УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, КУЛЬТУРЫ И СПОРТА АДМИНИСТРАЦИИ КИРОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КИРОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
«ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА»

Принята на заседании
педагогического совета
от «28» августа 2026 года
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ ДО КМО СК «ДДТ»
_____ / Совершеннова В.А.
«28» августа 2026 года

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

художественной направленности
«Секреты кухонного царства»
(название программы)

Уровень программы: разноуровневая
(ознакомительный, базовый, углубленный)
Возрастная категория: от 6,5 до 16 лет
Состав группы: 12-15 (количество учащихся)
Срок реализации: 5 лет
ID-номер программы в Навигаторе: 473_

Автор-составитель:
Вареникова Ольга Фёдоровна,
педагог дополнительного образования

Кировский муниципальный округ
г. Новопавловск
2026г.

Содержание

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы		
1.1.	Пояснительная записка	3
	Цель, задачи	8
1.2.	Содержание программы	11
1.3.	Планируемые результаты	30
Раздел 2. Комплекс организационно педагогических условий		34
2.1.	Календарный учебный график	34
2.2.	Условия реализации программы	35
2.3.	Методика отслеживания результатов.	35
2.4.	Методическое обеспечение программы	39
	Список литературы (для педагога, учащихся и родителей)	43

Раздел № 1.
«Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы»
1.Пояснительная записка

«Творчество – один из основных источников радости. Это безграничный мир фантазии, гармонии, вдохновения и позитива» отмечал в своих трудах В.А. Сухомлинский.

Творчество подобно вселенной, оно не имеет границ. Творить – значит постоянно самосовершенствоваться, видеть мир через призму собственных идей. Во всяком искусстве есть преемственность. Возьмите любого мастера и вы всегда увидите, что он воспользовался добром своих предшественников и через то, именно, стал великим.

В кулинарном, декоративно-прикладном, как и в других видах искусства, всегда были свои мастера, создающие истинные шедевры, мастера, обладающие высочайшим эстетическим вкусом и даром оформления, мастера, передающие умения своим ученикам. Именно они и поднимали на уровень искусства изделия, созданные талантливыми руками и душой. Потому и живет оно веками. Работа с соленым тестом вызывает интерес к народному творчеству, национальным художественным промыслам. Систематическое овладение разными видами творчества обеспечивает детям душевную радость и всестороннее развитие: эстетическое, интеллектуальное, нравственное, трудовое и физическое. А нам взрослым нужно поддержать детей на их творческом пути, дать возможность быть творческими, физически и духовно здоровыми, успешными на жизненном пути.

Направленность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Секреты кухонного царства» - **художественная.**

Направление – кулинария, тестопластика.

Актуальность программы «Секреты кухонного царства» обусловлена тем, что мы утрачиваем национальные кулинарные традиции, национальное кулинарное искусство, традиции своего народа, своих семей и назрела необходимость восстановления этих традиций.

Все это побудило к созданию объединения «Кулинарные фантазии» с образовательной программой «Секреты кухонного царства». Без овладения технологией приготовления продуктов, трудно добиться качества кулинарного или кондитерского изделия, поэтому изучение различных способов и приемов обработки можно отождествлять с азбукой, овладев которыми, можно стремиться работать свободно, творчески.

Знакомясь с национальными культурными традициями народов (через кулинарию) возможно, воспитать личность, умеющую использовать и ценить нравственные и материальные богатства общества. Кулинария - искусство приготовления пищи. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить - хорошая привычка. Умение красиво сервировать стол, подать блюда, воспитывает эстетический вкус. Навыки и умения, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. В объединении обучающиеся знакомятся с историей русской кухни и национальной кухней других народов. Изучают национальные кулинарные традиции, ассортимент блюд, осваивают знания по этикету и сервировке стола. Обучающиеся изучают правила поведения за столом, в гостях и в обществе, постигают искусство резки цветов из овощей (технику карвинг), оформление холодных блюд, знакомятся с правилами безопасности в процессе творческих занятий. Большое внимание уделяется здоровьесбережению: основам рационального питания и здорового образа жизни, культуре питания, предупреждению пищевых отравлений, так как это становится все более актуальным в жизни современного человека.

Новизна данной программы представлена в особенностях идеи здоровьесбережения, включающей: основы рационального питания, культуру питания и здорового образа жизни.

Данная программа связана с необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию. Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни.
Здоровый образ жизни – это результат действий многих внутренних и внешних факторов, объективных и субъективных условий. Один из основных принципов здорового образа жизни – это соблюдение принципов рационального питания.
Правильное питание - источник здоровья, силы, бодрости и красоты.
Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека.
В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи.
Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами», сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения – поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно», а не тому, что действительно полезно и необходимо растущему организму.
Негативные последствия такого поведения для будущей взрослой, в первую очередь, семейной жизни, ни в коем случае нельзя недооценивать.

Еще один, не менее важный, **аспект новизны** программы в том, что она предусматривает овладение декоративно-прикладным видом творчества - тестопластикой, так как у родителей возрос спрос на получение знаний и умений в этом виде творческой деятельности. Кулинарные занятия дополняются занятиями по тестопластике, через нетрадиционные техники лепки: биокерамика, холодный фарфор, что дает возможность детям всесторонне развиваться, развивать свои творческие способности и в декоративно-прикладном виде творчестве.

Региональный компонент программы выражается во введении в образовательную программу тематики родного края:
- традиции народов, населяющих Кавказский регион, многообразием блюд Русской кухни и кухни народов Кавказа;
- создание лепных фигур, плоских и объемных композиций, панно, картин, выполненных в технике тестопластики, биокерамики, холодного фарфора, и, отражающих быт и красоту родного края.

Программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 30 декабря 2021 года, (Редакция от 17.02.2023- действует с 28.02.2023) (далее – ФЗ).
2. Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
3. Указ Президента РФ от 21 июля 2020 г. № 474 «О национальных целях развития России до 2030 года».
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06. 2026 г. № 19 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с «СП 2.4.4283-26. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2026 №86855);
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (рзд.VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию

и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (вступает в силу с 01.03.2023 и действует по 28.02.2029).

7. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года».

8. Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)».

9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».

10. Локальные акты, регламентирующие деятельность МБУ ДО КМО СК «ДДТ».

Отличительные особенности данной образовательной программы от уже существующих в том, что кулинарные занятия и занятия по тестопластике взаимодополняемые, идет комплексный процесс освоения предлагаемого учебного материала. Программа вариативна, современна, открыта и доступна для данной возрастной категории обучающихся, увлекает воспитанников своими безграничными творческими возможностями и фантазиями в кулинарной области и в области декоративно-прикладного творчества в направлении тестопластика.

Преимущество данной программы выражено в комплексном подходе к сохранению не только национальных кулинарных традиций, национального кулинарного и декоративно - прикладного искусства, но и физического здоровья обучающихся, побуждая их к здоровому образу жизни, через рациональное и натуральное здоровое питание.

Технологические процессы в оформлении изделий в кулинарии и тестопластике тесно переплетаются, поэтому такой творческий процесс способствует лучшему усвоению кулинарных разделов программы, а также приобретению особых знаний по изготовлению, оформлению, декорированию сувениров, композиций и в области декоративно-прикладного творчества, созданию эксклюзивных шедевров в этой технике.

Ведь лепка – одно из полезнейших занятий для ребенка, одно из средств эстетического воспитания, помогает формировать художественный вкус, учит видеть и понимать прекрасное в окружающей нас жизни и в искусстве. Воспроизводя тот или иной предмет с натуры, по памяти или по рисунку, дети знакомятся с его формой, развивают руки, пальцы, что способствует не только развитию мелкой моторики детей, но и их общему интеллектуальному развитию. Лепка является одним из средств художественного конструирования, развивает фантазию и наблюдательность, координацию движения рук. Сейчас на рынке востребованы изделия ручной работы, поэтому в программу введены разделы по изготовлению обучающимися объемных лепных фигур, панно, композиций и картин из соленого теста.

Хотя поделки из теста – древняя традиция, но им находится место и в современном мире. Ведь сейчас ценится все экологическое чистое и сделанное своими руками. Эти изделия украсят дом и доставят радость родным и близким. Это удивительное занятие заряжает тех, кто приобщается к нему познанием бесконечного творчества и радостью мировосприятия. Тесто – удивительный пластичный материал для лепки фигур и композиций: нежный, мягкий, сохраняется достаточно длительное время. Сувениры из теста, сделанные своими руками, пользуются большим спросом. Да и сам материал приятен в работе, и с ним легко работать: он эластичный, легко приобретает нужную форму, и изделия из него достаточно долговечны, поэтому процесс лепки вызывает только положительные эмоции. И преимущества данного материала очевидны, тесто не

аллергенный, экологически чистый продукт, который практически не пачкает рук, легко смывается водой, и главное его достоинство – оно безопасно.
Лепка дает удивительную возможность моделировать мир и свое представление о нем в пространстве. Техника лепки богата и разнообразна. Лепка – самый осязаемый вид художественного творчества. Ребенок не только видит то, что создал, но и трогает, берет в руки и по мере необходимости изменяет. Дети непосредственно сопоставляют части предметов между собой, определяют их размеры (длину, толщину), что в рисунке осуществляется только зрительным путем. Основным инструментом в лепке являются руки, следовательно, уровень умения зависит от владения собственными руками. Занятие лепкой из соленого теста способствует развитию чувства осязания обеих рук. Стараясь как можно точнее передать форму, ребенок активно работает пальцами, причем чаще всего десятью, а это, как известно, способствует развитию речи и мышления. На кончиках пальцев находятся с нервные окончания, которые связаны с центрами головного мозга, влияющими на формирование речи человека. И это естественно, ведь сведения о мире мы получаем именно через руки, через наш рабочий орган, с помощью которого мы исследуем, творим, строим. Работа с тестом – это, своего рода упражнения, оказывающие помощь в развитии тонких движений, координаций, тактильных ощущений детей. Наши рецепторы (тонкие окончания чувствующих нервов, расположенные в мышцах) – это маленькие, чуткие исследователи, воспринимающие устройства, с помощью которых дети изучают мир вокруг себя. Значительную часть коры головного мозга занимают представительства наших рук. Так же как и другие виды изобразительного искусства, лепка формирует эстетические вкусы, развивает чувство прекрасного. Она способствует развитию зрительного восприятия, памяти, образного мышления, привитию ручных умений и навыков, необходимых для успешного обучения в школе.
Образовательной программой предусмотрено не только обучающая деятельность , но и воспитательный процесс, осуществляемый в условиях организации деятельности детского коллектива на основной учебной базе реализации программы в организаци дополнительного образования детей ,в соответствии с нормами и правилами работы организации.

Целью воспитания является развитие личности, самоопределение и социализация детей на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде (Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 2, п. 2). Задачами воспитания по программе являются:
— усвоение детьми знаний норм, духовно-нравственных ценностей, традиций и культуры разных народов; информирование детей, организация общения между ними на содержательной основе целевых ориентиров воспитания;
— формирование и развитие личностного отношения детей к прикладным видам творчества , кулинарии, к собственным нравственным позициям и этике поведения в учебном коллективе;
— приобретение детьми опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений в составе творческой учебной группы, применение полученных знаний, организация активностей детей, их ответственного поведения, создание, поддержка и развитие среды воспитания детей, условий физической безопасности, комфорта, активностей и обстоятельств общения, социализации, признания, самореализации, творчества при освоении предметного и метапредметного содержания программы.

Целевые ориентиры воспитания детей по программе:
— освоение детьми понятия о своей российской культурной принадлежности (идентичности);
— принятие и осознание ценностей языка, народных традиций, праздников, святынь народов России;

— воспитание уважения к жизни, достоинству, свободе каждого человека, понимания ценности жизни, здоровья и безопасности (своей и других людей), развитие физической активности;
— формирование ориентации на солидарность, взаимную помощь и поддержку, особенно поддержку нуждающихся в помощи;
— воспитание уважение к труду, результатам труда, уважения к старшим;
— воспитание уважения к кулинарным и художественным традициям народов России, формирование уважения к творчеству как к искусству;

2. Формы и методы воспитания

Решение задач информирования детей, создания и поддержки воспитывающей среды общения и успешной деятельности, формирования межличностных отношений на основе российских традиционных духовных ценностей осуществляется на каждом из учебных занятий. В воспитательной деятельности с детьми по программе используются методы воспитания: метод убеждения (рассказ, разъяснение, внушение), метод положительного примера (педагога и других взрослых, детей); метод упражнений (приучения); методы одобрения и осуждения поведения детей, педагогического требования (с учётом преимущественного права на воспитание детей их родителей (законных представителей), индивидуальных и возрастных особенностей детей младшего возраста) и стимулирования, поощрения (индивидуального и публичного); метод переключения в деятельности; методы руководства и самовоспитания, развития самоконтроля и самооценки детей в воспитании; методы воспитания воздействием группы, в коллективе.

Характеристика обучающихся.

Программа кружка представлена для разновозрастной категории детей от 6,5 до 16 лет.

Объем программы - 792 часа.

Объем и срок реализации программы - 5 лет. 1 - 4 год обучения по 144 часа (занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа), 5 год обучения - 216 часов (занятия 3 раза в неделю по 2 часа).

Режим занятий соответствует СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Форма обучения – **очная**.

В кружок принимаются все желающие и девочки и мальчики, по результатам входной аттестации, направленной на выявление интереса к данной творческой деятельности. Наполняемость в группах 10-12 человек. Состав группы постоянный, как правило одновозрастной, но могут быть дети разных возрастов, с учетом изменений расписания школьных занятий или уровнем подготовки обучающегося.

Образовательный процесс по данной программе носит развивающий характер, т.е. направлен на стимулирование творческой активности ребёнка, на развитие индивидуальных, природных задатков детей, реализацию их способностей и самовыражения.

Занятия с обучающимися по каждому году обучения проводятся по определенному для каждой группы расписанию, в соответствии с календарным графиком работы.

Посещение занятий проводится на добровольной основе. Программа вариативна и допускает некоторые изменения в содержании занятий, форме их проведения, количестве

часов, отведенных на изучение отдельных тем. Получив теоретические знания на занятии, обучающийся при желании может дома отработать практические навыки, приобщив к творческому процессу и домашних.

Занятия носят групповой характер. Учебная группа делится на микрогруппы по возрасту и степени уровня знаний. Работа в малых группах или группах сменного состава позволяет использовать способности каждого ребенка, дает ему возможность самореализоваться.

Программа предусматривает переход ребёнка из одной группы в другую по тематике, возрасту и способностям. Группы второго и последующих годов формируются на основе уровня освоения предыдущих уровней программы. Каждый участник программы имеет право на стартовый доступ к любому из уровней сложности, реализуемых через создание условий и оценку изначальной готовности участника (определение степени готовности к освоению материала).

При реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Секреты кухонного царства» предусматриваются аудиторные занятия, творческие посиделки, уроки творчества, уроки мастерства, тематические творческие выставки, выставки–аукционы изделий обучающихся.

При реализации программы предусмотрено использование различных образовательных технологий, в том числе дистанционных образовательных технологий, электронного обучения с учетом требований «Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

Программа «Секреты кухонного царства» - **разноуровневая,** так как включает в себя несколько этапов развития и рассчитана на детей разного возраста и различного уровня подготовки.

Стартовый (ознакомительный) уровень – первый год обучения (6,5-9 лет).

Ее осваивают обучающиеся 1-го года обучения, образовательный уровень – начально-универсальный. Основа – познавательно – практическая деятельность. Обучающиеся получают знания о работе с кухонным оборудованием и инвентарём, гигиене и чистке посуды, сервировке стола, знакомятся с технологией приготовления национальных русских блюд, знакомятся с техникой тестопластики, приобретают навыки в лепке плоскостных композиций, изучают конструктивный, модульный и комбинированный способы лепки, изучают варианты росписи изделий красками гуашь и акварельными.

Базовый уровень – второй, третий, четвертый года обучения (9-12 лет).

Основа этого уровня - поисково-зондирующая, исследовательская и практическая деятельность. Обучающиеся накапливают опыт творческой деятельности, идет процесс сотворчества обучающихся и педагога.

На данном уровне обучающиеся знакомятся с национальными особенностями, популярностью и своеобразием национальных кухонь. Они получают знания о технологии приготовления и оформления блюд, о значении рационального питания, культуре питания, здоровой полезной пище, изучают сервировку стола, знакомятся с историей возникновения салфеток, осваивают правила приема гостей, расширяют свои возможности в работе с соленым тестом, биокерамикой, выполняя лепные фигуры и плоские украшения, композиции и картины. Обучающиеся выступают дизайнерами в оформлении выставочных творческих работ, выполняемых в технике тестопластики, совершенствуют свой накопленный опыт, участвуя в городских, районных, краевых всероссийских и международных творческих конкурсах.

Углубленный (продвинутый) уровень – пятый год обучения (13-16 лет).

Образовательный уровень носит характер совершенствования**.** Программа данного уровня ориентирует обучающихся на уровень Мастера в творческом деле. Процесс сотворчества обучающихся и педагога приводит к самоопределению личности и самореализации интересов обучающихся. По окончании освоения данного уровня

проводится праздник для выпускников и в торжественной обстановке вручаются свидетельства об окончании обучения в творческом объединении.

Цель данной программы - развитие творческих способностей, сохранение здоровья обучающихся, формирование всесторонне развитой личности, через кулинарные занятия и занятия прикладным видом творчества - тестопластикой.
Данная цель реализуется через следующие **задачи.**

Личностные задачи:
- воспитать интерес и любовь к народному творчеству;
- воспитать в детях эстетическое отношение к действительности, искусству, явлениям культуры, народным традициям;
- прививать навыки здорового образа жизни, здорового питания;
- прививать культуру питания;
- воспитать личность, социально адаптированную в современном обществе;
- способствовать профессиональной ориентации обучающихся;
- воспитать целеустремленность, аккуратность, трудолюбие, самостоятельность, уважение к труду, усидчивость;
- способствовать сохранению и укреплению психического и физического здоровья через здоровье сберегающие технологии и арт-терапию.
- формировать интерес к творческой деятельности;
- создавать условия для самореализации ребенка, воспитания активной жизненной позиции;

Образовательные задачи для первого года обучения.
познакомить:
- с гигиеной и культурой питания;
- принципами рационального питания;
- с правилами и особенностями сервировки стола и правилами приема гостей;
- с историей возникновения тестопластики;
- со специальной терминологией: (рельефный рисунок, трафарет, форма, шаблон, объем, контур, фон, композиция, эскиз, образ, узор);
обучить:
- приемам, формам и методам работы с соленым тестом;
- правилам безопасности при работе с инструментами и материалами;
- технологии приготовления соленого теста;
- правилам работы с трафаретом, формочками, шаблоном;
- способам лепки при выполнении изделий;
- последовательности изготовления работ из теста;

Образовательные задачи для второго года обучения.
Познакомить:
- с видами сервировки и сервировкой праздничного стола;
- с многообразием блюд Русской кухни и кухни народов Кавказа;
- с историей возникновения тестопластики на Руси и в других странах;
- со специальной терминологией: (коллаж, подвески, композиция, смешанные техники);
обучить:
- выполнению лепки картин в технике тестопластики и росписи красками;
- технологии приготовления соленого теста с разными вариантами ингредиентов;
- способам лепки при выполнении изделий;
- последовательности выполнения плоских, выпуклых и объемных работ из теста;

Образовательные задачи для третьего года обучения.
Познакомить

- с этикетом и сервировкой стола ко Дню рождения;
- с особенностями приготовления блюд Русской кухни и кухни народов Кавказа;
- с традициями народов, населяющих Кавказский регион;

Обучить:

- выполнять более сложные задания, используя знания, умения, навыки, полученные на первом и втором годах обучения;
- технологии приготовления соленого теста из муки разных сортов (разные рецепты);
- со специальной терминологией: пейзаж, сюжет, пропорция, блик;
- приёмам изготовления многослойных работ;
- приемами изготовления объемных многоуровневых композиций;
- приемами изготовления сюжетных работ;
- приемами лепки переднего плана картин;

Закрепить знания:

- о гигиене и культуре питания;
- о принципах рационального питания;
- о правилах безопасности при работе с инструментами и материалами
- об истории возникновения тестопластики на Руси и в других странах;

Образовательные задачи для четвѐртого года обучения.

Познакомить:

- с техникой «карвинг» - одним из видов кулинарного искусства;
- с современной русской кухней;
- с искусством резки цветов из овощей и оформлением холодных блюд;
- с оформлением фруктовых букетов методом карвинг;
- со специальной терминологией: (тема, техника, барельеф, симметрия, натюрморт, план, стиль);
- познакомить с многогранностью тестопластики в современном мире;

Обучить:

- выполнению более сложных работ, используя знания, умения, навыки, полученных на первом, втором и третьем годах обучения;
- приемами изготовления цветов в технике кисловодского фарфора;
- методике изготовления барельефа;
- методике изготовления фигурок людей на плоскости;
- последовательности изготовления сложных многоплановых сюжетных картин;
- приемами изготовления сложных объемных многоуровневых композиций;
- приемами безопасности при работе с инструментами и материалами;

Закрепить знания:

- о правилах безопасности при работе с инструментами и материалами
- обучить технологии приготовления соленого теста (разные рецепты);

Образовательные задачи для пятого года обучения:

Познакомить:

- со способами украшения бутербродов канапэ, ежедневных и праздничных блюд в технике «карвинг»;

Обучить:

- методике изготовления барельефа с использованием теста/холодного фарфора;
- технологии приготовления холодного фарфора;
- последовательности изготовления сложных барельефных картин;
- приемами изготовления сложных объемных фигурок на каркасе из разных материалов;

Закрепить знания:

- о культуре здорового питания;
- о правилах безопасности при работе с инструментами и материалами;
- полученные в процессе обучения.

Метапредметные задачи:
- развивать мелкую моторику рук;
- развивать творческие способности, фантазию, наглядно-образное мышление;
- развивать коммуникативные навыки;
- формировать умения в планировании, контролировании и оценивании учебных действий в соответствии с поставленными задачами и условиями их реализации;
- формировать умения в определении наиболее эффективных способов достижения результата;
- развивать художественно - эстетический вкус в оформлении кулинарных блюд, творческих композиций из солёного теста;
- предоставлять возможность использовать различные способы поиска, сбора и обработки информации в соответствии с задачами учебного занятия.

