

РЕЦЕНЗИЯ
на работу инструктора по труду ГОУ Яровского детского дома
РАДЫШ АЛЛЫ ВИКТОРОВНЫ

К рецензии представлена программа обучения навыкам обслуживающего труда в условиях детского дома.

Цель программы - привитие детям трудовых навыков, необходимых для самостоятельной жизнедеятельности.

Программа рассчитана на детей разного возраста, трехлетний курс обучения, на 72 часа в год. Она имеет два раздела: «Обучение шитью» и «Обучение приготовлению пищи».

Разделы программы предусматривают как теоретическую часть так и практическую. В практической части предусмотрено, что дети закрепляют знания, полученные на уроках, вырабатывают умения и навыки, необходимые им в жизни.

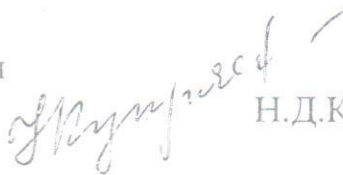
На занятиях дети обучаются основам планирования и организации труда, технологии приготовления пищи, изготовления изделий из ткани, кожи, подручного материала, получают сведения о тканях, свойствах отдельных материалов.

В результате выпускники детского дома накапливают опыт ведения домашнего хозяйства, овладевают навыками приготовления пищи, умениями шить или починить одежду, могут сориентироваться в выборе профессии.

Программа требует доработки, так как представлен только учебный план, нет учебно-тематического плана, самой программы, не определены знания, умения и навыки, которые будут выработаны по каждому учебному году, не определены конкретные замеры.

С условием доработки программа может быть рекомендована для распространения среди педагогов дополнительного образования.

Старший преподаватель, методист кафедры
управления профессиональным развитием
АКИПКРО



Н.Д.Купряшина

Подпись заверяю:
Начальник ОК АКИПКРО



О.И.Кремлева

ГОО Яровской детский дом

**Программа обучения навыкам обслуживающего
труда в условиях детского дома.**

Автор: Инструктор по труду

Радьш А.В.

2005г.

ВВЕДЕНИЕ

В детский дом поступают в основном дети, родители которых лишены родительских прав. Дети из таких семей часто не имеют навыков самообслуживания.

Данная программа создана для обучения детей с учетом их индивидуальных особенностей правильно распределять свободное время, уметь работать со всевозможными материалами, уметь украсить свой дом, одежду, развивать творческое воображение и фантазию, уметь приготовить пищу, проникнуть в суть ценности получаемых умений и навыков, необходимых им в дальнейшей самостоятельной жизни.

Программа рассчитана на детей разного возраста. В ней два раздела «Обучение шитью» и «Обучение приготовлению пищи».

Цель программы – привитие детям конкретных трудовых умений и навыков необходимых для организации самостоятельной жизнедеятельности.

Все разделы программы включают теоретическую часть и практическую работу. Практическая часть является естественным продолжением и закреплением теоретических сведений, полученных воспитанниками.

В процессе занятий дети обучаются приёмам изготовления изделий, куда входят: основы планирования и организации труда, контроль за качеством продукции, технология изготовления, изучение инструментов и приспособлений, правила пользования ими в процессе работы, обучение правилам безопасности труда и личной гигиены.

На занятиях по материаловедению воспитанницы знакомятся с основными свойствами материала, получают краткие сведения о тканях.

На занятиях по изготовлению изделий из ткани дети учатся создавать изделия, самостоятельно выполнять выкройки, трафареты, шаблоны к ним.

Эти занятия формируют не только эстетический вкус у воспитанниц, но и дают им необходимые технические знания, развивают психологическую и практическую подготовку к труду, воспитывают бережливость.

Владение искусством приготовления пищи требует большого объема знаний и навыков. С овладением навыков приходит и ловкость в работе.

Кулинария – деятельность, в которой дети детского дома охотно участвуют. Поэтому надо использовать возможность довести до сознания детей, что приготовление пищи женщиной служит не только для удовлетворения потребностей членов семьи, но это – забота о них, о их здоровье, работоспособности, настроении.

Составленная программа рассчитана на трехлетний курс обучения воспитанниц и предполагает решение следующих задач:

- ✓ научить разрабатывать и изготавливать изделия, выкройки и шаблоны к ним;
- ✓ научить выполнять различные декоративные отделки;
- ✓ научить владеть инструментами, оборудованием и приспособлениями для изготовления изделий;
- ✓ научить составлять меню и приготавливать пищу;
- ✓ сформировать общетрудовые умения, активное творческое отношение к труду, самостоятельность в труде, уметь планировать и организовывать свою работу, осуществлять самооценку и самоконтроль в труде;
- ✓ развивать вкус, образное и пространственное мышление, творческие способности и фантазию.

Организация занятий

В детском доме дети разного возраста, поэтому скомплектованы три группы младшего, среднего и старшего возраста, с учетом индивидуальных и возрастных особенностей детей, их потенциальных возможностей. Это помогает проводить изучение материала в определенной последовательности и достигать намеченной цели работы.

Содержание раздела программы «Обучение шитью» рассчитано на 72 часа в год и содержание раздела программы «Обучение приготовлению пищи» рассчитано на 72 часа в год. Основные занятия: конструирование, технология изготовления обеды и рукоделие – в объеме двух часов в неделю, технология приготовления блюд – в объеме двух часов в неделю.

В условиях детского дома обучение воспитанников разных возрастов предусматривает распределение их на подгруппы с учетом их желаний и навыков, которые требовались и сформировались у детей раньше. Организация детей по подгруппам помогает легче увидеть ребенка и легче осуществить индивидуальную помощь, контроль за действиями воспитанников. Наполняемость в подгруппах 4 – 5 человек.

На первых практических занятиях дети знакомятся с различными видами тканей, их свойствами. Осваивают способы соединения тканей и декоративного оформления изделий. Учатся выполнять швы «вперед иголку», «петельный», шов «через край», с помощью которых соединяют детали изделий. Стебельчатый, тамбурный шов, на основе которых выполняются некоторые виды ручной вышивки, аппликации.

Многократными повторениями необходимых операций воспитанники закрепляют усвоенный материал, вырабатывают специальные умения и навыки.

В процессе занятий, накапливая практический опыт, дети от простых изделий постепенно переходят к освоению более сложных образцов. Они без труда проводят анализ готового образца. Самостоятельно подбирают ткани, нитки и др материалы, обращая при этом внимание на их цветовое сочетание, на соответствие цвета ткани и ниток. Продумывают и планируют ход предстоящей работы.

Первые практические занятия обучения шитью на швейной машине, начинаются с упражнений по выполнению машинных строчек и швов.

В процессе занятий производится контроль за правильностью выполнения трудовых приемов, владение инструментами и приспособлениями.

