскиз.

3.2 Прически. (3ч.)

Теория-1ч. Практика-2ч.

Теория: Уход за волосами. Школьные причёски.

Практика: Легкие и красивые прически в школу на каждый день. Локоны.

3.3 Макияж. (6ч.)

Теория-2ч. Практика-4ч.

Теория: Уход за кожей. Подростковый макияж. Особенности подросткового макияжа. Подростковый макияж на разные случаи жизни.

Практика: Отработка макияжа на разные случаи жизни.

3.4 Маникюр (6ч.)

Теория-2ч. Практика-4ч.

Теория: Анатомо-физиологические сведения. Характеристика, строение, форма ногтей. Заболевания и дефекты ногтей. Техника выполнения работ по уходу за руками и ногтями. Гигиенический уход за руками. Средства по уходу за руками.

Практика: Художественное оформление ногтей.

3.5 Мастер-класс «В салоне красоты» (6ч.)

Теория-1ч. Практика-5ч.

Теория: Ухода за волосами, руками, ногтями.

Практика: Плетения косичек, различных причесок на основе косичек.

Маникюр. Макияж.

3.6 Конкурс «Я самая, самая...». (3ч.)

Практика-3ч.

Практика: Конкурс причесок из косичек и оформления ногтей.

4. Раздел III. Обустройство жилища. Изделия для украшения дома

4.1 Интерьер квартиры (3ч.)

Теория-1ч. Практика-2ч.

Теория: Планировка жилого дома (Квартиры). Комната подростка.

Зонирование. Зоны: сна и отдыха, учебная зона, зона хранения, досуга.

Практика: Делаем эскиз комнаты для себя.

4.2 Магнит на холодильник(3ч.)

Теория-1ч. Практика-2ч.

Теория: История появления магнитов для холодильников.

Практика: Изготовление магнитов из фетра «Животные».

4.3 Игрушка из фетра(6ч.)

Теория-1ч. Практика-5ч.

Теория: Виды изделий из фетра.

Практика: Шьем игрушку из фетра (котик, медвежонок).

4.4 Изделие в технике «Макраме» (12ч.)

Теория-2ч. Практика-10ч.

Теория: Знакомство с основными видами узлов в макраме.

Практика: Подставка под горячее.

4.5 Мягкая игрушка(15ч.)

Теория-2ч. Практика-13ч.

Теория: История появления мягких игрушек.

Практика: Шьем мягкую игрушку «Медвежонок ТЕДДИ».

4.6 Конкурс «Рукодельница»(3ч.)

Практика-3ч.

Практика: Оформление творческой выставки.

5.Раздел IV. Мир профессий

5.1 Типы профессий. Самопознание (6ч.)

Теория-2ч. Практика-4ч.

Теория: Самопознание. Твои интересы, склонности. Твоя будущая профессия.

Практика: Проект «Кем я хочу стать»

5.2 Финансовая грамотность (18ч.)

Теория -6ч. Практика-12ч.

Теория: Для чего нужны банки. Почему хранить сбережения в банке выгоднее, чем дома. Какие бывают вклады. Что такое кредиты и надо ли их брать. Изучаем сайт Центрального банка РФ. Как избежать финансовых потерь и увеличить доходы. Как работает банк. Что мы знаем о бизнесе. Как открыть фирму. Для чего нужны бизнес-инкубаторы. Что такое валюта и для чего она нужна. Базовые понятия: банки, вклады (депозиты), процентная ставка, страхование вкладов, агентство по страхованию вкладов, кредит, залог, бизнес, малый бизнес, бизнес-план, бизнес-инкубатор, валюта, валютный курс, обменный пункт, валютный вклад.

Практика: Исследуем, какими банковскими услугами пользуется семья. Учебные мини-проекты «Банковские услуги для семьи». Ролевая игра «Открываем фирму». Учимся находить информацию о курсах валют и их изменениях.

6.Итоговое занятие.

Теория-1ч. Практика-2ч.

Теория: Чему мы научились за год? Какие знания, умения, навыки приобрели к концу года. Организация деятельности по выявлению у обучающихся уровня усвоения программных материалов по итогам обучения по программе.

Практика: Выставка работ обучающихся. Прием гостей, сервировка стола, правила поведения за столом.

