

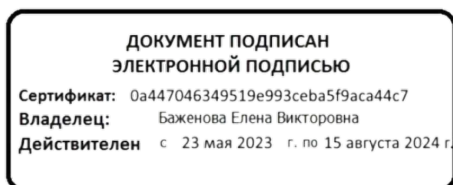
Управление образования Администрации города Усть-Илимска
Муниципальное автономное образовательное учреждение
дополнительного образования «Центр детского творчества»

РАССМОТРЕНА
на заседании методического совета
протокол от 09.01.2023 № 01

УТВЕРЖДЕНА
приказом MAOY ДO ЦДТ
от 02.03.2023 № 082

**Дополнительная общеразвивающая программа
«Сам себе хозяин»**

Уровень усвоения - ознакомительный
Направленность - техническая
Возраст учащихся - 10-15 лет
Срок реализации - 1 год



Авторы программы:
Севостьянова Н.И., педагог дополнительного образования;
Копылова Е.В., заместитель директора по научно-методической работе,
MAOY ДO ЦДТ

Пояснительная записка

Актуальность. Программа дополнительного образования «Сам себе хозяин» (далее – программа) имеет практико-ориентированное содержание, формирует представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в подростковом возрасте воспитывает нравственно и физически здоровое поколение.

Практическая деятельность носит творческий характер при погружении в технологическую и кулинарную культуру. Учащиеся не только учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, сервировать стол, но и делать экономическое обоснование проектов. Не менее важны для ребят и навыки самообслуживания: простейший ремонт и уход за одеждой, уборка жилища.

Условия реализации программы решают задачи по удовлетворению возрастных психолого-физиологических потребностей детей 10-15 лет: самостоятельность, чувство «взрослости», общение со сверстниками по интересам, расширение социальной среды, профессиональное самоопределение.

Содержание программы направлено на приоритетные направления социально-экономического развития региона.

Педагогическая целесообразность. Педагог дополнительного образования с применением объяснительно-иллюстративного, репродуктивного, частично-поискового, эвристического методов обучения, образовательных технологий: групповой работы, проектного обучения, информационно-коммуникационных, интеллект-карты, диагностической - в краткосрочный период формирует у учащихся элементарные умения по выполнению бытовых операций. Обучение проходит в учебных кабинетах-мастерских с необходимым набором инструментов и оборудования.

Новизна. Программа предполагает получение знаний и навыков по самообслуживанию через теоретическое и практическое освоение разделов «Технология ведения дома», «Кулинария», «Домашняя экономика» и достижение мальчиками умения самостоятельно вести домашнее хозяйство, обслуживать себя при выезде на конкурсы, соревнования и в дальнейшем обучении после окончания школы.

Программа «Ушу-профи» составлена на основе локального нормативного акта «Положение о дополнительной общеразвивающей программе МАОУ ДО ЦДТ» (2023) и методических материалов.

Цель: формирование знаний, практических навыков в ведении домашнего хозяйства у учащихся подросткового возраста посредством технологии проектного обучения.

Задачи:

1. Воспитывать ценностные отношения к Человеку. Творчеству: доброжелательность, трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость, ответственность, эстетику труда и еды, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и другим ресурсам.
2. Формировать систему базовых знаний по организации труда, ведению домашнего хозяйства и финансовой грамотности.
3. Формировать
 - общие интеллектуальные способности: базовые мыслительные операции, различные виды памяти и внимания;
 - специальные способности по предмету;
 - специальные умения и навыки, связанные с предметом: самообразования, работы с различными источниками информации;
 - устойчивый положительный опыт в проектной деятельности;

- навыки адаптации к жизни в обществе, профессиональной ориентации: профессии, связанные с обслуживанием населения, соответствие индивидуальных особенностей и особенностей профессии, рынок труда.