По мере возрастания сложности конструкций изделий и технологии их обработки у детей постепенно формируются прочные трудовые умения и навыки, образное мышление, творческое отношение к работе.

На занятиях по кулинарии накапливается практический опыт в обработке различных продуктов и приготовлению пищи. Воспитанницы осваивают рецепты несложных в приготовлении блюд.

Полученные знания помогут воспитанницам в осознании своих возможностей в организации самостоятельной жизнедеятельности, сделать первый шаг к выбору профессии.

Учебно-тематический план

Младшая группа Первый год обучения

№ п/п	Название тем.	Количество учебных часов.
1.	Вводное занятие.	2
2.	Общие понятия о тканях	2
3.	Знакомство с инструментами и приспособлениями для шитья.	2
4.	Знакомство с материалами и нитками, их виды и назначение	2
5.	Ознакомление с понятиями стежки и швы.	12
6.	Изготовление простейших выкроек, шаблонов.	4
7.	Знакомство с некоторыми видами отделки изделий(вышивка, аппликация)	16
8.	Предметная аппликация из ткани.	28
9.	Итоговое занятие.	4
Итого:		72

Второй год обучения

№ п/п	Название тем.	Количество учебных часов.
1.	Вводное занятие.	2
2.	Общие понятия о тканях	2
3.	Знакомство некоторыми видами отделки изделий – вышивка. Материалы, инструменты, приспособления.	2
4.	Основы вышивания.	2
5.	Простейшие швы и их варианты.	8
6.	Вышивка изделий простейшими швами	22
7.	Обработка вышитых изделий	6
8.	Вышивка настенного панно с элементами аппликации.	24
9.	Итоговое занятие.	4
Итого:		

Третий год обучения

№ п/п	Название тем.	Количество учебных часов.
1.	Вводное занятие.	2
2.	Общие понятия о тканях. Их назначение и свойства.	2
3.	Ручные стежки и швы.	4
4.	Простейший ремонт одежды.	6
5.	Игрушки из ткани.	2
6.	Изготовление плоских игрушек – сувениров.	16
7.	Изготовление объёмной игрушки из ткани.	20
8.	Основы вышивания со счётом нитей.	6
9.	Вышивка изделий в технике «Крест».	10
10.	Итоговое занятие.	4
	Итого:	72

ПРОГРАММА

Первый год обучения Пояснительная записка

Работа с текстильными материалами начинается с первого года обучения. Воспитанницы получают первоначальные сведения о тканях растительного происхождения, знакомятся с инструментами и приспособлениями, необходимыми для ручной обработки тканей.

С первых уроков по шитью воспитанницы приучаются к соблюдению технике безопасности в работе с колющимися инструментами.

Первоначальное обучение ручным швам осуществляется сразу на ткани, что способствует более осознаному и прочному усвоению необходимых знаний, умений и навыков.

Разметка деталей на ткани осуществляется по лекалу. Детали соединяются с помощью клея (коллажи, мелкие детали аппликации), но главным образом нитками. Оформляются изделия аппликацией или вышивкой.

Кроме практической подготовки, большое внимание уделяется первоначальному ознакомлению воспитанниц с планированием предстоящих трудовых действий.

После окончания первого года обучения воспитанницы должны знать:

- ✓ виды натуральных волокон их происхождение и назначение;
- ✓ приёмы безопасной работы инструментами и приспособлениями, обозначенными в программе;
- ✓ приёмы разметки тканей по шаблону;
- ✓ способы соединения деталей: клем нитками;
- ✓ приёмы выполнения ручных стежков и швов.

Воспитанницы должны уметь:

- ✓ организовать рабочее место в соответствии с используемым материалом и поддерживать порядок во время работы;
- ✓ делать зарисовки образцов, изготавливать шаблоны, выкройки;
- ✓ соблюдать правила безопасной работы инструментами, указанными в программе;
- ✓ экономно выполнять разметку заготовок с опорой на образец изделия;
- ✓ резать ножницами;
- ✓ соединять детали клеим, нитками;
- ✓ выполнять простейшие ручные стежки и швы;
- ✓ эстетично оформлять изделие аппликацией, прямыми стежками и их вариантами.

Обучение шитью

Тема 1. Вводное занятие

Ознакомление воспитаниц с целями, задачами и содержанием занятий, программой обучения.

Ознакомление с учебным кабинетом, правилами внутреннего распорядка, безопасности труда и личной гигиены.

Тема 2. Общие понятия о тканях.

Первоначальные сведения о строении тканей растительного происхождения (хлопчатобумажные, льняные). Свойства тканей, их назначение.

Тема 3. Знакомство с инструментами и приспособлениями для шитья

Рабочее место. Инструменты и приспособления для шитья (игла, ножницы, напёрсток, булавки) и основные правила их хранения. Приёмы работы ими.

Практическая работа

Организация рабочего места (рациональное расположение инструментов), приспособлений на рабочем месте. Резание ткани ножницами. Освоение правил работы напёрстком.

Тема 4. Знакомство с нитками и материалами, их виды и назначение

Тканые текстильные материалы (ткани, ленты, тканая тесьма), крученые материалы (нити, пряжа, шнур), плетёные (тесьма, сутаж, кружево). Нитки (швейные, вышивальные, вязальные, штопальные).

Практическая работа

Отмеривание ниток нужной длины, отрезание ниток, отмеривание и отрезание тесьмы, ленты. Вдевание ниток в иглу, завязывание узелка и закрепление нитки.

Тема 5. Ознакомление с понятиями «стежок» и «шов»

Стежки и швы (соединяющие и закрепляющие).

Практическая работа

Технология выполнения ручных стежков и швов, «вперёд иголку», «вперёд иголку с перевивом», «шов через край» на ткани.

Тема 6. Изготовление простейших выкроек, шаблонов

Материал для изготовления выкроек шаблонов. Технология их изготовления.

Практическая работа

Составление выкроек. Разметка ткани по выкройке.

Тема 7. Знакомство с некоторыми видами отделки изделий (аппликация)

Понятие аппликации и техника её выполнения. Ткани и материалы используемые для аппликации. Перенесение рисунка на ткань. Изготовление выкройки. Технология крепления фрагментов аппликации к ткани.

Практическая работа

Подбор ткани, перевод рисунка на ткань, раскрой и прикрепление аппликации.

Тема 8. Предметная аппликация из ткани

Технология изготовления.

Практическая работа

Заготовка деталей для аппликации. Крепление деталей к основе.

Тема 9. Итоговое занятие

Оформление выставки.

Второй год обучения

Пояснительная записка

Программный материал второго года обучения усложняется. Воспитанницы знакомятся с двумя новыми видами натуральных волокон – шёлковых и шерстяных. Осуществляется дальнейшее расширение знаний о нитках и различных текстильных изделиях.