Ожидаемые результаты после второго года обучения

К концу второго года обучения обучающиеся будут

знать:

- основы рационального питания;
- о способах хранения продуктов и готовой пищи;
- о правилах составления рецептов блюд;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- историю, технологию изготовления мягкой игрушки;

уметь:

- применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии;
- готовить заправочные супы, блюда из круп, макаронных изделий, холодных блюд;
- составлять меню отвечающие здоровому образу жизни;
- сервировать праздничный стол;
- рассчитывать доходы и расходы и составлять простой семейный бюджет;
- самостоятельно использовать приобретенные знания и навыки в выполнении работ;

- принимать активное участие в коллективных работах, игровых формах и проведения занятий.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

Таблица 3

Календарный учебный график

Этапы образовательного процесса	Период, дата
Начало образовательного процесса/ окончание образовательного процесса по ДООП	Начало 1 сентября, окончание 31 мая.
Продолжительность образовательного процесса: количество учебных недель количество учебных дней	36 72
Продолжительность каникул	зимние с 30 декабря по 10 января (10 дней); летние с 1 июня по 31 августа (92 дня)
Начальная диагностика сентябрь	сентябрь
Промежуточная диагностика декабрь	декабрь
Сроки итоговой диагностики/ итогового контроля май	май
Сроки промежуточной аттестации/ итогового контроля май	май

Формы аттестации и оценочные материалы

Формы аттестации и контроля используемые при реализации программы: выполнение диагностических заданий: изученной теории, специальных приёмов, тесты, выставки.

Формы отслеживания образовательных результатов: сводные таблицы по текущему и итоговому контролю, промежуточной аттестации (Приложения).

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов: демонстрация на выставках, конкурсах, открытых занятиях.

Результативность учебно-воспитательного процесса отслеживается путем начальной, промежуточной и итоговой диагностики.

Вводная диагностика предполагает оценку уровня знаний, умений и навыков через тестирование, выполнение творческих задач, занимательных упражнений.

Итоги диагностики по результатам освоения образовательной программы заносятся в диагностическую таблицу

Ожидаемый конечный результат предполагает положительную динамику развития личности обучающихся, творческих способностей и сохранения интереса к занятиям. В соответствии с этим предусмотрена система отслеживания качества обучения по программе:

- Текущий контроль: начальная диагностика, промежуточная диагностика, итоговая диагностика.
- Промежуточная аттестация (проводится в конце учебного года и является результатом итоговой диагностики в рамках текущего контроля).

- **Итоговый контроль:** - по окончании обучения по программе.

Механизм оценки получаемых результатов

Текущий контроль:

Начальная диагностика

Цель: диагностика начального уровня знаний, умений, навыков и личностного развития ребенка.

Промежуточная диагностика

Цель: проверка теоретических и практических знаний на текущем этапе.

Итоговая диагностика

Цель: выявить уровень усвоения знаний, умений, навыков и личностного развития обучающихся за учебный год (промежуточная аттестация).

Промежуточная аттестация:

Цель: установление соответствия индивидуальных образовательных достижений, обучающихся планируемому результату освоения программы, на момент окончания учебного года.

Итоговый контроль

Цель: определение уровня усвоения программного материала и творческих способностей, закрепление материала, тренировка зрительной пространственной памяти, развитие внимания и логического мышления, а также аккуратности и усидчивости.

Критерии оценки результативности программы:

В - высокий уровень – успешное усвоение обучающимися более 60% содержания программного материала, умение самостоятельно применять полученные знания, умения и навыки на практике;

С-средний уровень – успешное усвоение обучающимися от 30% до 60% содержания программного материала, при применении полученных знаний, умений на практике испытывает затруднения, допускает ошибки;

Н - низкий уровень – успешное усвоение менее 30% содержания программного материала, может применять знания, умения и навыки на практике только с помощью педагога.

Результаты контроля заносятся в специальную таблицу (приложение).

Условия реализации программы

В кабинете в соответствии с техническими и санитарно-гигиеническими требованиями следует расположить то оборудование и оснащение, которое требуется на каждом учебном занятии. Особое внимание необходимо уделить подбору мебели. Её необходимо расположить так, чтобы у педагога была возможность подойти к каждому ребенку для индивидуальной работы с ним, и каждый из воспитанников мог бы подойти к педагогу. Со своего рабочего места педагог должен видеть каждого обучающегося.

Материально-техническое обеспечение

Помещение разделено на две зоны: зона для приготовления пищи и рабочая зона для занятий. Помещение должно быть оборудовано системами водоснабжения, вентиляции. Для проведения практических занятий необходимо технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы, швейные инструменты, бьюти инструменты.