Планируемый результат

Учащиеся будут знать:

- значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении;
- виды уборки, их особенности и правила проведения;
- современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения;
- значение символов ухода за текстильными изделиями;
- способы удаления пятен;
- правила санитария и гигиены при санитарной обработке продуктов;
- безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- общие сведения о пищевой ценности продуктов;
- методы определения качества продуктов;
- способы первичной обработки продуктов;
- способы тепловой обработки продуктов;
- технологию приготовления дрожжевого и пресного теста для различных видов изделий;
- правила сервировки стола;
- современные тенденции развития в сфере обслуживания пищевой промышленности;
- правила, которые следует соблюдать при покупках.

Учащиеся будут уметь:

- проводить уборку помещения;
- удалять пятна;
- планировать работу;
- определять качество продуктов;
- определять количество продуктов, выполнять технологические операции;
- выполнять сервировку стола;
- составлять меню;
- рационально использовать знания о здоровой пище;
- использовать полученные знания в практической деятельности и повседневной жизни;
- определять покупки по уровню потребностей;
- оценивать затраты на питание.

Учащиеся будут иметь опыт:

- применения трудовых навыков в самостоятельной деятельности;
- в подборе инструментов и материалов;
- в выборе технологических операций;
- в расчёте калорийности блюд;
- в определении доброкачественности, обработки и хранения пищевых продуктов;
- в применении натуральных и синтетических средств, при уходе за посудой, уборке помещения.

При освоении программы осуществляется входная, промежуточная аттестация по итогу каждого раздела и аттестация по итогам освоения дополнительной общеразвивающей программы:

№ п/п	Критерии	Форма аттестации	Год обучения	Периодичность проведения	Механизм отслеживания	Содержание оценки
1	Предметные знания,	Входная	1	Вводное занятие	Тест (Приложение 1)	Высокий уровень (ВУ) – правильные ответы на 80-100 %

	умения, навыки					вопросов. Средний уровень (СУ) - правильные ответы на 21-79 % вопросов. Низкий уровень (НУ) - правильные ответы на 19 % во- просов
		Промежу- точная 1	1	Итоговое заня- тие по разделу «Технология ведения дома»	Итоговая работа по разделу (Приложение 1)	ВУ - соблюдение 5 критериев. СУ - соблюдение 3- 4 критериев.
		Промежу- точная 2	1	Итоговое заня- тие по разделу «Кулинария»	Итоговая работа по разделу (Приложение 1)	НУ - соблюдение 1-2 критериев Критерии оценки: 1. Работа выполне- на в заданное вре- мя.
		Промежу- точная 3	1	Итоговое заня- тие по разделу «Домашняя экономика»	Итоговая работа по разделу (Приложение 1)	2. Работа выполне- на в полном объе- ме. 3. Технологическая последователь- ность не нарушена. 4. Учащийся успешно применяет знания и умения работы с инстру- ментами и матери- алами. 5. Учащийся со- блюдает правила по охране труда при выполнении работы
		Итоговая	1	Май	Групповой про- ект «Празднич- ный обед» (Приложение 1)	ВУ - 30-33 балла СУ - 15-29 баллов НУ - до 14 баллов
2	Творческие способно- сти	Итоговая	1	Третья декада мая	Документ об участии	Участие в меро- приятиях различ- ного уровня: ВУ – активное уча- стие в предлагае- мых педагогом ме-

						роприятиях. СУ - участие (в роли непосредственного участника и в роли наблюдателя) в мероприятиях. НУ – отказ от участия в мероприятиях
--	--	--	--	--	--	---

Принципы образования: сознательность и доступность; связь теории с практикой; систематичность и последовательность; активность и прочность, учет возрастных и индивидуальных особенностей.

Направленность – техническая.

Образовательная область – технология.

Образовательный уровень – начальный.

Уровень усвоения – ознакомительный.

Ориентация содержания – практическая, профориентационная.

Характер освоения – развивающий.

Адресат – учащиеся 10 - 15 лет.

Срок освоения – краткосрочная, 1год.

Объем программы - 108 час.

Форма обучения: очная, очно-заочная с применением электронного обучения и электронных образовательных технологий.

Режим занятий – 1 занятие в неделю, 3 час (3*45 мин, два перерыва по 10мин).

Количество учащихся в объединении – 11-15.

Принципы комплектования объединения: прием в объединение всех желающих детей без специального отбора с регистрацией в АИС «Навигатор дополнительного образования».

