



Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области

«Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

Реализация дополнительных общеразвивающих программ

УТВЕРЖНО
приказом директора ГБПОУ СО «ЕТХМ»
№ 234-о/д от 02 сентября 2019г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«АКАДЕМИЯ ДОМОВОДСТВА»

Екатеринбург
2019г.

Введено в действие с 02.09.2019 г.

Содержание

1. Общая характеристика дополнительной общеразвивающей программы	3
2. Структура и содержание дополнительной общеразвивающей программы	5
3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы	9
4. Контроль и оценка результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы	11

1. Общая характеристика дополнительной общеразвивающей программы Академия домоводства

1.1 Область применения программы

Дополнительная общеразвивающая программа Академия домоводства не является частью профессиональных образовательных программ СПО, может быть реализована для всех специальностей и профессий ГБПОУ СО «ЕТХМ» и направлена на организацию внеаудиторной деятельности обучающихся.

1.2. Место программы в структуре учебно-воспитательного процесса:

Дополнительное образование направлено на формирование и развитие творческих способностей и удовлетворение индивидуальных потребностей обучающихся в профессиональной сфере, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование обучающихся обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

Актуальность программы заключается в том, что она предоставляет возможность обучающимся познакомиться с навыками кулинарного дела, научиться вязать и освоить элементарные навыки ведения хозяйства.

Занятия проводятся в групповой, коллективной и индивидуальной формах.

Программа предназначена для работы с обучающимися в возрасте от 15 до 25 лет и рассчитана на 1 учебный год.

1.3. Цели и задачи:

Цель дополнительной общеразвивающей программы: формирование у обучающихся необходимого запаса знаний, навыков и умений, который позволит ему уверенно начать самостоятельную жизнь после окончания техникума, успешно адаптироваться в ней и интегрироваться в социум.

Задачи:

Образовательные:

- познакомить с правилами санитарии и гигиены на кухне, при санитарной обработке продуктов, безопасными приемами работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- привить трудовые навыки, навыки самообслуживания
- сформировать и закрепить умения использования оборудования и инвентаря;
- сформировать умение планировать свою деятельность для достижения результата;
- выработать способность анализировать и исправлять допущенные ошибки;

Развивающие:

- способствовать развитию творчески активной личности;

- развить потребность осмысливать полученную информацию и использовать ее в своей работе, в жизни;
- способствовать развитию умения организовывать работу в коллективе;
- способствовать развитию творческого воображения и художественного вкуса;
- привить навыки творческого мышления;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных педагогом.

Ожидаемые результаты:

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы слушатель должен **уметь**:

- использовать различные технологии приготовления блюд и изделий, работать с кухонным оборудованием;
- выполнять несложные прически, классический необрезной маникюр, наносить лак на ногтевые пластины;
- изготавливать простые швейные изделия;
- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чистящими веществами, применять моющие дезинфицирующие средства;
- стирать одежду из различных тканей;
- изготавливать тематический подарок к празднику;
- правильно очищать стекла и зеркала, мыть пол.

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы слушатель должен **знать**:

- ассортимент блюд и изделий;
- последовательность выполнения технологических операций;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- мытьё и профилактический уход за волосами;
- технологию выполнения простых укладок волос и причесок;
- правила ухода за руками;
- основные приемы лепки;
- основы вышивки;
- технологию ухода за одеждой из разных тканей.

1.4. Количество часов на освоение дополнительной общеразвивающей программы:

- максимальная учебная нагрузка обучающихся - 144 часа, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 144 часа

2. Структура и содержание дополнительной общеразвивающей программы Академия домоводства

2.1 Объем программы и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
теоретические занятия	24
практические занятия	120

