

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
«Колесурская средняя
общеобразовательная школа»



«Огъядышетонья Колесур
шорьёзо школа»
огъядышетонья муниципал
ужьюрт

ИНН/КПП 1819001513/182101001 | 427277, Удмуртская Республика, Селтинский район, д. Колесур,
ул. М.В.Карачева,1 | тел. +7 (34159) 3-43-92 | e-mail: kolesur@yandex.ru | https://ciur.ru/slt/slt_sko

Принято на заседании
Педагогического совета
«30» августа 2024 г.
Протокол № 8

Согласовано:
Зам. директора по ВР
Александрова А.А.
«30» августа 2024 г.

Утверждено
Директор школы *В.Г. Прилуков*
Приказ № 90 от 31.08.2024



Дополнительная общеобразовательная программа
«Кухня народов мира»
Направленность: художественная,
Возраст детей: 14 – 15 лет
Срок реализации программы 1 год

Разработчик: Коротаяева Н.В.
Педагог дополнительного образования
МОУ «Колесурская СОШ»

Колесур, 2024 г.

1.1 Пояснительная записка

Направленность программы. Художественная направленность.

Данная программа предполагает **базовый** уровень обучения.

Актуальность программы. В центре современной концепции дополнительного образования лежит идея развития личности ребёнка, формировании его творческих способностей, воспитание важных личностных качеств. Всему этому способствует процесс обучения навыкам приготовления пищи. Во всем мире уделяется большое внимание правильному и здоровому питанию. В современном мире приготовление еды воспринимается не только, как потребность, но и как искусство. Также большой популярностью пользуются блюда из различных стран. Это делает кружок кулинарного искусства «Кухня народов мира» актуальным для учащихся. Обучение приготовлению еды помогает детям в развитии самостоятельности, творческих способностей, а также понять и принять жизнь и культуру других народов.

Обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важным этапом на пути социализации личности.

Отличительная особенность. Кружок кулинарного искусства «Кухня народов мира», являясь прикладным, носит практико-ориентированный характер, направлен на овладение детьми основными способами и приёмами приготовления пищи. Обучение в данном кружке способствует адаптации детей к постоянно меняющимся социально-экономическим условиям, подготовке к самостоятельной жизни в современном мире, профессиональному самоопределению. Обучаясь по настоящей программе, дети приобретают углублённые знания и умения по кулинарии. На занятиях учащиеся приучаются к трудолюбию, аккуратности, качественной механической и тепловой обработке продуктов и т.д. Особое внимание уделяется технике безопасности при работе с электрооборудованием, инструментами и приспособлениями, а также используются здоровьесберегающие технологии. Особенность программы в том, что учащиеся получают практические навыки приготовления пищи. Учащиеся знакомятся с историей кулинарии, особенностями кухни разных народов, особенностями продуктов и способов приготовления, характерных для данного народа и страны. Ключевым моментом занятий является деятельность самих детей, в которой они приобретают новые знания, умения и навыки.

Новизна программы заключается в том, что она даёт возможность использовать навыки, полученные во время обучения кулинарному искусству, проявив при этом творческое воображение и фантазию.

Благодаря занятиям в объединении «Кухня народов мира», учащиеся учатся:

- работать в коллективе;
- решать вопросы с учётом интересов окружающих людей;
- помогать друг другу;

А также становятся более эрудированными и коммуникабельными людьми.

Педагогическая целесообразность. Содержание программы рассчитано на детей, имеющих некоторые знания и умения по кулинарии и желающих изучить особенности национальных кухонь народов мира. Кроме этого, данная программа направлена на самоопределение и профессиональную ориентацию обучающихся, являющихся важным этапом на пути их социализации.

Адресат программы. Дополнительная общеразвивающая программа «Кухня народов мира» рассчитана на один год обучения и удовлетворяет образовательным потребностям детей с 11 до 15 лет. Формы, методы, теоретический и практический учебный материал разработаны с учетом возрастных, физиологических, индивидуальных особенностей обучающихся.

Практическая значимость. Реализация программы даёт возможность каждому обучающемуся проявить себя и реализовать свои творческие способности.