По окончании обучения учащиеся получают свидетельство о дополнительном образовании в МАОУ ДО ЦДТ.

Содержание программы

Тема 1. Вводное занятие

Организационные вопросы. Содержание и режим занятий. Инструкция по охране труда.

Практика. Игра на знакомство «Расскажи обо мне». Входная диагностика учащихся.

Раздел 1. Технология ведения дома

Тема 2. Уход за одеждой

Требования к организации труда на рабочем месте. Организация рабочего места при проведении утюжильных работ.

Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Уход за одеждой из шерстяных и шёлковых тканей. Уход за одеждой из химических волокон.

Стирка, утюжка, удаление пятен. Символы ухода за текстильными изделиями.

Практика. Проведение влажнотепловой обработки мужской сорочки с длинными рукавами.

Тема 3. Уход за обувью

Правила ухода за обувью в зависимости от материала, из которого она изготовлена. Средства по уходу за обувью. Навыки культуры и личной гигиены.

Практика. Изучение различных средств по уходу за обувью. Определение материала, из которого изготовлена обувь и подбор средств по уходу за каждым видом обуви.

Тема 4. Ремонт одежды.

Требования к организации труда на рабочем месте. Организация рабочего места при проведении швейных работ. Швы «вперёд иголку» и «назад иголку». Выбор и замена фурнитуры.

Практика. Выполнение швов «вперёд иголку» и «назад иголку». Пришивание пуговиц и крючков.

Тема 5. Гигиена жилища

Ежедневная уборка. Влажная уборка. Генеральная уборка. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современные технологии и технические средства для создания микроклимата.

Практика. Составить алгоритм «Уборка в моём доме» с отметкой своего участия.

Тема 6. Итоговое занятие по разделу

Практика. Тест «Уход за одеждой. Ремонт одежды»

Раздел 2. Кулинария

Тема 7. Введение

Требования к организации труда на рабочем месте. Организация рабочего места при проведении кулинарных работ. История возникновения кулинарии.

Тема 8. Культура поведения за столом

Изучение этикета. Правила поведения в школьной столовой. Праздничный стол. Правила столового этикета.

Практика. Складывание салфеток для сервировки стола.

Тема 9. Физиология питания

Гигиена приготовления пищи. Типы питания. Здоровое питание. Санитарно-гигиенические требования. Способы обработки пищевых продуктов.

Тема 10. Сервировка стола к завтраку

Меню завтрака. Культура поведения за столом.

Практика. Сервировка стола к завтраку.

Тема 11. Технология обработки пищевых продуктов питания

Знакомство с правилами техники безопасности при обработке продуктов питания; расчёт калорийности продуктов; способы механической и тепловой обработки продуктов питания; приготовление блюд из различных продуктов, согласно рецепту.

Практика. Приготовление блюд.

Тема 12. Итоговое занятие по разделу

Практика. Мини-проект «Воскресный завтрак для всей семьи».

Раздел 3. Домашняя экономика**Тема 13. Семейный бюджет**

Знакомство с понятиями «Семейный бюджет». «Доходы и расходы», «Кредит», «Накопления», «Инвестиции», «Среднедушевой доход». Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Управление личными финансами. Карманные деньги, разница между ценой и ценностью.

Практика. Проект «Семейный бюджет»: доходы, расходы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи.

Тема 14. Итоговое занятие по разделу

Практика. Защита проектов «Семейный бюджет».

Тема 15. Итоговое занятие

Практика. Подведение итогов. Аттестация по итогам освоения учащимися «Групповой проект «Праздничный обед».