2.Содержание программы

Учебный план занятий

1 год обучения - стартовый уровень (ознакомительный)

№ П/П	ТЕМА, СОДЕРЖАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			
		Теория	Практ.	Общее	Форма контроля
1.	Вводное занятие. Входной контроль.	2		2	Собеседование
2.	Кухня – помещение особое.	2	4	6	Игра «Вас пригласили в гости»
3.	Кулинарные секреты.	2	4	6	Творческий урок «Путешествие в страну Кулинария»
4.	Русская кухня (самобытность).	2	2	4	Кулинарная творческая выставка «Дни русской кухни»
5.	Знакомьтесь – тестопластика.	3,5	10,5	14	Творческая работа
6.	Волшебное тесто.	3,5	10,5	14	Выставка «Сундучок идей»
7.	Подарки своими руками.	5	15	20	Выставка
	Промежуточная аттестация (за полугодие- декабрь).		2	2	Выставка «Новогодние чудеса» Тест №1
8.	Основы лепки лепных фигур.	5	15	20	Творческий час
9.	Плоскостные композиции.	6	18	24	Презентация
10.	Основы мастерства.	4	16	20	Выставка
11.	Участие в выставках. Экскурсии.		6	6	Коллективное обсуждение
12.	Промежуточная аттестация (за год- май)		4	4	Итоговая выставка творческих работ «Солёная фантазия» Тест №2
13.	Заключительное занятие.		2	2	Творческий праздник
	Итого:	**35**	**109**	**144ч**	

II. Содержание программы

1 год обучения стартовый уровень (ознакомительный)

1. Вводное занятие - 2 ч.

Теория: Знакомство с группой, режимом работы объединения «Кулинарные фантазии», содержанием программы обучения, целями и задачами работы творческого объединения, Домом детского творчества. Беседа о безопасном нахождении в здании, на лестничной площадке, на занятиях в учебной группе, на занятиях в процессе работы с электрооборудованием и приборами, организация рабочего места на кружке.

Входной контроль: собеседование с желающими обучаться в объединении, выявление начальных умений и навыков, необходимых для освоения данного курса обучения.

Диагностическое обследование на выявление уровня творческого развития « Склонность к творчеству», разработанное исследователями А.И. Кочетовым и др.

Форма контроля: собеседование.

2. Кухня – помещение особое - 6 ч.

Теория: Оборудование, инвентарь, их использование и хранение. Знакомство с понятием «кухня», оборудованием, инвентарем, рациональными способами хранения инвентаря. Кухонные инструменты и порядок работы на кухне. Мытье, гигиена и чистка посуды.

Знакомство с правилами гигиены, правилами мытья посуды, моющими средствами.

Кухня - любимое место в квартире, доме. Оборудовать ее, плюс, чтоб для всего было место – задача нелегкая. Обучающимся предлагают различные рекомендации по размещению кухонного оборудования, оснащению современной кухни. Требования к сервировке стола. Правила сервировки. Посуда, столовые приборы, их назначение. Термины: этикет, сервировка, столовые приборы, меню. Подбор скатерти, посуды, вазы с цветами. Способы размещения столовых приборов, салфеток.

Практическая часть: сервировка обеденного и чайного стола.

Форма контроля: Игра «Вас пригласили в гости».

3. Кулинарные секреты - 6 ч.

Теория: Знакомство с кулинарией как искусством, наукой и ремеслом. Знакомство с видами, формами и калорийностью бутербродов, с кулинарными секретами. Особенности некоторых продуктов: соли, сахара, овощей, круп.

Например: - если жир на сковороде пенится, слегка посолить его;

- щепотка соли, добавленная в молоко, предохранит его от скисания;
- чтобы сохранить цвет свеклы, при длительном тушении или варке, нужно добавить немного уксуса или лимонной кислоты;
- немного сахара, добавленного в овощной салат, улучшит вкус блюда.

Подготовка продуктов для бутербродов, способы нарезки и подача. Наглядные иллюстрации по ознакомлению с видами и формами бутербродов.

Разнообразие бутербродами меню, оформление праздничного стола, для завтрака, обеда. Виды бутербродов: обыкновенные, большие калорийные, бутерброды-пирамиды, бутерброды-башни, слоеные, рулеты и самые маленькие закусочные – канапэ. Бутерброды как самостоятельное блюдо и как закуска.

Практическая часть: Приготовление бутербродов «Парусники», «Дары моря».

Форма контроля: Занятие - Путешествие в страну «Кулинария». Проводится в форме путешествия, где обучающиеся делают остановки на станциях, совершая путешествие – экскурсию по Кулинарной стране.

4. Русская кухня (самобытность) - 4 ч.

Теория: Самобытность, хлебосольство и оригинальность русской кухни. Отличительные черты и особенности национальных русских блюд. Знакомство с историей русской национальной кухни, национальными кулинарными традициями, отличительными особенностями русской кухни от кухонь других народов.

Технология нарезки овощей, способы обработки круп, значение нарезки овощей в процессе приготовления блюд. Значение нарезки овощей: способствует более равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус). Знакомство с особенностями в технологии приготовления традиционных русских блюд: щи из квашеной капусты, холодные закуски, каши, блины, пироги.

Практическая часть: Обучающиеся, получая домашние задания, готовят национальные русские блюда, закуски, первые блюда, пекут традиционные русские блины: с яблоками, морковью, икрой и т. д. Оформление праздничного русского стола. Дегустация блюд (угощение).

Форма контроля: кулинарная творческая выставка «Дни русской кухни».

5. Знакомьтесь - тестопластика - 14 ч.

Теория: история возникновения тестопластики на Руси (беседа); демонстрация образцов готовых изделий; знакомство и правила работы, с инструментами и материалами; правила оборудования рабочего места; правила безопасности труда и правила поведения; правила приготовления соленого теста: белого и цветного теста, правила сушки изделий, правила работы с формочками для выдавливания. Оформление фигурок. Демонстрация готовых изделий. Знакомство в видами применяемых красок. Знакомство со спектрами цвета. Три волшебные краски. Смешивание и практическое применение. Термины – коллаж, спектр.

Практическая часть: Экскурсия по учреждению. Знакомство с выставкой готовых работ. Изготовление и роспись коллажных фигурок из фигурных формочек, изделия «Семицветик», работы «Райские яблочки». Роспись готового изделия по самостоятельному выбору обучающихся, с повторным прокрашиванием мелких элементов для придания выразительности.

Форма контроля: творческая работа.

6. Волшебное тесто - 14ч.

Теория: Виды и назначение соленого теста. Основные этапы приготовления, способы хранения, методы сушки. Способы лепки: конструктивный, модульный и комбинированный. Применение на практике. Технология лепки груши, яблока, сушки.

Материалы для декорирования изделий из соленого теста, безопасность в применении. Способы росписи изделий красками гуашь и этапы декорирования лаком.

Практическая часть: Изготовление работ «Корзина с фруктами», «Сердечко для мамы».

Форма контроля: Выставка работ «Сундучок идей».

7. Подарки своими руками - 20 ч.

Теория: История и традиции празднования Нового года. Демонстрация слайдов. Изготовление подарков к Новому году. Проектирование будущего изделия. Способы крепления деталей. Основные приемы работы

Практическая часть: Изготовление новогодних игрушек. Выбор по предложенному варианту или самостоятельный выбор. Лепка и сушка изделий.

Роспись игрушек, с использованием образцов и по выбору обучающихся. Оформление и декорирование красками (гуашь и флуоресцентными) для выразительности, нанесение декора лаком после сушки изделий. Изготовление и роспись работ «Снеговик», «Ёлочка», «Новогодний сувенир», «Совенок».

Форма контроля: творческий урок.

8. Промежуточная аттестация - 2 ч.
Практическая часть: Подготовка творческих работ к выставке и проведение выставки.
Форма контроля: творческая выставка «Новогодние чудеса». Тест №1.
9. Основы лепки лепных фигур - 20 ч
Теория: Технология лепки объемных лепных фигур и композиций. Способы лепки. Подготовка необходимого материала и инструмента. Выбор лепной фигурки. Лепка и сушка. Роспись акварелью, декорирование лаком.
Практическая часть: изготовление лепной фигурки «Цыпленок», «Гусь», «Ёж», «Щенок на коврике» и роспись изделий. Лепка ежа обычным способом, с применением специальных инструментов для выполнения колючек.
Форма контроля: творческий час.
10. Плоскостные композиции - 24 ч.
Теория: Виды плоскостных композиций, технология изготовления и оформления, роспись гуашью и акварелью. Этапы сушки. Светотеневая выразительность. Декорирование лаком.
Практическая часть: Изготовление и роспись плоскостных композиций*:* «Веселый котенок», «Корзина с грибами», «Виноградная гроздь», «Календарь с фруктами».
Форма контроля: Презентация творческих работ по теме: «Плоскостные композиции».
11. Основы мастерства - 20 ч.
Теория: Панно: виды, формы, этапы выполнения. склеивание всех деталей работы и оформление панно, корректировка мелких деталей, придание выразительности. Разнообразие вариантов декора. Выбор нескольких вариантов оформления панно. Сборка композиции и декорирование акриловым лаком и лаком-спрей с блеском.
Практическая часть. Изготовление сувенирной работы «Подсвечник с розами»**,** панно «Ваза с ромашками», роспись и декорирование акриловым лаком.
Форма контроля: выставка работ.
12. Участие в выставках. Экскурсии - 6 ч.
Практическая часть: Расширение кругозора и включение детей в мир культуры через экскурсии в музеи, на выставки декоративно-прикладного творчества.
Форма контроля: коллективное обсуждение.
13. Промежуточная аттестация - 4 ч.
Практическая часть: подготовка творческих работ к выставке.
Форма контроля: итоговая выставка работ «Солёная фантазия». Тест №2
14. Заключительное занятие - 2ч.
Форма контроля: творческий праздник.

Учебный план
2 год обучения общекультурный уровень (базовый)

№ П/П	ТЕМА, СОДЕРЖАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			
		Теория	Практ.	Общее	Форма контроля
1	Вводное занятие. Входной котроль.	2		2	Собеседование
2.	Гигиена и культура питания	2	2	4	Фронтальный опрос
3.	Сервировка стола.	4	2	6	Практическая работа
4.	Русская кухня. Кухня	2	2	4	Урок обобщения

	народов Кавказа. Разумная кулинария - ключ к здоровью.				«Сервировка праздничного стола».
5.	Школа лепки. Мир природы.	5	15	20	Творческий час
6.	Мастерская Деда Мороза. Новогодние сувениры и украшения.	7	21	28	Выставка
7.	Промежуточная аттестация (декабрь).		4	4	Выставка «Рождественский сувенир». Тест №3
8.	Волшебный мир тестопластики. Плоскостные украшения и лепные фигуры.	5,5	16,5	22	Выставка
9.	Солёные идеи. Декор для дома.	5,5	16,5	22	Творческие посиделки
10.	Тематические композиции.	5	15	20	Конкурс творческих работ
11.	Участие в выставках. Экскурсии.		6	6	Коллективное обсуждение
12.	Промежуточная аттестация (май).		4	4	Выставка работ «Радуга талантов». Тест №4
13.	Заключительное занятие.		2	2	Презентация творческих работ
	Итого:	**38**	**106**	**144ч**	

Содержание программы
2 год обучения

1.Вводное занятие - 2 ч.

Теория: Знакомство с содержанием курса, выявление у обучающихся имеющихся знаний и умений в данной области, знакомство с правилами поведения на занятиях. Введение в мир кулинарии. теория: знакомство с учреждением, кабинетом; правила пожарной безопасности; история возникновения тестопластики на Руси (беседа); план работы кружка, демонстрация, образцов готовых изделий; знакомство и правила работы с инструментами и материалами; правила оборудования рабочего места; правила безопасности труда и правила поведения.

Форма контроля: собеседование. Входной контроль: собеседование с желающими обучаться в объединении, выявление начальных умений и навыков, необходимых для освоения данного курса обучения.

Диагностическое обследование на выявление уровня творческого развития " Потребность в достижении успеха", разработанное Ю. М. Орловым и В. И. Шкуркиным.

2. Гигиена и культура питания, правила приема гостей.

3. Сервировка стола - 10ч.

Теория: Гигиена, культура питания, правила приема гостей. Гигиенические правила приготовления и хранения пищевых продуктов. Сервировка стола. Принципы рационального питания. Культура питания. Здоровая полезная пища. Предупреждение пищевых отравлений. Виды сервировки: наиболее сложный вид сервировки (обеденный стол). Выбор скатерти, салфеток, столовых приборов, цветов во многом зависит от предлагаемых блюд. Выбор посуды, салфеток и скатерти. История возникновения салфеток. Правила приема гостей. Разнообразие способов сворачивания салфеток.

Практическая часть: Сервировка чайного стола. Сервировка обеденного стола. Способы сворачивания салфеток: «Ракушка», «Тюльпан», «Роза».
Форма контроля: практическая работа.

4. Русская кухня. Кухня народов Кавказа.
Разумная кулинария - ключ к здоровью - 4 ч.

Теория: Традиции народов, населяющих Кавказский регион. Разумная кулинария – ключ к здоровью. Здоровая пища – здоровое питание. Многоообразие блюд русской кухни и кухонь народов Кавказа. Особенности в технологии приготовления блюд национальных кухонь.
Практическая часть: Урок обобщения «Сервировка праздничного стола»
Форма контроля: Урок обобщения «Сервировка праздничного стола»

5. Школа лепки. Мир природы - 20 ч.

Теория: Способы лепки картин. Применение одного из них на практике. Выбор одного из предложенных вариантов. Способы изготовления углубленного рельефа на тесте с использованием трафарета и приспособлений для выдавливания рельефного рисунка; изготовление фигурок при помощи шаблона. Что такое шаблон, какие используются при работе с тестом, правила работы с шаблоном и инструментами.
Оформление фигурок. Показ иллюстраций и готовых работ. Правила переноса и приклеивания деталей на основу картины, последовательность изготовления картин. Правила формирования листочков с прожилками. Лепка ягод и цветов из шариков и морковок. Правила лепки насекомых из морковок и шариков. Способы изготовления цветов из блинчиков, разные способы раскладки блинчиков для разных цветов. Иллюстрация готовых работ.
Практическая часть: замешивание теста, раскатка теста скалкой, выдавливание фигурок при помощи формочек. Выкладка фигурок для сушки на основу из фольги. Оформление фигурок при помощи цветного теста, рельефного рисунка. подготовка основы, зарисовка эскиза, раскрашивание фона. Формирование листиков, выдавливание прожилок, катание и приклеивание ягод из шариков. Лепка блинчиков и формирование цветов. Катание морковок, укладка морковок по кругу через центр «ромашка», формирование лепестков, выдавливание прожилок, обработка краев, приклеивание деталей на основу. Оформление работы; лепка и сушка картины. Подготовка рамочки, размещение всех частей работы, обработка клеем ПВА для плотности основы.
Изготовление и роспись работ «Яблонька», «Окно в природу», «Корзина с фруктами». Роспись красками (гуашь и флуоресцентными) для придания выразительности, прокрашивание мелких орнаментальных деталей. Сушка. Декорирование акриловым лаком или лаком – спрей с блеском.
Форма контроля: творческий час.

6. Мастерская Деда Мороза. Новогодние сувениры и украшения - 28ч.

Теория: Традиции празднования Нового года. Демонстрация слайдов. Технология изготовления изделий, этапы выполнения новогодних сувениров и украшений. Правила составления коллажа с использованием фигурок, вырезанных формочками для выдавливания. Оформление фигурок новогодних игрушек. Демонстрация готовых изделий. Метод лепки на конусной форме с использованием фольги. Правила составления композиций из объемных фигур. Методы склеивания и соединения деталей.
Показ иллюстраций и готовых работ; составления композиций из объемных фигур. Методы склеивания и соединения деталей, сушка и роспись работ, дорисовывание снежинок, создание фактурного фона, лакирование, использование основных приемов работы с солёным тестом при изготовлении мешка с подарками.
Практическая часть: Скатывание основы фигурки конусной формы из фольги. Облепливание фигурки тестом нужной толщины. Присоединение к фигурке нужных деталей. (Ёлка – иголки, сделанные из расплющенных морковок, укладываются на основу снизу вверх); Составление композиции из фигур и приклеивание на основу. Украшение

композиции ранее изученным и удобным способом. Сушка. Раскраска, изготовление творческой работы «Дед Мороз с подарками», «Снегурочка», новогодней композиции «Лесная красавица», «Снеговик».
Форма контроля: презентация творческих работ.
7. Промежуточная аттестация - 4 ч.
Практическая часть: практическая работа**.**
Форма контроля: творческая выставка работ «Рождественский сувенир». Тест№3
8. Волшебный мир тестопластики. Плоскостные украшения и лепные фигуры - 22ч
Теория: Плоскостные украшения и лепные фигуры. Декоративные рельефы и плетения. Технология применения. обучить правилам изготовления многослойной объемной фигурки с рельефным рисунком. Композиция, правило лепки фигурок выпуклых форм, показ готовых работ, поэтапное выполнение. Изготовление фигур при помощи шаблона. Что такое шаблон, какие шаблоны используются при работе с тестом, правила работы с шаблоном и инструментами. Оформление фигурок. Показ иллюстраций и готовых работ. Последовательность изготовления работ с использованием шаблона. Правила переноса и приклеивания деталей на основу. Термины: композиция, шаблон, рельеф. Этапы росписи и декорирования творческих работ.
Практическая часть: раскатка теста, раскладка шаблонов, вырезание фигурок стеками. Перенос на основу для сушки. Оформление краев и украшение фигурок цветным тестом, бисером, рельефным рисунком. Раскраска фона. Последовательное вырезание деталей по шаблону. Перенос и приклеивание деталей на основу, обработка краев деталей после шаблона. Оформление работы. Сушка. Раскраска. «Рождественский венок». Изготовление плетеной основы. Сушка. Дополнение. Рождественского венка лепными элементами веток сосны, игрушками, бантами. Роспись Рождественского венка.
Работа «Снеговик с подарками». Лепка снеговика и подарков по выбору обучающихся, сушка.
Работа «Новогодний сапожок»: лепка и сушка, нанесение декора лаком.
Форма контроля: выставка творческих работ обучающихся.
9. Солёные идеи. Декор для дома - 22 ч.
Теория: Знакомство с интерьерным дизайном, его значением в эстетическом развитии обучающихся. Изготовление подвесок при помощи шаблона. Что такое подвеска из теста, какие бывают подвески, последовательность изготовления плоских подвесок с использованием шаблона, и подвесок с использованием шаблона под основу. Правила работы с шаблонами и инструментами. Показ иллюстраций и готовых работ. Технология росписи изделий и декорирования акриловым лаком, лаком - спрей.
Практическая часть: Изготовление плоских подвесок «Рыбки», «Коты». Раскатка теста, раскладка шаблонов, вырезание фигурок стеками. Перенос на основу для сушки (фольга, бумага). Оформление краев методом сглаживания, выдавливание отверстий под ленты и украшение фигурок плоским рисунком из цветного теста, бисера, или углубленным рельефным рисунком. Оформление работы. Сушка. Раскраска.
Изготовление подвесок с шаблоном под основу «Подковы», «Ежик», «Сердечко для мамы». Раскатка теста, раскладка шаблона лицевой стороной к тесту, вырезание стеками. Переворачивание работы. Оформление краев методом сглаживания. Украшение фигур углубленным и неуглубленным рельефным рисунком, шариками, колбасками, фигурками, цветами, листочками, ягодами, бисером и т.д. Оформление работы. Сушка. Раскраска.
Форма контроля: творческие посиделки.
10 . Тематические композиции - 20ч.
Теория: Цветы родного Ставрополья в творчестве обучающихся. Выбор композиции для творчества из предложенных вариантов. Техника работы с цветным солёным тестом. Способы изготовления углубленного рельефа на тесте с использованием природного материала, правила лепки деревьев с использованием шаблона и комбинированным способом. Изготовление поделок, используя в работе фурнитуру и аксессуары. Правила

использование стеков, чесночницы для оформления ствола, веток в работе «Победный май». Демонстрация готовых изделий;
Практическая часть: Раскатка теста толщиной 0,5-1см, укладка листа жилками на тесто, выдавливание рисунка при помощи легкого нажатия на лист, обрезка лишнего теста по краю листа. Сушка. Удаление высушенного листа. Сушка. Изготовление цветов нарциссов, тюльпанов, ромашек: шарики, жгутики, капельки из соленой лепной массы, превращение в лепестки методом декоративного рельефа. Изготовление вазы по самостоятельному выбору обучающихся. Изготовление композиций «Букет нарциссов в вазе», «Ваза с тюльпанами», «Ваза с ромашками». Тематические композиции ко дню Победы: работа «Медаль» и «Победный май».
Форма контроля: конкурс творческих работ

11. Участие в выставках. Экскурсии - 6 ч.

Практическая часть: Расширение кругозора и включение детей в мир культуры, через экскурсии в музеи, выставки декоративно-прикладного творчества, выставки народных умельцев, выставки Ставропольских художников в краеведческом музее.
Форма контроля: коллективное обсуждение.

12. Промежуточная аттестация - 4 ч.

Практическая часть: подготовка творческих работ к выставке.
Форма контроля: итоговая выставка работ «Радуга талантов». Тест №4

13. Заключительное занятие - 2ч.