Значительная часть времени посвящается практическим работам, в процессе которых формируются трудовые умения и навыки необходимые для вышивания.

Воспитанницы знакомятся и овладевают технологией выполнения швов: «назад иголку», стебельчатый и тамбурный (цепочкой). Все эти ручные швы можно использовать в украшении одежды и изделий из ткани (вышивка, аппликация). Воспитанницы приучаются правильно подбирать цвета ниток для вышивания различных изделий. Шире знакомятся со значением формы и цвета изделий, учатся украшать изделия, составлять несложные рисунки и узоры.

После окончания второго года обучения воспитанницы должны знать:

- ✓ первоначальные сведения о шёлковых и шерстяных волокнах, их происхождении, сопутствующих тканях;
- ✓ различные материалы, инструменты и приспособления для вышивки;
- ✓ правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- ✓ приёмы влажно-тепловой обработки.

Воспитанницы должны уметь:

- ✓ переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, выполнять простейшие ручные швы и свободную вышивку по рисованому контуру;
- ✓ обрабатывать края изделия бахромой;
- ✓ выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия.

Обучение шитью

Тема 1. Вводное занятие

Ознакомление воспитанниц с программой. Инструменты и материалы необходимые для работы. Правила безопасности труда.

Тема 2. Общие понятия о тканях

Первоначальные сведения о шёлковых и шерстяных волокнах, их происхождении, о сопутствующих тканях. Назначение шёлковых и шерстяных тканей.

Тема 3. Знакомство с некоторыми видами отделки изделий (вышивка).

Материалы, инструменты, приспособления

Оборудование для вышивания. Характеристика игл, тканей и ниток, используемых в процессе вышивания.

Практическая работа

Подбор игл, ткани и ниток.

Тема 4. Основы вышивания

Выбор рисунков для отделки вышивкой уголка салфетки или носового платка.

Практическая работа

Подготовка ткани к вышивке. Перевод рисунка на ткань(с помощью копировальной бумаги). Техника запяливания большого и небольшого кусков ткани.

Тема 5. Простейшие швы и их варианты

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, вперёд иголку).

Практическая работа

Вышивание метки, монограммы тамбурным швом.

Тема 6. Вышивка изделий простейшими швами

Свободная вышивка по рисованному контуру узора(простейшие швы).

Практическая работа

Выбор ткани для салфетки. Перевод рисунка на ткань. Выполнение узора вышивки по рисованному контуру.

Тема 7. Обработка вышитых изделий

Бахрома и техника её выполнения на ткани.

Практическая работа

Окончательная отделка изделия, стирка и влажно-тепловая обработка вышитых изделий.

Тема 8. Вышивка настенного панно с элементами аппликации

Аппликация и техника её выполнения. Ткани и материалы используемые для аппликации. Изготовление трафареток из картона. Методика крепления фрагментов аппликации к ткани ручными простейшими швами.

Практическая работа

Разметка мотивов вышивки настенного панно с элементами аппликации. Раскрой ткани для аппликации. Прикрепление аппликации на панно. Выполнение вышивки. Утюжка выполненной вышивки. Оформление изделия готовой бахромой или тесьмой подходящей по цвету.

Тема 9. Итоговое занятие

Выставка. Просмотр представленных работ. Обмен впечатлениями.

Третий год обучения

Пояснительная записка

На третьем году обучения воспитанницы уже имеют определённый запас знаний, умений и навыков, необходимых для обработки ткани. Они получают дополнительные сведения о производстве тканей, о переплетении нитей в тканях.

Вводятся работы по самообслуживанию: штопка, ремонт одежды при помощи заплат.

Ознокомление с двумя приёмами выкраивания деталей – в разворот, в сгиб.

На третьем году обучения продолжается работа по совершенствованию и закреплению навыков, соблюдению техники безопасности.

После окончания третьего года обучения воспитанницы должны знать:

- ✓ виды изученных материалов и их свойства;
- ✓ название и назначение ручных инструментов по обработке изученных материалов, приёмы безопасной работы ими;
- ✓ последовательность технологических операций: выбор заготовок, разметка, разделение заготовок на части, формообразование, сборка оформление.

Воспитанницы должны уметь:

- ✓ организовать рабочее место в соответствии с практическими заданиями и поддерживать порядок во время работы;
- ✓ соблюдать правила безопасной работы ручными инструментами;
- ✓ определять технологическую последовательность изготовления изделия и выполнять необходимые для него технологические операции в изученном объёме;
- ✓ эстетично оформлять изделие и соединять изделия петельным швом;
- ✓ проявлять элементы творчества на всех этапах;
- ✓ починить одежду.

Обучение шитью

Тема 1. Вводное занятие

Подведение итогов занятий прошлого года. Ознакомление с планом предстоящих занятий. Изготовление изделий из ткани.

Тема 2. Общие понятия о тканях.

Их назначение и свойства

Строение тканей, виды переплетения. Нити основы и утка. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Практическая работа

Определение лицевой и изнаночной стороны ткани по основным признакам (окраска, кромка, ворсистость). Сравнение по прочности нитей основы и утка.

Тема 3. Ручные стежки и швы.

Технология выполнения стежков временного и постоянного назначения, швов «строчка», подрубочный и петельный шов.

Практическая работа

Обработка края изделия подрубочным и петельным швом.

Тема 4. Простейший ремонт одежды

Штопка, накладывание заплат, пришивание пуговиц.

Практическая работа

Штопка небольших отверстий на ткани, штопка ткани разорванной углом, накладывание заплат и пришивание швом «через край», ремонт распоровшихся швов. Способы пришивания пуговиц.

Тема 5. Игрушки из ткани

Основные и дополнительные материалы, инструменты и приспособления. Виды игрушек из ткани.

Практическая работа

Подбор материала и подготовка его к работе.

Тема 6. Изготовление плоских игрушек – сувениров

Технология изготовления. Соединение деталей петельным швом.

Практическая работа

Выполнение выкроек-лекал. Разметка ткани, сложенной в двое и раскрой деталей. Сшивание деталей, набивка, сборка изделия. Оформление игрушки. Просмотр и оценка выполненной игрушки.

Тема 7. Изготовление объёмной игрушки из ткани

Особенности изготовления объёмных игрушек. Технология изготовления.

Практическая работа

Выбор ткани, раскрой деталей, пошив и оформление игрушки.

Тема 8. Основы вышивания со счётом нитей

Счётные швы. Подбор ткани.

Практическая работа

Составление схемы. Подбор ниток, их цветовое сочетание. Вышивание простейшего узора в технике «крест».

Тема 9. Вышивка изделий в технике «крест»

Технология выполнения вышивки изделия крестом.

Практическая работа

Подбор ткани и ниток для вышивания салфеток, прихваток, сувениров. Окончательная отделка изделия.