Преимственность программы. Тематическое планирование связано

с предметными программами общеобразовательной школы: по литературе, истории и технологии. Реализация дополнительной общеразвивающей программы, в соответствии с задачами, решаемыми на каждом этапе, позволяет получить обучающимся базовые знания в области кулинарии.

Объём программы – 36 часов.

Срок освоения – 9 месяцев

Особенности и формы реализации программы

Для реализации программы планируются следующие **формы занятий**:

- Вводное занятие – знакомство обучающихся с техникой безопасности, с организацией обучения и с предлагаемой программой работы на текущий год.
- Ознакомительное занятие – знакомство детей с методами работы в разных условиях.
- Занятие – импровизация
- Проверочное занятие – помогает педагогу после изучения темы проверить усвоение данного материала и выявить детей, которым нужна помощь педагога.
- Комбинированное занятие – оно может проводиться для решения нескольких учебных задач.
- Итоговое занятие планируется организовать в виде защиты проекта «Моё любимое блюдо»
- Программа предусматривает использование индивидуальной и групповой форм учебной деятельности.

Формы обучения – очная.

Режим занятий: один раз в неделю по одному академическому часу.

1.2 Цель и задачи программы.

Цель программы: формирование культуры здорового и безопасного образа жизни

Задачи:

1. научить приготовлению национальных блюд.
2. Развить творческие способности, образное мышление, фантазию, зрительно-образную память.
3. Сформировать устойчивый интерес к технологии приготовления пищи, способность воспринимать исторические и национальные особенности кухни и творчества.

1.3. Содержание программы.

Учебный план «Кухня народов мира»

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
Раздел 1. Введение. Техника безопасности.		2	2		
1.1	Введение. Знакомство с планом работы. Инструктаж по ТБ, Изучение санитарных требований на кухне.	1	1		Тестирование
1.2	Оборудование и инвентарь.	1	1		
Раздел 2. Знакомство с традиционными кухнями разных народов		30	15	15	
2.1	Русская кухня	6	3	2	Текущий
2.2	Удмуртская кухня	6	3	3	Текущий
2.3	Татарская кухня	6	3	3	Текущий
2.4	Белорусская кухня	4	2	2	Текущий
2.5.	Украинская кухня.	4	2	2	Текущий

2.6.	Кавказская кухня	4	2	2	Текущий
Раздел 3. Итоговое занятие		4		4	
3.1	Подготовка к защите проекта			3	
3.2	Защита проекта «Моё любимое блюдо»			1	Итоговый
Всего:		36	17	19	

Учебный план «Фелтинг»

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
	Знакомство с техникой валяния.	16	6	10	
1	Общий инструктаж по технике безопасности. Знакомство с правилами поведения в учебном кабинете. Знакомство с программой работы.	2	2		Входной контроль
2	Санитарно-гигиенические требования и безопасные приемы работы. Инструменты и материалы. Дополнительные материалы и инструменты.	2	1,5	0,5	Беседа
3	Методы, используемые в валянии. Мокрое валяние.	2	0,5	1,5	Беседа
4	Смешанная или миксовая техника – валяние разноцветных шаров.	2	0,5	1,5	Изделие
5	Изготовление бус «Морские находки».	2	0,5	1,5	Изделие
6	Методы используемые в валянии. Сухое валяние или валяние иглами.	2		2	Изделие
7	Расчет количества шерсти для изделия. Валяние шарика способом мокрого валяния.	2	0,5	1,5	Изделие
8	Изготовление браслета методом сухого валяния (на фетре или войлоке).	2	0,5	1,5	Выставка готовых изделий
	Сухое валяние	21	3	18	
9	Работа с материалами для приваливания. Приваливание ткани, или техника нановаляния.	4	1,5	3,5	Беседа
10	Настольная композиция из войлока «лесная опушка».	3	0,5	2,5	Изделие
11	Изготовление изделия по выбору с использованием изученных техник.	4		4	Изделие
12	Изготовление «Снежинки» разными способами.	4	0,5	3,5	Беседа