Теория: Подведение итогов двухлетнего обучения. Пожелания на будущее.
Форма контроля: презентация творческих работ обучающихся, выполненных за год

Учебный план
3 год обучения общекультурный уровень (базовый)

№ П/П	ТЕМА, СОДЕРЖАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			
		Теория	Практ.	Общее	Форма контроля
1.	Вводное занятие. Входной конторль.	2		2	Собеседование
2.	Этикет и сервировка стола.	4	2	6	Занятие - игра «Ежели вы вежливы»
3.	Холодные закуски и закусочные блюда.	2	2	4	Выставка блюд из овощей «Кулинарная феерия».
4.	Особенности национальных кухонь.	2	2	4	Урок мастерства «Красиво – значит аппетитно».
5.	Тестопластика - один из видов современного искусства. Тематические композиции.	6	16	22	Тематическая творческая выставка
6.	Новогодняя мастерская. Игрушки, сувениры и подарки.	6,5	19,5	26	Мастер-класс «Новогодний сувенир»
7.	Промежуточная аттестация (декабрь).		4	4	Творческая выставка «Зимние чудеса». Тест №5
8.	Скульптурная и комбинированная лепка.	6	16	22	Тематическая творческая выставка

9.	Тестопластика – необычный материал и современные идеи.	5,5	16,5	22	Презентация творческих работ
10.	В гостях у народных мастеров.	5	15	20	Творческие посиделки
11.	Участие в выставках, экскурсии.		6	6	Коллективное обсуждение
12.	Промежуточная аттестация (май).		4	4	«Выставка – аукцион изделий обучающихся» Тест №6
13.	Заключительное занятие.		2	2	Творческий праздник
	Итого:	**39**	**105**	**144ч**	

Содержание программы
3 год обучения

1**. Вводное занятие - 2 ч**
Теория: знакомство с учреждением, кабинетом; правилами пожарной безопасности; введение в образовательный курс 3-го года обучения; выявление у обучающихся имеющихся знаний и умений за предыдущий год обучения; знакомство и правила работы с инструментами и материалами; правила оборудования рабочего места; правила безопасности труда и правила поведения; демонстрация образцов готовых изделий. Выявление входного уровня умений и навыков в данной области по методике “ Ваш творческий потенциал”, разработанной Ю. М. Орловым и В. И. Шкуркиным. Экскурсия по учреждению. Знакомство с выставкой готовых работ обучающихся.
Форма контроля: собеседование.
2. Этикет и сервировка стол - 6ч.
Теория: Понятия этикет и сервировка. Правила поведения в гостях и обществе. Сервировка стола и способы подачи блюд. Гармония цвета в выборе посуды, скатерти, цветов в вазах. Сервировка стола ко Дню рождения. Закрепление правил этикета.
Практическая часть: Практическая работа по сервировке стола ко Дню рождения.
Форма контроля: Занятие по закреплению знаний раздела. Игра «Ежели вы вежливы».
3. Холодные закуски и закусочные блюда - 4ч.
Теория: Виды закусок. Особенности технология приготовления, оформления и подачи закусок и закусочных блюд. Роль холодных закусок в питании человека. Процесс приготовления, способы оформления закусок и закусочных блюд цветами из овощей. розы из помидора, моркови и столовой свеклы. Украшение блюд как искусство, которым занимались исстари.
Практическая часть: практическая работа по изготовлению розы из помидора и свеклы.
Форма контроля: Выставка блюд из овощей «Кулинарная феерия».
4. Особенности национальных кухонь - 4ч.
Теория: Знакомство с особенностями национальных кухонь. Русская кухня. Особенности приготовления и оформления блюд национальной русской кухни. Кавказская кухня. Знакомство с национальными блюдами народов Кавказа. Блюда Русской и Кавказской кухонь. Отличительные особенности в технологии приготовления и подаче. Использование иллюстрационного материала по приготовлению блюд.

Форма контроля: Урок мастерства «Красиво – значит, аппетитно». Выполняется практическая (коллективная) работа по приготовлению и оформлению блюда холодных закусок.

5. Тестопластика - один из видов современного искусства.

Тематические композиции - 22ч.

Теория: Знакомство с видами прикладного искусства. Тестопластика – как один из видов современного прикладного искусства. Термины: композиции, прикладное искусство. Композиция в изобразительной плоскости. Формат, плоскость пространство. Композиционное размещение деталей на плоскости. Композиционные средства выражения. Выделение главного с помощью симметрии, асимметрии, равновесия, цвета. Выбор варианта лепки и оформления изделий. Лепка корзины. Эффект плетеной корзины на тесте подручными средствами. Лепка фруктов, цветов и листьев. Сборка. Сушка. Композиция «Мухоморчик на полянке», работа «Лебедь», этапы лепки и сушки. Роспись изделий по образцу и обязательное внесение собственных дополнений в оформление работ. Декорирование работ красками гуашь и лакирование акриловым лаком или лаком – спрей.

Практическая часть: Изготовление, сушка, роспись работ: «Корзина изобилия», «Мухоморчик на полянке», «Лебедь», выполненных в технике тестопластики.

Форма контроля: Тематическая творческая выставка работ.

6. Новогодняя мастерская. Игрушки, сувениры и подарки- 26 ч.

Теория: История и традиции празднования Нового года. Демонстрация слайдов. Изготовление подарков к Новому году. Выбор варианта изготовления работы. Технология изготовления, температурный режим сушки. Основные приемы работы. Выполнение составных частей композиций. Сувенирные подарки из солёного теста. Изготовление новогоднего сувенира с мраморным эффектом. Варианты объемных многоуровневых композиций. Способы росписи, оформления и декорирования изделий лаком. Применение красок гуашь и флуоресцентных в росписи изделий, для придания выразительности и яркости новогодних работ.

Практическая часть: Новогоднее оформление кабинета игрушками, снежинками, гирляндами. Изготовление новогодних композиций «Дед Мороз с санями», «Новогодняя елочка», подвеска «Новогодняя рукавичка», новогодний сувенир «Мешок с подарками».

Форма контроля: Мастер-класс «Новогодний сувенир».

7. Промежуточная аттестация - 4 ч.

Практическая часть: подготовка работ к творческой выставке.

Форма контроля: Творческая выставка «Зимние чудеса». Тест №5.

8. Скульптурная и комбинированная лепка - 22 ч.

Теория: Знакомство с комбинированной и скульптурной лепкой работ. Выбор варианта из предложенной коллекции творческих работ. Лепка и сушка изделия. Создание рельефного рисунка с помощью подручного материала. Способы изготовления новогодних игрушек формочками для выдавливания. Роспись игрушек методом двойного прокрашивания. Комбинированный способ лепки подвесок с применением шаблона.

Практическая часть: лепка, сушка и роспись: коллаж из фигурок игрушек для елки, подвески «Подкова», «Котики», «Рыбка», «Луна».

Форма контроля: Творческая выставка работ обучающихся по данной теме.

9. Тестопластика, и современные идеи - 22 ч.

Теория: Разнообразие форм изделий, выполняемых в технике тестопластики. Проектирование изделия. Выбор варианта. Изготовление работ. Сушка изделий - этапы и способы. Краски гуашь - применение в росписи изделий. Образцы с выставки – для наглядности. Открытка для мамы ко Дню 8 Марта! В технике тестопластики и бумагопластики. Способы лепки из цветного теста цветов нарцисса и бутонов. Сушка. Этапы изготовления стеблей и листьев с применением техники бумагопластики. Сборка открытки. Наклеивание на цветной картон и лакирование. Выбор варианта подставки с

цветами розы или ромашки. «Подставка для ручек и карандашей» в технике тестопластики. Скульптурный и комбинированный способы изготовлени картины «Синички» Оформление в рамочку, корректировка деталей работы, оформление и прокрашивание фона картины.
Практическая часть: Изготовление и роспись работ «Открытка для мамы ко Дню 8 Марта!», картина «Синички», «Подставка для ручек и карандашей».
Форма контроля: Презентация работ «Солёные идеи».

10. В гостях у народных мастеров - 20ч.
Теория: Знакомство с известными народными промыслами. Традиции, искусство. Демонстрация слайдов изделий народных промыслов. Золотая хохлома. Лепка тарелки. Создание фрагмента хохломской росписи. Голубая гжель. Знакомство с гжельской керамикой. Работа «Чайная пара». Лепка, сушка. Технология росписи работы «Чайная пара» фрагментами голубой гжели. Корректировка и прорисовывание тонких линий рисунка. Жостовская роспись. Этапы лепки подноса из соленой лепной массы и сушка. Декорирование подноса жостовской росписью. Сушка и лакирование.
*Практическая часть: Л*епка и роспись чайной пары фрагментами голубой гжели; роспись лепной тарелки элементами золотой хохломы; лепной поднос с фрагментами жостовской росписи.
Форма контроля: творческие посиделки.
12. Промежуточная аттестация - 4 ч.
Практическая часть: Промежуточная аттестация: выставка – аукцион творческих работ обучающихся.
Форма контроля: Выставка – аукцион творческих работ обучающихся.
13. Заключительное занятие - 2ч.
Практическая часть: Подведение итогов обучения, вручение грамот и дипломов. Пожелания на будущее.
Форма контроля: презентация творческих работ обучающихся.

Учебный план
4 год обучения общекультурный уровень (базовый)

№ П/П	ТЕМА, СОДЕРЖАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			
		Теория	Практ.	Общее	Форма контроля
1	Вводное занятие. Входной контроль.	2		2	Собеседование
2	Карвинг- один из видов кулинарного мастерства.	4	6	10	Конкурс «Сервировка праздничного стола в технике карвинг».
3.	Волшебная биокерамика. Сувениры и подарки.	6	18	24	Занятие - праздник
4.	Новогодняя мастерская Деда Мороза «Новогодний сувенир».	7,5	20,5	28	Творческий час
5.	Промежуточная аттестация (декабрь).		4	4	Выставка работ «Рождественское чудо». Тест №7
6.	Биокерамика. Креативная лепка.	5	17	22	Творческая выставка «Мастерская идей»
7.	Лепка на фактурном фоне.	6	18	24	Творческая работа

8.	Сюжетные и тематические композиции.	4	14	18	Презентация творческих работ
9.	Участие в выставках, экскурсии.		6	6	Коллективное обсуждение
10.	Промежуточная аттестация (май)		4	4	Выставка «Творческий калейдоскоп». Тест №8
11.	Заключительное занятие.		2	2	Творческий праздник
	Итого:	**34,5**	**109,5**	**144ч**	

Содержание программы
4 год обучения

1. Вводное занятие - 2 ч.

Теория: Основы безопасности в творческой деятельности. Общее знакомство с разделами программы, с этапами и задачами 4-го года обучения, режимом работы объединения, правилами оборудования рабочего места; техникой безопасности на занятиях. Объяснение целей и задач обучения на предстоящей ступени образовательного уровня. Выявление входного уровня умений и навыков в данной области по методике “Твои таланты”, разработанной Ю. М. Орловым и В. И. Шкуркиным. Экскурсия по учреждению. Знакомство с выставкой готовых работ обучающихся.

Форма контроля: собеседование.

2. Карвинг- один из видов кулинарного мастерства - 10ч.

Теория: Современная русская кухня. Рассказ об искусстве резки цветов из овощей и просмотр красочных иллюстраций и видеоматериалов. Искусство резки цветов из овощей и оформление холодных блюд. Художественная резка по фруктам и овощам методом карвинг. Оформление фруктовых букетов в технике карвинг. Термин – фуршетный стол. Разновидности закусок, способы нарезки продуктов, особенности приготовления. Запись технологии приготовления холодных закусок и блюд (из сыра, колбасы, фруктов, овощей), особенности технологии приготовления и подачи мелких закусок для фуршета.

Практическая часть: практическая работа, сервировка фуршетного стола.

Форма контроля: Творческий конкурс «Сервировка праздничного стола в технике карвинг».

3. Волшебная биокерамика. Сувениры и подарки - 24ч.

Теория: История возникновения биокерамики. Технологические приемы приготовления лепной массы, материалы и инструменты, способы лепки и сушки изделий. Техника росписи акриловыми красками и красками гуашь и возможность получения разных эффектов окрашивания. Прием светотени при окрашивании работ. Технология изготовления и оформления панно «Осенняя береза». Сборка панно приклеивание мелких элементов декора, оформление и сушка. Создание фактурного фона. Приклеивание композиции и декорирование лаком. Общие этапы изготовления сувенирной работы «Лебеди на озере»». Изготовление работы по предложенным образцам и по собственному воображению обучающихся. Лепка озера, кувшинок, сушка изделия. Лепка объемных лебедей, дополнение работы элементами декора по выбору.

Практическая часть: Изготовление и роспись работ «Лебеди на озере и «Осенняя береза». Нанесение декора красками и акриловым лаком.

Форма контроля: Занятие – праздник.

4. Новогодняя мастерская Деда Мороза «Новогодний сувенир» - 28ч

Теория: История и традиции празднования Нового года. Демонстрация слайдов. Знакомство с технологией изготовления подарков к Новому году в технике биокерамики. Виды и назначение биокерамики. Изготовление поделок с использованием наглядного материала и освоение поэтапного выполнения лепных фигур. Способы сушки. Техника росписи изделия гуашью и возможность создать неповторимые варианты новогодних праздничных узоров. Елочные украшения. Изготовление игрушек по выбору

обучающихся. Крепление игрушек с применением тесьмы или проволоки. Декорирование новогодних игрушек и поделок с применением лака с блеском для придания яркости и выразительности

Практическая часть: Изготовление лепной фигурки «Дед Мороз с подарками», композиция «Дед Мороз на санях», композиция «Зимний пейзаж», сувенирная подвеска «Елочка», новогодние украшения.

Форма контроля: практическая работа.

5. Промежуточная аттестация - 4 ч

Практическая часть: подготовка к промежуточной аттестации.

Форма контроля: Творческая выставка работ «Рождественское чудо», тест №7.

6. Биокерамика. Креативная лепка - 22ч

Теория: «Игрушка - душа народа». Функции игрушки: игровая, декоративная, культовая. Виды игрушек различных регионов России. Казачья игрушка. Знакомство с культурой и традициями уклада быта казачества. Размещение декоративных элементов, в зависимости от формы, украшаемой поверхности, использование ритмического чередования по форме, величине. Просмотр иллюстраций образцов игрушек. Приготовление лепной массы, лепка и сушка изделия. Изготовление деталей композиции в разных техниках: биокерамика, бумагопластика, бисероплетение, квиллинг. Выбор варианта составления композиции по желанию обучающихся. Сборка композиции. Обсуждение технологии их изготовления в технике биокерамики. Технология изготовления «Петуха», «Курочки». Передача характерной формы, оформления декоративными элементами. «Русская матрешка». История деревянной матрешки. Общее и частное в матрешках разных центров (форма, пропорции, цвет, орнамент). Креативные матрешки. Технология изготовления матрешек в разных техниках прикладного творчества: пластилинография, биокерамика, бумагопластика, Сушка. Выбор и изготовление элементов декора в других техниках и размещение на композиции. Поэтапное изготовление работы.

Практическая часть: Творческая работа. Просмотр образцов и иллюстраций матрешек Загорска, Семенова. Их основные характеристики и характерные отличия. Роспись матрешек в голубой гжели по выбору обучающихся. Оформление панно на фактурном фоне и лакирование; изготовление и роспись панно «Морской конек»; панно «Белочки».

Форма контроля: Творческая выставка «Мастерская идей».

7. Лепка на фактурном фоне – 24ч

Теория: Понятие фактурного фона. Виды, способы применения. Этапы лепки и оформления на фактурном фоне картины «Корабль» (методом растяжки). Работа «Рамочка для фотографий». Выбор варианта. Технология лепки рамочки в форме сердечка. Техника оформления цветами, маленькими сердечками по желанию обучающихся. Этапы выполнения картины «Лисенок». Способы росписи изделий по выбранному варианту.

Практическая часть: Поэтапное создание картины «Корабль». Корректировка мелких деталей работы, придание выразительности методом светотени. Декорирование картины мелкими элементами, выполненными в технике биокерамики и лакирование. «Рамочка для фотографий» - лепка рамочки в форме сердечка, используя технику оформления цветами, маленькими сердечками по желанию обучающихся. Изготовление картины «Лисенок».

Форма контроля: творческая работа.

8. Сюжетные и тематические композиции - 18ч.

Теория: Термины - сюжет, композиция. Подробный разбор этапов изготовления композиций «Встречаем весну», «Орден Победы» и лепки цветов, птиц, Георгиевской ленты. Способы росписи Георгиевской ленты от темных оттенков до ярких. Достижение выразительности при окрашивании творческих композиций. Нанесение декора лаком.

Практическая часть: Изготовление и роспись композиций «Встречаем весну», «Орден Победы».

Форма контроля: Презентация творческих работ обучающихся.

9. Участие в выставках. Экскурсии - 6 ч.

Практическая часть: Расширение кругозора и включение детей в мир культуры через экскурсии в музеи, на выставки декоративно-прикладного творчества. Посещение декоративно-прикладной выставки работ местных народных умельцев. Посещение выставки художников и народных мастеров в краеведческом музее.

Форма контроля: коллективное обсуждение.

10. Промежуточная аттестация - 4 ч.

Практическая часть: практическая работа.

Форма контроля: Выставка «Творческий калейдоскоп». Тест №8.

11. Заключительное занятие - 2ч.

Практическая часть: Подведение итогов обучения, вручение грамот и дипломов. Пожелания на будущее.

Форма контроля: Творческий праздник

Учебный план
5 год обучения

№ П/П	ТЕМА, СОДЕРЖАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			
		Теория	Прак.	Общее	Форма контроля
1.	Вводное занятие. Входной конторолль.	2		2	Собеседование Час безопасности
2.	Кулинарный калейдоскоп.	4	6	10	Урок креативных идей «Украшение блюд».
3.	Секреты мастерства.	2	4	6	Урок творчества «Чудеса кулинарии»
4.	Холодный фарфор. История возникновения. Декоративная лепка.	7	21	28	Занятие - праздник
5.	Творчество и фантазии. Лепка с элементами биокерамики и холодного фарфора.	7	21	28	Выставка
6.	Новогодняя мастерская. Сувениры и композиции.	6,5	19,5	26	Урок творчества
7.	Промежуточная аттестация (декабрь).		4	4	Выставка «Новогоднее волшебство» Тест № 9
8.	Оригинальные идеи декора на сизалевой основе.	7,5	22,5	30	Творческие посиделки
9.	Марафон сувениров и подарков.	6,5	19,5	26	Выставка
10.	Красота природы в творчестве.	6,5	19,5	26	Выставка
11.	Конструктивная и комбинированная креативная лепка на форме.	4	12	16	Коллективная творческая работа
12.	Участие в выставках, экскурсии.		8	8	Коллективное обсуждение

13.	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся.		4	4	Творческая работа
14.	Промежуточная аттестация (май)		4	4	Фестиваль талантов Тест №10
15.	Заключительное занятие для выпускников.		2	2	Демонстрация достижений выпускников.
	Итого:	**52**	**164**	**216 ч**	

Содержание программы
5 год обучения - углубленный уровень

1.Вводное занятие - 2 ч.
Теория: Знакомство с курсом обучения. Общее знакомство с разделами программы 5-го года обучения, режимом работы объединения. Основы безопасности в творческой деятельности. Правила техники безопасности в процессе работы с механическими приспособлениями и электрооборудованием, инвентарем, с колющими, режущими предметами и приборами, до начала и во время занятий. Объяснение целей и задач обучения на предстоящей ступени образовательного уровня. Выявление входного уровня умений и навыков в данной области по методике" Креативность личности" Д. Джонсона. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования к рабочему процессу.
Форма контроля: собеседование.
2. Кулинарный калейдоскоп - 10ч.
Теория: Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни. Здоровое питание – крепкое здоровье. Техника карвинг. Способы применения. Продукты и инструменты. Бутерброды канапе. Украшение ежедневных и праздничных блюд в технике карвинг. Интересные и простые идеи. Букеты из фруктов, ягод и овощей в технике карвинг
Практическая часть: практическая работа.
Форма контроля: Урок креативных идей «Украшение блюд».

3. Секреты мастерства - 6ч.
Теория: Украшение праздничных блюд в технике карвинг. Идеи в технике карвинг. Украшение холодных блюд цветами из овощей по выбору обучающихся. Праздничный букет из фруктов и ягод в технике карвинг. Нарядная корзиночка из арбуза с цветами из овощей в технике карвинг.
Практическая часть: Изготовление корзины из арбуза и букета из фруктов и овощей.
Форма контроля: Урок творчества «Чудеса кулинарии».
4.Холодный фарфор. История возникновения. Декоративная лепка - 28ч
Теория: История возникновения данного вида искусства. Технология приготовления лепной массы холодного фарфора. Правила замеса теста холодного фарфора. Свойства теста. Необходимый инвентарь, оборудование, материалы. Правила хранения теста. Виды лепки, способы сушки и декорирования изделий. Пробные этапы лепки. Сюжетные подвески с элементами холодного фарфора и биокерамики. Выбор варианта изделия. Разбор этапов изготовления и оформления в технике холодный фарфор. Поэтапное выполнение работ. Дополнение мелкими элементами декора, роспись красками гуашь, придание выразительности методом светотени.
Практическая часть: Изготовление и роспись сюжетных подвесок: «Рыбки», «Пейзажи», «Рябинка», «Котики», картина «Мечтатели».
Форма контроля: Занятие «Праздник Мастеров».
5.Творчество и фантазии. Лепка с элементами холодного фарфора - 28ч

Теория: Виды открыток, формы, способы изготовления и оформления. Открытки ко Дню Матери. Выбор варианта, технология изготовления, с применением лекал, этапы оформления, сушки и декорирования. Представление о приемах декора. Открытки «Сердечко с ромашками» и «Любимой бабушке». Особенности выполнения и декорирования. Роспись по предложенным вариантам или по самостоятельному выбору обучающихся. Достижение выразительности при окрашивании флуоресцентными красками и красками гуашь. Комбинированная лепка с элементами холодного фарфора и биокерамики: «Виноградный декор на бутылке» и декоративное оформление «Кофейной баночки - копилки». Подготовка бутылки и баночки – копилки для декора элементами холодного фарфора. Нанесение на бутылку гроздей винограда, тонких жгутиков, изготовление виноградных листьев. Для баночки - копилки дополнительное оформление в виде ягод, фруктов и листьев. Выбор варианта росписи от золотого оттенка до фиолетового, голубого, розового, зеленого, в зависимости от желаемого цвета винограда. Двойное прокрашивание деталей декора, сушка и оформление лаком.
Практическая часть: практическая работа; изготовление и роспись открыток «Сердечко с ромашками» и «Любимой бабушке», «Кофейной баночки-копилки» и «Виноградный декор на бутылке».
Форма контроля: выставка работ обучающихся.

6. Новогодняя мастерская. Сувениры и композиции - 26ч

Теория: Новый год – история праздника, его традиции. Новогодние подарочные сувениры и композиции. Новогодние игрушки в технике холодного фарфора и биокерамики: «Снеговик», «Совенок», «Поросенок». Выбор вариантов изготовления и росписи. Новогодний декор на шаре в разных техниках – технология. Выбор элементов декора. Кружка «Снегири». Декорирование кружки элементами холодного фарфора в праздничном новогоднем стиле, создание неповторимых вариантов новогодних праздничных узоров. Картина «Рождественское утро». Выбор размера выполняемой работы, лепка всех деталей по образцу, изготовление барельефа и дополнение своими идеями. Сушка.
Практическая часть: изготовление и роспись новогодних игрушек в технике холодного фарфора и биокерамики: «Снеговик», «Совенок», «Поросенок», декоративная кружка «Снегири», картины «Рождественское утро», с применением барельефа, новогодний декор на шаре. Формирование выставочной новогодней коллекции работ.
Форма контроля: Творческий конкурс

7. Промежуточная аттестация – 4ч

Практическая часть: практическая работа.
Форма контроля: Творческая выставка «Новогоднее волшебство». Тест № 9.

8. Оригинальные идеи декора на сизалевой основе – 30ч

Теория: История возникновения, область применения сизалия. Технология изготовления декоративных панно в рамках на сизалевой основе. Изготовление цветочных композиций с использованием готовых рамочек. Технология изготовления цветов и составление композиции, сушка. Этапы выполнения композиции «Сакура». Выбор варианта изготовления, лепка и сушка ветвей, цветов, бутонов и листьев. Роспись цветочных композиций, красками гуашь, придание выразительности методом светотени. Нанесение декора акриловым лаком.
Практическая часть: изготовление и роспись цветочных композиций «Ромашковый букет», «Нарциссы», «Розы в вазе».
Форма контроля: Творческие посиделки.