Тема 10. Итоговое занятие

Итоговая аттестационная выставка творческих работ воспитанниц. Подведение итогов за три года обучения. Награждения лучших.

Измерение результата

Текущее измерение усвоения программы проходит в течение года в виде участия в выставках (детского дома, города, края), конкурсах после прохождения темы.

Итоговой аттестацией служит обязательное участие воспитанниц в выставке с заранее определёнными требованиями к выставочным работам, зафиксированном в положении о выставке (см. приложение)

Учебно-тематический план
Старшая группа
Первый год обучения

№ п\п	Название тем.	Количество учебных часов.
Обучение шитью		
1.	Вводное занятие.	2
2.	Материаловедение.	2
3.	Швейная машина. Основные неисправности, уход за ней. Виды плечевой одежды.	4
4.	Комбинирование и корректировка выкроек. Изменение размера выкройки.	2
5.	Изготовление плечевого изделия. Украшение одежды, отделка.	4
6.	Игрушки из меха.	18
7.	Изготовление игрушки – подушки из меха	4
8.	Лоскутное шитьё.	2
9.	Изготовление изделий в технике «пэчворк».	10
10.	Итоговое занятие.	6
Обучение приготовлению пищи		
1.	Вводное занятие.	2
2.	Семейный праздник для младших братьев и сестёр.	2
3.	Салаты из овощей и яиц.	8
4.	Горячие бутерброды, тосты	8
5.	Рыба. Первичная обработка рыбы. Приготовление первых блюд из рыбы.	8
6.	Рыбные закуски	4
7.	Вторые блюда из рыбы	4
8.	Овощные блюда и гарниры	8
9.	Вторые блюда и гарниры из круп	8
10.	Вторые блюда и гарниры из макаронных изделий	8
11.	Тесто. Виды теста. Изделия из бездрожжевого теста.	8
12.	Горячие сладкие блюда.	4
Итого:		144

Второй год обучения

№ п/п	Название тем.	Количество учебных часов.
Обучение шитью		
1.	Вводное занятие.	2
2.	Сведения о современных тканях	4
3.	Машиноведение. Специальные швейные машины, применяемые в швейной промышленности.	4
4.	Экскурсия на швейную фабрику.	2
5.	Модное из обычного. Переделка одежды.	12
6.	Починка вязанной одежды.	4
7.	Выбор фурнитуры и её замена.	10
8.	Способы ремонта одежды из ткани.	4
9.	Декоративное панно. Ручная вышивка.	16
10.	Изготовление постельного белья.	10
11.	Итоговое занятие.	4
Обучение приготовлению пищи		
1.	Вводное занятие	2
2.	Приём гостей. Праздничная сервировка стола.	2
3.	Салаты овощные «Ассорти».	8
4.	Овощные блюда и гарниры.	8
5.	Мясо. Первичная обработка мяса. Первые блюда из мяса.	4
6.	Блюда из рубленного мяса и котлетная масса.	4
7.	Вторые блюда из мяса. Гарниры и соусы к мясным блюдам.	8
8.	Птица. Блюда из птицы.	8
9.	Субпродукты. Горячие блюда из субпродуктов.	8
10.	Тесто. Дрожжевое тесто. Изделия из обычного дрожжевого теста.	8
11.	Десерты.	4
12.	Заготовка продуктов. Консервирование плодов и ягод.	4
13.	Заготовка продуктов. Варенье из плодов и ягод.	8
Итого:		144

Третий год обучения

№ п/п	Название тем.	Количество учебных часов.
Обучение шитью		
1.	Вводное занятие.	2
2.	Мода, стиль и умение красиво одеваться. Индивидуальный подбор фасона и ткани изделий.	4
3	Интерьер кухни.	20
4.	Интерьер жилого дома.	16
5.	Уход за маленькими детьми.	10
6.	Общественно полезный труд.	26
7.	Итоговое занятие.	4
Обучение приготовлению пищи		
1.	Вводное занятие.	2
2.	Правила этикета	2
3.	Фаршированные овощи и фрукты.	8
4.	Холодные блюда из мяса.	8
5.	Салаты и закуски из рыбной гастрономии, рыбы и нерыбных продуктов моря.	8
6.	Салаты и закуски из яиц, сыра, брынзы.	8
7.	Блюда из тушёного мяса и субпродуктов.	8
8.	Кондитерские изделия.	8
9.	Заготовка продуктов. Маринование овощей.	8
10.	Засолка овощей, квашение капусты.	8
11.	Замораживание овощей и фруктов.	4
Итого:		144

ПРОГРАММА

Пояснительная записка **Первый год обучения**

Программа первого года обучения предусматривает усложнение заданий, которые предстоит выполнить воспитанницам.

В процессе занятий воспитанницы расширяют знания и совершенствуют навыки в области конструирования, моделирования и изготовления различных видов одежды. Пополняют знания по обработке синтетического и натурального меха. Технологии изготовления изделий.

На уроках практического обучения воспитанницы выполняют изделия повышенной сложности. Для того чтобы навыки работы на швейной машине были более прочными предусмотрена тема «Лоскутная пластика».

На занятиях кулинарии воспитанницы продолжают обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами – варкой и жареньем, а также ознакомлением с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд из овощей, рыбы, круп. Учатся приготавливать из теста кондитерские изделия по рецепту (печенье, торты). Знакомятся с правилами сервировки стола для семейного праздника.

По окончании первого года обучения воспитанницы должны знать:

- ✓ основные свойства искусственных волокон и тканей из них;
- ✓ назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- ✓ выкройку одежды из журналов мод;
- ✓ особенности моделирования плечевых изделий на основе различных технологий изготовления блузки;
- ✓ понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий;
- ✓ возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- ✓ технологию изготовления изделий из меха;
- ✓ правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием;
- ✓ технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, оформление готовых блюд;
- ✓ общие сведения о пищевой ценности рыбы, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород;
- ✓ способы первичной обработки рыбы, способы тепловой обработки рыбы;
- ✓ технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- ✓ правила варки крупяных каш различной консистенции;
- ✓ способы приготовления песочного теста, технологию приготовления изделий из песочного теста, способы определения готовности;
- ✓ правила сервировки стола к семейному празднику;
- ✓ культуру поведения в семье, распределение семейных обязанностей.

Воспитанницы должны уметь:

- ✓ применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- ✓ определять неполадки швейной машины, вызванные обрывом верхней и нижней нити, чистить и смазывать швейную машину;
- ✓ выполнять все стадии работы по изготовлению блузки;
- ✓ подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;
- ✓ самостоятельно разрабатывать и изготавливать игрушки из меха;
- ✓ экономно расходовать материал и электроэнергию;
- ✓ работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- ✓ готовить блюда из сырых и варёных овощей;
- ✓ определять качество рыбы, проводить первичную обработку рыбы;
- ✓ варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты;
- ✓ определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;
- ✓ варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп;
- ✓ приготавливать песочное тесто и выпекать из него изделия;
- ✓ сервировать стол к семейному празднику.