Учебно-тематический план

№ п/п	Название разделов, тем	Всего часов	В том числе		Аттестация
			Теория	Практика	
1	Вводное занятие	3	1	2	Входная
	Раздел 1. Технология ведения дома				
2	Уход за одеждой	3	1	2	
3	Уход за обувью	3	1	2	
4	Ремонт одежды	6	1	5	
5	Гигиена жилища	3	2	1	
6	Итоговое занятие по разделу	3	-	3	1-я промежуточная
	Раздел 2. Кулинария				
7	Введение	3	3	-	
8	Культура поведения за столом	3	1	2	
9	Физиология питания	3	3	-	
10	Сервировка стола к завтраку.	3	2	1	
11	Технология обработки пищевых продуктов питания	60	6	54	
12	Итоговое занятие по разделу	3	-	3	2-я промежуточная
	Раздел 3. Домашняя экономика				
13	Домашняя экономика	6	2	4	
14	Итоговое занятие по разделу	3	-	3	3-я промежуточная
15	Итоговое занятие	3	-	3	Итоговая
	Итого	108	23	85	

Календарный учебный график

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов по месяцам									Аттестация
		Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	
1	Вводное занятие	3									1
2	Раздел 1	9	9								1
3	Раздел 2		3	12	12	9	12	15	12		1
4	Раздел 3								3	6	1
5	Итоговое занятие									3	2
	Всего	12	12	12	12	9	12	15	15	9	

Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

Материально-технические условия:

- Рабочая одежда для учащихся (предоставляется родителями, законными представителями).
- Рабочие поверхности, стулья и столы.
- Измерительные инструменты и приспособления для ручного шитья.
- Кухонное оборудование.
- Техника для тепловой обработки и разделки пищевых продуктов.
- Посуда и набор для сервировки стола.
- Учебный кабинет. Мультимедийное оборудование.

Информационно-методические условия:

- электронные образовательные ресурсы:
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7097/start/257308/>
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7569/start/314424/>
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2720/start/>
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/314455/>
<https://media.prosv.ru/content/item/reader/10611/>
<http://trudovik.narod.ru/>
<http://tehnologiya.narod.ru/>
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/7553/start/256216/>

- информационно-коммуникационные технологии: Microsoft Word, PowerPoint, Excel.

Сетевые ресурсы: программа «Сам себе хозяин» реализуется с использованием сетевой формы в соответствии с договором о сетевой форме реализации программы в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

Методические условия:

- рекомендуемые типы занятий: консультация, практическая работа, игра, КТД;
- рекомендуемые образовательные технологии: групповой работы, информационно-коммуникационные, интеллект-карта, проектного обучения, диагностическая;
- методические материалы: демонстрационный материал: таблицы, схемы, иллюстрации; раздаточный материал: технологические карты для приготовления кулинарных блюд. (Приложение 2)

Кадровое обеспечение: педагог дополнительного образования.

План воспитательной работы

№ п/ п	Название мероприятия	Время и место проведения	Ответственный
«Ключевые дела учреждения»			
1	Участие в праздниках, выставках-конкурсах, мастер-классах, ярмарках, онлайн-мероприятиях	В течение года	Педагог
Модуль «Экскурсии. Выезды. Походы»			
1	Экскурсии в учреждения культуры	В течение года	Педагог
Модуль «Профориентация»			
1	Участие в профориентационных мероприятиях: экскурсии на предприятия города, ярмарки профессий, конкурсы по профориентации, профориентационная диагностика, дни открытых дверей в профессиональных учебных заведениях	В течение года	Педагог
Модуль «Работа с родителями»			
1	Индивидуальные консультации родителей по работе в АИС «Навигатор Иркутской области». Участие в родительских собраниях. Вовлечение родителей в мероприятия MAOY ДO ЦДТ	В течение года	Педагог
<i>Модули, заполняемые по выбору</i>			
Модуль «Организация предметно-развивающей среды»			
1	Оформление и наполнение кабинета учебно-материальными пособиями по ДОП	В течение года	Педагог
Модуль «Детский медиацентр»			
1	Освещение деятельности объединений в СМИ	В течение года	Педагог
Модуль «Детские общественные объединения»			
1	Участие в профилактических акциях, мероприятиях	В течение года	Педагог