13	Изделие «Новогодняя елочка».	4	0,5	3,5	Изделие
14	Выставка изготовленных изделий.	2		2	Выставка
	Подарки сувениры своими руками	15	3,5	11,5	
15	Знакомство с одним из самых старых, традиционных материалов – шерстью, с техникой мокрого валяния шерсти.	3	1,5	1,5	Беседа
16	Валяние бусин.	3	0,5	2,5	Изделие
17	Изготовление изделия «Лисичка».	3	0,5	2,5	Изделие
18	Изделие «Весенние цветы».	3	0,5	2,5	Изделие
19	Объемное изделие из шерсти пряжи на поролоне.	3	0,5	2,5	Выставка готовых изделий
	Шерстяная акварель	19	8	11	
20	История и основные приемы в технике «Шерстяная акварель». Знакомство с профессией «Мастер валяния» Различные инструменты и приспособления.	2	2		Тест
21	Технология выполнения техники «Шерстяная акварель».	2	0,5	1,5	Изделие
22	Выполнение различных цветовых гармоний по готовому эскизу.	2	0,5	1,5	Беседа
23	Создание панно на тему «Природа нашего края».	3	0,5	2,5	Изделие
24	Создание панно способом настрига на тему «Любимое животное». Выполнение животного по трафарету.	3	1,5	1,5	Изделие
25	Картина из шерсти смешанным способом валяния.	3	0,5	2,5	Изделие
26	Композиция «Вечный огонь».	2	0,5	1,5	Беседа
27	Заключительное занятие.	2	2		Анкета по самооценке, тест
28	Организация итоговой выставки	1		1	Выставка
	итого:	72			

Содержание учебного плана «Кухня народов мира»

Раздел 1. Введение -2 часа

1.1. Теория. Знакомство с планом работы. Инструктаж по ТБ. Изучение санитарных требований на кухне.

1.2. Теория. Оборудование и инвентарь.

Раздел 2.. Знакомство с традиционными кухнями разных народов – 30 часов

2.1 Русская кухня – 6 часов

2.1.1. Теория. История появления и виды первых блюд: щи, солянка, борщ.

2.1.2. Практика. Приготовление борща

2.1.3. Теория. История появления запеканки в России.

2.1.4. Практика. Приготовление овощной запеканки.

2.1.5. Теория. Блины в массовой культуре

2.1.6. Практика. Приготовление блинов.

2.2 Удмуртская кухня – 6 часов

2.2.1. Теория. История удмуртской кухни

2.2.2. Практика. Приготовление супа с домашней лапшой

2.2.3. Значение щей в удмуртской кухне.

2.2.4. Практика. Приготовление щей.

2.2.5. Теория. История пельменей

2.2.6. Практика. Приготовление пельменей

2.3 Татарская кухня – 6 часов.

2.3.1. Теория. История татарской кухни

2.3.2. Практика. Приготовление картофельного салата под татарским соусом

2.3.3. Теория. Последовательность приготовления азу

2.3.4. Практика. Приготовление азу

2.3.5. Теория. Последовательность приготовления чак-чак

2.3.6. Практика. Приготовление чак-чак

2.4. Белорусская кухня – 4 часа.

2.4.1. Теория. Традиционные белорусские блюда. Драники.

2.4.2. Практика. Приготовление драников.

2.4.3. Теория. Клёцки. Рецепты из разных продуктов.

2.4.4. Практика. Приготовление супа с клёцками.

2.5. Украинская кухня – 4 часа.

2.5.1. Теория. Последовательность приготовления борща.

2.5.2. Практика. Приготовление борща.

2.5.3. Теория. Вареники с различными начинками.

2.5.4. Практика. Приготовление вареников с творогом.

2.6. Кавказская кухня – 4 часа.

2.6.1. Теория. Особенности кавказских традиционных блюд.

2.6.2. Практика. Приготовление супа харчо.

2.6.3. Теория. Последовательность приготовления свекольной икры

2.6.4. Практика. Приготовление свекольной икры

Раздел 3. Итоговое занятие – 4 часа.

3.1. 1. Подготовка к защите проекта

3.2. 2. Защита проекта «Моё любимое блюдо»

Содержание учебного плана «Фелтинг»

Раздел 1.

1. **Теория:** Общий инструктаж по технике безопасности. Знакомство с правилами поведения в учебном кабинете. История валяния.