Обучение шитью

Тема 1. Вводное занятие

Ознакомление воспитанниц с целями, задачами и содержанием занятий, программой обучения, изготовлением изделий из тканей необходимых в быту.

Практическая работа

Организация рабочего места (рациональное расположение инструментов, материалов, приспособлений на рабочем месте).

Проверка хранения колющих и режущих инструментов (футляры, игольницы).

Тема 2. Материаловедение

Искусственные и синтетические ткани. Свойство тканей из химических волокон. Использование тканей из химических волокон.

Тема 3. Швейная машина.

Основные неисправности и уход за ней.

Поломка иглы, обрыв верхней нити, обрыв нижней нити пропуск стежков.

Практическая работа

Устранение основных неисправностей швейной машины. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 4. Виды плечевой одежды

Ознакомление воспитанниц с ассортиментом одежды.

Тема 5. Комбинирование и корректировка выкройки Изменение размера выкройки

Уменьшение или увеличение размера выкройки. Использование различных выкроек одежды из журналов мод. Подгонка типовой выкройки подходящего размера к фигуре каждого учащегося.

Практическая работа

Изготовление выкройки – основы в натуральную величину.

Тема 6. Изготовление плечевого изделия.

Технология обработки блузки.

Практическая работа

Раскрой деталей по выкройке. Последовательность изготовления изделия.

Тема 7. Украшение одежды. Отделка

Виды отделки. Постоянная (ручная вышивка, кружева, рюши, канты и др.) и съёмная (воротники, галстуки, банты, жабо, кокилье и т.д.)

Практическая работа

Крой изделия. Последовательность обработки и пошива.

Тема 8. Игрушки из меха

Материалы и инструменты необходимые для работы. Навыки в изготовление объёмных игрушек из меха. Разновидности синтетического меха. Правила раскроя меха.

Практическая работа

Выполнение выкроек – лекал.

Тема 9. Изготовление игрушки – подушки из меха

Технология изготовления игрушки из меха.

Практическая работа

Подбор материала и подготовка его к работе, раскрой меха, сшивание деталей, сборка изделия, оформление готового изделия.

Тема 10. Лоскутное шитьё.

Ткани и материалы. Измерительные и другие инструменты. Цветовое решение. Виды лоскутной техники. Техника лоскутной мозаики (пэчворк) – это создание лоскутного изделия по определённой схеме. Выбор ткани.

Практическая работа

Составление схемы. Сборка образцов по схемам «Колодец», «Ёлочка», «Мельница», «Звезда», «Квадрат в квадрате».

Тема 11. Изготовление изделий в технике «пэчворк»

Изготовление прихваток для горячего в технике шитьё из полос, шитьё из квадратов, шитьё из прямоугольных треугольников. Технология изготовления. Приёмы обработки.

Практическая работа

Технология пошива и обработка изделий.

Тема 12. Итоговое занятие

Оформление выставки. Просмотр и анализ работ воспитаниц.

Обучение приготовлению пищи

Тема 1. Вводное занятие

Правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Выполнение правил безопасности труда во время приготовления пищи.

Тема 2. Семейный праздник для младших братьев и сестёр

Составление меню. Расчёт количества продуктов. Особенности сервировки стола к семейному празднику. Набор столовых приборов и посуды. Правила подачи десерта. Освещение и музыкальное оформление. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Практическая работа

Проведение семейного праздника для младших братьев и сестёр.

Тема 3. Салаты из овощей и яиц. Украшение салатов

Выбор продуктов. Технология приготовления салатов. Украшения из овощей и яиц.

Практическая работа

Приготовление салата из яиц и свежих огурцов, яичного салата с солёными огурцами и редькой, из редиса с яйцом.

Тема 4. Горячие бутерброды, тосты

Продукты употребляемые для приготовления бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в горячих бутербродах. Особенности технологии приготовления горячих бутербродов, тостов.

Требования к качеству готовых бутербродов. Подача их к столу.

Практическая работа

Приготовление горячих бутербродов с сыром и сосисками. Тосты(грэнки) с яйцом.

Тема 5. Рыба. Первичная обработка рыбы.

Приготовление первых блюд из рыбы

Питательная ценность рыбы. Признаки её доброкачественности. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки в зависимости от породы, её размеров(очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, удаление чешуи, промывка). Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.

Практическая работа

Оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы. Приготовление рыбного супа.

Тема 6. Рыбные закуски

Условия и сроки хранения вяленой, копчёной, солёной рыбы. Способы разделки в зависимости от кулинарного использования.

Разделка солёной рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Практическая работа

Приготовление сельди с овощами.

Тема 7. Вторые блюда из рыбы

Виды жаренья: обжаривание, поджаривание, пассирование, жаренье во фритюре. Способы жаренья рыбы. Роль панировки в процессе жаренья. Время приготовления блюд из рыбы. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практическая работа

Приготовление жареной рыбы.

Тема 8. Овощные блюда и гарниры.

Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Технология приготовления блюд из тушёных овощей.

Практическая работа

Приготовление рагу из овощей, тушёной капусты.

Тема 9. Вторые блюда и гарниры из круп

Подготовка круп. Краткая характеристика блюд из каш. Технология приготовления запеканок, крупеников, котлет, биточков. Время тепловой и способы определения готовности.

Практическая работа

Приготовление запеканки из рисовой каши, пшённых биточков.

Тема 10. Вторые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Технология приготовления макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу.

Практическая работа

Приготовление макаронника, спагетти с соусом.

Тема 11. Тесто. Виды теста. Изделия из бездрожжевого теста

Песочное тесто. Начинки, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Технология приготовления печенья, кекса.

Практическая работа

Приготовление песочного печенья, ванильного кекса.

Тема 12. Горячие сладкие блюда

Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд.

Практическая работа

Приготовление печёных яблок, блинчиков со сладкой начинкой.

Пояснительная записка

Второй год обучения

Пояснительная записка

Тематика второго года обучения очень разнообразна.

Усвоению теоретического материала по теме «Материаловедение» способствуют дополнительные сведения о современных тканях.

На уроках практического обучения воспитанницы выполняют художественные изделия разнообразными приёмами вышивки, различные по степени сложности технического исполнения. Это произведения чисто декоративного характера, предназначенные для украшения жилого интерьера: тематическое панно, изделия декоративно-утилитарного назначения.

В связи с трудностью приобретения новых тканей можно и нужно нацеливать воспитанниц на повторное использование старых и бывших в употреблении вещей. Осваивают технологию переделки одежды. Способы ремонта одежды, пришивание фурнитуры.