9. Марафон сувениров и подарков - 26 ч

Теория: Понятие барельеф. Применение в изготовлении картин, в технике биокерамики и холодного фарфора. Подготовка основы, зарисовка эскиза, выбор фона. Лепка картин по выбранной теме с использованием в работе всех методов и способов лепки и ранее полученных знаний, умений, навыков. Степень самостоятельности при изготовлении

сложных картин. Барельефная картина «Рябина в вазе». Этапы лепки вазы с рельефным декором, веточек рябины, ягод и листьев. Композиция «Ваза с фруктами и ягодами», технология изготовления в технике биокерамики и холодного фарфора. Способы изготовления вазы по лекалам, этапы изготовления фруктов и ягод, сборки композиции. Этапы выполнения открытки «Подснежники» ко Дню 8 Марта! Роспись цветов, стебельков и листиков красками гуашь. Подбор фона для открытки. Размещение цветов и декорирование лаком.

Практическая часть: Изготовление и роспись работ «Рябина в вазе», «Ваза с фруктами и ягодами», открытки «Подснежники».

Форма контроля: Творческая выставка работ обучающихся, выполненных в технике холодного фарфора и биокерамики.

10. Красота природы в творчестве – 26ч

Теория: Характеристика продуктов, используемых для приготовления холодного фарфора. Этапы выполнения изделий в данной технике. Варианты сушки и декорирования. Декоративное блюдо «Розы» в технике холодного фарфора. Изготовление стеблей розы, листьев и бутонов. Технология оформления на блюдо цветочной композиции, роспись акварельными красками или красками гуашь. Композиция «Пасхальный венок». Изготовление пасхального венка. Лепка яиц цветов и листьев Нанесение мелких элементов декора. Размещение на венке. Работа «Пасхальная корзинка». Выбор варианта, подготовка материала и инструментов. Лепка пасхальной корзинки с нанесением рельефа специаль6ным инструментом. Заполнение корзинки пасхальным угощением. Дополнение композиции собственными идеями. Картина «Весна пришла!». Выбор варианта выполнения картины. Применение барельефной лепки по желанию обучающихся. Лепка весенних деревьев, птиц, животных. Способы и этапы росписи картины. Достижение выразительности нанесением светотени при окрашивании. Декорирование картины акриловым лаком или лаком-спрей.

Практическая часть: Демонстрация приготовления холодного фарфора. Изготовление творческих работ: декоративное блюдо «Розы», композиция «Пасхальный венок», «Пасхальная корзинка», картина «Весна пришла!».

Форма контроля: Выставка работ обучающихся по данной теме.

11. Конструктивная и креативная лепка на форме - 16ч

Теория: Технология изготовления сложных объемных фигур и композиций на каркасе из различных материалов (проволока, ивовый прут, пластик, стекло). Композиция ко Дню Победы «Венок Славы» на каркасной основе. Выбор варианта изготовления работы, подготовка материала. Создание эскиза. Подготовка каркаса. Лепка веток хвои и размещение их на каркасе Лепка Георгиевской ленты и переплетение с ветками хвои. Декорирование «Венка Славы» красными гвоздиками, выполненными в технике холодного фарфора или биокерамики. Этапы росписи «Венка Славы» красками гуашь и акварельными. Корректировка мелких деталей работы, придание выразительности темными оттенками на Георгиевской ленте. Декорирование лаком.

Практическая часть: Изготовление и роспись композиция ко Дню Победы «Венок Славы» на каркасной основе.

Форма контроля: коллективная творческая работа.

12. Участие в выставках, экскурсии - 8ч

Практическая часть: Расширение кругозора и включение детей в мир культуры через экскурсии в музеи, на выставки декоративно-прикладного творчества. Посещение декоративно-прикладной выставки работ местных народных умельцев. Посещение выставки художников и народных мастеров в краеведческом музее.

Форма контроля: коллективное обсуждение.

13. Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся - 4ч.

Теория: выбор материала и техники исполнения творческой работы.

Практическая часть: Изготовление творческой работы в выбранной технике

Форма контроля: практическая работа.

14. Промежуточная аттестация - 4 ч.

Практическая часть: подготовка к итоговому занятию.

Форма контроля: Итоговое занятие «Фестиваль талантов». Тест № 10

15. Заключительное занятие для выпускников - 2ч.

Практическая часть: Подведение итогов пяти лет обучения, пожелания на будущее, общий праздник родителей и педагогов. Демонстрация достижений обучающихся. Награждение грамотами и дипломами за творческие достижения и успехи в освоении программы.

Форма контроля: праздник, демонстрация достижений обучающихся.

Планируемые результаты.

По окончании занятий по программе стартового уровня обучающиеся должны ***знать:***

- рациональное размещение и использование кухонного оборудования, инвентаря, посуды и правила пользования;
- особенности блюд национальной русской кухни;
- принципы рационального питания;
-основные правила соблюдения гигиены и культуры питания;
- принципы сервировки стола и правила приема гостей;
- историю возникновения тестопластики;
- специальную терминологию (рельефный рисунок, трафарет, форма, шаблон, объем, контур, фон, композиция, эскиз);
- технологию приготовления лепной массы для изготовления изделий;
- технологию сушки и окрашивания изделий;
- правила работы с трафаретом, формочками, шаблоном;
- технологию изготовления сувениров и панно из соленого теста;
- иметь представление о кулинарных блюдах и технологии их приготовления;
- иметь представление о видах, формах бутербродов;

уметь:

- правильно пользоваться кухонным оборудованием и инвентарем;
- сервировать стол;
- готовить и оформлять бутерброды канапэ;
- самостоятельно готовить соленую лепную массу для творческой работы;
- работать с соленым тестом, изготовлять мелкие сувениры;
- декорировать лепные фигурки лаком и оформлять панно.

По результату обучения на базовом уровне обучающиеся должны **знать*:***

- правила этикета и сервировки праздничного стола и виды сервировки;
- правила безопасности во время работы с электрооборудованием;
- основы гигиены и безопасности работы на кухне;
- кулинарные традиции и особенности блюд национальных кухонь;
- технологию приготовления холодных закусок и закусочных блюд;
- технологию изготовления цветов из овощей;
- особенности карвинга - технологии резки овощей;
- правила оформления холодных блюд и закусок для стола в технике карвинг;
- историю возникновения тестопластики на Руси и в других странах;
- технологию приготовления соленой лепной массы с разными ингредиентами;
- технологию изготовления и оформления плоских украшений из соленого теста
- технологию оформления работ в рамки и декорирования лаком;
- технологию изготовления и оформления объемных лепных фигур и сувениров;
- технологию изготовления изделий из биокерамики и холодного фарфора;
- методику изготовления барельефа;

- знать терминологию: техника, барельеф, симметрия, натюрморт, план, стиль;

уметь:

- сервировать праздничный стол;
- готовить блюда русской кухни по выбору;
- вырезать цветы из овощей;
- оформлять холодные блюда и закуски для стола в технике карвинг;
- готовить блюда народов Кавказа;
- работать с любым видом электрооборудования на кухне;
- приготовить обычную лепную массу, массу для биокерамики, холодного фарфора;
- изготовлять плоские украшения и лепные фигуры, панно подвески, картины;
- поэтапно изготовлять сложные многоплановые сюжетные картины;
- изготовлять сложные объемные многоуровневые композиции;

По результату обучения на углубленном уровне обучающиеся должны **знать:**

- правила техники безопасности труда;
- правила поведения на занятиях;
- основу культуры питания, как составляющую здорового образа жизни;
- технику карвинга, историю возникновения, способы применения;
- способы украшения ежедневных и праздничных блюд в технике карвинг;
- технологии в приготовлении вкусной, питательной и здоровой пищи;
- историю возникновения лепки из солёного теста;
- о способах и приемах лепки из соленого теста, об использовании дополнительных приспособлений, способах сушки изделий, применении различных эффектов глазурования;
- технологию изготовления изделий из биокерамики и холодного фарфора;
- основные закономерности конструктивного строения предметов, перспективы, светотени, цветоведения, композиции;
- цветовой круг, основные цвета и их сочетания;
- формы сочетания материалов с лепными деталями из соленого теста, основные понятия и термины; свойства изученных материалов;
- об использовании лакокрасочных материалов, инструментов и приспособлений;
- о творческом подходе к работе и об использовании полученных знаний в практической деятельности;

уметь:

- безопасно работать с электрооборудованием и инвентарем на кухне;
- готовить и оформлять закуски для фуршетного стола, мясные и овощные салаты;
- вырезать цветы из овощей и фруктов в технике карвинг;
- украшать ежедневные и праздничные блюда с применением техники карвинг;
- готовить соленую лепную массу для лепки;
- сушить поделки в духовом шкафу, соблюдая правила безопасности и температурный режим;
- готовить лепную массу для биокерамики и холодного фарфора;
- использовать в работе с соленым тестом дополнительные приспособления, применять различные эффекты (глазурование, подрумянивание, окрашивание теста);
- последовательно изготавливать сложные барельефные картины;
- изготавливать объемные фигурки на каркасе из разных материалов;
- изготавливать сложные многоплановые, многоуровневые сюжетные картины и композиции.
- владеть основными навыками изображения отдельных предметов, выполнять на доступном уровне творческую композицию в объеме или на плоскости по предложенной теме;

- творчески мыслить, самостоятельно находить решения поставленных задач, не копировать чужие изделия, избегать шаблонности мышления, применять полученные сведения при изготовлении работ, не заложенных в программу обучения;
- работать с книгой, уметь оценивать свою работу и корректировать деятельность с целью исправления недочетов;
- видеть прекрасное в предметах и явлениях действительности, в произведениях изобразительного и декоративно-прикладного искусства;
- передавать в своих поделках эмоциональное отношение к изображаемому;
- работать в коллективе, сопереживать и помогать.

Личностные результаты:

- формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов и культур;
- овладение начальными навыками адаптации в изменяющемся и развивающемся мире;
- формирование и развитие мотивов учебной деятельности, мотивации к творческой деятельности, принятие личностного смысла образования;
- формирование личностного отношения к здоровому образу жизни и здоровому питанию,
- бережное отношение к материальным и духовным ценностям, к достижении цели;
- формирование традиционных национальных ценностей через кулинарное искусство и прикладное творчество, основ гражданской идентичности, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России, осознание своей этнической и национальной принадлежности;
- формирование эстетических потребностей и ценностей;
- развитие навыков сотрудничества с обучающимися других объединений;

Образовательные результаты:

- формирование способностей к разрешению проблем, (умение анализировать нестандартные ситуации, ставить цели, планировать результат своей деятельности и разрабатывать алгоритм его достижения, оценивать результаты своей деятельности, что позволит принять ответственное решение в той или иной ситуации);
- формирование технологических способностей, (способность понять инструкцию, описание технологии, алгоритма деятельности, четкое соблюдение технологии деятельности, что позволит воспитаннику в дальнейшем осваивать и грамотно применять новые технологии (способы деятельности) самостоятельно);
- формирование способности к самообразованию, (умение осуществлять информационный поиск и извлекать информацию из различных источников, самостоятельно выполнять недостающие для выполнения определенного вида деятельности знания и умения);
- формирование способностей к использованию информационных ресурсов,(умение принимать осознанные решения на основе критически осмысленной информации необходимой для планирования и осуществления деятельности);
- формирование способностей к социальному взаимодействию, (т.е. умение продуктивно взаимодействовать с членами группы (команды), решающими общую задачу, что позволяет использовать ресурсы других людей и социальных институтов для решения поставленных целей и задач);
- формирование коммуникативных способностей, (умения получать в диалоге необходимую информацию, представлять и корректно отстаивать свою точку зрения в диалоге и в публичном выступлении на основе признания разнообразных позиций и уважения к чужой точке зрения);
- развитие креативных способностей, (способности мыслить не стандартно и добиваться решения задач при выполнении деятельности наиболее эффективными способами, наличие собственного видения проблем, способность к разработке, оформлению, творческой работы или изделия, презентации и реализации собственных творческих идей);

- формирование рефлексивных способностей, (развитые аналитические способности, планирование и проектирование собственной деятельности, социального опыта выполнения деятельности, видение противоречий и недостатков, способов их преодоления, умения анализировать свою деятельность и свои поступки).
- формирование умений выстраивать поэтапный маршрут для получения заданного или желаемого результата, организовывать многоэтапный творческий процесс изготовления собственного кулинарного изделия или изделия прикладного творчества;
- получение багажа знаний для реализации собственной творческой идеи;

Метапредметные результаты:

- развитие мотивации к здоровому образу жизни, через здоровое питание и этическое воспитание;
- развитие мотивации к декоративно-прикладной творческой деятельности;
- развивать мотивацию к изучению истории своей малой Родины;
- развитие потребности в саморазвитии, самостоятельности, ответственности, аккуратности и т.п.;
- развитие фантазии, логического мышления, внимания и воображения, творческой инициативы;
- развитие умения оценить собственных возможностей для правильности выполнения поставленной задачи;

Раздел № 2. «Комплекс организационно-педагогических условий»

1. **Календарный учебный график.**
   Календарный учебный график – это составная часть образовательной программы (закон № 273-ФЗ, гл.1, ст.2, п. 9) определяющая: количество учебных недель, количество учебных дней, продолжительность каникул, сроки контрольных процедур, даты начала и окончания учебных периодов, этапов. Календарный учебный график является обязательным приложением к дополнительной общеобразовательной программе и составляется доля каждой группы (ФЗ №273, ст.2, п.92, ст. 47, п.5) (Приложение 1)

Продолжительность учебного года	**Режим работы объединения (по расписан.)**
Начало учебного года: 1 сентября	Режим работы объединения (по расписанию)
Окончание учебного года: 31 мая	Продолжительность занятий определяется Образовательной программой: 45 минут х 2
Регламентирование образовательного Процесса на учебный год: 36 недель	Продолжительность перемены: 15 минут
	Сменность занятий: 2 смены

Организация промежуточной аттестации:

	Вид аттестации	**Сроки проведения**
2.	Промежуточная	Декабрь, май

2.Условия реализации программы:

Материально – техническое обеспечение программы: столы, стулья, фартуки;

электропечь, электрочайник, пластиковые чашки, кухонные принадлежности, полотенца для рук, плакаты «Техника безопасности при работе с электроприборами», «Техника безопасности при работе с колющими и режущим инструментами».
Демонстрационный материал: выставочные работы; готовые образцы изделий; муляжи.
Расходные материалы: гуашь, канцтовары, бумага, картон, рамки для работ, клей ПВА, лак, продукты, необходимые для оформления блюд и изделий из теста.
Помещение: учебный кабинет для проведения групповых занятий, постоянно сменяющаяся выставка работ обучающихся, инструкции по охране труда и противопожарной безопасности, библиотека по профилю работы, аптечка, уголок «Наши достижения».
Дидактический материал: раздаточный материал по темам учебного курса, просмотр видеофильмов, мультимедийной программы.
К программе прилагается большое количество дидактического и наглядного материала, выставки готовых изделий. Предусматривается обязательное проведение занятий по технике безопасности на рабочем месте.
Кадровое обеспечение.
Программу реализует педагог дополнительного образования высшей квалификационной категории, имеющий высшее педагогическое образование, обладающий достаточным практическим опытом, знаниями, умениями, выполняющий качественно и в полном объёме возложенные на него должностные обязанности.

Методика отслеживания результатов. Формы аттестации, контроля

Критериями замера полученных обучающимися умений и навыков являются: собеседования, устные и фронтальные опросы, уроки обобщения, творческие работы, уроки фантазии, уроки творчества, итоговые занятия по разделам, конкурсы, дни русской кухни, выставки и презентации работ, уроки мастерства, уроки креативных идей, фестиваль талантов, демонстрация достижений.
Каждый участник программы имеет право на стартовый доступ к любому из уровней сложности, реализуемых через создание условий и оценку изначальной готовности участника (определение степени готовности к освоению материала). Диагностика по определению степени готовности участника к освоению материала на любом уровне.
Результаты обучения регулярно представлены в форме отчетных, тематических коллективных, а также персональных выставок, конкурсов детского рисунка.
Ступени личностного роста каждого ребенка отслеживается с помощью системы мониторинга.

Система мониторинга результатов образовательного процесса

Мониторинг образовательных результатов способствует индивидуальному подходу к личности каждого обучающегося, помогает находить в нем, в его работах положительное, активизировать процесс его развития, одновременно устранять причины, мешающие этому развитию. Способствует самооценке обучающихся и сознательной активизации учебного и творческого процессов.

Мониторинг результатов процесса обучения проводится на основе анализа творческих работ и практических навыков.

Основная цель анализа - выявить уровень развития мастерства обучающихся при условии постепенного накапливания знаний, умений и навыков.

Мониторинг результатов процесса обучения включает: срезы, проводимые до начала обучения, для выявления первоначального уровня подготовки обучающихся, остальные -

к концу учебного года. Основной формой контроля в объединении является контроль со стороны педагога, который позволяет определить уровень каждого обучающегося на определенном этапе учебного процесса. Программа предусматривает проведение промежуточной аттестации в декабре и в мае. Результаты аттестации представляются в аттестационных ведомостях по годам обучения

Для анализа творческих работ по любой теме разработаны единые критерии оценки и выделены теоретический и практический блоки. Оценка происходит в соответствии с уровнем подготовки: высокий – 8- 10 баллов; средний – 4-7 балла; низкий – 1-3 балла.

Данное исследование проводится параллельно методом опроса обучающихся и оцениванием педагога. Результаты заносятся в данную таблицу:

Ф.И. обучающихся															
Группа	Образовательные уровни														
Тема задания	Теоретический									Практический умения и навыки					
	Кулинарные знания			Лепные фигуры и панно			Композиции и картины			технология			исполнение		
	высокий	средний	низкий	высокий	Средний	низкий	высокий	средний	низкий	высокий	средний	низкий	высокий	средний	низкий

Примерные критерии определения уровня подготовки обучающихся
1 год обучения

Признаки	**Минимальный**	**Базовый**	**Повышенный**	**Творческий**
1. Знание спецтерминов и теории	Ниже требований программы	Знает все термины, предусмотренные программой	Стремится узнать сверх программы	
2. Кол-во работ, изготовленных за год	5-10	11-15	16-20	21 и выше
3. Сложность и формат выполненных работ	Простые	Простые с усложнением	Сложные	Более сложные
4. Качество и аккуратность работ	Низкое	Среднее	Высокое	Повышенное
5. Активность и усидчивость	Пассивен, работает по предложению педагога	Работает ровно, систематически	Сам выбирает тему, просит помочь решить	Выбирает тему, стремится найти способ решения

6. Достижения обучающегося		Участие в выставках объединения	Участие в выставках организуемых ДДТ	Выставки и конкурсы разного уровня

2 и последующие года обучения

Признаки	Минимальный	Базовый	Повышенный	Творческий
1. Знание спецтерминов и теории	Знания ниже требований программы	Знания, предусмотренные программой	Стремится узнать сверх программы	
2. Кол-во изделий, изготовленных за год	5-10	11-15	16-20	21 и выше
3. Сложность и объем выполненных работ	Простые	Простые с усложнением	Сложные	Более сложные
4. Качество и аккуратность работ	Низкое	Среднее	Высокое	Отличное
5. Активность и усидчивость	Пассивен, работает по предложению педагога	Работает ровно, систематически	Сам выбирает тему, просит помочь	Выбирает работу, самостоятельно выполняет
6. Творческие способности	Выполнит работу по образцу	Внес в работу свои творческие элементы	Сам придумал, выполнил при помощи педагога	Сам придумал, сам сделал
7. Достижения учащегося	Выставки в объединении	Выставки в объединении, в ДДТ	Выставки и конкурсы в ДДТ, районные, краевые	Конкурсы краевые и выше

Оценочные материалы

№ п/п	Тема раздела, занятия	Пакет диагностических материалов
1 год обучения		
1.	Кухня- помещение особое.	Игра «Вас пригласили в гости»
2.	Кулинарные секреты.	Творческий урок «Путешествие в страну Кулинария».
3.	Русская кухня (самобытность).	Кулинарная творческая выставка «Дни русской кухни»
4.	Волшебное тесто.	Выставка работ «Сундучок идей»
5.	Подарки своими руками.	Контрольный тест № 1
6.	Промежуточная аттестация.	Творческая выставка работ «Новогодние чудеса»
7.	Плоскостные композиции.	Презентация творческих работ.
8.	Промежуточная аттестация.	Итоговая выставка творческих работ «Солёная фантазия» Контрольный тест № 2
2 год обучения		

1.	Русская кухня. Кухня народов Кавказа. Разумная кулинария - ключ к здоровью.	Урок обобщения «Сервировка праздничного стола».
2.	Мастерская Деда Мороза. Новогодние сувениры и украшения.	Контрольный тест № 3
3.	Промежуточная аттестация.	Выставка работ «Рождественский сувенир»
4.	Солёные идеи. Декор для дома.	Творческие посиделки
5.	Тематические композиции.	Конкурс творческих работ
6.	Промежуточная аттестация	Выставка работ «Радуга талантов» Контрольный тест № 4
3 год обучения		
1	Этикет и сервировка.	Игра «Ежели вы вежливы»
2	Холодные закуски и закусочные блюда.	Выставка блюд из овощей «Кулинарная феерия».
3	Особенности национальных кухонь.	Урок мастерства «Красиво – значит аппетитно».
4	Новогодняя мастерская. Игрушки, сувениры и подарки.	Мастер-класс «Новогодний сувенир»
5	Промежуточная аттестация.	Творческая выставка «Зимние чудеса» Контрольный тест № 5
6.	Тестопластика, плюс современные идеи.	Презентация творческих работ
7.	В гостях у народных мастеров.	Творческие посиделки
8.	Промежуточная аттестация.	Выставка – аукцион изделий обучающихся. Контрольный тест № 6
4 год обучения		
1.	Карвинг- один из видов кулинарного мастерства.	Конкурс «Сервировка праздничного стола в технике карвинг»
2.	Волшебная биокерамика. Сувениры и подарки.	Занятие - праздник
3.	Новогодняя мастерская Деда Мороза.	Творческий час
4.	Промежуточная аттестация.	Выставка работ «Рождественское чудо» Контрольный тест № 7
5.	Биокерамика. Креативная лепка.	Творческая выставка «Мастерская идей».
6.	Лепка на фактурном фоне.	Творческая работа
7.	Сюжетные и тематические композиции.	Презентация творческих работ
8.	Промежуточная аттестация.	Выставка «Творческий калейдоскоп». Контрольный тест № 8
5 год обучения		
1.	Кулинарный калейдоскоп.	Урок креативных идей «Украшение блюд»
2.	Секреты мастерства.	Урок творчества « Чудеса кулинарии»
3.	Холодный фарфор. История возникновения. Декоративная лепка.	Занятие - праздник
4.	Творческие фантазии с элементами биокерамики и холодного фарфора.	Выставка работ

5.	Новогодняя мастерская. Сувениры и композиции.	Урок творчества
6.	Промежуточная аттестация.	Выставка «Новогоднее волшебство» Контрольный тест № 9
7.	Оригинальные идеи декора на сизалевой основе.	Творческие посиделки
8.	Конструктивная и комбинированная креативная лепка на форме.	Коллективная творческая работа
9.	Итоговая аттестация.	«Фестиваль талантов ». Контрольный тест № 10

3.Методическое обеспечение программы

Образовательная программа предлагает идею свободного выбора в развитии творческих способностей детей, помогает преодолеть неравномерность развития отдельных качеств личности, создает условия для расцвета природных дарований. В ее основу положены **принципы:** доступности, наглядности, сознательности и активности – для активизации деятельности детей необходимо пробудить в них интерес к обучению, определить мотивы для получения знаний.