2.2. Тематический план и содержание дополнительной общеразвивающей программы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, работы в кружке и практические занятия	Объем часов		
		Теория	Практика	Всего
Вводное занятие				
1. Вводное занятие	1.1. Правила техники безопасности. Инструктаж по ТБ и пожарной безопасности.	2	2	4
	1.2. Гигиена приготовления пищи	1		1
	1.3. Правила обращения с режущими предметами	1		1
Кулинария				
2. Кулинария	2.1 Сервировка стола. Правила поведения за столом	8	32	40
	2.2. Форма нарезки овощей с элементами карвинга	4	2	6
	2.3. Блюда из теста		4	4
	2.4. Национальные блюда разных стран		4	4
	2.5 Салаты и виды салатов		4	4
	2.6. Блюда из овощей, мяса и рыбы		2	2
	2.7. Блюда из яиц, холодные блюда и закуски		2	2
	2.8. Горячие бутерброды		2	2
	2.9. Каши и блюда из творога		2	2
	2.10. Сладкие блюда и изделия, напитки		4	4
	2.11. Меню на 100 рублей в день, расчет рецептур, составление меню	2	2	4
	2.12. Приготовление блюд из меню	2	2	4
Лепка из сахарной мастики				
3. Лепка из сахарной мастики	3.1. Приготовление мастики	1	7	8
	3.2. Элементы из мастики для украшения кондитерских изделий	1	1	2
	3.3. Лепка фигурок из мастики	-	2	2
Изготовление подарков и украшений				
4. Изготовление подарков и украшений к празднику своими	4.1. Что такое подарки. Какие бывают подарки и когда их дарят	2	30	32
	4.2. Подарки ко Дню Рождения		6	6
	4.3. Тематический подарок к празднику		2	2
	4.4. Открытки. Виды и формы.		2	2

руками.	4.5. Сувениры. Изготовление сувенира к празднику.		2	2
	4.6. Основные приемы изготовления украшений новогодней тематики.		2	2
	4.7. Упаковка подарков. Как сделать коробку для подарка своими руками.		2	2
	4.8. Топиарий в подарок		2	2
	4.9. Сувениры из Поппе – маше		2	2
	4.10. Изготовление праздничных масок		2	2
	4.11. Изготовление реквизита для фотосессии		2	2
	4.12. Праздничные и тематические украшения для интерьера		4	4
	Лепка из глины			
	5.1. Введение. Приготовление глиняной массы	1	5	6
	5.2. Основные приемы лепки. Сувениры из глины	1	1	2
	5.3 Раскрашивание и оформление фигурок и сувениров		2	2
6. Шитье	Шитье			
	6.1. Простейшие приемы. Основные швы	2	22	24
	6.2. Применение шитья в интерьере. Шитье элементов для украшения дома	2	6	8
	6.3. Основы вышивки Вышивание крестиком		4	4
	6.4. Куклы своими руками		8	8
7. Основы выполнения причесок	Основы выполнения причесок			
	7.1. Мытьё и профилактический уход за волосами	2	8	10
	7.2. Выполнение укладки волос	2	2	4
	7.3. Плетение кос		2	2
	7.4. Выполнения причесок с моделирующими элементами		2	2
8. Основы маникюра	Основы маникюра			
	8.1.Виды маникюра	2	6	8
	8.2. Выполнение классического необрезного маникюра	2		2
	8.3. Выполнение покрытия лаком ногтевой пластины		2	2
	8.4. Виды дизайна на ногтях. Уход за кожей рук		2	2
9. Новая жизнь старой мебели	Новая жизнь старой мебели			
	9.1. Ремонт старой мебели. Шкурение	2	4	6
	9.2. Перетяжка обивки. Декорация, покраска	2	2	4
			2	2

Уборка дома					
10. Уборка дома	10.1. Мытьё стекол и зеркал, пола. Уход за коврами	2	4	6	
	10.2. Уход за одеждой из разных тканей.	2		2	
Итого		24	120	144	

3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия учебного кабинета, учебной кухни ресторана

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Оборудование учебной кухни ресторана:

Стул преподавателя - 1

Стол преподавателя – 1

Доска классная створчатая – 1

Стол дегустационный – 2

№	Наименование	Кол-во
ПРИБОРЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ		
1	Шкафы для посуды	3
2	Холодильник бытовой	1
3	Стол с мраморной поверхностью	1
4	Стол деревянный для разделки теста	1
5	Производственные столы для оборудования	4
6	Вакууматор	1
7	Весы бытовые	4
8	Кофемолка	1
9	Взбивальная машина	7
10	Фритюрница	1
11	Слайсер	1
12	Подовая печь для пиццы	1
13	Электрическая сковорода ВОГ	1
14	Овощерезка	2
15	Тестораскаточная машина	1
16	Электрогриль	1
17	Льдогенератор	1
18	Робот для тонкого измельчения продуктов	1
19	Куттер	2
20	Электромясорубка	1
21	Электроблинница	1
22	Плиты 4-х конфорочные	6
23	Стол производственный с мойкой	12
24	Набор для карвинга	1
25	Нитротестер	1
26	Ножи поварские	12
27	Столовые ножи	12
28	Столовые ложки	12
29	Столовые вилки	12
30	Столовые тарелки плоские	12
31	Столовые тарелки суповые	12
32	Креманки	12

33	Чайные пары	6
34	Скалки	6
35	Разливательные ложки	5
36	Газовая горелка	1
37	Сликоновые формы	5
38	Разъемная форма для выпечки	5
39	Сито	2
40	Сковорода гриль	1
41	Кастрюля 3 литра	5
42	Сковорода блинная	6
43	Сковорода глубокая	5
44	Сковорода чугунная	4
45	Взбиватель для сливок	1
46	Термометр	1
47	Набор кондитерских насадок	1
48	Перчатки для карамели	5
49	Нож для пиццы	1
50	Плита 4 – х конфорочная с жарочным шкафом	1
51	Пароконвектомат	2
52	Шкаф шоковой заморозки	1
53	Расстоечный шкаф	1
54	Мойка	3
55	Разделочные доски	12
56	Стойки под оборудование	4

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Алькаев Э.Н, Кулинария для всех. Нижний Новгород «Фидес»-2002г.
2. Твоя одежда. Н. Кобякова – «Молодая гвардия» 1990
3. Знакомьтесь с макроне. М. Соколовская – «Просвещение» 1990
4. Цветы из разных материалов для начинающих – «Дрофа плюс» 2008
5. Вязанные салфетки. Г. Штайнерт – «Арт – родник» 2006
6. Косметика будней – «Феникс» 1995
7. Коврики своими руками. Б. Ирвен – «Контэнт» 2006
8. Встречаем пасху – «Дарь Москва» 2009
9. Люблю тебя Башкортостан. А. Гилязетдинова – «Китап» 2007
10. Шьем нарядные платья – «Ниолла – Пресс» 1998
11. Пэчворг. К. Рольф – «Арт – родник» 2004
12. Мир животных вышивка крестиком. Н. Мэйхью, Н. Уилер – «Ниола 21 – й век» 2005
13. Азбука строчевой вышивки. Д. Вуд – «Ниола – пресс» 2006
14. Украшение для девочек своими руками. Е. Румянцева – «Айрисс – пресс» 2005
15. Русский дом. А. Халин, С. Сунин – «Нижний Новгород» 1993
16. Вышитые сумочки – «Ниолла – пресс» 2006

17. Итальянская кухня – «Директ – медиа» 2010
18. Этикет и стиль. Большая энциклопедия ЭКСМО М. 2011, Плужеллин
Энциклопедия этикета. Все о правилах хорошего тона
/М.Центрополиграф,2005
19. Бойко Е.Ф. Квиллинг или бумажная филигрань/из –во «Астраль»
Полиграфиздат .М. 10.2009.

4. Контроль и оценка результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы

Проверка результатов освоения программы предусматривает следующие формы: выполнение и защита работ, проектов; анкетирование, тестирование; участие в выставках.

Система отслеживания и оценивания результатов обучения проходит через участие обучающихся во внеурочной деятельности.

Механизм оценки результатов:

1. Анкетирование
2. Включение педагогического наблюдения
3. Рефлексия
4. Творческие достижения обучающихся в конкурсах, выставках.