2. **Теория:** Первоначальные сведения о сухом валянии. Материалы и инструменты для сухого валяния.

Практическая работа: Подбор инструментов и материалов для работы.

3. **Теория:** Методы, используемые в валянии. Мокрое валяние.

Практическая работа: Выполнение элементов, деталей изделия в технике фильцевание, мокроговаления, смешанной технике валяния. Сборка, декорирование и украшение изделия.

4. **Теория:** Смешанная или миксовая техника – валяние разноцветных шаров.

Практическая работа: Изготовление разноцветных шаров.

5. **Теория:** Изготовление бус «Морские находки».

Практическая работа: Применение шаров в изготовлении бус «Морские находки».

6. **Практическая работа:** Методы используемые в валянии. Сухое валяние или валяние иглами. Выполнение элементов, деталей изделия в технике фильцевание.

7. **Теория:** Расчет количества шерсти для изделия. Валяние шарика способом мокрого валяния.

Практическая работа:

8. **Теория:** Метод сухого валяния.

Практическая работа: Изготовление браслета методом сухого валяния (на фетре или войлоке).

Раздел 2.

9. **Теория:** История возникновения нановаляния.

Практическая работа: Работа с материалами для приваливания. Приваливание ткани, или техника нановаляния.

10. **Теория:** Из истории композиций. Их практическое назначение.

Практическая работа: Изготовление фона для композиция из войлока «лесная опушка». Изготовление композиции.

11. **Практическая работа:** Выбор изделия для изготовления. Изготовление основных деталей изделия. Изготовление изделия по выбору с использованием изученных техник.

12. **Теория:** Изучение истории народных и современных праздников.

Практическая работа: Изготовление «Снежинки» разными способами.

13. **Теория:** Из истории сувениров. Их практическое назначение.

Практическая работа: Изготовление изделия «Новогодняя елочка».

14. **Практическая работа:** Выставка изготовленных изделий.

Раздел 3.

15. **Теория:** Знакомство с одним из самых старых, традиционных материалов – шерстью, с техникой мокрого валяния шерсти.

Практическая работа: Знакомство с образцами выполненных в технике мокрого валяния.

Подбор материала и инструментов. Выбор техники исполнения работы. Изготовление деталей изделия. Соединение деталей, художественное оформление, декорирование и украшение изделия.

16. **Теория:** Техника приемы изготовления объемных изделий.

Практическая работа: Валяние бусин. Сборка, декорирование и украшение изделия.

17. **Теория:** Работа с книгами, журналами, интернет источниками.

Практическая работа: Изготовление изделия «Лисичка». Соединение деталей, художественное оформление, декорирование и украшение изделия.

18. **Теория:** Из истории праздника.

Практическая работа: Изделие «Весенние цветы».

19. **Теория:** Работа с интернет источниками.

Практическая работа: Изготовление объемного изделия из шерсти пряжи на поролоне.

Раздел 4.

20. **Теория:** История и основные приемы в технике «Шерстяная акварель». Знакомство с профессией «Мастер валяния». Различные инструменты и приспособления. Виды шерсти, используемые при работе в технике «Шерстяная акварель».

21. **Теория:** Технология выполнения техники «Шерстяная акварель».

Практическая работа: Изготовление образцов в техники «Шерстяная акварель».

22. **Теория:** Выполнение различных цветовых гармоний по готовому эскизу.

Практическая работа: Отработка расслоения шерсти.

23. **Теория:** технологическая особенность изготовления картины методом раскладки шерсти под стекло.

Практическая работа: Создание панно на тему «Природа нашего края». Фон. Наложение основных деталей.

24. **Теория:** Способы раскладки кардочесанной шерсти и гребенной ленты.

Практическая работа: Создание панно способом настига на тему «Любимое животное». Выполнение животного по трафарету. Фон. Наложение основных деталей.

25. **Теория:** Картина из шерсти смешанным способом валяния.

Практическая работа: Изготовление картины из шерсти. Фон. Наложение основных деталей.

26. **Теория:** История праздника 9 мая.

Практическая работа: Изготовление композиции «Вечный огонь».

27. **Теория:** Заключительное занятие. Итоги года. Выполнение итогового теста. Заполнение анкеты самооценки.