Список рекомендуемой литературы

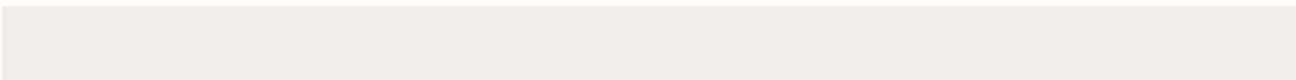
Для педагога

1. Алдрич У. Конструирование и моделирование одежды для детей и подростков. Классический британский метод/ Переводчик: Савчук О.А. – М.: Эксмо, 2019. – 208 с.
2. Бородкина Н.А. Трудовое обучение. Швейное дело. 5-9 классы: Оценка учебных достижений, тестовые задания. – М.: Учитель, 2020. – 66 с.
3. Галле А.Г., Головинская Е.Ю. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала. 5 класс. – М.: ООО «Современные образовательные технологии», 2019. – 193 с.
4. Глозман Е.С., Кудаква Е.Н., Кожина О.А. Технология. 6 класс. Учебник.- М.: Просвещение/Дрофа, 2022. – 320 с.
5. Казакевич В.М., Семенова Г.Ю., Максимова Е.Н. Технология. 6 класс. Учебник. ФГОС. - М.: Просвещение, 2021. – 192 с.
6. Казакевич В.М., Филимонова Е.Н., Пичугина Г.В. Технология. 7 класс. Учебник. ФГОС. - М.: Просвещение, 2022. – 192 с.
7. Картушина Г.Б., Мозговая Г.Г. Технология. Швейное дело. 7 класс. Учебник. Адаптированные программы. ФГОС ОВЗ. . - М.: Просвещение, 2021. – 181 с.
8. Картушина Г.Б., Мозговая Г.Г. Технология. Швейное дело. 8 класс. Учебник для обучающихся с интеллектуальными нарушениями. ФГОС ОВЗ. - М.: Просвещение, 2021. – 232 с.
9. Картушина Г.Б., Мозговая Г.Г. Технология. Швейное дело. 6 класс. Учебник. Адаптированные программы. ФГОС ОВЗ. – М.: Просвещение, 2022. – 168 с.
10. Картушина Г.Б., Мозговая Г.Г. Технология. Швейное дело. 9 класс. Учебник. Адаптированные программы. ФГОС ОВЗ. - М.: Просвещение, 2023. – 199 с.
11. Липсиц И.В., Вигдорчик Е.А. Финансовая грамотность: материалы для учащихся. 5–7 классы общеобразоват. орг. – М.: ВАКО, 2018. – 280 с.
12. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Технология. 7 класс. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ», 2020. – 181 с.
13. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Технология. 8 класс. – М.: ООО «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ», 2020. – 178 с.
14. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Технология. 6 класс. Учебник. – М.: Просвещение/ Вентана-Граф, 2022. – 256 с.
15. Пономарева Н. Технология 5-11 классы. Проектная деятельность на уроках. Планирование, конспекты уроков. ФГОС. – Волгоград: Издательство «Учитель», 2020. -
16. Шурупов С. Технология. 5-8 классы. Деловые и ролевые игры на уроке: рекомендации, конспекты уроков. ФГОС. – М.: Издательство «Учитель», 2020. -
17. Шитов В. Н. Технологии уборки дома и квартиры. Учебное пособие. – М.: Издательство: ИНФРА-М, 2020. – 235 с.

Для учащихся

1. Аракчеева А.О. Школа юного кондитера. Муссовые торты, капкейки, трайфлы, эклеры. Рецепты и технологии. – М.: ИД Комсомольская правда, 2020. – 160 с.
2. Ивакин Т.И. Disney. Принцессы. Книга волшебных рецептов. – М.: Эксмодетство, 2022. – 144 с.
3. Ничипорчик Т.А. Технология приготовления пищи. Учебник. – М.: Фолиант, 2019. – 232 с.
4. Учимся готовить быстрые рецепты на каждый день. – М.: Издательство «ХлебСоль», 2022. – 156 с.

Для родителей (законных представителей)

1. Чупин А.А. Большая кулинарная книга для юных шефов. - М.: Аванта, 2020. – 208 с.
 2. Чупин А.А. Большая книга выпечки для юных шефов. – М.: Аванта, 2022. – 224 с.
- 

Методические рекомендации по проведению педагогической диагностики**Входная диагностика «Тест по кулинарии»**

Цель: определение уровня знаний учащихся в начале обучения по программе.