Технологическое оборудование:

- Электрическая плита – 2
- Электрочайник – 1
- Кухонный гарнитур - 1
- Общий рабочий стол - 1
- Стол письменный - 1
- Стулья -16
- Сушилка для столовых приборов - 2
- Холодильник - 1
- Весы - 1
- Утюг - 1
- Швейная машина– 2
- Фен – 1

Технические средства обучения:

- Компьютер -1
- Настенная доска -1

Кухонная утварь:

- Комплект кастрюль -1
- Венчик - 2
- Доска разделочная – 10
- Дуршлаг – 1
- Картофелемялка – 1
- Кисточки – 2
- Шумовка – 1
- Лопатка – 1
- Поварешка – 1
- Молоток для мяса – 1
- Сито – 1
- Набор форм для выпечки – 1
- Нож – 12
- Скалка деревянная – 10
- Сковорода блинная – 1
- Сковорода 24см – 1
- Сковорода 26см -1
- стакан мерный – 1
- Терка металлическая – 3
- Вилка столовая- 12
- Ложка столовая- 12

- Ложка чайная – 12
- Креманка – 12
- Поднос – 4
- Стакан – 12
- Чайная пара -12
- Салатник – 2
- Тарелка глубокая – 12
- Тарелка обеденная – 12
- Тарелка десертная – 12
- Блюдо овальное – 1
- Блюдо круглое – 1
- Формы для канапе – 10
- Шприц кондитерский – 2

Швейные инструменты:

- Ножницы – 10
- Линейка закройщика – 2
- Чертежные инструменты – 2

Кадровое обеспечение

Педагог дополнительного образования, имеющий среднее или высшее профессиональное образование без предъявления к стажу педагогической работы, выполняющий качественно и в полном объеме возложенные на него должностные обязанности

Методические материалы

Каждый раздел программы включает в себя теоретические сведения и практические работы. Основная форма организации учебного процесса – это занятие. Программа отражает содержание, цели и задачи обучения, воспитания и развития обучающихся, дает распределение учебных часов по разделам, темам и последовательность их изучения, с учетом возрастных особенностей детей.

Программа предусматривает различные формы организации деятельности обучающихся.

Основная форма обучения – занятие:

- занятие – лекция
- занятие - практика

В ходе реализации программы используются традиционные методы обучения:

- словесный (рассказ, беседа, описание);
- наглядный (готовые изделия, иллюстрации, схемы, технологические карты);
- практический (работы по схемам, инструкциям);
- репродуктивно-творческий(работы по образцу, инструкции, с элементами творчества);
- творческий (авторская работа).

Таблица 4

Методическое обеспечение первого года обучения

№ п/п	Название раздела	Дидактический материал	Техническое оснащение	Форма подведения итогов
1	Вводное занятие	Инструкции по ТБ. Образцы.	Ноутбук, флешкарта	Вводный инструктаж. Диагностика.
2	Культура питания	Таблицы, схемы, рецепты.	Кухонная утварь, посуда, столовые приборы	Тестирование. Проведение конкурса.
3	Этикет современного молодого человека	Плакаты. Раздаточный материал. Иллюстрации, таблицы с последовательностью плетения косичек, каталог фотографий причёсок.	Набор расчесок. Фен. Маникюрный набор.	Демонстрация моделей. Проведение конкурса.
4	Обустройство жилища. Изделия для украшения дома	Шаблоны. Выкройки. Схемы. Плакаты.	Швейные инструменты, приспособления. Лоскуты тканей. Аксессуары для рукоделия. Образцы изделий.	Выставка
5	Мир профессий	Карточки. Раздаточный материал.	Набор для проведения игры	Тестирование. Защита проекта. Деловая игра
6	Итоговое занятие	Плакаты	Готовые работы обучающихся. Ноутбук, флешкарта	Выставка. Подведение итогов.

Таблица 5

Методическое обеспечение второго года обучения

№ п/п	Название раздела	Дидактический материал	Техническое оснащение	Форма подведения итогов
1	Вводное занятие	Инструкции по ТБ. Образцы.	Ноутбук, флешкарта	Вводный инструктаж. Диагностика.
2	Культура питания	Таблицы, схемы, рецепты	Кухонная утварь, посуда, столовые приборы	Тестирование. Проведение конкурса.
3	Этикет современного молодого человека	Плакаты. Раздаточный материал. Иллюстрации,	Набор расчёсок. Фен. Маникюрный набор.	Демонстрация моделей. Проведение конкурса.

		таблицы с последовательностью плетения косичек, каталог фотографий причёсок.		
4	Обустройство жилища. Изделия для украшения дома	Шаблоны. Выкройки. Схемы. Плакаты. Образцы изделий.	Швейные инструменты, приспособления. Аксессуары для рукоделия. Лоскуты тканей.	Выставка
5	Мир профессий	Карточки. Раздаточный материал.	Набор для проведения игры	Тестирование. Защита проекта. Деловая игра
6	Итоговое занятие	Плакаты	Готовые работы обучающихся. Ноутбук, флешкарта	Выставка. Подведение итогов.