28. **Практическая работа:** Организация итоговой выставки из изделий за год.

1.4. Планируемые результаты реализации программы.

В результате обучения по программе будут достигнуты определенные результаты:

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- развитие самостоятельности и личной ответственности в деятельности.
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- последовательное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно - трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Предметные результаты:

- знание способов механической обработки продуктов питания, историю приготовления пищи;
- правила использования инструментов, приспособлений и электрооборудования для приготовления пищи;
- знание способов тепловой обработки продуктов питания;
- технологический процесс изготовления блюд и способы повышения его питательной ценности;
- правила безопасности труда;
- способы выявления потребностей общества в товарах и услугах;
- основные правила этикета;
- знакомство с профессиями, связанными с приготовлением пищи.

2. Комплекс организационно - педагогических условий.

2.1. Условия реализации программы.

1. Кадровое наличие педагогов и иных специалистов. Характеристика их образования, квалификации профессионализма.

Педагог имеет диплом техника - технолога швейного производства, диплом педагога дополнительного образования детей и взрослых и первую квалифицированную категорию педагога дополнительного образования.

2. Материальное обеспечение занятий:

- столы и необходимое количество стульев;
- кухонный гарнитур с мойкой
- электрическая плитка набор
- кастрюль поварской набор
- фартуки и косынки -10 к.

Информационные ресурсы: аудио-, видео-, фото-, интернет источник;

№ п/п	Раздел	Ссылка на Web страницу	Ссылка на видеоурок
Раздел 1. Введение - 2 часа			
1.1	Знакомство с планом работы. Инструктаж по ТБ. Изучение санитарных требований на кухне.	https://tvorcheskije-proekty.ru/node/476	https://ohranatryda.ru/pryntsy-py-organizatsyy-ot/sanitarnye-pravila-dla-predpriatij-obsestvennogo-pitania-2018.html
1.2	Оборудование и инвентарь	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/	https://www.youtube.com/watch?v=Y39ife7SahQ
Раздел 2. Знакомство с традиционными кухнями разных народов – 30 часов			
2.1	Русская кухня.	https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=2,103	https://www.gastronom.ru/text/top-10-supov-kotorye-gotovjatsja-na-rossijskih-kuhnyah-ezhednevno-1015228
2.1.1-2.1.2.	История появления и виды первых блюд: щи, солянка, борщ. Приготовление борща		
2.1.3-2.1.4.	Русская кухня. Запеканка	https://svetorusie.livejournal.com/138920.html	https://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/ovoschnaya-zapekanka-139945
2.1.5.-2.1.6.	Русская кухня. Блины	https://restexpert.ru/recipe/blini-pancakes/	https://www.youtube.com/watch?v=QAR0aB4geaQ
2.2.	Удмуртская кухня.		
2.2.1.-2.2.2.	Суп с домашней лапшой	https://food-udm.ru/pervye-blyuda/sup-s-domashney-lapshoy-tykmachen-shyd.php	https://www.google.com/search?sca_esv=563116082&sxsrf=AB5stBhyG3K74Y_PadplChO7Z2z7_RCDnA:1694026009072&q=
2.2.3.-2.2.4.	Щи	https://www.youtube.com/watch?v=x_rogwLEMqs	https://www.youtube.com/watch?v=x_rogwLEMqs
2.2.5.-2.2.6.	Удмуртская кухня. Пельмени	https://food.ru/recipes/25586-udmurtskie-pelmeni	https://www.google.com/search?q=

