Муниципальное автономное образовательное учреждение
дополнительного образования «Центр детского творчества»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0a447046349519e993ceba5f9aca44c7
Владелец: Баженова Елена Викторовна
Действителен с 23 мая 2023 г. по 15 августа 2024 г.

Приложение к ДОП
«Сам себе хозяин»,
приказ МАОУ ДО ЦДТ
от 02.03.2023 № 082

УТВЕРЖДЕНА
приказом МАОУ ДО ЦДТ
от 29.09.2023 № 259

Рабочая программа
«Сам себе хозяин»
на 2023-2024 учебный год

Автор программы:
Севостьянова Н.И., педагог
дополнительного образования
МАОУ ДО ЦДТ

г. Усть-Илимск-2023

Пояснительная записка

Образовательные технологии: информационно-коммуникационные, диагностическая, игровая, проектного обучения.

Учебно-материальное обеспечение:

а) материально-техническое – рабочая одежда для учащихся, 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.

б) учебно-методическое – дидактический материал, электронные образовательные ресурсы, учебно-методическая литература:

1. Аракчеева А.О. Школа юного кондитера. Муссовые торты, капкейки, трайфлы, эклеры. Рецепты и технологии. – М.: ИД Комсомольская правда, 2020. – 160 с.
2. Галле А.Г., Головинская Е.Ю. Технология. Профильный труд. Подготовка младшего обслуживающего персонала. 5 класс. – М.: ООО «Современные образовательные технологии» , 2019. – 193 с.
3. Казакевич В.М., Семенова Г.Ю., Максимова Е.Н. Технология. 6 класс. Учебник. ФГОС. - М.: Просвещение, 2021. – 192 с.
4. Казакевич В.М., Филимонова Е.Н., Пичугина Г.В Технология. 7 класс. Учебник. ФГОС. - М.: Просвещение, 2022. – 192 с.
5. Картушина Г.Б., Мозговая Г.Г. Технология. Швейное дело. 7 класс. Учебник. Адаптированные программы. ФГОС ОВЗ. - М.: Просвещение, 2021. – 181 с.
6. Липсиц И.В., Вигдорчик Е.А. Финансовая грамотность: материалы для учащихся. 5–7 классы общеобразоват. орг. – М.: ВАКО, 2019. – 280 с.
7. Тищенко А.Т., Синица Н.В. Технология. 7 класс. – М.: Издательский центр ВЕНТА-НА-ГРАФ», 2020. – 181 с.
8. Тищенко А.Т., Синица Н.В. Технология. 8 класс. – М.: ООО «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ», 2020. – 178 с.
9. Тищенко А.Т., Синица Н.В. Технология. 6 класс. Учебник. – М.: Просвещение / Вентана-Граф, 2022. – 256 с.
10. Пономарева Н. Технология 5-11 классы. Проектная деятельность на уроках. Планирование, конспекты уроков. ФГОС. – Волгоград: Издательство «Учитель», 2020. – 123 с.

Объем образовательного процесса

Год обучения	Название объединения	Количество часов		Количество занятий в неделю	Длительность занятия	Количество учащихся в объединении
		Учебный год	Неделя			
1	1 АО	102	3	1	3ч (3*45 мин, 2 перерыва по 10 мин)	11-15

Календарный учебный план

Год обучения	Название объединения	Количество учебных недель в учебном году	Учебный период		Продолжительность каникул	
			Дата начала	Дата окончания	Дата начала	Дата окончания
1	1 АО	35	11.09.2023 09.01.2024	30.12.2023 19.05.2024	31.12.2023 -	08.01.2024 -