Воспитательная работа

Воспитательная работа в учреждении направлена на приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе, а также решение проблем гармоничного вхождения детей в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми.

Современный национальный воспитательный идеал — это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Исходя из этого общей целью воспитания в учреждении является формирование у обучающихся духовно-нравственных ценностей, способности к осуществлению ответственного выбора собственной индивидуальной образовательной траектории, способности к успешной социализации в обществе.

Воспитательная работа является обязательной частью основных образовательных программ Дома детского творчества и призвана помочь всем участникам образовательного процесса реализовать воспитательный потенциал совместной деятельности и тем самым сделать учреждение воспитывающей организацией. Вместе с тем воспитательная работа призвана обеспечить достижение обучающимся личностных результатов: формировать у них основы российской идентичности; готовность к саморазвитию; мотивацию к познанию и обучению; ценностные установки и социально-значимые качества личности; активное участие в социально-значимой деятельности учреждения.

Воспитательная работа включает несколько модулей:

Модуль «Ключевые дела детского объединения»

Модуль «Работа с родителями»

Модуль «Профориентация»

Модуль «Гражданская позиция»

Модуль «Конкурсная деятельность»

Модуль «Здоровый образ жизни»

Модуль «Летний период».

Программа воспитания включает в себя план воспитательной работы детского объединения, составленный на основании общего плана воспитательной работы учреждения.

Список литературы

Для педагога:

1. Андреев, В.Ф. Золотая книга этикета / В.Ф. Андреев. - М.: Вече, 2004, - 418с. - ISBN 978-5-953-31447-3
2. Биллер, Р. Как украсить блюда / Р. Биллер. - М.: АСТ-Пресс, 2010, - 160с. - ISBN 978-5-462-01057
3. Богуславская, Н.Е. Весёлый этикет (развитие коммуникативных способностей ребёнка) / Н.Е. Богуславская, Н.А. Купина. - Екатеринбург: АРД ЛТД, 1998, - 192с. - ISBN 5-89396-059-9
4. Голубева, Е. Большая книга домашнего парикмахера / Е. Голубева, М. Николаева. - М.: Эксмо, 2005, - 576с. - ISBN 978-5699-02413-1
5. Гордиенко, Е.И. Современный маникюр / Е.И. Гордиенко. - Ростов н/Д: Владис, 2005, - 254с. - ISBN 5-9567-0179-X
6. Горяев, А.П. Финансовая грамота для школьников / А.П. Горяев, В.В. Чумаченко. - М.: Баккара-принт, 2010, - 40с. - ISBN 978-5-4295-0047-8
7. Гурбина, Е.А. Обучение мастерству рукоделия / Е.А. Гурбина. - Волгоград: Учитель, 2008, - 137с. - ISBN 978-5-7057-1604-3
8. Дубровин, И.И. Секреты красивых рук / И.И. Дубровин. - М.: Эксмо-пресс, 2000, - 287с. - ISBN 978-5-517-02335-3
9. Думная, Н.Н. Как вести семейный бюджет / Н.Н. Думная, О.В. Карамова, О.А. Рябова. - М.: Интеллект – центр, 2010, - 80с. - ISBN 978-5-89790-671-0
10. Журавлева, И. Ткани: Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. / И. Журавлева. - М.: Эксмо, 2006, - 176с. - ISBN 5-699-02287-2
11. Игнатенко, С.Н. Ногтевой дизайн / С.Н. Игнатенко. - Ростов н/Д: Феникс, 2001, - 127с. - ISBN 5-222-01503-3
12. Литвина, И.И. Кулинария здоровья: от принципов – к рецептам / И.И. Литвина. - СПб.: АО Комплект, 2005, - 316с. - ISBN 5-278-00445-2
13. Чумаченко, В.В. Основы финансовой грамотности / В.В. Чумаченко, А.П. Горяев. - М.: Просвещение, 2019, - 272с. - ISBN 978-5-090-71910-0

Для обучающихся:

1. Груша, О.С. Яркие поделки и аппликации из фетра / О.С. Груша // - Ростов н/Д: Феникс, 2015, - 79с. - ISBN 978-5-222-23163-0

2. Колосова, С.И. Уход за волосами / С.И. Колосова. – М.: Рипол Классик, 2005, - 63с.-ISBN 5-7905-2740
3. Нагибина, М.К. Чудеса из ткани своими руками / М.К. Нагибина. – Ярославль: Академия развития, 1997, - 210с.-ISBN 5-7797-0019-2

**Приложение к программе
«Культура быта»**

Приложение № 1

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР
_____ (____)
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО на заседании
педагогического совета
Протокол № _____
«__» _____ 20__ г.
Приказ № _____ от
«__» _____ 20__ г.