2.3.	Татарская кухня		
2.3.1.- 2.3.2.	Картофельный салат под татарским соусом	https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=35755	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html
2.3.3.- 2.3.4.	Татарская кухня. Азу.	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html
2.3.5.- 2.3.6.	Татарская кухня. Чак-чак.	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html
2.4.	Белорусская кухня.		
2.4.1.- 2.4.2.	Драники	https://eda.ru/recepty/zavtraki/klassicheskie-belorusskie-draniki-36595	https://www.youtube.com/watch?v=eNQGdWNr6wA
2.4.3.- 2.4.4.	Белорусская кухня. Клёцки. Суп картофельный с клецками	https://recepty.7dach.ru/Sveta/babylia/klecki-s-dushoy-280458.html	https://www.youtube.com/watch?v=eNQGdWNr6wA
2.5.	Украинская кухня.		
2.5.1.- 2.5.2.	Борщ.	https://www.iamcook.ru/showrecipe/9474	https://www.iamcook.ru/showrecipe/9474
2.5.3.- 2.5.4.	Вареники	https://ukrainefood.info/ru/recipes/mains/51-vareniki-s-kartoshkoj	https://www.youtube.com/watch?v=C02fHiikr_8
2.6.	Кавказская кухня.		
2.6.1.- 2.6.2.	Суп харчо.	https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=65055	https://www.youtube.com/watch?v=2720Zw0fyyE
2.6.3.- 2.6.4.	Кавказская кухня. Свекольная икра	https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=105215	https://www.youtube.com/watch?v=v-v5_Ift45A
Раздел 3. Итоговое занятие – 2 часа.			
3.1	Подготовка к защите проекта	https://tvorcheskie-proekty.ru/node/75	
3.2	Защита проекта «Моё любимое блюдо»		

2.5 Формы аттестации. Оценочные материалы.

Для оценки результативности учебных занятий в процессе обучения предусмотрены следующие **виды контроля**:

- вводный, который проводится перед началом работы и предназначен для закрепления знаний, умений, навыков по пройденным темам.
- текущий, проводимый в ходе учебного занятия и закрепляющий знания по данной теме.
- рубежный, который проводится после завершения изучения каждого раздела.
- итоговый, проводимый после завершения всей учебной программы.

Форма контроля.

Система контроля и оценка полученных знаний выявляется в форме тестирования, наблюдения, опроса, самостоятельной работы.

С обучающимися проводится аттестация:

- Входной контроль - уровень знаний, умений, навыков обучающихся по данному предмету (в начале года).
- Промежуточная аттестация – проверка знаний, умений и навыков по содержанию дополнительной общеразвивающей программы.

Итогом выполнения дополнительной общеразвивающей программы является защита проекта.

Контрольно-измерительные материалы

Раздел 1. Введение

1. Правила ТБ. Санитарные требования на кухне.
2. Оборудование и инвентарь.

Раздел 2. Знакомство с традиционными кухнями разных народов

Особенности и общие правила кухни разных стран

Раздел 3. Итоговое занятие

Последовательность подготовки к защите проекта

2.2. Календарный учебный график.

№ недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вид деятельности	Г	Г	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	К
ИТОГО	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

№ недели	21	22	23	24	25	25	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Вид деятельности	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
ИТОГО	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

У – учебные занятия;

К – каникулы;

П – промежуточная аттестация;

Г – комплектование групп;

Период обучения – 36 недель;

Начало занятий – по мере комплектования групп.

2.3 Методические материалы

Методы обучения

При организации учебно-воспитательного процесса используются различные методы и приемы обучения:

- объяснительно-иллюстративные
- репродуктивные;
- частично-поисковые (выполнение вариативных заданий, использование дидактических и развивающих игр);
- творческие

Формы организации образовательного процесса

Программа предусматривает использование фронтальной, индивидуальной и групповой форм учебной работы.

Фронтальная форма предусматривает подачу учебного материала всему коллективу обучающихся.

Индивидуальная форма предполагает самостоятельную работу обучающимися.

Групповая форма работы. В ходе групповой работы обучающимся предоставляется возможность самостоятельно построить свою деятельность на основе принципа взаимозаменяемости.

Формы проведения учебного занятия

Беседа, мастер-класс, наблюдение, открытое занятие, практическое занятие, творческая мастерская.

Педагогические технологии

Личностно-ориентированное обучение

Отношения «учитель – ученик» строятся на принципах сотрудничества и свободы выбора.

Здоровьесберегающая технология

Формирование необходимых знаний, умений, навыков по здоровому образу жизни.

Технология проектной деятельности

Алгоритм учебного занятия

1. Организационный момент
2. Основная часть

Теоретическая часть

Практическая часть

3. Заключительная часть

Рефлексия деятельности:

Рефлексия содержания учебного материала:

Дидактические материалы:

Карточки, иллюстративные материалы, тематические беседы.