Работе на швейной машине отводится значительно больше учебного времени, т.к. овладение навыками этой работы – обязательное условие дальнейшего успешного выполнения программы, залог высокого качества швейных изделий.

Экскурсия на швейное предприятие познакомит воспитанниц с оборудованием и изделиями, выпускаемыми предприятием. Эти экскурсии позволят ориентироваться воспитанницам в выборе будущей профессии, сделать выводы, насколько их знания и умения пригодятся на малых предприятиях.

Важной составной частью данной программы является приготовление пищи. Воспитанницы приобретают навыки первичной обработки мяса, птицы, субпродуктов. Осваивают технологию приготовления различных блюд из мяса.

Знакомятся со способами приготовления дрожжевого теста, с наиболее простыми способами заготовки продуктов с правилами сервировки праздничного стола.

По окончании второго года обучения воспитанницы должны знать:

- ✓ технические характеристики, назначения основных узлов специальных швейных машин, правила подготовки к работе;
- ✓ приёмы технологической обработки переделываемых изделий (по узлам);
- ✓ способы ремонта одежды заплатами, применение швейной машины для ремонта швейных изделий, способы поднятия петель на трикотажных изделиях;
- ✓ правила подбора фурнитуры в зависимости от вида ткани, назначения и модели изделия;
- ✓ технологию и приёмы вышивки, технологию изготовления картин, панно;
- ✓ особенности окончательной отделки изделий после вышивки;
- ✓ виды мясного сырья, понятия о пищевой ценности мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;

- ✓ санитарные условия первичной обработки мяса, птицы, субпродуктов, способы разделки в зависимости от кулинарного использования;
- ✓ правила варки мяса и птицы для первых блюд;
- ✓ способы первичной обработки мяса, птицы, субпродуктов и приготовления мясных полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы;
- ✓ способы жарения и тушения мяса, птицы, субпродуктов, способы определения готовности;
- ✓ принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- ✓ способы приготовления дрожжевого теста, технология приготовления изделий из дрожжевого теста;
- ✓ технологию приготовления компота, варенья, повидла, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества компота, варенья;
- ✓ сервировку праздничного стола, правила поведения за столом, приём гостей.

Воспитанницы должны уметь:

- ✓ заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать спецмашину и регулировать её скорость, обмётывать срезы деталей;
- ✓ переделывать изделия(с поузловой влажно-тепловой обработкой);
- ✓ ремонтировать одежду с заплатами, выполнять простейший ремонт карманов, выполнять штопку швейных изделий с помощью швейной машины, поднимать петли на трикотажных изделиях;
- ✓ подбирать фурнитуру к изделию;
- ✓ подбирать нитки по цвету, тональности, насыщенности, выполнять счётные швы;
- ✓ правила обработки изделий после вышивки;
- ✓ приготавливать полуфабрикаты из мяса, птицы, субпродуктов, котлетную и натуральную рубленную массу и полуфабрикаты из неё;
- ✓ готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- ✓ приготавливать дрожжевое тесто и изделия из него;
- ✓ проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них консервированные компоты, варить варенье, повидло, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение;
- ✓ сервировать праздничный стол.

Обучение шитью

Тема 1. Вводное занятие

Ознакомление воспитанниц с программой. Общая характеристика учебного процесса. Подведение итогов занятий прошлого года. Правила безопасности и личной гигиены.

Тема 2. Сведения о современных тканях
Свойства тканей, их использование.

Тема 3. Машиноведение.
Специальные швейные машины применяемые в швейной промышленности

Петельная швейная машина, подшивочная, швейная машина для пришивания пуговиц, «оверлог», назначение и принцип действия. Правила по технике электробезопасности.

Практическая работа
Обмётывание деталей на специальной швейной машине «оверлог».

Тема 4. Экскурсия на швейную фабрику.
Ознакомление с производством (ассортимент изделий, специальные швейные машины, технология изготовления швейных изделий).

Тема 5. Модное из обычного. Переделка одежды.
«Детские переделки», «Из старой рубашки новая», «На что годятся старые джинсы», «Для домашнего уюта». Технология переделки изделий.

Практическая работа
Раскрой и пошив изделий.

Тема 6. Починка вязаной одежды.
Швы для вязанных вещей. Понятие петель. Штопка, накладывание заплат. Правильный подбор ниток.

Практическая работа
Освоение рабочих приёмов качественного выполнения швов для вязанных вещей. Прикрепление накладных элементов ручными или машинными швами.

Тема 7. Выбор фурнитуры и её замена.
Правильный выбор фурнитуры используемой в одежде. Способы пришивания пуговиц, кнопок, крючков, замков – молний.

Практическая работа
Замена замка – молнии в женской юбке и брюках.

Тема 8. Способы ремонта одежды из ткани
Ремонт распоровшихся швов. Художественная штопка, вышивка. Ремонт заплатами.

Практическая работа
Ремонт распоровшегося стачного шва, распоровшейся подшивки низа, отпоровшегося кармана. Заготовка деталей для заплат. Штопка с применением швейной машины.

Тема 9. Декоративное панно. Ручная вышивка

Вышивка «крестом». Понятие о цвете, композиции. Подбор тематических сюжетов и ткани для панно.

Практическая работа

Раскрой панно. Выполнение узора вышивки. Утюжка выполненной вышивки. Оформление изделия.

Тема 10. Изготовление постельного белья

Выбор тканей и ниток. Технология изготовления.

Практическая работа

Раскрой и пошив постельного белья.

Тема 11. Итоговое занятие

Оформление выставки. Просмотр и анализ её экспонатов.

Обучение приготовлению пищи

Тема 1. Вводное занятие

Ознакомление с планом предстоящих занятий. Тип предприятий общественного питания. Профессии, связанные с пищевой промышленностью.

Тема 2. Приём гостей. Праздничная сервировка стола

Составление меню. Расчёт количества продуктов. Приготовление и оформление готовых блюд и подача их с стола. Праздничная сервировка стола. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Приём гостей и правила поведения в гостях.

Практическая работа

Сервировка праздничного стола.

Тема 3. Салаты овощные «Ассорти»

Технология приготовления смешанных салатов. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Практическая работа

Приготовление салата весеннего, овощного с яблоками.

Тема 4. Овощные блюда и гарниры

Технология приготовления блюд из жареных и запечённых овощей.

Практическая работа

Приготовление жареных кабачков, баклажан, запеканки из различных овощных смесей.

Тема 5. Мясо. Первичная обработка мяса.

Первые блюда из мяса

Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса (говядины, свинины, баранины, телятины).

Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования.

Правила варки мяса для приготовления первых блюд.

Практическая работа

Приготовление супа из говядины.