Условия проведения:

- Время выполнения – 30 мин.
- Содержание теста:

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:

- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам относятся:

- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает;
- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:

- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7. Формы нарезки овощей:

- соломка;
- кольца;
- кубики;

- шарики;
- треугольники.

8. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают;
- кипятят;
- хранят в холодильнике.
- перебирают;

9. Перед варкой крупы:

- моют;
- просушивают;
- перемешивают;
- просеивают.

10. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

11. Определите последовательности первичной обработки рыбы:

- промывание;
- пластование;
- очистка от чешуи;
- удаление внутренностей;
- разрезание брюшка.

12. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

13. К основным видам теста относятся:

- кислое;
- сладкое;
- пресное;
- соленое.

14. Свежая мука по вкусу будет:

- сладковатая;
- горьковатая;
- безвкусная.

15. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

16. Из пресного теста можно приготовить:

- блины;
- пироги;
- печенье;
- оладьи.

17. К холодным сладким блюдам относится:

- чай;
- кисель;
- компот;
- лимонад;

18. Удаление влаги из продуктов это:

- сушка;
- замораживание.

19. Салфетку на колени кладут:

- полностью развернутой
- сложенной вдвое с уравненными краями
- сложенной вдвое с верхней частью короче нижней
- сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней
- сложенной по диагонали.

20. Праздничный стол украшают:

- невысокими букетами в низких вазах
- цветами с длинными стеблями в высоких вазах
- цветами с резким запахом
- гирляндами из живых цветов.

Тест по разделу «Технология ведения дома»

Цель: определение уровня навыков и умений, приобретенных по итогу раздела

Условия проведения:

- Время выполнения – 40 мин.
- Содержание теста «Уход за одеждой. Ремонт одежды»:

1. Укажите, что не является причиной загрязнения одежды

- 1) пот
- 2) статистическое электричество
- 3) загрязнение окружающей среды
- 4) материал из которого сшито изделие

2. Распределите этапы ухода за одеждой в правильном порядке

1. сортировка одежды в зависимости от сырьевого состава ткани, и степени загрязненности изделия
2. сушка изделия
3. определение сырьевого состава ткани, из которой изготовлено изделие
4. очищение одежды от загрязнений стиркой или химической чисткой
5. утюжка изделия

4. Что из перечисленного пришивают к изделию нитками в цвет фурнитуры?

- 1) иголки
- 2) пуговицы
- 3) оборки
- 4) карманы

5. Где нельзя сушить обувь?

- 1) на солнце
- 2) в сушилке
- 3) на столе
- 4) на печке

6. При ремонте одежды, получишь для домашнего бюджета

- 1) убыток
- 2) экономию
- 3) выгоду
- 4) ничего

7. Размер заплатки-аппликации для ремонта должен быть

- 1) больше дырочки
- 2) меньше дырочки
- 3) наравне с краями дырочки
- 4) любого размера

8. Чем необходимо чистить костюм?

- 1) мокрой тряпкой
- 2) жесткой щеткой
- 3) мягкой щеткой
- 4) резиновой щеткой

9. Как ухаживать за обувью?

- 1) удалить грязь, смазать кремом, отполировать
- 2) удалить грязь, отполировать
- 3) вымыть, смазать кремом
- 4) удалить грязь, вымыть

10. В какой последовательности нужно делать уборку в комнате?

- 1) пропылесосить, вымыть пол, протереть пыль
- 2) пропылесосить, протереть пыль, вымыть пол
- 3) протереть пыль, вымыть пол, пропылесосить
- 4) в любой последовательности

11. Что является уходом за одеждой?

- 1) чистка
- 2) ремонт
- 3) стирка

Итоговая работа по разделу «Кулинария»

Цель: определение уровня навыков и умений, приобретенных по итогу раздела

Условия проведения:

1. Время выполнения – 90 мин.
2. Приготовление воскресного завтрака для всей семьи. Работа в группах.
3. Повторение педагогом инструкций по охране труда, необходимых для выполнения кулинарных работ.