Календарно-тематическое планирование

1-й год обучения								
№ п/п	Название тем занятий	Кол-во часов	В том числе		Объе-е	Примерная дата проведения	Фактическая дата проведения	Виды деятельности учащихся
			Теория	Практика				
1	Вводное занятие. Инструктаж по ОТ. Входная аттестация	3	1	2	1АО	13.09.23		Игра на знакомство «Расскажи обо мне». Выполнение теста
Раздел 1. Технология ведения дома								
2	Уход за одеждой	3	1	2	1АО	20.09.23		Проведение влажнотепловой обработки мужской сорочки с длинными рукавами
3	Уход за обувью	3	1	2	1АО	27.09.23		Изучение различных средств по уходу за обувью
4	Ремонт одежды	3	1	2	1АО	04.10.23		Пришивание пуговиц и крючков
5	Ремонт одежды	3	1	2	1АО	11.10.23		Выполнение швов «вперёд иголку» и «назад иголку»
6	Гигиена жилища	3	-	3	1АО	18.10.23		Составление алгоритма «Уборка в моем доме»
7	Итоговое занятие по разделу. Промежуточная аттестация 1	3	-	3	1АО	25.10.23		Выполнение теста
Раздел 2. Кулинария								
8	Ведение в кулинарию	3	3	-	1 АО	01.11.23		Знакомство с историей возникновения кулинарии
9	Культура поведения за столом	3	3	-	1АО	08.11.23		Складывание салфеток для сервировки стола
10	Физиология питания	3	3	-	1АО	15.11.23		Знакомство с типами питания
11	Сервировка стола к завтраку	3	1	2	1АО	22.11.23		Сервировка стола к завтраку
12	Технология обработки пищевых продуктов питания	3	1	2	1АО	29.11.23		Расчёт калорийности продуктов
13	Бутерброды и горячие напитки	3	3	-	1АО	06.12.23		Приготовление горячих бутербродов
14	Блюда из овощей. Салаты	3	2	1	1АО	13.12.23		Приготовление салата
15	Блюда из овощей	3	1	2	1АО	20.12.23		Приготовление овощного рагу

16	Овощное рагу	3	-	3	1АО	27.12.23		Приготовление овощного рагу
17	Молоко и молочные продукты	3	-	3	1АО	10.01.24		Знакомство с молочными продуктами
18	Кисломолочные продукты	3	-	3	1АО	17.01.24		Приготовление блюд из молочных продуктов
19	Блюда из круп	3	1	2	1АО	24.01.24		Приготовление молочной каши
20	Блюда из макаронных изделий	3	-	3	1АО	31.01.24		Приготовление макаронных блюд
21	Значение яиц в питании. Блюда из яиц	3	-	3	1АО	07.02.24		Приготовление яиц «Сюрприз»
22	Рыба. Пищевая ценность	3	-	3	1АО	14.02.24		Приготовление рыбы под маринадом
23	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	3	1	2	1АО	21.02.24		Приготовление рыбы под маринадом
24	Мясо. Пищевая ценность. Блюда из мяса	3	1	2	1АО	28.02.24		Приготовление блюда из мяса
25	Блюда из куриного мяса	3	-	3	1АО	06.03.24		Приготовление блюда из куриного мяса
26	Первые блюда. Виды супов	3	-	3	1АО	13.03.24		Приготовление супа
27	Виды теста и выпечки	3	-	3	1АО	20.03.24		Приготовление изделий из слоеного теста
28	Виды теста и выпечки	3	-	3	1АО	27.03.24		Приготовление изделий из дрожжевого теста
29	Виды теста и выпечки	3	1	2	1АО	03.04.24		Приготовление изделий из пресного теста
30	Изделия из теста	3	-	3	1АО	10.04.24		Приготовление изделий из песочного теста
31	Промежуточная аттестация 2	3	-	3	1АО	17.04.24		Разработка мини-проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»
Раздел 3. Домашняя экономика								
32	Семейный бюджет	3	1	2	1АО	24.04.24		Знакомство с понятиями
33	Итоговое занятие по разделу. Промежуточная аттестация 3	3	-	3	1АО	08.05.24		Защита проекта «Семейный бюджет»
34	Аттестация по итогам освоения ДОП. Итоговое занятие	3	-	3	1АО	15.05.24		«Групповой проект «Праздничный обед»
Всего часов за год		**102**	**27**	**75**	**1 АО**			