Для реализации программы подобрано методическое обеспечение: дидактические материалы, учебные пособия, методические материалы.

Учебные пособия - материалы, обеспечивающие реализацию содержания дополнительной образовательной программы. Они есть по отдельным темам дополнительной образовательной программы. Учебными пособиями являются:

1) справочная литература (энциклопедии, базы данных, ссылки, сайты и др.);
2) научно-популярная литература (научно-популярные издания, специальная методическая литература по направлению объединения); периодические издания;
3) аудиоматериалы (необходимые для изучения данной темы);

Дидактические материалы соответствуют содержанию дополнительной общеобразовательной, общеразвивающей программы, целям обучения, уровню подготовленности учащихся, их возрастным и индивидуальным особенностям, санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Дидактический материал представлен в следующем виде: раздаточный материал для учащихся (бланки творческих заданий, карточки с заданиями, готовые шаблоны и трафареты, технологические карты), наглядные пособия (стенды, таблицы, объемные модели, и др.), пособия (творческие поделки, муляжи, слайды, фотоматериалы).

Методические материалы содержат: методические разработки занятий к программе, методики проведения занятия по конкретной теме, сценарии воспитательных мероприятий, конкурсов, праздников, игровых программ, комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся, образцы творческих работ обучающихся, рекомендации в адрес обучающихся: памятки, тематические папки, инструкции, инструкции по технике безопасности.

Для реализации познавательной и творческой активности обучающихся в учебном процессе используются современные образовательно - воспитательные технологии, дающие возможность повышать качество образования, более эффективно использовать учебное время и добиваться высоких результатов обученности: исследовательского обучения, дифференцированного обучения, технологии сотрудничества, информационных и игровых, технологии развивающего обучения, технологии творческой деятельности, личностно-ориентированные, создания ситуации успеха, игровые, здоровьесберегающие, коллективной творческой деятельности. направленных на пошаговую реализацию программы и, ориентированных на научные познания в области человека.

Для обеспечения формирования знаний, умений и навыков, необходимых для решения учебно-воспитательных задач используются:

- методы обучения, в основе которых лежит способ организации занятия: словесные (устное изложение, беседа, объяснение и др.), наглядные (показ иллюстраций, приёмов исполнения, наблюдение, работа по образцу и др.), практические.
- методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей**:** объяснительно-иллюстративные, репродуктивные (копирование, выполнение отдельных элементов по образцу); частично-поисковые (разработка сюжета одной или коллективной работы по заданной теме).

В качестве инструмента общения, для повышения доступности информации и других аспектов на занятиях используются ИКТ.

Выбор методов (способов) обучения зависит о психофизиологических, возрастных особенностей детей, темы и формы занятий. При этом в процессе обучения все методы реализуются в теснейшей взаимосвязи.

Для полноценного освоения каждой учебной темы наиболее оптимальным является сочетание разных форм занятий, каждая из которых принесет новые элементы в теоретическую и практическую подготовку детей.

Основная форма работы - комплексное учебное занятие, включающее в себя вопросы теории и практики, познавательные и дидактические игры.

Программа «Секреты кухонного царства» представляет целостную систему, реализующую в образовательном процессе принципы: параллельности, дополнительности, индивидуально - личностного подхода, вариативности и разноуровневого подхода. В учебном процессе делается упор на интегрированные занятия. В программе предоставляется возможность свободного выбора форм и видов деятельности, направленных на формирование мироощущения и миропонимания обучающихся, развитие познавательных способностей и мотивационной положительной направленности.

Групповые и индивидуальные формы, применяемые на занятиях, дают возможность максимально проявить каждому из обучающихся свой творческий и интеллектуальный потенциал, развить эмоциональное восприятие.

Организационные формы ведения занятий: коллективная (групповая) – подготовка выставочных работ, парная - изготовление одного изделия двумя обучающимися, индивидуальная – работа с каждым воспитанником, групповая – малые группы и группы сменного состава.

Методы и формы работы.

По источнику передачи и восприятию информации: словесный, наглядный, практический, проверка результатов обучения.

По дидактическим задачам: приобретаются знания через сообщение информации и передачу, личного опыта, формируются умения и навыки через выполнение практических заданий, творческая деятельность (показ работ на выставках, создание собственных изделий).

В учебном процессе применяются различные формы работы с детьми, где на занятиях есть возможность максимально проявить себя.

Учебно-воспитательная деятельность предусматривает интегративно-технологический подход в образовательном процессе, что способствует формированию у обучающихся умения принимать решения и брать ответственность на себя, адекватно реагировать на технологические изменения, творчески подходить к решению поставленных задач.

В работе используется практический метод для выявления навыков определенной деятельности т. е. наклонностей обучающихся.

В изучении задатков, наклонностей и интересов ребенка, осуществляется одна из социально-педагогических целей развития личности. Наряду с решением образовательных задач, уделяется внимание формированию навыков здорового образа жизни.

Учитывая условия работы в кулинарном классе, большое значение уделяется формированию личных санитарно-гигиенических навыков, навыков обеспечения своего здоровья. Сложилась система работы по здоровьесбережению: зонирование, физминутки через 20 минут, дни здоровья.

Более высокая самостоятельность воспитанников ведет к более высокой активности (самооценке своих достижений и самого себя).

Программа предполагает привлечение родителей к ряду занятий. Это выставки, праздники, итоговые занятия, творческие мероприятия, отчетный годовой концерт, с обязательным представлением творческих работ, выполненных обучающимися в течение учебного года. В реализации программы параллельно с обучением идет процесс воспитания.

Для улучшения образовательного процесса осуществляется преемственность в работе младших и старших групп, групп первого и последующих лет обучения. Проводятся совместные воспитательные мероприятия, в том числе, традиционные (День открытых дверей, Акция «Забота», отчётный концерт, посещение выставок, концертов, совместные мероприятия по пожарной безопасности, мероприятия по дорожной безопасности, участие в городских, районных и всероссийских творческих конкурсах, краевых фестивалях фантастики, экскурсиях в городскую библиотеку и участие в ее мероприятиях, подготовка и участие в проведении городских и районных мероприятий, ко Дню Победы, ко Дню города, традиционных районных выставках ко Дню Матери.

Важнейшее условие в работе кружка – организация активной, насыщенной интересными и полезными делами жизни детского коллектива, укрепление нравственного климата в нем и гуманных отношений сотрудничества.

Список литературы
(для педагогов)

1. АнфимоваН.А., ТатарскаяЛ.Л. «Кулинария» - 2-е изд. – стереотипное М, 2020г. ISBN: 978-5-0054-3420-3
2. Аношин А.В. «Русские блюда на нашем столе» - Изд. Краснодар 2008г.
ISBN: 5-7561-0274-4.
3. Бобров Л.Г., Терехина Л.И. «777 блюд из картофеля» - Алма–ата, кайнар 2002г
ISBN:5620001644.
4. Брутова М.А. Педагогика дополнительного образования: учебное пособие; Сев. (Арктич.) федер. ун-т им. М.В. Ломоносова. – Архангельск: ИД САФУ, 2014. – 218 с.
ISBN 978-5-261-00877-4
5. Выготский Л.С. Воображение и творчество в детском возрасте. М.,1986.

6. Веселов Г.И. «Витамины круглый год» - М 2016г
7.Глас Д.В. «Дожить до 180 лет» - М. Физкультура и спорт 1998г.
8. Журналы: «Коллекция идей», изд-во Эдипрес-конлига, 2006 – 2009 г.г
9. Зорина В.В., Матренко Г.А. «Пироги, торты, пирожные» - г. Грозный 2011г.
10. Комарова П.А. «Азбука питания» - Алма – ата, Кайнар 2010г.
11.Кискальт И.И. «Соленое тесто: увлекательное моделирование», Профиздат, 2002.
12. Кискальт И.И. «Соленое тесто» АСТ – ПРСС 2004
13. Кискальт И.И. «Соленое тесто. Увлекательное моделирование» Профиздат, 2004г.
14. Кузнецова М.А. «Украшение блюд, цветы из овощей» - М., ОЛМА – ПРЕСС ИНВЕСТ 2010г.
15. Князева О.Л. «Приобщение детей к истокам русской народной культуры» - СПБ 1998г. ISBN 5-89814-013-1
16. «Кухня народов Кавказа». – Изд. «Кавказская здравница» - 2005г.
17. Колдина Д.Н. Лепка с детьми. – М.Мозаика-синтез,2009.
18. Левина М 365 веселых уроков труда, Рольф, Москва, 1999 г.
19. Лагутина Л.А. «Торты домашнего приготовления» - Ростов – на Дону 2009г.
Мылыхина Л.Б. Проектирование и анализ учебного занятия в системе дополнительного образования детей /авт.-сост..- Волгоград : Учитель, 2016.-171 с.
20. Массо С.С., Рельве О.В. «Бутерброды – Таллин 2018г.
23. Морозова О.А. Волшебный пластилин- М.: Мозаика-синтез, 1999.
24. Образовательные программы по декоративно-прикладному искусству для ГОУДОД, 2007 г. №1
25. Похлебкин В.В. «Национальные кухни народов» - М. Изд-во Пищевая промышленность 2016г.
ISBN 978-5-699-74409-1
26. «Сучкова Е.У. «Большая книга тортов и пирожных» - М. 2020г.
27. Светлова М.Е. «Этикет и сервировка праздничного стола» - М. 2020г.
28. Смирнов А.Г. «Практикум по общей психологии» М. 2004г.
29. Фигурки из соленого теста. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2010. – 80 с ил.- (Мастер-класс на дому).
30. Харвет М.П. «Я умею вкусно готовить» ООО Изд. АСТ 2019г.
ISBN:9851300578.
31. Хоменко В.А. «Соленое тесто. Шаг за шагом» - Харьков 2019г.
32. Хананова И.И. «Соленое тесто» М. Изд. АСТ ПРЕСС книга 2010г.
33. Хоменко В.А. Соленое тесто. Шаг за шагом, Харьков: Клуб семейного досуга, 2007. ISBN: 978-966-343-630-2.
34. Чудеса из соленого теста./Анна Фирсова. – М.: Айрис-пресс,2010.-32с.: цв.ил.- (Чудесные фантазии). ISBN. 978-5-8112-3542-1.
35. Черкасова Л.Н., Бабаджанова Л.Т. «Когда мамы нет дома» - Ростов -на - Дону, 2014 г. ISBN: 5-7507-0539-0;
36. Шишолин В.И. «Сладкоежка» 2018г.
ISBN 5-345-00269-X
37.Шмаков С.В. «Нетрадиционные праздники в школе» - М.2014г.
ISBN 5-7301-0326-3.
38. Личные методические разработки 2019 – 2026 гг.

Используемые интернет-ресурсы:

1. РНМЦ НО ГБПОУ "Воробьёвы горы" http://prodod.ru/regulatory_support
2. Информационно- методический портал «Образование» http://dopedu.ru/
3. Сайт «Внешкольник.рф» http://dop-obrazovanie.com/
4. Информационно-методический журнал «Внешкольник» http://vneshkolnik.su/

Список литературы
(для обучающихся)

1. Кискальт И.И. «Соленое тесто. Увлекательное моделирование» - Профиздат, 2006г. ISBN 978-5-255-01742-3.
2. Хоменко В.А. «Соленое тесто. Шаг за шагом» - Харьков 2016г. ISBN: 978-966-343-630-2.
3. Хананова И.И. «Соленое тесто» М. Изд. АСТ ПРЕСС книга 2010г.
4. Массо С.С., Рельве О.В. «Бутерброды – Таллин 2018г.

5. Харвет М.П. «Я умею вкусно готовить» ООО Изд. АСТ 2016г.
6. Шишолин В.И. «Сладкоежка» 2018г.
7. Веселов Г.И. «Витамины круглый год» - М 2019г.
8. Жадько Е.Г. «Поделки и аксессуары из соленого теста» а – Изд.2- Ростов н/Д; Феникс, 2016.- 218с. ISBN: 5-222-08716-6, 5-222-10406-0.
9. Кадагранда Б. «Поделки из соленого теста». М.; «АРТ-Родник», 2006. ISBN: 978-5-404-00193-8.
10. Синеглазова. М.О. «Удивительное соленое тесто». М.; Издательский Дом МСП, 2017. ISBN: 978-5-75780-267-1
11. «Подарки для детей». Смоленск.; «Русич», 2020.
12. Хананова И. «Соленое тесто». М.; « АСТ- Пресс», 2019.13. Личные методические разработки 2019 – 2026.гг.

Приложение №1

ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

кружка « КУЛИНАРНЫЕ ФАНТАЗИИ» на 2026- 2027 учебный год

Модуль «Духовно-нравственное воспитание»

Основными задачами духовно-нравственного воспитания и развития обучающихся являются:
1.формирование основ нравственного самосознания личности, то есть способности обучающихся формулировать собственные нравственные обязательства, осуществлять нравственный самоконтроль;
2.осознание обучающимися ценности человеческой жизни, формирование умения противостоять в пределах своих возможностей действиям и влияниям, представляющим угрозу для жизни, нравственного здоровья, духовной безопасности личности;
3.формирование патриотизма и гражданской солидарности, основанной на духовных
отечественных традициях;
4.формирование эстетических ценностей;
5.формирование отношения к семье как основе российского общества;
6.формирование толерантности и основ культуры межэтнического общения, уважения к языку, культурным, религиозным традициям, истории и образу жизни представителей народов России;
7.формирование осознанного и уважительного отношения к вере и религиозным убеждениям.

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные
1.	« Вливаемся в новый коллектив!»	Игры на знакомство и укрепление дружбы в детском коллективе	Создание благоприятного климата в детском коллективе ; укрепление дружеских отношений среди обучающихся	Сентябрь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

2.	К международному Дню пожилых людей « Забота и уважение!»	Урок доброты	Формирование толерантности, уважительного отношения к пожилым людям; Укрепление отношений между старшим и младшим поколениями	Октябрь	Вареникова О.Ф.
3.	День Матери «Мы дарим вам свои сердца!»	Творческая выставка работ	Укрепление семейных традиций, содействие творческой самореализации детей, отражение средствами фотографии удивительного образа Матери; воспитание гуманности, человечности, любви к матери, бабушке родной семье, близким людям.	Ноябрь	Вареникова О.Ф.
4.	«Добрым словом друг друга согреем»	Беседа, посвященная Международному дню инвалидов.	Формирование толерантности, уважительного отношения к больным людям	Декабрь	Вареникова О.Ф.
5.	Урок безопасности школьников в сети интернет	Презентация, беседа	Формирование основ нравственного самосознания личности, то есть способности обучающихся формулировать собственные нравственные обязательства, осуществлять личный нравственный самоконтроль	Январь	Вареникова О.Ф.
6.	«Чтобы людям радость дарить - надо добрым и вежливым быть!».	Беседа о культуре поведения	Формирование представления обучающихся об основных правилах поведениях в обществе	Февраль	Вареникова О.Ф.
7.	«Тропинка дружбы!»	Беседа	Формирование нравственной личности	Март	Вареникова О.Ф.
8.	« Паутинка », «Альпинист»	Игры и тренинги на сплочение детского коллектива	Укрепление благоприятного климата в коллективе	Апрель	Вареникова О.Ф.
9.	Международный день семьи «Семья вместе-	Час общения	Формировать у детей понимание семейных ценностей, сущности основных социальных ролей:	Май	Вареникова О.Ф.

	душа на месте!»		дочери, сына, мужа, жены, матери , отца.		

Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»

1.Создать условий комфортной среды, способствующей развитию культуры подрастающего поколения, его познавательной деятельности;
2.Формировать у учащихся ключевых компетенций гражданско-патриотического воспитания: правовое самосознание, гражданственность и патриотические чувства и др.;
3.Обучать школьников использованию ключевых компетенций гражданско-патриотического воспитания в социуме;
4.Изучение истории России, символики, геральдики;
5.Организация шефства над ветеранами ВОВ и приравненным к ним категориям населения;
6.Формировать гражданскую позицию учащихся.

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные
1.	День народного единства России (день согласия и примирения)	Презентация	Воспитание гражданско-патриотических начал в детях, Расширение знаний об истории праздника	Ноябрь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
2.	Ко Дню конституции РФ « Учусь быть гражданином!»	Беседа	Формирование представления о важности соблюдения законов государства. Приобретение навыков правовой культуры. Развитие умения работать в группе, выслушивать мнение других и излагать свои мысли.	Декабрь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
3.	День защитника Отечества “ Настоящие мужчины! ”	Конкурсы для мальчиков	Воспитание гражданско-патриотических начал в детях	Февраль	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
			Модуль « Профилактика ПДД »		

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные
1.	« Дорога без опасности! »	Беседы, направленные на повышение информационной безопасности детей в образовательном учреждении, общественных местах, на транспорте	Систематизировать знания детей о правилах безопасного поведения на улицах и дорогах. Формировать конкретные навыки и модели поведения в ситуациях на дорогах и общественном транспорте	Сентябрь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
2.	« Школа дорожных наук!»	Урок безопасности	Формировать конкретные навыки и модели поведения в ситуациях на дорогах и общественном транспорте во время осенних , зимних, весенних и летних каникул. «Светоотражающие элементы и удерживающие устройства»	Октябрь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
3.	«Безопасные каникулы!»	Беседа	Формировать конкретные навыки и модели поведения в ситуациях на дорогах и общественном транспорте	Ноябрь Декабрь Март Май	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
4.	«Безопасное лето»	Викторина	Систематизировать знания детей о правилах безопасного поведения на улицах и дорогах, закреплять знания учащихся об умении пользоваться велосипедом.	Май	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

Модуль « Профилактика ПБ »

Цель: формирование у детей основ пожарной безопасности, навыков осознанного, безопасного поведения, создание условий для усвоения и закрепления знаний о правилах пожарной безопасности, научить учащихся правильно вести себя в чрезвычайных ситуациях.

Задачи:

1.закрепить знания детей о положительной и отрицательной роли огня в жизни человека, о пожарной безопасности.
2.прививать навыки осторожного обращения с огнем
3.воспитывать чувство ответственности, навыки безопасного поведения
4.формировать навыки групповой работы учащихся

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные
1.	Инструктажи по противопожарной безопасности	Инструктаж, собеседование	Создание условий для усвоения и закрепления знаний о правилах пожарной безопасности, научить учащихся правильно вести себя в чрезвычайных ситуациях	В течение года	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
2.	« Безопасность начинается с каждого!»	Презентация	повторить правила поведения при пожаре и правила пожарной безопасности, а также о причинах возникновения пожара; показать роль огня в жизни человека: как положительную, так и отрицательную.	Март	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
3.	Участие в конкурсах по ПБ	конкурсы	Закрепить знания детей о положительной и отрицательной роли огня в жизни человека, о пожарной безопасности	В течение года	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

Модуль « Художественно-эстетическое воспитание»

Основные задачи:

1.Формировать художественно-эстетический вкус учащихся;

2.Воспитывать у школьников чувство прекрасного, развивать их творческое мышление, художественные способности, формировать эстетические вкусы, идеалы;
3.Создание благоприятных психолого-педагогических условий для развития личности, самоутверждения каждого обучающегося, сохранения неповторимости раскрытия его потенциальных способностей;
4.Стремление формировать свою среду, свои действия по эстетическим, культурным критериям;
5.Ознакомление с поэзией, научить видеть прекрасное в повседневной жизни.
6.Предполагаемый результат деятельности: умение видеть прекрасное в окружающей жизни, занятие детей одним из видов искусства в кружках художественного цикла, участие в художественной самодеятельности.

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные
1	Тематические выставки	Выставки	Формирование художественного и эстетического вкуса обучающихся	В течение года	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
2	В гостях у мастеров	Неделя творчества. Мастер - классы	Приобщение обучающихся к декоративно-прикладному творчеству художественной направленности	январь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

Модуль «Участие в конкурсах, экскурсии»

№	**Наименование мероприятия**	**Форма проведения**	**Цель и задачи**	**Дата**	**Ответственные**
1	Участие в конкурсах разного уровня: муниципальных, региональных, всероссийских и международных.	Дистанционная, очная	Создание благоприятных психолого-педагогических условий для развития личности, самоутверждения каждого обучающегося, сохранения неповторимости раскрытия его потенциальных способностей	В течение года	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

Модуль «Пропаганда ЗОЖ»

Основные задачи:

1.Укрепление здоровья, повышение уровня физического развития и физической подготовленности учащихся;
2.Формирование физических качеств, умений и навыков;
3.Осознание здоровья как одной из главных жизненных ценностей
4.Проводить профилактические мероприятия по предупреждению безнадзорности, табакокурения и других вредных привычек;
-акции: «Молодёжь выбирает жизнь», «Спорт как альтернатива вредных привычек»,
-кинолектории «За здоровый образ жизни», «СПИД – это опасно»,
-конкурсы рисунков, плакатов, газет по профилактике вредных привычек,
-марафон «За здоровый образ жизни».
Воспитание и развитие потребности в здоровом образе жизни, через формирование активной социальной позиции.