Календарный учебный график

_____ «Ассорти» _____

(название детского объединения)

_____ «Культура быта» _____

(название дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы)

год обучения 1
группа № _____

Педагог Ершова Юлия Владимировна

Количество часов на учебный год:

- всего 144

- в неделю 4

- плановых контрольных (итоговых) занятий 1 часов 2

№	Название раздела	Тема занятия	Кол-во часов	Дата		Примечание
				план.	факт.	
1	Вводное занятие	Правила поведения в ДДТ. Инструктажи.	2			
2	Культура питания	Физиология питания. Рациональное питание.	2			
		Оборудование кухни. Диагностика.	2			
		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	2			
		Разнообразие салатов. Как красиво украсить салат. Посуда для подачи	2			

	салатов.				
	Приготовление салата «Осенний»	2			
	Приготовление салата «Крабовый»	2			
	Приготовление салата «Оливье»	2			
	Приготовление салата «Сырный»	2			
	Приготовление салата «Фруктовый»	2			
	Приготовление салата «Винегрет»	2			
	Приготовление слоеного салата	2			
	Виды бутербродов. Как красиво оформить бутерброд.	2			
	Приготовление бутербродов «Божья коровка»	2			
	Приготовление горячих бутербродов	2			
	Приготовление канапе	2			
	Приготовление сэндвича	2			
	Приготовление мини-пиццы	2			
	Блюда из яиц	2			
	Яйца фаршированные	2			
	Приготовление омлета	2			
	Приготовление глазуньи	2			
	Виды круп и макаронных изделий. Технология их	2			

	приготовления.				
	Приготовление манной каши	2			
	Приготовление каши «Дружба»	2			
	Приготовление пасты «Карбонара»	2			
	Приготовление « Плов овощной»	2			
	Приготовление «Запеканка из макарон»	2			
	Приготовление «Макаронны фаршированные»	2			
	Изделия из теста, их значение. Виды теста: дрожжевое, пресное, песочное, бисквитное, заварное, слоеное.	2			
	Приготовление блинов	2			
	Приготовление «Шарлотка с яблоками». Диагностика.	2			
	Приготовление «Вареники с картофелем»	2			
	Приготовление «Песочное печенье»	2			
	Приготовление Пиццы	2			
	Приготовление «Пельмени с мясом»	2			
	Приготовление «Капкейки»	2			
	Правила сервировки праздничного стола. Правила пользования	2			

		столовыми приборами.				
		Сервировка стола. Правила этикета за столом.	2			
		Мы встречаем гостей, идём в гости. Поведение в гостях.	2			
		Эстетическое оформление стола.	2			
		Конкурс «Юные хозяйюшки»	2			
3	Этикет современног о молодого человека	Культура общения	2			
		Культура одежды	2			
		Школьные прически	2			
		Школьный этикет	2			
		МК «Плетение косичек»	2			
		МК «Школьный макияж»	2			
		МК «Гигиенический маникюр»	2			
		МК «Дизайн ногтей»	2			
		Конкурс «Я самая, самая...»	2			
4	Обустройство жилища. Изделия для украшения дома	Значение жилища для человека. Создание уюта в доме. Делаем эскиз комнаты для себя.	2			
		Магнитик на холодильник	2			
		Игольница из фетра	2			
		Как появились обереги. Разновидности оберегов. Делаем заготовки для изделия «Оберега».	2			

		Соединяем детали изделия «Оберега»	2			
		Оформляем изделие «Оберег»	2			
		Обзор изделий, выполненных из фетра. Делаем заготовки для елочных игрушек.	2			
		Изготовление елочной игрушки: шар, снеговик, ёлочка.	2			
		История появления мягких игрушек.	2			
		Изготовление лекал. Подбор материалов.	2			
		Выкраивание деталей игрушки.	2			
		Соединение деталей	2			
		Набивка игрушки Оформление игрушки.	2			
5	Мир профессий	Типы профессий. Требования, предъявляемые профессии к человеку.	2			
		Учимся оценивать свои способности, применительно к той или иной профессии.	2			
		Почему важно развивать свою финансовую грамотность. От чего зависит благосостояние семьи.	2			
		Деньги - что это такое.	2			

		Учимся оценивать финансовое поведение людей. Учимся оценивать своё финансовое поведение.	2			
		Учебные мини-проекты «Деньги»	2			
		Учебные мини-проекты «Доходы семьи».	2			
6	Итоговое занятие	Чему мы научились за год? Какие знания, умения, навыки приобрели к концу года. Диагностика.	2			

Итого за учебный год: 144 часа

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР

_____ (____)
« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДЕНО на заседании
педагогического совета

Протокол № _____
« ____ » _____ 20 ____ г.
Приказ № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.