Тема 6. Блюда из рубленного мяса и котлетной массы

Состав котлетной массы, соотношение составных частей и их назначение. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа

Приготовление котлет натуральных.

Тема 7. Вторые блюда из мяса.

Гарниры и соусы к мясным блюдам

Правила приготовления полуфабрикатов из мяса для жаренья и тушения. Время и способы определения готовности блюда.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа

Приготовление говядины жареной (антрекот) с гарниром. Приготовление свинины тушёной с овощами.

Тема 8. Блюда из птицы

Первичная обработка птицы: оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошение, заправка, разрубка, обработка пищевых отходов. Способы разделки тушки. Правила варки, способы жаренья мяса птицы. Время и способы определения готовности блюда.

Практическая работа

Приготовление суп-лапши из курицы. Приготовление жареного порционными кусками мяса кур.

Тема 9. Субпродукты. Горячие блюда из субпродуктов

Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Первичная обработка субпродуктов. Технология приготовления блюд.

Практическая работа

Приготовление языка отварного, печени жареной.

Тема 10. Тесто. Дрожжевое тесто.

Изделия из обычного дрожжевого теста

Состав дрожжевого теста и способы его приготовления. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.

Практическая работа

Приготовление пирогов со сладкой начинкой, жареные пирожки с картошкой.

Тема 11. Десерты

Технология приготовления.

Практическая работа

Приготовление прохладительных напитков, молочного коктейля, мороженого с гарниром.

Тема 12. Заготовка продуктов.

Консервирование плодов и ягод

Подготовка тары, продуктов. Приготовление сиропа. Стерилизация и пастеризация продуктов. Санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности труда.

Практическая работа

Приготовление компота из вишни, яблок.

Тема 13. Заготовка продуктов.

Варенье из плодов и ягод

Подготовка плодов и ягод к варке варенья. Подготовка тары. Технология приготовления варенья.

Практическая работа

Приготовление варенья из ягод, яблочного повидла.

Третий год обучения

Пояснительная записка

На третьем году обучения воспитанницы знакомятся с направлениями современной моды. Приобретают умения в выборе тканей и индивидуального фасона изделия.

Большой объём учебного материала, заложенный в программе этого года обучения, предусматривает самостоятельную работу воспитанниц, совершенствование практических умений и навыков в изготовлении различных изделий, экономном ведение, уходе за жилищем.

Особое внимание уделяется общественно полезному труду. На уроках практического обучения каждая воспитанница выполняет задание для нужд детского дома. Пошив постельного белья, ночных сорочек, фартуков и косынок и др.

Знакомятся со способами оформления кухни, столовой, жилой комнаты. Создают изделия для украшения быта, интерьера, одежды.

Вышивают изделия различные степени сложности. Полезные и красивые вещи применяемые в быту.

Воспитанницы преобретают знания и умения в приготовлении холодных закусок из мяса, рыбы, сыра, яиц, заготовки овощей и фруктов. Осваивают технологию консервирования и соления овощей, квашения капусты. Использования домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей, фруктов и ягод.

По окончании третьего года обучения воспитанницы должны знать:

- ✓ правила санитарии и гигиены, требования безопасности труда и пожарной безопасности;
- ✓ общие сведения из истории интерьера, требования предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, жилой комнаты, способы оформления интерьера, значение композиции в интерьере;
- ✓ технологию изготовления изделий;
- ✓ технологию приготовления холодных закусок из мяса, птицы, субпродуктов; рыбы и рыбных консервов; сыра, яиц, брынзы;
- ✓ технологию маринования огурцов, томатов, посуда и инвентарь, необходимые для консервирования продуктов с помощью уксусной кислоты;
- ✓ технологию квашения капусты, засолки огурцов, помидоров;
- ✓ методы быстрого замораживания овощей, фруктов, ягод.

Воспитанницы должны уметь:

- ✓ планировать, организовывать и контролировать свой труд;
- ✓ разрабатывать интерьер кухни, столовой, жилой комнаты, оформлять интерьер изделиями собственного изготовления, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой, жилой комнаты;
- ✓ самостоятельно разрабатывать и изготавливать изделия, выкройки к ним;

- ✓ выполнять все стадии работы по изготовлению изделий;
- ✓ приготавливать холодные закуски из мяса, птицы, субпродуктов; рыбы и рыбных консервов; сыра, яиц, брынзы;
- ✓ приготавливать маринованные огурцы, томаты;
- ✓ квасить капусту, проводить первичную обработку и засолку огурцов, помидоров;
- ✓ закладывать на хранения свежие ягоды, фрукты и овощи, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов.

Обучение шитью

Тема 1. Вводное занятие

Подведение итогов занятий прошлого года. Ознакомление с планом предстоящих занятий. Правила безопасности и личной гигиены. Профессии, связанные со швейным производством.

Тема 2. Мода, стиль и умение красиво одеваться.

Индивидуальный подбор фасона и ткани изделия

Культура одежды. Выбор ткани и фасона для одежды в зависимости от назначения, сезона, возраста. Умение держаться (осанка, походка, естественность движений). Гардероб воспитанницы.

Тема 3. Интерьер кухни

Создание интерьера кухни. Требования предъявляемые к кухне.

Занавески для кухни. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, салфетками и др.

Практическая работа

Раскрой и пошив занавесок для кухни.

Изготовление скатерти, абажура, прихваток, салфеток, основным оформлением которых служат элементы вышивки, аппликации. Создающие единый художественный стиль уютного интерьера.

Тема 4. Интерьер жилого дома

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни.

Оформление интерьера картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев. Значение предметов ручного труда в интерьере.

Практическая работа

Изготовление изделий для украшения интерьера (вышитая скатерть или кайма скатерти, салфетки, декоративные панно из различных материалов).

Шитьё декоративных подушек.

Тема 5. Уход за маленькими детьми

Общение с детьми младшими по возрасту.

Шитьё для самых маленьких.

Организация праздника для младших братьев и сестёр.

Практическая работа

Раскрой и пошив(чепчик, распашонка и д.р.).

Подготовка к празднику(День рождения, Новый год и т.п.).

Изготовление сувениров и подарков к празднику.

Тема 6. Общественно полезный труд

Изготовление изделий для нужд детского дома.

Тема 7. Итоговое занятие

Итоговая аттестационная выставка творческих работ воспитанниц.
Подведение итогов за три года обучения. Награждение лучших.

Обучение приготовлению пищи

Тема 1. Вводное занятие

Подведение итогов занятий прошлого года. Ознакомление с планом предстоящих занятий.

Рациональное питание. Режим питания.

Тема 2. Правила этикета

Этика и такт во взаимоотношениях в семье. Семейный уют.

Тема 3. Фаршированные овощи и фрукты

Подготовка овощей и фруктов. Инструменты и приспособления для нарезки овощей и фруктов. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и фруктов, содержание в них витаминов.