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные
1.	Беседы по профилактике простудных заболеваний	Беседы	Осознание здоровья как одной из главных жизненных ценностей	В течение года	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
2.	Динамические паузы	Физминутки	Укрепление физического здоровья , посредством умений и навыков динамических пауз.	В течение года	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
3.	« Здоровый образ жизни - главное условие профилактики возникновения вредных привычек!»	Беседа	Пропаганда ЗОЖ Показать негативное влияние курения на человека, формировать отрицательное эмоциональное отношение к курению и различным негативным привычкам.	Январь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

4.	Всемирный день здоровья	Спорт час, посвященный всемирному дню здоровья	Укрепление здоровья, повышение уровня физического развития обучающихся	Апрель	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

Модуль « Экологическое воспитание»

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные
1.	« Этот удивительный и загадочный мир!»	Экологическая викторина	воспитание любви к природе и бережного отношения к животным, ответственность и милосердие.	октябрь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
2.	« Природа Ставрополья»	Час экологии в кружке	воспитание любви к природе и бережного отношения к окружающей среде	апрель	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

Модуль «Профориентация»

Цель: оказание профориентационной поддержки учащимся в процессе выбора профиля обучения и сферы будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- научить постановке дальних и ближних профессиональных целей, помочь определить свою готовность к достижению профессиональных целей, осознать трудности в достижении профессиональных целей и найти пути их преодоления;
- помочь сопоставить свои возможности с требованиями выбираемых профессий;
- формировать у учащихся мотивационной основы для выбора ими рабочих профессий;
- повышать информированность учащихся об основных профессиях, по которым наблюдается или планируется существенный дефицит кадров.

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные
1.	Моя будущая профессия	Презентация -фильм	формировать у обучающихся мотивационной основы для выбора ими рабочих профессий.	Октябрь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
2.	Труд и творчество как главный смысл жизни.	Беседа	Оказание профориентационной поддержки обучащимся в процессе выбора профиля обучения и сферы будущей профессиональной деятельности	Январь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
3	Все профессии важны	Беседа	Повышать информированность обучающихся об основных профессиях	март	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

Модуль «Работа с родителями»

Цель работы – рассмотрение взаимодействия педагога с родителями обучающихся.
Задачи: проанализировать систему взаимодействия педагога с родителями обучающихся; изучить основные формы работы педагога с семьями обучающихся.

№	Наименование мероприятия	Форма проведения	Цель и задачи	Дата	Ответственные

1.	Индивидуальная работа с родителями	Беседа	Привлечь родителей к совместной организации досуга детей в системе дополнительного образования.	В течение года	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
2.	**Родительское собрание** **"Дополнительное образование: путь к всестороннему развитию личности ребенка"**	Онлайн-консультирование	Взаимодействие педагога с родителями обучающихся. Расширение знаний родителей о роли дополнительного образования в развитии личности ребенка.	Октябрь	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
3.	**Родительское собрание** **2. "Дополнительное образование: шаг к успеху или просто развлечение?"**	Беседа	Взаимодействие педагога с родителями обучающихся. Воспитание успешного ребенка	Май	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.
4.	Индивидуальные консультации - постоянно	Консультации	Взаимодействие педагога с родителями обучающихся.	В течение года	Педагог дополнительного образования Вареникова О.Ф.

Приложение №2

Календарный учебный график занятий в кружке «Кулинарные фантазии» на 2026 – 2027 учебный год группа 1 год обучения

132	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов			Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
					теория	практика	итого			
1.	Сентябрь			групповая	2		2	Вводное занятие. Входная аттестация.	СОШ №13 каб.301	Собеседо-вание
					2	**4**	**6**	**Кухня-помещение особое.**		
2.				групповая	2		2	Кухонные инструменты и порядок работы на кухне. Мытье , гигиена и чистка посуды.	СОШ №13 каб.301	Устный опрос
3.				групповая		2	2	Разновидности сервировки. Требования к сервировке стола.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
4.				групповая		2	2	Этикет. Правила поведения за столом , в гостях , в обществе.	СОШ №13 каб.301	Игра «Вас пригласили в гости»
					2	**4**	**6**	**Кулинарные секреты** .		
5.				групповая	2		2	Кулинария как искусство и ремесло. Общий обзор кулинарных блюд и технологических приемов их	СОШ №13	Устный опрос

								приготовления. Бутерброды канапэ. Все о бутербродах: виды , формы, калорийность. Подготовка, нарезка продуктов и подача	каб.301	
6.				групповая		2	2	Бутерброды канапэ. Приготовление и подача.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
7.				групповая		2	2	Итоговое занятие . Творческий урок: «Путешествие в страну Кулинария».	СОШ №13 каб.301	Творческий урок: «Путешествие в страну Кулинария.
					2	**2**	**4**	**Русская кухня (самобытность).**		
8.				групповая	2		2	Русская кухня. Традиции и особенности технологии приготовления национальных русских блюд.	СОШ №13 каб.301	Фронтальный опрос
9.	Октябрь			групповая		2	2	Кулинарная творческая выставка «Дни русской кухни»	СОШ №13 каб.301	Выставка
					3,5	**10,5**	**14**	**Знакомьтесь – тестопластика.**		
10.				групповая	0,5	1,5	2	Знакомство с нетрадиционным видом прикладного творчества – тестопластикой .	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
11.				групповая	0,5	1,5	2	Материалы и приспособления для приготовления соленой лепной массы, способы лепки, методы сушки. Коллаж фигурок из фигурных формочек.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
12.				группов	0,5	1,5	2	Технология приготовления цветного соленого теста.	СОШ №13	Практичес

				ая				Этапы сушки . Работа «Семицветик». Лепка.	каб.301	кая работа
13.				групповая	0,5	1,5	2	Знакомство со спектрами цвета. Роспись изделия «Семицветик».	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
14.				групповая	0,5	1,5	2	Три волшебные краски. Смешивание красок и практическое применение.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
15.				групповая	0,5	1,5	2	Работа «Райские яблочки». Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
16.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись готового изделия «Райские яблочки» по самостоятельному выбору обучающихся, с повторным прокрашиванием мелких элементов, для придания выразительности.	СОШ №13 каб.301	Творческая работа
					3,5	**10,5**	**14**	**Волшебное тесто.**		
17.					0,5	1,5	2	Способы лепки: конструктивный , модульный и комбинированный. Применение на практике. Лепка груши , яблока. Сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
18.				групповая	0,5	1,5	2	Материалы , для декорирования изделий из соленого теста, безопасность в применении . Роспись изделий красками гуашь и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
19.	Ноябрь			групповая	0,5	1,5	2	Работа «Корзина с фруктами». Лепка корзины, с применением способа рельефного рисунка. Сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
20.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись «Корзины с фруктами» и декорирование лаком с блеском.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа

21.				групповая	0,5	1,5	2	Работа «Сердечко для мамы». Выбор элементов декоративного оформления. Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
22.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись работы « Сердечко для мамы» красками гуашь и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
23.				групповая	0,5	1,5	2	Выставка работ «Сундучок идей».	СОШ №13 каб.301	Выставка «Сундучок идей»
					5	**15**	**20**	**Подарки своими руками.**		
24.				групповая	0,5	1,5	2	История и традиции празднования Нового года. Демонстрация слайдов. Изготовление подарков к Новому году.Изготовление новогодних игрушек. Выбор по предложенному варианту или самостоятельный выбор. Лепка и сушка изделий.	СОШ №13 каб.301	Практичес кая работа
25.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись игрушек , с использованием образцов и по выбору обучающихся. Оформление и декорирование флуоресцентными красками , для выразительности и лакирование.	СОШ №13 каб.301	Практичес кая работа
26.				групповая	0,5	1,5	2	Изготовление фигурки «Снеговик» . Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практичес кая работа
27.	Декабрь			групповая	0,5	1,5	2	Роспись работы «Снеговик», приклеивание на картон и декорирование лаком..	СОШ №13 каб.301	Практичес кая работа
28.				групповая	0,5	1,5	2	Работа « Ёлочка» Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.301	Устный опрос

29.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись работы, приклеивание на картон и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
30.				групповая	0,5	1,5	2	Работа «Новогодний сувенир». Лепка и сушка. Достижение пластическими средствами выразительности изделия.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
31.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись работы «Новогодний сувенир» и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.301	Творческая работа
32.				групповая	0,5	1,5	2	Подвеска « Совенок». Изготовление по заготовленным лекалам, оформление мелкими элементами декора. Сушка.	СОШ №13 каб.301	Творческий урок
33.				групповая	0,5	1,5	2	**Промежуточная аттестация(декабрь) Творческая выставка** **«Новогодние чудеса»**	СОШ №13 каб.301	Творческий урок
34.				групповая				Роспись подвески «Совёнок». Приклеивание на картон и лакирование.	СОШ №13 каб.301	Выставка «Новогодние чудеса» Тест №1
					5	**15**	**20**	**Основы лепки лепных фигур**.		
35.	Январь			групповая	0,5	1,5	2	Технология лепки объемных лепных фигур и композиций. Способы лепки . Лепная фигурка « Цыпленок». Подготовка необходимого материала и инструмента. Выбор лепной фигурки. Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
36.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись акварелью лепной фигурки «Цыпленок».	СОШ №13	Практическая работа

								Декорирование лаком.	каб.301	
37.				групповая	0,5	1,5	2	Лепная фигурка «Ёж». Лепка основным способом с применением специальных инструментов для изготовления колючек. Сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
38.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись лепной фигурки «Ёж». Лакирование.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
39.				групповая	0,5	1,5	2	Лепная фигурка «Гусь». Изготовление и сушка..	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
40.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись лепной фигурки « Гусь» по образцу или по самостоятельному выбору обучающихся. Декорирование лаком.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
41.				групповая	0,5	1,5	2	Лепная фигурка «Щенок на коврике». Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
42.	Февраль			групповая	0,5	1,5	2	Роспись лепной фигурки «Щенок на коврике». Сушка.	СОШ №13 каб.301	Творческий урок
43.				групповая	0,5	1,5	2	Повторное окрашивание красками гуашь и корректировка мелких деталей . Сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
44.				групповая	0,5	1,5	2	Приклеивание на картон и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.301	Творческий час
					6	**18**	**24**	**Плоскостные композиции.**		
45.				групповая	0,5	1,5	2	Виды плоскостных композиций, технология изготовления и оформления. Композиция «Веселый котенок». Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
46.				группов	0,5	1,5	2	Роспись гуашью композиция «Веселый котенок» и	СОШ №13	Практическая

				ая				нанесение декора лаком.	каб.301	работа
47.				групповая	0,5	1,5	2	Приклеивание композиции «Веселый котенок» на картон и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
48.				групповая	0,5	1,5	2	Плоскостная композиция « Корзина с грибами ». Выбор варианта, лепка.	СОШ №13 каб.301	Творческий урок
49.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись акварелью композиции « Корзина с грибами», повторное прокрашивание мелких элеменов изделия. для выразительности. Сушка и лакирование.	СОШ №13 каб.301	Устный опрос
50.	Март			групповая	0,5	1,5	2	Приклеивание композиции « Корзина с грибами» на картон и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
51.				групповая	0,5	1,5	2	Плоскостная композиция «Виноградная гроздь». Лепка по образцу или по выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
52.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись гуашью композиции «Виноградная гроздь» . Придание выразительности методом светотени. Нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
53.				групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание композиции « Виноградная гроздь » на картон и сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
54.				групповая	0,5	1,5	2	Плоскостная композиция « Календарь с фруктами». Лепка и сушка .	СОШ №13 каб.301	Творческий урок
55.				групповая	0,5	1,5	2	Декорирование красками композиции «Календарь с фруктами» , сушка и оформление на картон.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
56.				групповая	0,5	1,5	2	Презентация творческих работ по теме: «Плоскостные композиции».	СОШ №13 каб.301	Презентация

					4	**16**	**20**	**Основы мастерства.**		
57.				групповая	0,5	1,5	2	Сувенирная работа «Подсвечник с розами». Изготовление цветов, сушка изделия.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
58.	Апрель			групповая	0,5	1,5	2	Изготовление подсвечника и соединение деталей работы. Сушка .	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
59.				групповая	0,5	1,5	2	Декорирование работы красками, повторное прокрашивание мелких деталей.	СОШ №13 каб.301	Творческий урок
60.				групповая	0,5	1,5	2	Корректировка и оформление подсвечника с розами , сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
61.				групповая	0,5	1,5	2	Сборка композиции и декорирование акриловым лаком и лаком- спрей с блеском.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
62.				групповая	0,5	1,5	2	Панно: виды, формы, этапы выполнения. Выполнение панно «Ваза с ромашками». Лепка вазы, сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа Фронтальный опрос
63.				групповая	0,5	1,5	2	Выполнение панно «Ваза с ромашками». Лепка ромашек и размещение их в вазу.Сушка.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
64.				групповая	0,5	1,5	2	Роспись гуашью панно « Ваза с ромашками» и сушка.	СОШ №13 каб.301	Творческий урок
65.				групповая		2	2	Корректировка мелких деталей , придание выразительности методом светотени.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
66.				групповая		2	2	Склеивание всех деталей работы и оформление панно «Ваза с ромашками». Нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.301	Выставка

						6	**6**	**Участие в выставках. Экскурсии.**		
67.	Май			групповая		2	2	Посещение выставки Ставропольских художников (онлайн).	СОШ №13 каб.301	Коллективное обсуждение
68.				групповая		2	2	Посещение выставки народных мастеров декоративно-прикладного творчества.	СОШ №13 каб.301	Коллективное обсуждение
69.				групповая		2	2	Работа по желанию воспитанников.	СОШ №13 каб.301	Коллективное обсуждение
70.				групповая		2	2	**Промежуточная аттестация (май) (подгот.)** Подготовка творческих работ к выставке.	СОШ №13 каб.301	Практическая работа
71.				групповая		2	2	**Промежуточная аттестация (май) (проведение)** Итоговая выставка работ «Солёная фантазия».	СОШ №13 каб.301	Выставка работ «Солёная фантазия» Тест№2
72.				групповая		2	2	**Заключительное занятие.**	СОШ №13 каб.301	Выставка достижений обучающихся.
				Итого	**33**	**111**	**144**			

Календарный учебный график занятий
в кружке «Кулинарные фантазии»
на 2026 – 2027 учебный год
1 группа 2 год обучения

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов			Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
					теория	практика	итого			
1.	Сентябрь	03	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	2		2	Вводное занятие. Входная аттестация.	СОШ №13 каб.305	Собеседование
					6	**4**	**10**	**Гигиена, культура питания, правила приема гостей. Сервировка стола.**		
2.		04	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	2		2	Принципы рационального питания. Культура питания. Здоровая полезная пища. Предупреждение пищевых отравлений.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
3.		10	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая		2	2	Сервировка стола. Виды сервировки. Выбор посуды, салфеток и скатерти. История возникновения салфеток.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
4.		11	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	2		2	Правила приема гостей.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
5.		17	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	2		2	Разнообразие способов сворачивания салфеток.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
6.		18	14-30- 15-15			2	2	Способы сворачивания салфеток: «Ракушка»,	СОШ №13	Практическая

			15-[25]- 16-[10]					«Тюльпан», «Роза».	каб.305	работа
					2	2	4	Русская кухня . Кухня народов Кавказа.		
7.		24	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	2		2	Разумная кулинария – ключ к здоровью . Здоровая пища – здоровое питание.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
8.			14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	2	Многоообразие блюд русской кухни и кухонь народов Кавказа. Особенности в технологии приготовления блюд национальных кухонь.	СОШ №13 каб.305	Урок обобщения «Сервировка праздничного стола»
					5	15	20	**Школа лепки. Мир природы**		
9.	Октябрь	01	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Способы лепки картин. Применение одного из них на практике. Работа «Яблонька». Приготовление лепной массы. Лепка ствола яблоньки и листьев по образцу. Лепка травы и опавших яблок. Сушка работы.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
10.		02	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия красками гуашь и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
11.		08	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей работы, сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
12.		09	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Размещение в рамочку и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
13.		15	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Окно в природу». Выбор одного из предложенных вариантов, лепка и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

14.		16	14-30- 15-15 15-25- 16-10	группова я	0,5	1,5	2	Роспись работы «Окно в природу» . Прокрашивание мелких орнаментальных Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
15.		22	14-30- 15-15 15-25- 16-10	группова я	0,5	1,5	2	Приклеивание работы на картон и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
16.		23	14-30- 15-15 15-25- 16-10	группова я	0,5	1,5	2	Работа «Корзина с фруктами». Лепка корзины, листьев и фруктов. Внесесение дополнений в работу . Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
17.		29	14-30- 15-15 15-25- 16-10	группова я	0,5	1,5	2	Роспись изделия акварельными красками, сушка, декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
18.		30	14-30- 15-15 15-25- 16-10	группова я	0,5	1,5	2	Работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Творческий час
					7	**21**	**28**	**Мастерская Деда Мороза . Новогодние сувениры и украшения.**		
19.	Ноябрь	05	14-30- 15-15 15-25- 16-10	группова я	0,5	1,5	2	Традиции празднования Нового года. Демонстрация слайдов. Творческая работа « Дед Мороз с подарками». Технология изготовления изделия и этапы выполнения. Изготовление Деда Мороза , сушка	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
20.		06	14-30- 15-15 15-25- 16-10	группова я	0,5	1,5	2	Изготовление мешка с подарками. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
21.		12	14-30- 15-15 15-25- 16-10	группова я	0,5	1,5	2	Роспись работы, корректировка мелких деталей, приклеивание на картон и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
22.		13	14-30- 15-15	группова	0,5	1,5	2	Лепная фигурка «Снегурочка». Лепка с использованием специальных приемов. Сушка	СОШ №13	Практическая

			15-[25]- 16-[10]	я				изделия.	каб.305	работа
23.		19	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Раскрашивание и сушка лепной фигурки «Снегурочка».	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
24.		20	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание на картон и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
25.		26	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Новогодняя композиция «Лесная красавица». Лепка новогодней елочки.	СОШ №13 каб.305	Творческий урок
26.		27	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление фигурок животных при помощи шаблона.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
27.	Декабрь	03	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование композиции флуоресцентными красками и красками гуашь.. Приклеивание на цветной картон	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
28.		04	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Дорисовывание снежинок, создание фактурного фона. лакирование.	СОШ №13 каб.305	Творческий урок
29.		10	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Панно «Снеговик». Технология изготовления, сушки и оформления работы.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
30.		11	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление снеговика, метлы и сугробов, с использованием природного материала. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
31.		17	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Раскрашивание, оформление панно и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческий урок
32.		18	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Презентация творческих работ.	СОШ №13 каб.305	Презентация творческих работ

33.		24	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	группова я		2	2	**Промежуточная аттестация (декабрь) (подгот.) Творческая выставка работ «Рождественский сувенир»**	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
34.		25	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	группова я		2	2	**Промежуточная аттестация (декабрь) (провед.)** **Творческая выставка работ «Рождественский сувенир»**	СОШ №13 каб.305	Творческая выставка работ «Рождественск ий сувенир» Тест№3
					5,5	**16, 5**	**22**	**Волшебный мир тестопластики . Плоскостные украшения и лепные фигуры.**		
35.	Январь	14	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	группова я	0,5	1,5	2	Плоскостные украшения и лепные фигуры. Декоративные рельефы и плетения. Технология применения. Работа «Рождественский венок». Изготовление плетеной основы. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая выставка
36.		15	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	группова я	0,5	1,5	2	Дополнение Рождественского венка лепными элементами веток сосны, игрушками , бантами. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
37.		21	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	группова я	0,5	1,5	2	Роспись Рождественского венка. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
38.		22	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	группова я	0,5	1,5	2	Прикрепление основы к Рождественскому венку и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
39.		28	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	группова я	0,5	1,5	2	Работа «Снеговик с подарками». Лепка снеговика и подарков по выбору обучающихся , сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

40.		29	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование красками , сушка.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
41.	Февраль	04	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Приклеивание работы «Снеговик с подарками» на картонную основу и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
42.		05	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Новогодний сапожок». Лепка и сушка изделия.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
43.		11	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование красками гуашь. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
44.		12	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Приклеивание работы «Новогодний сапожок» на картон и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
45.		18	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Выставка творческих работ воспитанников.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
					5,5	**16,5**	**22**	**Солёные идеи. Декор для дома.**		
46.		19	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Знакомство с интерьерным дизайном, его значением в эстетическом развитии обучающихся.. Работа подвеска « Подкова на счастье». Изготовление подковы , выполнение рельефного фона, лепка листьев, цветов, ягод. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
47.		25	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия акварельными красками. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
48.		26	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Приклеивание на картон, крепление тесьмы и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
49.	Март	04	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Работа подвеска «Ежик. Изготовление туловища ежа, нанесение декора ножницами, дополнение	СОШ №13 каб.305	Творческая работа

								работы грибами , листьями и ягодами. Сушка.		
50.		05	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись гуашью подвески «Ёжик». Приклеивание на картон .	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
51.		11	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей , сушка и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
52.		12	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Сердечко для мамы». Лепка сердечка. нанесение витых узоров, цветов и листиков. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
53.		18	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование красками гуашь работы «Сердечко для мамы». Сушка .	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
54.		19	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Нанесение (приклеивание) дополнительного декора – бисера, приклеивание на картон , сушка.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
55.		25	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей , сушка и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
56.		26	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Творческие посиделки
					5	**15**	**20**	**Тематические композиции.**		
57.	Апрель	01	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Цветы родного Ставрополья в творчестве обучающихся. Выбор композиции для творчества из предложенных вариантов: « Букет нарциссов в вазе», « Ваза с ромашками», «Ваза с тюльпанами». Частичная лепка композиции.Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

58.		02	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Лепка цветов и листьев для композиции, соединение деталей Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
59.		08	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Нанесение декора на вазу подручными инструментами. Лепка листьев. Завершение лепки творческой композиции, сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
60.		09	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия красками гуашь. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
61.		15	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Оформление работы в рамку и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
62.		16	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Работы ко Дню Победы. Сувенирная работа «Медаль». Изготовление и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
63.		22	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись сувенира «Медаль», приклеивание на картон и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
64.		23	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Победный май». Лепка сирени , цветов, букв. Соединение всех лепных элементов в композицию. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
65.		29	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование красками работы «Победный май». Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
66.		30	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Размещение работы в рамку и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Конкурс творческих работ
							6	**Участие в выставках, экскурсии.**		
67.	Май	06	14-30- 15-15	группова		2	2	Посещение выставки декоративно-прикладного	СОШ №13	Коллективное

			15-[25]- 16-[10]	я				творчества (онлайн)	каб.305	обсуждение
68.		07	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	2	Посещение декоративно- прикладной выставки работ местных народных умельцев (онлайн)	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
69.		13	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая			**2**	Работа по желанию воспитанников.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
70.		14	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	2	**Промежуточная аттестация (май) . (подготовка).**	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
71.		20	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	2	**Промежуточная аттестация (май) (проведение).** **Выставка творческих работ «Радуга талантов».**	СОШ №13 каб.305	Выставка работ «Радуга талантов». Тест№4
72.		21	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	**2**	**Заключительное занятие.**	СОШ №13 каб.305	Презентация творческих работ
				Итого	**38**	**10 6**	**14 4**			
73.		27	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	**2**	Работа по желанию воспитанников.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
74.		28	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	**2**	Работа по желанию воспитанников.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