2.4 Рабочая программа воспитания

Целью воспитательной работы при реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Время первых» является *формирование у детей и подростков социального опыта, необходимого для жизни в обществе, а также системы ценностей, принимаемой обществом для многогранного развития и социализации каждого учащегося.*

В достижении цели воспитательной работы поможет решение ряда задач, а именно:

- развитие общей культуры учащихся через традиционные мероприятия объединения, выявление одаренных детей и работа с ними;
- формирование у детей гражданско-патриотического сознания;
- развитие творческих способностей учащихся в процессе создания творческой атмосферы в объединении через организацию совместной творческой деятельности педагогов, учащихся и родителей;
- формирование нравственной культуры, интеллектуального развития, расширение кругозора для улучшения образовательного процесса;

- пропаганда здорового образа жизни, профилактика правонарушений, социально-опасных явлений.

Календарный план воспитательной работы

Традиционные мероприятия Коллективно-творческая деятельность в объединениях «Время первых» Социальная активность учащихся Профориентационная работа Работа с родителями обучающихся Тематические выставки и экскурсии
--

Разделы в календарном плане воспитательной работы данной программы сформированы в соответствии с ее особенностями.

<i>Месяц</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Цель, задачи</i>
Сентябрь	Родительское собрание	Знакомство с содержанием дополнительной программы (методики проведения занятий, определение задач совместного воспитания детей и их реализация).
Октябрь	Подготовка общешкольного мероприятия ко Дню учителя	Развитие творческой и социальной активности учащихся, создание позитивной, психологически комфортной атмосферы
Ноябрь	День удмуртского языка	Воспитание у детей культуры общения и поведения в общественных местах, стремления к сотворчеству, интереса к искусству. Познание действительности в художественных образах.
Декабрь	Подготовка новогодних мероприятий	Развитие творческой и социальной активности учащихся, создание позитивной, психологически комфортной атмосферы.
Январь	Культурно-массовые мероприятия	Сплочение коллектива, поддержка доброжелательных отношений и общения, снятие физического напряжения.
Февраль	Участие в акции «Во славу Отечества»	Развитие творческой и социальной активности учащихся, создание позитивной, психологически комфортной атмосферы.
Апрель	Подготовка тематической экскурсии	Развитие творческой и социальной активности учащихся, создание позитивной, психологически комфортной атмосферы.
Май	Участие в акциях ко Дню Победы Информирование родителей об успехах и проблемах ребенка	Развитие творческой и социальной активности учащихся Индивидуальная беседа с родителями

Список используемой литературы

Для педагога

1. Дополнительная общеразвивающая модульная программа художественной направленности «Кухни народов мира» Составитель Люлина Светлана Владимировна, МАУДО «Одинцовский Центр эстетического воспитания» Московской области.
<https://infourok.ru/rabochaya-programma-dopolnitelnogo-obrazovaniya-kuhni-narodov-mira-6261135.html>
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа «Мозаика» Смирнова Нина Анатольевна
2. Дополнительная общеразвивающая программа художественной направленности «Кухни народов мира» МБОУ СОШ «Мозаика» Красногорский ГО Московской области
<https://krgora-shkola-mozaika.edumsko.ru/activity/eduprogram/advanced/107509>
3. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=11920146701319301022&from=tabbar&parent-reqid=1598599225393381-77154455088441836800286-production-app-host-man-web-yp-83&text=фелтинг+для+начинающих+игрушки+в+технике+шерстяная+акварель>
4. <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=12545940368964535725&text=шарик+свалянный+из+шерсти>
5. https://yandex.ru/video/preview?filmId=14258476306929676281&path=wizard&text=фелтинг+для+начинающих+игрушки+простые+схемы&viz_type=vital

Для обучающихся

1. Санитарные правила для предприятий общественного питания <https://ohranatryda.ru/pryntsyru-organizatsyy-ot/sanitarnye-pravila-dla-predpriatij-obsestvennogo-pitania-2018.html>
2. Топ-10 самых известных кухонь мира https://azertag.az/ru/xeber/top_10_samyh_izvestnyh_kuhon_mira-1397892
3. Подготовка к защите проекта <https://tvorcheskije-proekty.ru/node/75>