

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
	Реализация дополнительных общеразвивающих программ

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГАПОУ СО «ЕТХМ»
от «01» сентября 2020г. № 225 – о/д



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«ХОББИ - КЛУБ»

Екатеринбург
2020г.

Содержание

1. Общая характеристика дополнительной общеразвивающей программы	3
2. Структура и содержание дополнительной общеразвивающей программы	5
3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы	9

1. Общая характеристика дополнительной общеразвивающей программы «Хобби-клуб»

1.1 Область применения программы

Дополнительная общеразвивающая программа «Хобби-клуб» не является частью профессиональных образовательных программ СПО, может быть реализована для всех специальностей и профессий ГАПОУ 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 частично или полностью может быть реализована с применением элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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 причёсок;
- 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 «Хобби-клуб»

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	18
практические занятия	126

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
1. Вводное занятие	Вводное занятие	4		4
	1.1. Правила техники безопасности. Инструктаж по ТБ и пожарной безопасности.	1		1
	1.2. Гигиена приготовления пищи			
	1.3. Понятие о рациональном питании	2		2
	Кулинария	8	56	64
2. Кулинария	2.1 Сервировка стола	4	2	6
	2.2. Форма нарезки овощей с элементами карвинга	2	4	6
	2.3. Блюда из теста		4	4
	2.4. Национальные блюда разных стран		4	4
	2.5 Салаты и виды салатов		2	2
	2.6. Блюда из мяса		4	4
	2.7. Блюда из птицы		2	2
	2.8. Блюда из рыбы		4	4
	2.9. Блюда из овощей		4	4
	2.10. Блюда из яиц, холодные блюда и закуски		4	4
	2.11. Гарниры из круп		4	4
	2.12. Пасты и соусы		4	4
	2.13. Горячие бутерброды		2	2
	2.14. Блюда из творога, сыра		4	4
	2.15. Сладкие блюда и изделия		4	4
	2.16. Хлебобулочные изделия	2	2	4
	2.17. Напитки		2	2
3. Лепка из сахарной мастики	Лепка из сахарной мастики	1	9	10
	3.1. Приготовление мастики	1	1	2
	3.2. Элементы из мастики для украшения кондитерских изделий		4	4
	3.3. Лепка фигурок из мастики		4	4

Изготовление подарков и украшений				
4. Изготовление подарков и украшений к празднику своими руками.	4.1. Что такое подарки. Какие бывают подарки и когда их дарят	2	28	30
	4.2. Подарки ко Дню Рождения	2		2
	4.3. Тематический подарок к празднику		2	2
	4.4. Изготовление открыток		4	4
	4.5. Сувениры. Изготовление сувенира к празднику.		4	4
	4.6. 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. Лепка из глины	5.1. Введение. Приготовление глиняной массы	1	7	8
	5.2. Основные приемы лепки	1	1	2
	5.3 Сувениры из глины		2	2
	5.4 Раскрашивание и оформление фигурок и сувениров		2	2
Шитье				
6. Шитье	6.1. Основные швы	2	26	28
	6.2. Применение шитья в интерьере	2	6	8
	6.3. Шитье элементов для декорирования		4	4
	6.4. Основы вышивки		4	4
	6.5. Вышивание крестиком		4	4
	6.6. Куклы своими руками		4	4
Итого		18	126	144

3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация программы может быть в дистанционном режиме или в учебном кабинете, учебной кухне ресторана.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект мультимедиа, компьютеры с выходом в Интернет.

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	Весы бытовые	4
4	Взбивальная машина	7
5	Ножи поварские	12
6	Столовые ножи	12
7	Столовые ложки	12
8	Столовые вилки	12
9	Столовые тарелки плоские	12
10	Столовые тарелки суповые	12
11	Чайные пары	6
12	Скалки	6
13	Газовая горелка	1
14	Силиконовые формы	5
15	Разъемная форма для выпечки	5
16	Сито	2
17	Кастрюля 3 литра	5
18	Сковорода чугунная	4
19	Взбиватель для сливок	1
20	Плита 4 – х конфорочная с жарочным шкафом	1
21	Пароконвектомат	2
22	Мойка	3
23	Разделочные доски	12

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Алькаев Э.Н, Кулинария для всех. «Фидес»-2016г.
2. Дело в шоколаде. Я. Хеншель – «Миф» 2020
3. Еда и мозг Д. Перлмуттер, «Миф» - 2019

4. Цветы из разных материалов для начинающих – «Дрофа плюс» 2018
5. Кексы в кружке М. Синклер – «Миф» 2020
6. Приготовление И. Чадеевой – «Миф» 2018
7. Приготовление для начинающих И. Чадеевой – «Миф» 2016
8. Кухня на распашку. О.Бакланова – «Миф» 2016
9. Творческий год. Д. Вант Хал – «Миф» 2017
10. Креативная акварель. Д. Дональдсон – «Миф» 2019
11. Пэчворг. К. Рольф – «Арт – родник» 2016
12. Мир животных вышивка крестиком. Н. Мэйхью, Н. Уилер – «Ниола 21 – й век» 2018
13. Мам, дай фартук! и карандаш. К. Дронова – «Миф» 2019
14. Украшение своими руками. Е. Румянцева – «Айрисс – пресс» 2016
15. Простые стежки. К. Морган – «Миф» 2019
16. Вышитые сумочки – «Ниолла – пресс» 2016
17. Итальянская кухня – «Директ – медиа» 2017
18. Этикет и стиль. Большая энциклопедия ЭКСМО М. 2018, Плужеллин
Энциклопедия этикета.
19. Все о правилах хорошего тона /М.Центрополиграф, 2016
20. Бойко Е.Ф. Квиллинг или бумажная филигрань/из –во «Астраль»
Полиграфиздат .М. 10.2016.

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.

По итогу обучения обучающийся получает сертификат об освоении данной программы.