Оборудование: техника для тепловой обработки и разделки пищевых продуктов; кухонное оборудование, посуда и набор для сервировки стола; набор продуктов.

Порядок выполнения:

1. Разработать меню.

2. Приготовить блюда на завтрак.
3. Выполнить сервировку стола.
4. Провести дегустацию.

Итоговая работа по разделу «Домашняя экономика»

Цель: определение уровня навыков и умений, приобретенных по итогу раздела

Условия проведения:

1. Время выполнения – 90 мин.
2. Рассчитайте затраты на приобретение необходимых для учащегося 6 класса вещей: одежда, обувь, учебники, канцелярские товары и др.

Карта экспертизы проекта «Праздничный обед» педагогом

№ п/п	Название критериев	Баллы
1. Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем		
1.1. Поиск, отбор и адекватное использование информации		
1	Работа содержит незначительный объем подходящей информации из ограниченного числа однотипных источников	1
2	Работа содержит достаточный объем подходящей информации из однотипных источников	2
3	Работа содержит достаточно полную информацию из разнообразных источников	3
1.2. Постановка проблемы		
1	Проблема сформулирована. Гипотеза отсутствует. План действий фрагментарный	1
2	Проблема сформулирована, обоснована. Гипотеза(ы) выдвинута (ы). План действий по доказательству/ опровержению гипотезы неполный	2
3	Проблема сформулирована. Гипотеза отсутствует. Подробный план действий по доказательству/ опровержению гипотезы	3
1.3. Актуальность и значимость темы проекта		
1	Актуальность темы и ее значимость для учащегося обозначены фрагментарно на уровне утверждений	1
2	Актуальность темы и ее значимость для учащегося обозначены на уровне утверждений, приведены основания	2
3	Актуальность темы и ее значимость для учащегося раскрыты и обоснованы исчерпывающе. Тема имеет актуальность не только для учащегося, но и для учреждения дополнительного образования, города	3
1.4. Анализ деятельности, выводы и перспективы		
1	Анализ заменен кратким описанием хода и порядка работы	1
2	Представлен развернутый обзор работы по достижению целей, заявленных в проекте	2
3	Произведен полный анализ результатов и ресурсов деятельности, сделаны необходимые выводы и намечены перспективы	3
1.5. Личная заинтересованность автора, творческий подход к работе		
1	Работа шаблонная. Автор проявил незначительный интерес к теме проекта, не продемонстрировал самостоятельности, не проявил творческого подхода	1
2	Работа самостоятельная, демонстрирующая серьезную заинтересованность автора, предпринята попытка представить личный взгляд на тему проекта, применены элементы творчества	2

3	Работа отличается творческим подходом, собственным отношением автора к идее проекта	3
1.6. Полезность и востребованность продукта		
1	Проектный продукт полезен после доработки. Круг лиц, которым он может быть востребован, указан неявно	1
2	Проектный продукт полезен. Круг лиц, которым он может быть востребован, указан. Названы потенциальные потребители и области применения продукта	2
3	Проектный продукт полезен. Круг лиц, которым он может быть востребован, указан. Сформулированы рекомендации по использованию полученного продукта, спланированы действия по его продвижению	3
2. Сформированность предметных знаний и способов действий		
2.1. Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта		
1	Часть используемых способов работы не соответствует теме и цели проекта, цели могут быть до конца не достигнуты	1
2	Использованные способы работы соответствуют теме и цели проекта, но не достаточны	2
3	Способы работы достаточны, использованы уместно и эффективно, цели проекта достигнуты	3
2.2. Глубина раскрытия темы проекта		
1	Глубина темы проекта раскрыта фрагментарно	1
2	Тема проекта раскрыта, автор показал ее знание в рамках школьной программы	2
3	Тема проекта исчерпывающе. Автор показал глубокие и систематизированные знания по теме, выходящие за рамки школьной программы	3
2.3. Качество проектного продукта		
1	Проектный продукт не соответствует большинству требований качества (эстетика, удобство использования, заявленные цели)	1
2	Проектный продукт не полностью соответствует требованиям качества	2
3	Проектный продукт полностью соответствует требованиям качества	3
3. Сформированность регулятивных действий		
3.1. Соответствие требованиям оформления письменной части		
1	Предприняты попытки оформить работу в соответствии с установленными правилами, придать ей должную структуру	1
2	Письменная часть работы оформлена по установленным правилам, имеет четкую структуру. Допущены незначительные ошибки в оформлении	2
3	Письменная часть работы оформлена в соответствии с установленными правилами	3
3.2. Постановка целей, планирование путей ее достижения		
1	Цель сформулирована, обоснована, дан схематичный план ее достижения	1
2	Цель сформулирована, обоснована. Планирование деятельности соотносится с собственным жизненным опытом, задачи реализуются последовательно	2
3	Цель сформулирована, четко обоснована. Дан подробный план ее достижения. Учащийся самостоятельно осуществляет контроль и коррекцию деятельности	3