Календарный учебный график

«Ассорти»

(название детского объединения)

«Культура быта»

(название дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы)

год обучения 2

группа № _____

Педагог Ершова Юлия Владимировна

Количество часов на учебный год:

- всего 216

- в неделю 6

- плановых контрольных (итоговых) занятий 1 часов 3

№	Название раздела	Тема занятия	Кол-во часов	Дата		Примечание
				план.	факт.	
1	Вводное занятие	Правила поведения в ДДТ. Инструктажи.	3			
2	Культура питания	Интерьер кухни.	3			
		Экология и здоровье. Диагностика.	3			
		Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	3			
		Рациональное питание. Блюда здорового рациона.	3			
		Технологии приготовления блюд здорового рациона	3			

	(несколько рецептов). Пищевая пирамида. Правила рационального питания по пищевой пирамиде. Ступени пирамиды и режим питания.				
	Салаты. Разнообразие салатов. Способы сервировки салатов. Приготовление салата «Овощной калейдоскоп».	3			
	Приготовление салата «Арбузная долька»	3			
	Приготовление салата «Цезарь»	3			
	Приготовление салата «Греческий»	3			
	Приготовление салата «Подсолнух»	3			
	Приготовление салата «Сельдь под шубой»	3			
	Фруктовый салат «Изумрудная черепаха»	3			
	Холодные и горячие закуски. Приготовление и оформление закусок. Приготовление закуски «Мясное ассорти».	3			
	Приготовление «Рулетки из баклажан»	3			
	Приготовление «Сырные шарики»	3			
	Приготовление канапе. Фруктовое ассорти.	3			

	Первые блюда. Технология приготовления. Продукты для приготовления первых блюд. Приготовление «Сырный суп».	3			
	Приготовление «Борщ»	3			
	Приготовление «Суп лапша»	3			
	Приготовление «Гороховый суп»	3			
	Приготовление «Солянка»	3			
	Приготовление «Окрошка»	3			
	Вторые блюда. Гарнир. Дополнение к гарниру. Оформление вторых блюд.	3			
	Приготовление «Печень в сыром соусе»	3			
	Приготовление «Бефстроганов»	3			
	Приготовление «Гуляш»	3			
	Приготовление «Котлета домашняя»	3			
	Приготовление «Отбивная из грудки»	3			
	Приготовление «Зразы»	3			
	Приготовление «Тефтели»	3			
	Третьи блюда. Напитки, соки, морсы. Приготовление морса из облепихи и	3			

		апельсин.Диагностика.				
		Приготовление молочного коктейля	3			
		Изделия из творога. Из чего делают творог? Приготовление сырников.	3			
		Приготовление «Творожная запеканка»	3			
		Приготовление «Творожные кексы»	3			
		Вегетарианская кухня. Приготовление вегетарианской пиццы.	3			
		Приготовление «Капустные котлеты»	3			
		Сервировка стола. Правила этикета за столом.	3			
		Конкурс «Юные хозяйюшки»	3			
3	Этикет современного молодого человека	Культура одежды. Гардероб.	3			
		Школьные прически. Плетение кос.	3			
		МК «Плетение косичек»	3			
		МК «Школьный макияж»	3			
		Техника выполнения работ по уходу за руками и ногтями. Гигиенический уход за руками. Средства по уходу за руками.	3			
		Выполнение гигиенического	3			

		маникюра.				
		МК « Дизайн ногтей. Стампинг»	3			
		МК «Дизайн ногтей. Слайдер. Фольга»	3			
		Конкурс «Я самая, самая...»	3			
4	Обустройство жилища. Изделия для украшения дома	Интерьер квартиры. Создание уюта в доме.	3			
		Изготовление магнитов из фетра «Животные».	3			
		Виды изделий из фетра. Игрушки из фетра	3			
		Шьем игрушку из фетра (котик, медвежонок).	3			
		Макраме. Знакомство с основными видами узлов в макраме.	3			
		Способы навешивания нитей на основу, одинарный плоский узел. Двойной плоский узел, с пико.	3			
		Плетёная салфетка - подставка под горячее.	3			
		Плетёная салфетка - подставка под горячее.	3			
		Мягкая игрушка. История появления мягких игрушек.	3			
		Шьем мягкую игрушку «медвежонок Тедди». Изготовление лекал. Подбор материалов.	3			
	Выкраивание деталей	3				