Календарный учебный график занятий
в кружке «Кулинарные фантазии»
на 2026 – 2027 учебный год
2 группа 3 год обучения

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов			Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
					теория	практика	итого			
1.	Сентябрь	03	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	2		2	Вводное занятие. Входная аттестация.	СОШ №13 каб.305	Собеседование
					4	**2**	**6**	**Этикет и сервировка стола.**	СОШ №13 каб.305	
2.		07	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	2		2	Поведение за столом , в гостях, в обществе.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
3.		10	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	2		2	Сервировка стола и способы подачи блюд. Сервировка стола ко Дню рождения.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
4.		14	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая		2	2	Занятие по закреплению знаний раздела . Игра « Ежели вы вежливы».	СОШ №13 каб.305	Занятие по закреплению знаний раздела . Игра«Ежели вы вежливы».
					2	**2**	**4**	**Холодные закуски и закусочные блюда.**		

5.		17	16-[20]- 17[05] 17-[15]- 18-[00]	групповая	2		2	Виды закусок. Технология приготовления , оформления и подачи закусок и закусочных блюд.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
6.		21	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	2	Способы оформления закусок и закусочных блюд цветами из овощей . Розы из помидора, моркови и столовой свеклы .	СОШ №13 каб.305	Итоговое занятие по разделу.Выставка блюд из овощей «Кулинарная феерия».
					2	**2**	**4**	**Особенности национальных кухонь.**		
7.		24	16-[20]- 17[05] 17-[15]- 18-[00]		2		2	Блюда Русской и Кавказской кухонь. Отличительные особенности в технологии приготовления и подаче.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
8.		28	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		2	2	Урок мастерства «Красиво - значит аппетитно»	СОШ №13 каб.305	Урок мастерства «Красиво- значит аппетитно»
					6	**16**	**22**	**Тестопластика - один из видов современного искусства. Тематические композиции.**		
9.	Октябрь	01	16-[20]- 17[05] 17-[15]- 18-[00]	групповая	1	1	2	Дары осени. Работа «Корзина изобилия» Лепка корзины. Эффект плетеной корзины на тесте подручными средствами.	СОШ №13 каб.305	Практич работа
10.		05	14-[30]- 15-[15]	групповая	0,5	1,5	2	Лепка фруктов , цветов и листьев. Сборка. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практич работа

			15-[25]- 16-[10]							
11.		08	16-[20]- 17[05] 17-[15]- 18-[00]	групповая	0,5	1,5	2	Роспись корзины красками гуашь, корректировка мелких деталей, придание выразительности.	СОШ №13 каб.305	Практич работа
12.		12	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Завершение работы. Оформление в рамку и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практич работа
13.		15	16-[20]- 17[05] 17-[15]- 18-[00]	групповая	0,5	1,5	2	Композиция «Мухоморчик на полянке». Выбор будущей композиции из предложенных вариантов. Лепка поляны и цветов. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практич работа
14.		19	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Выбор варианта изготовления композиции. Работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Практич работа
15.		22	16-[20]- 17[05] 17-[15]- 18-[00]	групповая	0,5	1,5	2	Лепка мухоморчика и сборка композиции. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
16.		26	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия акварельными красками . Сушка. Нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
17.		29	16-[20]- 17[05] 17-[15]- 18-[00]	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Лебедь». Выбор варианта лепки и оформления. Лепка и сушка изделия.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
18.	Ноябрь	02	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Роспись , сушка и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
19.		05	16-[20]- 17[05] 17-[15]- 18-[00]	групповая	0,5	1,5	2	Тематическая творческая выставка работ.	СОШ №13 каб.305	Выставка
					6,5	**19,**	**26**	**Новогодняя мастерская. Игрушки, сувениры и**		

						5		**подарки.**		
20.		09	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	История и традиции празднования Нового года. Демонстрация слайдов. Изготовление подарков к Новому году.Новогодняя композиция «Дед Мороз с санями». Лепка Деда Мороза, сушка.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
21.		12	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление ёлки и саней. Нанесение рельефа на сани подручным материалом. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
22.		16	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Подготовка рамки и приклеивание деталей работы, сушка.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
23.		19	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка и лакирование композиции.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
24.		23	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Подвеска «Новогодняя рукавичка». Выбор варианта выполнения. Лепка рукавички и сушка.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
25.		26	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия красками гуашь . Сушка.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
26.		30	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание на картон, прикрепление тесьмы и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
27.	Декабрь	03	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Новогодний сувенирный « Мешок с подарками» . Лепка и сушка .	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
28.		07	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись новогоднего подарка, сушка, нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
29.		10	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Новогодняя елочка». Вариант объемной многоуровневой композиции. Лепка елочки и игрушек. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

30.		14	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись елочки гуашевыми и флуоресцентными красками. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
31.		17	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание елочки на картон и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
32.		21	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Новогоднее оформление кабинета , игрушками, снежинками, гирляндами.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
33.		24	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая		**2**	**2**	**Промежуточная аттестация (декабрь) (**подготовка).	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
34.		28	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая		2	2	**Промежуточная аттестация (декабрь)** (проведение). Творческая выставка работ «Зимние чудеса»	СОШ №13 каб.305	Творческая выставка «Зимние чудеса». Тест №5
					6	**16**	**22**	**Скульптурная и комбинированная лепка.**		
35.	Январь	11	14-30- 15-15 15-25- 16-10		1	1	2	Коллаж из фигурок игрушек для елки, изготовленных формочками для выдавливания. Лепка и сушка изделий.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
36.		14	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись игрушек методом двойного прокрашивания. Придание выразительности и четкости мелким деталям работ . Сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
37.		18	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание на картонную основу с отверстием для тесьмы и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
38.		21	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Подвеска «Рыбка». Выбор варианта изготовления. Лепка, сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
39		25	14-30- 15-15	группов	0,5	1,5	2	Окрашивание подвески «Рыбка» флуоресцентными красками. Декорирование	СОШ №13	Практическая работа

.			15-25- 16-10	ая				лаком.	каб.305	
40.		28	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Подвеска « Котики». Лепка изделия по шаблону. Сушка .	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
41.	Февраль	01	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование красками гуашь и лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
42.		04	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Подвеска « Подкова». Выбор варианта из предложенной коллекции творческих работ. Лепка и сушка изделия. Создание рельефного рисунка с помощью подручного материала.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
43.		08	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия, крепление на картон и тесьму. Сушка и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
44.		11	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Подвеска « Луна». Лепка подвески комбинированным способом. Сушка и роспись изделия.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
45.		15	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Творческая выставка работ обучающихся по данной теме.	СОШ №13 каб.305	Творческая выставка
					5,5	**16,5**	**22**	**Тестопластика, плюс современные идеи.**		
46.		18	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Открытка для мамы ко Дню 8- Марта! Применение тестопластики и бумагопластики в изготовлении открытки. Лепка цветов нарцисса и бутонов из цветного теста. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
47.		22	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление стеблей и листьев с применением техники бумагопластики.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
48		25	16-20- 17-05	группов	0,5	1,5	2	Сборка открытки. Наклеивание на цветной	СОШ №13	Творческая работа

.			17-15- 18-00	ая				картон и лакирование.	каб.305	
49.	Март	01	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Подставка для ручек или карандашей» в технике тестопластики. Выбор варианта подставки с цветами розы или ромашки. Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
50.		04	16-20- 1705 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание на картон , роспись изделия .	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
51.		11	16-20- 1705 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей, глубокое прокрашивание и сушка. Декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
52.		15	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Лепка картин с птицами скульптурным и комбинированным способами . Картина «Синички». Изготовление картины с применением техник тестопластики и бумагопластики. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
53.		18	16-20- 1705 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись картины «Синички». Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
54.		22	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая			2	Оформление в рамочку и корректировка деталей работы, оформление и прокрашивание фона картины.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
55.		25	16-20- 1705 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Сушка картины «Синички» и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
56.		29	14-30- 15-15 15-25- 16-10	Групповая	0,5	1,5	2	Презентация работ «Солёные идеи».	СОШ №13 каб.305	Презентация работ «Солёные идеи»

					5	**15**	**20**	**В гостях у народных мастеров.**		
57.	Апрель	01	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Знакомство с известными народными промыслами. Традиции, искусство. Демонстрация слайдов изделий народных промыслов.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
58.		05	14-^{30}- 15-^{15} 15-^{25}- 16-^{10}	групповая	0,5	1,5	2	Золотая хохлома. Лепка тарелки. Создание фрагмента хохломской росписи.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
59.		08	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Сушка и декорирование изделия лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
60.		12	14-^{30}- 15-^{15} 15-^{25}- 16-^{10}	групповая	0,5	1,5	2	Голубая гжель. Ознакомление с гжельской керамикой. Работа «Чайная пара». Лепка , сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
61.		15	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись работы «Чайная пара» фрагментами голубой гжели.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
62.		19	14-^{30}- 15-^{15} 15-^{25}- 16-^{10}	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка и прорисовывание тонких линий рисунка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
63.		22	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Сушка и нанесение декора акриловым лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
64.		26	14-^{30}- 15-^{15} 15-^{25}- 16-^{10}	групповая	0,5	1,5	2	Жостовская роспись. Лепка подноса из соленой лепной массы и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
65.		29	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование подноса жостовской росписью. Сушка и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
66.	Май	03	14-^{30}- 15-^{15} 15-^{25}- 16-^{10}	групповая	0,5	1,5	2	Творческая выставка работ .	СОШ №13 каб.305	Творческие посиделки

						6	**6**	**Участие в выставках, экскурсии.**	СОШ №13 каб.305	
67.		06	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая		2	2	Посещение выставки декоративно-прикладного творчества при ДК.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
68.		13	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая		2	2	Посещение декоративно- прикладной выставки работ местных народных умельцев .	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
69.		17	14-^{30}- 15-^{15} 15-^{25}- 16-^{10}	групповая		2	2	Посещение выставки художников и народных мастеров в краеведческом музее.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
						4	**4**	**Промежуточная аттестация (май) .**		
70.		20	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая		2	2	Промежуточная аттестация (май) . (подготовка).	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
71.		24	14-^{30}- 15-^{15} 15-^{25}- 16-^{10}	групповая		2	2	Промежуточная аттестация (май) (проведение). Выставка – аукцион творческих работ обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Выставка-аукцион Тест№6
72.		27	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая		2	2	**Заключительное занятие.**	СОШ №13 каб.305	Презентация творч. работ
				Итого	**37**	**107**	**144**			
73.		31	14-^{30}- 15-^{15} 15-^{25}- 16-^{10}	групповая		2	2	Работа по желанию воспитанников.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

Календарный учебный график занятий
в кружке «Кулинарные фантазии»
на 2026 – 2027 учебный год
5 группа 4 год обучения

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов			Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
					теория	практика	итого			
1.	Сентябрь	01	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	**2**		**2**	**Вводное занятие . Входная аттестация. Основы безопасности в творческой деятельности.**	СОШ №13 каб.305	Собеседование
					4	**6**	**10**	**Карвинг- один из видов кулинарного мастерства.**		
2.		05	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	2		2	Современная русская кухня. .Художественная резка по фруктам и овощам методом карвинг.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
3.		08	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Искусство резки цветов из овощей и оформление холодных блюд.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
4.		12	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Оформление фруктовых букетов методом карвинг.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
5.		15	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Особенности технологии приготовления и подачи мелких закусок для фуршета.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
6.		19	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Творческий конкурс «Сервировка праздничного стола в технике карвинг» .	СОШ №13 каб.305	Творческий конкурс «Сервировка

										праздничного стола в технике карвинг»
					6	**18**	**24**	**Волшебная биокерамика. Сувениры и подарки**.		
7.		22	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	История возникновения биокерамики. Технологические приемы приготовления лепной массы, материалы и инструменты, способы лепки и сушки изделий.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
8.		26	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Сувенирная работа «Лебеди на озере»». Изготовление работы по предложенным образцам, лепка озера, кувшинок, сушка изделия.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
9.		29	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Лепка объемных лебедей , дополнение работы элементами декора по самостоятельному выбору. Сборка композиции, сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
10.	Октябрь	03	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Техника росписи изделия красками гуашь и возможность получения разных эффектов окрашивания.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
11.		06	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей работы. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
12.		10	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Оформление на картон и декорирование акриловым лаком или лаком спрей- с блеском.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
13.		13	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Панно « Осенняя береза». Технология изготовления и оформления работы. Изготовление березы сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
14.		17	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Лепка грибов, бабочек, травы. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос

15.		20	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Техника росписи акриловыми красками и красками гуашь. Прием светотени при окрашивании работы. Сборка панно, оформление и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
16.		24	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Создание фактурного фона. Приклеивание композиции и сушка.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
17.		27	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Приклеивание мелких элементов декора и лакирование .	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
18.		31	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Занятие - праздник .	СОШ №13 каб.305	Занятие – праздник.
					7,5	**20,5**	**28**	**Новогодняя мастерская Деда Мороза. « Новогодний сувенир».**		
19	Ноябрь	03	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	История и традиции празднования Нового года. Демонстрация слайдов. Изготовление подарков к Новому году. Работа « Дед Мороз на санях». Лепка саней и Деда Мороза». Сушка.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
20.		07	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление ёлочки и фигур лесных зверей. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
21.		10	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Сборка композиции, роспись с элементами новогоднего декора, сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
22.		14	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание композиции на плотную основу и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
23.		17	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Композиция «Зимний пейзаж». Изготовление елки и сугробов. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
24.		21	10-[30]- 11-[15]	группов	0,5	1,5	2	Изготовление снеговика и зверюшек на фоне зимнего	СОШ №13	Практическая

			11-[25]- 12-[10]	ая				леса. Сборка композиции.	каб.305	работа
25.		24	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Техника росписи изделия гуашью и возможность создать неповторимые варианты новогодних праздничных узоров.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
26.		28	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей работы и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
27.	Декабрь	01	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Елочные украшения. Изготовление игрушек по выбору обучающихся. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
28.		05	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Роспись украшений и игрушек для елки. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
29.		08	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание на картон и декорирование блестками и лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
30.		12	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Сувенирная подвеска «Елочка» . Изготовление композиции , сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
31.		15	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая	0,5	1,5	2	Раскрашивание подвески и сушка. Наклеивание на картонную основу, крепление тесьмы и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
32.		19	10-[30]- 11-[15] 11-[25]- 12-[10]	групповая	0,5	1,5	2	**Промежуточная аттестация (декабрь).** **Итоговое занятие Подготовка к творческой выставке работ.**	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
33.		22	14-[30]- 15-[15] 15-[25]- 16-[10]	групповая		**2**	**2**	**Промежуточная аттестация (декабрь).** **Итоговое занятие . Творческая выставка работ «Рождественское чудо»**	СОШ №13 каб.305	Творческая выставка работ «Рождественское чудо» Тест №7

34.		26	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая		2	2	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
					5	**17**	**22**	**Биокерамика . Креативная лепка.**		
35.		29	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	1	1	2	Панно « Белочки». Приготовление лепной массы , лепка и сушка изделия.. Изготовление деталей композиции в разных техниках: биокерамика, бумагопластика, бисероплетение , квиллинг.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
36.	Январь	09	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Выбор варианта составления композиции по желанию обучающихся. Сборка композиции.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
37.		12	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия красками гуашь, акриловыми, акварельными, в зависимости от желаемого оттенка и тона окрашиваемых частей работы.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
38.		16	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Оформление панно и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
39.		19	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Панно «Морской конек». Выбор варианта выполнения работы. Поэтапное изготовление работы , сушка	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
40.		23	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Выбор и изготовление элементов декора в других техниках и размещение на композиции Роспись изделия.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
41.		26	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Оформление панно на фактурном фоне и лакирование. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа

42.		30	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Креативные матрешки . Изготовление матрешек в разных техниках прикладного творчества: пластилинография,.биокерамика, бумагопластика, Сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
43.	Февраль	02	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись матрешек в голубой гжели по выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
44.		06	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая		2	2	Оформление панно и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
45.		09	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая		2	2	Творческая выставка «Мастерская идей»	СОШ №13 каб.305	Творческая выставка «Мастерская идей»
					6	**18**	**24**	**Лепка на фактурном фоне.**		
46.		13	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Понятие фактурного фона . Виды, способы применения. Лепка картины « Корабль» методом растяжки.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
47.		16	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия по выбранному варианту.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
48.		20	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей работы, придание выразительности методом светотени.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
49.		27	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование картины «Корабль» мелкими элементами, выполненными в технике биокерамики и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

50.	Март	02	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Рамочка для фотографий» . Выбор варианта. Лепка рамочки в форме сердечка. Оформление цветами, маленькими сердечками по желанию .	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
51.		06	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись «Рамочки для фотографий» по желанию обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
52.		09	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись «Рамочки для фотографий» по желанию обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Наблюдение
53.		13	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Картина « Лисенок». Выбор варианта, лепка лисенка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
54.		16	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Лепка цветов, травы, солнышка, бабочек и букашек. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
55		20	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись изделия по выбранному варианту красками гуашь.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
56.		23	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей работы, придание выразительности методом светотени и декорирование акриловым лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
57.		27	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
					4	**14**	**18**	**Сюжетные и тематические композиции.**		
58.		30	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Композиция «Встречаем весну». Подробный разбор этапов изготовления композиции.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос

								Лепка цветов , птиц. Сушка.		
59	Апрель	03	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись композиции красками гуашь и флуоресцентными красками.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
60.		06	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Оформление композиции в рамочку и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
61.		10	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Композиция «Орден Победы». Выбор варианта изготовления. Разбор этапов изготовления. Лепка .	СОШ №13 каб.305	Наблюдение
62.		13	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись композиции «Орден Победы». Достижение выразительности при окрашивании творческого изделия.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
63.		17	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Роспись георгиевской ленты от темных оттенков до ярких.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
64.		20	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая	0,5	1,5	2	Размещение композиции на плотную картонную основу, приклеивние и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
65.		24	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая	0,5	1,5	2	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
66.		27	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая		2	2	Презентация творческих работ обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Презентация творческих работ
						6	**6**	**Участие в выставках, экскурсии.**		
67.	Май	04	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая		2	2	Посещение выставки декоративно-прикладного творчества при ДК.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение

68.		08	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая		2	2	Посещение декоративно- прикладной выставки работ местных народных умельцев .	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
69.		15	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая		**2**	**2**	Посещение выставки Ставропольских художников и народных мастеров в краеведческом музее.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
70.		18	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая		2	2	Промежуточная аттестация (май). Итоговое занятие. Выставка «Творческий калейдоскоп» (подготовка).	СОШ №13 каб.305	Выставка «Творческий калейдоскоп» Тест №8
71.		22	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая		2	2	Промежуточная аттестация (май). Итоговое занятие. Выставка «Творческий калейдоскоп» (проведение).	СОШ №13 каб.305	Творческий праздник
72.		25	14-30- 15-15 15-25- 16-10	групповая		2	2	**Заключительное занятие.**	СОШ №13 каб.305	Представление творческих достижений обучающихся и награждение.
				Итого	**33,5**	**11 0,5**	**14 4**			
73.		29	10-30- 11-15 11-25- 12-10	групповая		2	2	Творческая работа по желанию обучающихся	СОШ №13 каб.305	Творческий праздник

Календарный учебный график занятий
в кружке «Кулинарные фантазии»
на 2026 – 2027 учебный год
4 группа 5 год обучения

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов			Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
					теория	практика	итого			
1.	Сентябрь	01	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	**2**		**2**	**Вводное занятие. Входная аттестация.** Знакомство с курсом обучения.	СОШ №13 каб.305	Собеседование Час безопасности
					4	**6**	**10**	**Кулинарный калейдоскоп.**		
2.		04	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	2		2	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни. Здоровое питание – крепкое здоровье.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
3.		05	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Техника карвинг. Способы применения. Продукты и инструменты. Бутерброды канапе. Украшение бутербродов в технике карвинг.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
4.		08	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Украшение ежедневных и праздничных блюд в технике карвинг.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
5.		11	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Интересные и простые идеи. Букеты из фруктов, ягод и овощей в технике карвинг.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа работа
6.		12	12-^{20}- 13^{05}	группов	0,5	1,5	2	Урок креативных идей «Украшение блюд».	СОШ №13	Урок креативных

			13-^{15}- 14-^{00}	ая					каб.305	идей «Украшение блюд».
					2	**4**	**6**	**Секреты мастерства.**		
7.		15	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	1	1	2	Украшение праздничных блюд в технике карвинг. Идеи в технике карвинг. Украшение холодных блюд цветами из овощей по выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
8.		18	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	1	1	2	Праздничный букет из фруктов и ягод в технике карвинг.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
9.		19	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая		2	2	Нарядная корзиночка из арбуза с цветами из овощей в технике карвинг.	СОШ №13 каб.305	Урок творчества «Чудеса кулинарии»
					7	**21**	**28**	**Холодный фарфор. История возникновения. Декоративная лепка.**		
10.		22	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	История возникновения данного вида искусства. Технология приготовления лепной массы холодного фарфора. Виды лепки, способы сушки и декорирования изделий. Пробные этапы лепки.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
11.		25	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Сюжетные подвески с элементами холодного фарфора и биокерамики. Подвеска «Рыбки». Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
12.		26	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись подвески «Рыбки» и сушка. Нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

13.		29	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Сюжетные подвески. Подвеска « Пейзажи». Выбор варианта изделия, лепка и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
14.	Октябрь	02	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись подвески «Пейзажи». Декорирование лаком с блеском.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
15.		03	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Сюжетные подвески. Подвеска « Рябинка». Лепка по выбранному варианту, нанесение рельефного рисунка .	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
16.		06	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись подвески « Рябинка». Достижение выразительности при окрашивании творческого изделия.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
17.		09	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Сюжетные подвески. Подвеска « Котики». Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
18.		10	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись подвески «Котики», крепление на плотную основу, приклеивание тесьмы. Декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
19.		13	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Сюжетные картины. Картина «Мечтатели». Выбор варианта выполнения, разбор этапов изготовления и оформления в технике холодный фарфор. Лепка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
20.		16	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Дополнение картины мелкими элементами декора, роспись красками гуашь придание выразительности методом светотени.	СОШ №13 каб.305	Урок творчества
21.		17	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Оформление картины в рамочку и нанесение декора акриловым лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