Практическая работа

Приготовление: ломтики огурца с начинкой, помидоры фаршированные зеленью, фаршированные яблоки.

Тема 4. Холодные блюда из мяса

Виды холодных закусок. Технология приготовления закусок из мяса.

Практическая работа

Приготовление мясного ассорти, паштета из печени, салата из мяса и овощей.

Тема 5. Салаты и закуски из рыбной гастрономии, рыбы и нерыбных продуктов моря

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Технология приготовления закусок из рыбы.

Практическая работа

Приготовление сельди под «шубой», закуска из кальмара, салат из морской капусты, салат из печени минтая.

Тема 6. Салаты и закуски из яиц, сыра, брынзы

Технология приготовления закусок из яиц, сыра, брынзы.

Практическая работа

Приготовление закуски из сыра и яиц, из брынзы с фруктами, салата из картофеля с плавленым сыром.

Тема 7. Блюда из тушёного мяса и субпродуктов

Технология приготовления блюд.

Практическая работа

Приготовление гуляша, сердца тушёного.

Тема 8. Кондитерские изделия

Технология приготовления тортов. Украшение.

Практическая работа

Приготовление шоколадной коврижки, торта «Муравейник».

Тема 9. Заготовка продуктов. Маринование овощей

Подготовка овощей. Пряности и травы применяемые для консервирования. Подготовка тары. Приготовление маринада, укладка огурцов и томатов.

Практическая работа

Маринование огурцов, томатов.

Тема 10. Засолка овощей, квашение капусты

Процессы, происходящие при солении и квашении. Первичная обработка огурцов, томатов перед засолкой. Пряности и травы применяемые при засолки. Подготовка тары. Приготовление рассола, укладка и заливка огурцов и томатов. Хранение солёных овощей.

Первичная обработка капусты перед квашением. Подготовка тары. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашенной капусты.

Практическая работа

Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты.

Тема 11. Замораживание овощей и фруктов

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Первичная обработка. Упаковочные материалы. Принцип консервации путём быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживание и хранения овощей, фруктов и ягод.

Практическая работа

Замораживание ягод, овощей и фруктов в домашнем холодильнике.

Измерение результата

Текущее измерение усвоения программы проходит в течение года в виде участия в выставках (детского дома, города, края), конкурсах после прохождения темы.

Итоговой аттестацией служит обязательное участие воспитанниц:

- ✓ в выставке с заранее определёнными требованиями к выставочным работам, зафиксированном в положении о выставке (см. приложение);
- ✓ в кулинарном конкурсе с заранее определёнными требованиями к представленным блюдам, зафиксированном в положении о конкурсе (см. приложение).

Используемая литература

- 1.** А. М. Гукасова. Работа с тканью на уроках труда в начальных классах.
- 2.** И. Ю. Костикова. Школа лоскутной техники.
- 3.** А. Столярова. Игрушки – подушки.
- 4.** О. С. Молотобарова. Кружок изготовления игрушек сувениров.
- 5.** М. Максимова., М. Кузьмина. Лоскутки.
- 6.** Л. П. Чижикова. Кружок конструирования и моделирования одежды.
- 7.** З. Неботова., Т. Кононова. Мягкая игрушка.
- 8.** А. Митрофонова. Энциклопедия рукоделия.
- 9.** Л. С. Коткин. Салаты и винегреты.
- 10.** В. В. Иванова. Детская поваренная книга.
- 11.** Т. Н. Александрова., Н. С. Орлов. Приготовление первых и вторых блюд.
- 12.** Н. В. Ерзенкова. Свой дом украшу я сама.
- 13.** А. Н. Сиваев., Г. Л. Васильченко., Е. П. Тимошенко. Консервируем сами.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор детского дома

Н.М. Коваленко

«_____» _____ 20 г.

ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой выставке творческих работ воспитанниц детского дома

Цели и задачи

Выставка проводится в целях оценки приобретённых знаний в области шитья и рукоделия и формирования навыков их применения, организация разнообразной творческой деятельности воспитанниц.

- применять приобретённые знания и практические навыки в изготовлении предметов хозяйственно-бытового назначения и одежды;
- изготавливать изделия, проявляя творческий подход и фантазию;
- показать знания технологических операций в изготовлении изделий.

Организация выставки и условия проведения

Выставка проводится ежегодно в конце учебного года. Участники выставки – воспитанницы детского дома разных возрастных групп, прошедшие трёх летний курс обучения шитью и рукоделию.

- количество предоставленных работ каждой участницей от 3 до 5;
- при выполнении работы использовать приобретённые знания и практические навыки;
- перечень практических работ может включать в себя изготовление изделий хозяйственно-бытовых, декоративных, игрушек, швейных изделий.

Оформление работ

Каждая работа должна быть эстетически оформлена соответственно назначению. Выставочная работа должна иметь этикетку с указанием Ф.И. участницы и её возраст.

Критерии оценки

- творческий подход, оригинальность (фантазия);
- соответствие работ данному положению;
- уровень самостоятельности выполнения изделия;
- точность и аккуратность изделий.

Награждение

Выставка предусматривает награждение участников за лучшие работы дипломами и ценными подарками

УТВЕРЖДАЮ:

Директор детского дома

_____ Н.М. Коваленко

«_____» _____ 20 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о кулинарном конкурсе воспитанниц детского дома

Цели и задачи

Конкурс проводится с целью выявления уровня сформированности теоритических знаний и практических знаний в приготовлении пищи.

- выполнять санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи;
- соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с рецептурой;
- оформлять готовые блюда и подавать их к столу;
- применять умения и навыки при приготовлении различных блюд.

Организация конкурса и условия проведения

Кулинарный конкурс проводится ежегодно в конце учебного года. Участники конкурса– воспитанницы детского дома разных возрастных групп, прошедшие трёх летний курс обучения приготовления пищи.

- на конкурс должно быть представлено одно кулинарное блюдо;
- в соответствии с возрастом участницы должны показать теоритические знания и практические умения в приготовлении различных блюд и подачи их к столу;
- конкурсная работа должна отражать: знания и умения в приготовлении пищи, умение организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы

Оформление кулинарных блюд

- оформление готовых блюд и подача их к столу;
- название блюда;
- перечень использованных продуктов при его изготовлении;
- Ф.И. участницы и её возраст;

Критерии оценки

- безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- соответствие рецептуре;
- качество нарезки продуктов;
- соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов;
- уровень самостоятельности выполнения приготовленного блюда;
- творческий подход, оригинальность оформления блюда;
- вкусовых качеств готового блюда;
- наличие сборника кулинарных рецептов.

Награждение

Конкурс предусматривает награждение победителей грамотами и ценными подарками.