		игрушки.				
		Соединение деталей	3			
		Набивка игрушки Оформление игрушки.	3			
		Конкурс «Рукодельница». Оформление творческой выставки.	3			
5	Мир профессий	Типы профессий. Самопознание. Твои интересы, склонности. Твоя будущая профессия.	3			
		Проект «Кем я хочу стать»	3			
		Почему важно развивать свою финансовую грамотность. Базовые понятия: банки, вклады (депозиты), процентная ставка, страхование вкладов, агентство по страхованию вкладов, кредит, залог, бизнес, малый бизнес, бизнес- план, бизнес-инкубатор, валюта, валютный курс, обменный пункт, валютный вклад.	3			
		Для чего нужны банки. Почему хранить сбережения в банке выгоднее, чем дома. Какие бывают вклады.	3			
		Учебные мини-проекты «Доходы семьи».	3			

		Исследуем, какими банковскими услугами пользуется семья.	3			
		Учебные мини-проекты «Банковские услуги для семьи».	3			
		Ролевая игра «Открываем фирму». Учимся находить информацию о курсах валют и их изменениях.	3			
6	Итоговое занятие	Чему мы научились за год? Какие знания, умения, навыки приобрели к концу года. Диагностика.	3			

Итого за учебный год: 216 часов.

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества»

План воспитательной работы

с детским объединением

_____ «Ассорти» _____

педагога дополнительного образования

_____ Ершова Юлия Владимировна _____

на 20__ - 20__ учебный год

Мероприятие	Дата проведения	Форма проведения (очно/заочно/ дистанционно)	Кол-во детей	Кол-во родителей	Отметка о выполнении (дата/подпись)
<i>Ключевые дела учреждения</i>					
Педагогам ДПИ И ИЗО Выставка ДПТ «Осенняя фантазия»	октябрь	очно			
Новогодние праздники для кружковцев	декабрь	очно			
Концерт ко дню 8 марта	март	очно			
Педагогам ДПИ И ИЗО Выставка ДПТ «Живёт в народе красота»	март	очно			

<i>Работа с родителями</i>					
Родительское собрание детского объединения «Новый учебный год»	сентябрь	дистанционно			
Родительское собрание детского объединения «Итоги года. Планы на лето»	май	дистанционно			
Ведение родительского чата в WhatsApp	В течение года	дистанционно			
<i>Профорентация</i>					
Беседа «Все профессии нужны, все профессии важны»	сентябрь	очно			
Тематическое мероприятие «Международный день повара»	октябрь	очно			
<i>Гражданская позиция</i>					
Тематическая беседа «День пожилого человека»:	октябрь	очно			
Тематическая беседа «День народного единства»	ноябрь	очно			
Мастер-класс к «Дню матери»	ноябрь	очно			
Мастер-класс к «Дню защитника Отечества»	февраль	очно			
Тематическое мероприятие «Международный женский день»	март	очно			
Тематическая беседа «День победы»	май	очно			
<i>Конкурсная деятельность</i>					
Организация и участие в выставке «Осеннее ассорти»	октябрь	очно			

Участие в городском конкурсе ДПИ «Мастерская новогодних чудес»	декабрь	очно			
Участие в городском конкурсе православной культуры «Свет рождественской звезды»	январь	очно			
Участие в окружной этап краевого конкурса декоративно-прикладного творчества «Рождественская звезда»	декабрь	очно			
Участие в краевом конкурсе изобразительного и декоративно-прикладного искусства «Рождественская звезда».	январь-февраль	очно			
Участие во Всероссийских Интернет конкурсах (выставках)	в течение года	заочно			
<i>Здоровый образ жизни</i>					
Инструктаж по охране труда обучающихся(вводный инструктаж)	сентябрь	очно			
Инструктаж по электробезопасности	сентябрь	очно			
Инструктаж по пожарной безопасности	сентябрь	очно			
Инструктаж по правилам безопасности на занятиях	сентябрь	очно			
Конкурсно-игровая программа «Правила движения- наше уважение!»	октябрь	очно			
Инструктаж по правилам безопасного поведения на дорогах и на транспорте	октябрь	очно			
Инструктаж по технике безопасности при угрозе терроризма	октябрь	очно			
Беседа «Профилактика здорового	ноябрь	очно			