Инструкции по охране труда

I. Общая инструкция по охране труда

1. Приходить на занятие следует за 5 минут до звонка.
2. Заходить в кабинет можно только с разрешения педагога.
3. Все учащиеся должны быть одеты в специальную одежду.
4. Каждому следует занять закреплённое за ним место и не покидать его без разрешения педагога.
5. Работу можно начинать только по предложению педагога.
6. Отвлекаться от работы не следует. Если к учащемуся обращается педагог, то стоит приостановить выполнение работы.
7. Перед использованием инструмента учащийся должен ознакомиться с правилами обращения с этим инструментом.
8. Оборудование можно использовать только по назначению.
9. Неисправные или тупые инструменты не могут быть использованы. Держать их нужно так, как показал педагог.
10. Инструменты должны храниться в предназначенном для них месте.
11. На рабочем месте каждого учащегося должен быть порядок.
12. Отвлекаться на посторонние дела во время работы запрещено.
13. После занятия рабочее место должно быть приведено в порядок.

II. Инструкция по пожарной безопасности

1. Учебный кабинет должен содержаться в чистоте.
2. Эвакуационные проходы не загромождать предметами.
3. Учащиеся должны знать план эвакуации из здания.
4. По окончании занятия убрать рабочие места, обесточить электросеть.
5. Запрещается:
 - Хранить в здании легковоспламеняющиеся жидкости и материалы.
 - Оставлять без присмотра включенные в сеть электроприборы.
6. Действия при возникновении пожара:
7. Сообщить о пожаре по телефону 01 в пожарную часть.
8. Немедленно оповестить людей о пожаре.
9. Эвакуироваться согласно плану эвакуации из здания.

III. Инструкция по охране труда при работе с тканью

1. Иголки и булавки в перерывах между шитьём вставлять в игольницу.
2. Не брать в рот острые предметы.
3. Пользоваться при шитье напёрстком.
4. Ножницы класть и острым концом от себя, а передавать ручками вперёд.
5. Включать и выключать утюг из сети сухими руками.
6. В перерывах между работой ставить утюг на термоподставку.
7. Не допускать соприкосновения подошвы утюга со шнуром.
8. Не прикасаться руками к подошве утюга.
9. Не оставлять горячий утюг без присмотра.

IV. Инструкция по охране труда при приготовлении пищи

1. Вымыть руки.
2. Перед тем, как начать работу с электроплитой, следует проверить, исправна ли она.

3. Также нужно проверить целостность вилки и шнура и установить плитку на специальную термоподставку.
4. Не допускается использование плиты с открытой спиралью. Готовить нужно только в неповрежденной посуде.
5. Пользоваться приборами, предназначенными специально для конкретной деятельности.
6. Пользоваться хорошо заточенными ножами.
7. Пользоваться разделочными досками соответствующей маркировки.
8. Проталкивать продукты в мясорубку специальным деревянным или пластиковым пестиком.
9. Не натирать на тёрке мелкие частички продуктов.
10. Ножи и вилки подавать только рукояткой вперёд.
11. Отходы помещать в урну с крышкой.
12. Горячие крышки, кастрюли, сковородки и другую кухонную утварь брать с помощью прихваток.