образа жизни»					
Инструктаж по правилам безопасного поведения на водоемах в летний, осенне-зимний и весенний период	ноябрь	очно			
Инструктаж по правилам безопасного поведения во время гололеда	ноябрь	очно			
Инструктаж по безопасности жизни детей во время проведения массовых мероприятий	декабрь	очно			
Инструктаж по пожарной безопасности	декабрь	очно			
Учебно-тренировочная эвакуация	декабрь	очно			
Инструктаж по правилам оказания первой помощи пострадавшему	январь	очно			
Учебно-тренировочное занятие «Оказание первой помощи»	февраль	очно			
Инструктаж по правилам безопасности при обнаружении неразорвавшихся снарядов, мин, гранат и неизвестных пакетов	февраль	очно			
Инструктаж по безопасному поведению в общественном транспорте	февраль	очно			
Инструктаж по правилам безопасного поведения на водоемах в летний, осенне-зимний и весенний период	март	очно			
Тематическая беседа «Международный день здоровья»	апрель	очно			
Инструктаж по профилактике негативных ситуаций во дворе, на улицах, дома и в	апрель	очно			

общественных местах					
Мастер-класс ко «Дню здорового питания»	май	очно			
Инструктаж по правилам безопасного поведения на водоемах в летний, осенне-зимний и весенний период	май	очно			
Инструктаж по безопасности жизни детей во время проведения массовых мероприятий	май	очно			
Внеплановый инструктаж:					
Внеплановый инструктаж:					

Текущий контроль

ФИО ПДО Ершова Ю.В.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Культура быта»

д/о «Ассорти»

Год обучения 1 Группа №

Вид диагностики	Начальная диагностика					Итого	Промежуточная диагностика					Итого	Итоговая диагностика (промежуточная аттестация)					Итого
	Навыки работы с кухонным оборудованием	Умение приготовить простейшие блюда	Умение сервировки стола	Умение работать ножницами и иголкой	Умение экономично и рационально использовать материал		Навыки работы с кухонным оборудованием	Умение приготовить простейшие блюда	Умение сервировки стола	Умение работать ножницами и иголкой	Умение экономично и рационально использовать материал		Навыки работы с кухонным оборудованием	Умение приготовить простейшие блюда	Умение сервировки стола	Умение работать ножницами и иголкой	Умение экономично и рационально использовать материал	
Оцениваемый параметр																		
Ф.И обучающегося																		

В - высокий уровень ЗУН; С – средний уровень ЗУН; Н – низкий уровень ЗУН

Текущий контроль

ФИО ПДО Ершова Ю.В.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Культура быта»

д/о «Ассорти»

Год обучения 2 Группа №

Вид диагностики	Начальная диагностика							Итого	Промежуточная диагностика							Итого	Итоговая диагностика (промежуточная аттестация)						
	Знание кухонного оборудования и его применения	Умение приготовить блюда по технологической карте	Умение сервировки стола	Умение выполнения швейных стежков	Умение экономично и рационально использовать материал	Умение работать с лекалами	Знание кухонного оборудования и его применения		Умение приготовить блюда по технологической карте	Умение сервировки стола	Умение выполнения швейных стежков	Умение экономично и рационально использовать материал	Умение работать с лекалами	Знание кухонного оборудования и его применения	Умение приготовить блюда по технологической карте		Умение сервировки стола	Умение выполнения швейных стежков	Умение экономично и рационально использовать материал	Умение работать с лекалами			
Оцениваемый параметр																							
Ф.И обучающегося																							

В - высокий уровень ЗУН; **С** – средний уровень ЗУН; **Н** – низкий уровень ЗУН

Протокол итогового контроля

ФИО ПДО Ершова Юлия Владимировна

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Культура быта»

Д/О «Ассорти» Группа № _____

Дата проведения итогового контроля _____

Форма проведения итогового контроля _____

Оцениваемый параметр	Знание технологий приготовления блюда.	Умение пользоваться приобретёнными знаниями и навыками.	Умение пользоваться столовыми приборами. Умение сервировать праздничный стол.	Освоение технологий изготовления мягкой игрушки.	Качество выполненной работы.	Творческая активность и самостоятельность обучающихся.	Уровень освоения программного материала по итогам промежуточной аттестации (итог промежуточной аттестации)	Итог (выставляется в протокол)
Ф.И обучающегося								

Всего обучающихся _____. Из них по результатам итогового контроля:

высокий уровень _____ чел.

средний уровень _____ чел.

низкий уровень _____ чел.

комиссии

Подпись педагога

Подписи членов