22.		20	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся., с подробным разбором этапов изготовления и оформления.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
23.		23	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Занятие « Праздник Мастеров».	СОШ №13 каб.305	Занятие – праздник.
					6,5	**19,5**	**26**	**Творческие фантазии с элементами биокерамики и холодного фарфора.**		
24.		24	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Открытки ко Дню Матери. Выбор варианта, технология изготовления, с применением лекал, этапы оформления, сушки и декорирования. Открытка « Сердечко с ромашками». Лепка, сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
25.		27	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись открытки « Сердечко в ромашками» по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
26.		30	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Открытка « Любимой бабушке». Выбор формы открытки , изготовление по лекалам, лепка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
27.		31	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись открытки по предложенным вариантам или по выбору обучающихся. Достижение выразительности при окрашивании методом светотени.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
28.	Ноябрь	03	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Крепление на плотную основу и декорирование акриловым лаком.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
29.		06	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Декоративное оформление бутылки, кофейной баночки, копилки элементами декора, выполненными из холодного фарфора и биокерамики. Работа « Виноградный декор на бутылке».	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

								Комбинированная лепка и сушка.		
30.		07	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Выбор варианта росписи от золотого оттенка до фиолетового , голубого . розового, зеленого, в зависимости от желаемого цвета винограда.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
31.		10	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка работы «Виноградный декор на бутылке» нанесение тонких жгутиков, изготовление виноградных листиков.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
32.		13	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Двойное прокрашивание деталей декора, сушка и оформление лаком.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
33.		14	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Декоративная кофейная баночка». Подбор материала, выбор варианта, лепка и сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
34.		17	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Декоративная кофейная баночка» Лепка дополнительного оформления в виде ягод, фруктов. листьев.	СОШ №13 каб.305	Урок креативных идей
35.		20	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись акварельными красками, лакирование.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
36.		21	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Творческая выставка работ обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Выставка
					6,5	**19,5**	**26**	**Новогодняя мастерская. Сувениры и композиции.**		
37.		24	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Новый год – история праздника , его традиции. Новогодние подарочные сувениры и композиции. Новогодние игрушки в технике холодного фарфора и биокерамики: «Снеговик», «Совенок», «Поросенок Выбор вариантов изготовления и росписи. Новогодняя	СОШ №13 каб.305	Творческая работа

								игрушка «Снеговик». Лепка и сушка.		
38.		27	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование игрушки «Снеговик» красками и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
39.		28	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Новогодняя игрушка «Совенок». Лепка , сушка.	СОШ №13 каб.305	Творческая работ
40.	Декабрь	01	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись готового изделия .	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
41.		04	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Новогодний декор на шаре в разных техниках. Выбор варианта изготовления, поготовка материала и лепка в разных техниках элементов декора .	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
42.		05	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись шара и нанесение лакового покрытия.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
43.		08	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Кружка «Снегири». Декорирование кружки элементами биокерамики и холодного фарфора. Лепка деталей декора по выбранному варианту и крепление на кружку.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
44.		11	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование кружки «Снегири» красками.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
45.		12	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Дополнение оформления мелкими элементами декора. Лакирование работы.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
46.		15	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Картина «Рождественское утро». Выбор размера выполняемой работы, лепка всех деталей по образцу, изготовление барельефа и дополнение своими идеями. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Практическое занятие

47.		18	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Подготовка рамочки для размещения композиции на лепной массе. Сборка композиции.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
48.		19	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись картины красками и нанесение декора лаком, создающим эффект инея.	СОШ №13 каб.305	Урок творчества
49.		22	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Формирование выставочной новогодней коллекции работ.	СОШ №13 каб.305	Творческий конкурс
50.		25	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая		**2**	**2**	**Промежуточная аттестация (декабрь).** Творческая выставка «Новогоднее волшебство)».(подготовка).	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
51.		26	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая		**2**	**2**	**Промежуточная аттестация (декабрь).** Творческая выставка « Новогоднее волшебство» (проведение).	СОШ №13 каб.305	Выставка «Новогоднее волшебство» Тест №9
		29	16-20- 17-05 17-15- 18-00		**7,5**	**22,5**	**30**	**Оригинальные идеи декора на сизалевой основе.**		
52.	Январь	09	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	История возникновения , область применения. Технология изготовления декоративных панно в рамках. Композиция «Сакура». Выбор варианта изготовления, лепка и сушка ветвей, цветов , бутонов и листьев.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
53.		12	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование работы красками гуашь, придание выразительности методом светотени.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
54.		15	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Оформление в рамку и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа

55.		16	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление цветочных композиций . Технология изготовления декоративного панно на сизалевой основе. Композиция « Ромашковый букет». Лепка, сушка.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
56.		19	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись картины красками и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
57.		22	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Нарциссы». Изготовление цветов и составление композиции, сушка.	СОШ №13 каб.305	**Занятие мастерства**
58.		23	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование красками, корректировка мелких деталей работы.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
59.		26	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Оформление и лакирование композиции.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
60.		29	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление цветочных композиций с использованием готовых рамочек. Работа « Розы в вазе». Изготовление вазы, нанесение рельефа.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
61.		30	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление букета из роз. Сборка композиции. Сушка.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
62.	Февраль	02	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись композиции, сушка и оформление в рамку на сизалевую основу.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
63.		05	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка работы и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
64.		06	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Маки». Изготовление по ранее выбранному варианту . Лепка и сушка.	СОШ №13 каб.301	Творческая работа

65.		09	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование красками, придание выразительности, корректировка мелких деталей работы.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
66.		12	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Оформление и лакирование композиции.	СОШ №13 каб.305	Творческие посиделки
					6	**18**	**24**	**Марафон сувениров и подарков, с элементами холодного фарфора.**		
67.		13	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Понятие барельеф. Применение в изготовлении картин, в технике биокерамики и холодного фарфора. Барельефная картина « Рябина в вазе». Лепка вазы с рельефным декором.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
68.		16	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Лепка веточек рябины , ягод и листьев.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
69.		19	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Лепка рушника с узорчатыми краями.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
70.		20	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Сборка барельефной картины « Рябина в вазе».	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
71.		26	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Оформление в рамку и декорирование лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
72.		27	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Композиция «Ваза с фруктами и ягодами» Изготовление в технике биокерамики и холодного фарфора. Изготовление вазы по лекалам.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
73.	Март	02	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление фруктов и ягод по выбору обучающихся. Сборка композиции.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
74.		05	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись композиции красками гуашь и нанесение декора лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа

75.		06	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Оформление на плотную основу и лакирование акриловым лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
76.		09	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Открытка "Подснежники» ко Дню 8 Марта! Изготовление цветов, стебельков и листиков из биокерамики и холодного фарфора.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
77		12	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Роспись цветов, стебельков и листьев. Подбор фона для открытки . Размещение цветов и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Устный опрос
78.		13	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Творческая выставка работ обучающихся, выполненных в технике холодного фарфора и биокерамики.	СОШ №13 каб.305	Выставка
					6,5	**19,5**	**26**	**Красота природы в творчестве.**		
79.		16	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Декоративное блюдо «Розы», выполнено в технике холодного фарфора. Изготовление стеблей розы, листьев и бутонов.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
80.		19	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Оформление на блюдо цветочной композиции и роспись красками гуашь.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
81.		20	12-20- 13-05 13-15- 14-00	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких частей работы , придание выразительности и лакирование.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
82.		23	16-20- 17-05 17-15- 18-00	групповая	0,5	1,5	2	Композиция « Пасхальный венок». Изготовление пасхального венка. Лепка яиц, цветов, и листьев. Размещение на венке.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
83		26	16-20- 17-05 17-15- 18-00	группов	0,5	1,5	2	Роспись пасхального венка и декорирование лаком.	СОШ №13	Устный опрос

.				ая					каб.305	
84.		27	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Работа «Пасхальная корзинка». Выбор варианта, подготовка материала и инструментов. Лепка пасхальной корзинки с нанесением рельефа.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
85.		30	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Заполнение корзинки пасхальным угощением. Дополнение собственными идеями.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
86.	Апрель	02	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись «Пасхальной корзинки», придание выразительности мелким элементам в работе.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
87		03	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Наклеивание на плотную основу и лакирование изделия.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
88.		06	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Картина «Весна пришла!». Выбор варианта выполнения картины. По желанию применить барельефную лепку. Лепка весенних деревьев, птиц, животных.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
89.		09	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Размещение частей работы в рамку и роспись картины.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
90.		10	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Достижение выразительности при окрашивании нанесением светотени. Декорирование картины лаком.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
91.		13	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Выставка работ обучающихся по данной теме.	СОШ №13 каб.305	Выставка
					4	**12**	**16**	**Конструктивная и комбинированная креативная лепка на форме.**		
92.		16	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Изготовление сложных объемных фигур и композиций на каркасе из различных материалов(проволока, ивовый прут, пластик, стекло).	СОШ №13 каб.305	Творческая работа

								Композиция ко Дню Победы «Венок Славы» на каркасной основе. Выбор варианта изготовления работы, подготовка материала, создание эскиза. Подготовка каркаса.		
93		17	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Лепка веток хвои и размещение их на каркасе.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
94.		20	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Лепка Георгиевской ленты и переплетение с ветками хвои .	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
95.		23	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Декорирование « Венка Славы» красными гвоздиками , выполненными в технике холодного фарфора или биокерамики.	СОШ №13 каб.305	Фронтальный опрос
96.		24	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись, грунтовка «Венка Славы» акварельными красками.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
97.		27	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Роспись «Венка Славы» красками гуашь.	СОШ №13 каб.305	Творческая работа
98.		30	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая	0,5	1,5	2	Корректировка мелких деталей работы, придание выразительности темными оттенками на Георгиевской ленте.	СОШ №13 каб.305	Коллективная творческая работа
99.	Май	04	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая		2	2	Декорирование акриловым лаком.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
						8	**8**	**Участие в выставках, экскурсии.**		
100.		08	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая		2	2	Посещение выставки декоративно-прикладного творчества при ДК.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
101.		14	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	Групповая		2	2	Посещение декоративно- прикладной выставки работ местных народных умельцев .	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение

102.		15	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	Групповая		2	2	Посещение выставки Ставропольских художников и народных мастеров в краеведческом музее.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
103.		18	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая		2	2	Посещение выставки декоративно-прикладного творчества при ДК.	СОШ №13 каб.305	Коллективное обсуждение
104.		21	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая		2	2	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
105.		22	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая		2	2	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
106.		25	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая		**2**	**2**	Творческая работа по самостоятельному выбору обучающихся.	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
107.		28	16-^{20}- 17^{05} 17-^{15}- 18-^{00}	групповая			**2**	**Итоговая аттестация (май).** **Итоговое занятие «Фестиваль талантов» (подготовка).**	СОШ №13 каб.305	Практическая работа
108.		29	12-^{20}- 13^{05} 13-^{15}- 14-^{00}	групповая			**2**	**Итоговая аттестация (май).** **Итоговое занятие «Фестиваль талантов»(проведение).**	СОШ №13 каб.305	**Фестиваль талантов** Тест №10
				Итого	**46**	**170**	**216ч**			

Приложение №3

Оценочные материалы к программе «Секреты кухонного царства»
кружок «Кулинарные фантазии»

№ п/п	Тема раздела, занятия	Пакет диагностических материалов
1 год обучения		
1.	Кухня - помещение особое.	Игра «Вас пригласили в гости»
2.	Кулинарные секреты.	Творческий урок «Путешествие в страну Кулинария».
3.	Русская кухня (самобытность).	Кулинарная творческая выставка «Дни русской кухни»
4.	Волшебное тесто.	Выставка работ «Сундучок идей»
5.	Подарки своими руками.	Контрольный тест № 1
6.	Промежуточная аттестация.	Творческая выставка работ « Новогодние чудеса»
7.	Плоскостные композиции.	Презентация творческих работ.
8.	Промежуточная аттестация.	Итоговая выставка творческих работ «Солёная фантазия» Контрольный тест № 2
2 год обучения		
1.	Русская кухня. Кухня народов Кавказа. Разумная кулинария - ключ к здоровью.	Урок обобщения «Сервировка праздничного стола».
2.	Мастерская Деда Мороза. Новогодние сувениры и украшения.	Контрольный тест № 3
3.	Промежуточная аттестация.	Выставка работ «Рождественский сувенир»
4.	Солёные идеи. Декор для дома.	Творческие посиделки
5.	Тематические композиции.	Конкурс творческих работ
6.	Промежуточная аттестация	Выставка работ «Радуга талантов» Контрольный тест № 4
3 год обучения		
1	Этикет и сервировка.	Игра «Ежели вы вежливы»
2	Холодные закуски и закусочные блюда.	Выставка блюд из овощей «Кулинарная феерия».
3	Особенности национальных кухонь.	Урок мастерства «Красиво – значит аппетитно».
4	Новогодняя мастерская. Игрушки, сувениры и подарки.	Мастер-класс «Новогодний сувенир»
5	Промежуточная аттестация.	Творческая выставка «Зимние чудеса» Контрольный тест № 5
6.	Тестопластика, плюс современные идеи.	Презентация творческих работ
7.	В гостях у народных мастеров.	Творческие посиделки
8.	Промежуточная аттестация.	Выставка – аукцион изделий обучающихся. Контрольный тест № 6
4 год обучения		
1.	Карвинг- один из видов кулинарного мастерства.	Конкурс «Сервировка праздничного стола в технике карвинг»
2.	Волшебная биокерамика.	Занятие - праздник

	Сувениры и подарки.	
3.	Новогодняя мастерская Деда Мороза.	Творческий час
4.	Промежуточная аттестация.	Выставка работ «Рождественское чудо» Контрольный тест № 7
5.	Биокерамика. Креативная лепка.	Творческая выставка «Мастерская идей».
6.	Лепка на фактурном фоне.	Творческая работа
7.	Сюжетные и тематические композиции.	Презентация творческих работ
8.	Промежуточная аттестация.	Выставка «Творческий калейдоскоп» Контрольный тест № 8
5 год обучения		
1.	Кулинарный калейдоскоп.	Урок креативных идей «Украшение блюд»
2.	Секреты мастерства.	Урок творчества «Чудеса кулинарии»
3.	Холодный фарфор. История возникновения. Декоративная лепка.	Занятие - праздник
4.	Творческие фантазии с элементами биокерамики и холодного фарфора.	Выставка работ
5.	Новогодняя мастерская. Сувениры и композиции.	Урок творчества
6.	Промежуточная аттестация.	Выставка «Новогоднее волшебство» Контрольный тест № 9
7.	Оригинальные идеи декора на сизалевой основе.	Творческие посиделки
8.	Конструктивная и комбинированная креативная лепка на форме.	Коллективная творческая работа
9.	Итоговая аттестация.	«Фестиваль талантов » Контрольный тест № 10

Оценочные материалы
к программе «Секреты кухонного царства»
1 год обучения

№ п/п	**Тема раздела, занятия**	**Пакет диагностических материалов**
1.	Кухня - помещение особое.	Игра «Вас пригласили в гости»
2.	Кулинарные секреты.	Творческий урок «Путешествие в страну Кулинария».
3.	Русская кухня (самобытность).	Кулинарная творческая выставка «Дни русской кухни»
4.	Волшебное тесто.	Выставка работ «Сундучок идей»
5.	Подарки своими руками.	Контрольный тест № 1
6.	Промежуточная аттестация.	Творческая выставка работ «Новогодние чудеса»
7.	Плоскостные композиции.	Презентация творческих работ.
8.	Промежуточная аттестация.	Итоговая выставка творческих работ «Солёная фантазия» Контрольный тест № 2

Приложение №4

Диагностические материалы
ТЕСТ «СКЛОННОСТЬ К ТВОРЧЕСТВУ»

разработанный исследователями А.И. Кочетовым и др.

Цель: выявить, в какой степени у Вас развита склонность к творчеству**.**

1.Проблема творчества сегодня – одна из центральных в нашем обществе. Исходим из того, что ребенок, как развивающаяся личность должна испытывать потребность в творчестве, интерес, склонность к нему, учитывая общепризнанное мнение о том, что такая потребность заложена в самой природе человека. Применяя методику диагностирования творческого развития обучающихся **«СКЛОННОСТЬ К ТВОРЧЕСТВУ»,** разработанную исследователями А.И. Кочетовым и др., выявляем, в какой степени у обучающихся развита склонность к творчеству.

Ход опроса: обучающихся просят ответить на вопросы либо «да», либо «нет», имея в виду, что «плохих» или «хороших» ответов не бывает.

Педагогу следует ответ «да» оценивать в 1 балл, ответ «нет» в 0 баллов.

Вопросы

1. Есть ли предметы, которые тебе очень нравятся и по которым у тебя всегда всё получается?
2. Задаешь ли ты много вопросов?
3. Нравится ли тебе играть в сложные игры?
4. Постоянно ли ты что-то мастеришь?
5. Есть ли у тебя новые интересные идеи?
6. Нравится ли тебе слушать о выдающихся великих людях?
7. Всегда ли тебе интересна новая работа?
8. Считаешь ли ты, что солнце на картине может быть синего цвета?
9. Часто ли ты становишься инициатором новых дел в школе, во дворе?
10. Считаешь ли ты, что сочинять стихи не пустая трата времени?
11. Любишь ли ты читать, в том числе и литературу по интересующим тебя темам?
12. Нравится ли тебе выступать на сцене (петь, читать стихи)?

Обработка результатов

Необходимо подсчитать количество ответов «да». Это и будет сумма баллов.

10 и более баллов – обучающийся имеет много из того, что называют творческими способностями. Проявляет инициативу, придумывает интересные и даже оригинальные идеи. Это приносит не только удовлетворение, но и стимулирует появление новых идей. Можно говорить о высоком уровне склонности к творчеству.

5-9 баллов – у обучающегося тоже есть все шансы стать творческой личностью. Но надо обязательно развивать и укреплять способности. Необходимо быть решительнее и настойчивее, не пасовать перед препятствиями – они преодолимы. Это средний уровень направленности на творческую деятельность.

4 и менее баллов – склонность к творчеству у обучающегося дремлет (низкий уровень). Она скована нерешительностью, боязнью проявить себя. Возможно, обучающийся стесняется высказывать свои идеи на людях.

Ход опроса: просим ответить на вопросы либо «да», либо «нет».

Имейте в виду, что «плохих» или «хороших» ответов не бывает.

Ф.И. воспитанника _____ **Дата** _____

№ вопроса	Ответы на вопросы («да», «нет»)
1.	

2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	

Выводы

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____

Игра «Вас пригласили в гости».

Игра с обучающимися проводится с использованием карточек, содержание которых приводится ниже. Каждый обучающийся в группе выбирает по одной из предложенных педагогом карточек и вслух зачитывает вопрос и несколько предложенных вариантов ответов на него, выбирает тот, который считает правильным. Порой смешные и нелепые варианты вопросов введены сознательно неправильно, чтобы оживить игру.

1. Если вы пришли к кому – либо в гости случайно и вас приглашают пообедать или угощают чем-либо --- отказаться или принять приглашение:

а). Конечно отказаться;

б). Безусловно принять приглашение;

в). Принять приглашение, но затем вскоре уйти, не обременяя хозяев долгим пребыванием.

2. Можно ли прийти в гости с совершенно незнакомым для хозяев человеком:

а). Можно, если вы только что познакомились с ним на улице

б). Можно, предварительно спросив разрешения у хозяев.

в). Нельзя - это невежливо.

3. Как долго следует ждать опаздывающих гостей.

а). Столько, сколько вытерпят уже пришедшие гости.

б). Не более 15 минут.

в). Ждать вообще не следует, так как гости обязаны прийти к назначенному времени.

4. Когда можно сесть за праздничный стол.

а). Как только вы зашли в комнату, где накрыт стол, смело усаживайтесь.

б). Только после того как сядут более важные гости.

в). После приглашения хозяина или хозяйки.

5. Вам предложили сесть, как вы расположитесь на стуле.

а). Заняв почти все сиденье и опираясь на спинку стула.

б). На краешке сиденья.

в). На всем сиденье, но не касаясь спинки стула.

г). На половине сиденья, чуть ссутулившись и не касаясь спинки стула.
6. Вы опоздали и гости сидят за праздничным столом. Как в этом случае себя вести.
а). Следует поочередно обойти всех гостей и пожать им руку.
б). Пройти к месту и занять его как ни в чем не бывало.
в). Поздороваться с хозяйкой и извиниться за опоздание.
7. Нужны ли цветы на праздничном столе.
а). Цветы обязательны и чем больше и пышнее букеты, тем лучше.
б). Цветы желательны, но в небольших компактных букетах.
в). Цветы на столе только мешают.
8. Во время обеда вы :
а). будете следить, чтобы руки ни в коем случае не лежали на столе;
б). будете класть локти на стол;
в). будете стараться, чтобы только кисти рук лежали на столе.
Все подчеркнутые ответы считаются верными.

Творческий урок «Путешествие в страну Кулинария»

Тема: Виды бутербродов. Технологические особенности приготовления и подачи бутербродов канапэ.

Цели и задачи:

- Познакомить обучающихся с кулинарией как искусством и ремеслом. Общий обзор кулинарных блюд и технологических приемов их приготовления. Ознакомить обучающихся с видами бутербродов, формой и калорийностью, с бутербродами канапэ: подготовкой и нарезкой продуктов и подачей.
- Развивать творческие способности обучающихся при приготовлении и оформлении готовых кулинарных изделий.
- Воспитывать трудолюбие, аккуратность при выполнении работ.

Форма проведения: путешествие.

Ход заняия.

1. Организационная часть. Приветствие обучающихся. Проверка готовности, подготовка рабочих мест.
2. Вводный инструктаж.
3. Актуализация знаний обучающихся.

- Ребята, мы с Вами совершим путешествие в **страну Кулинария** и сделаем остановку на стации **Кулинарный калейдоскоп**, где узнаем много интересного и сами расскажем о многом.

- Перечислите санитарно-гигиенические требования, которые необходимо соблюдать, приступая к приготовлению пищи.
- Какие правила санитарии нужно соблюдать в процессе приготовления пищи?
- Объясните, почему в питании человека необходимы витамины.
- Почему пища должна быть разнообразной?
- Расскажите, какие пищевые вещества входят в нашу пищу.
- Какие вы знаете столовые приборы?
- Расскажите, в чем заключается первичная обработка продуктов.
- Назовите продукты, которые можно употреблять в пищу без тепловой обработки.
- Перечислите формы нарезки овощей.

4. Следующая **станция «Кулинарные секреты».** Формирование новых знаний, мотивация учебной деятельности обучающихся.

- Хлеб существует тысячи лет. Это очень важный продукт питания, без которого невозможно представить себе жизнь вообще. В хлебе содержатся все вещества,

необходимые нашему организму, большое значение имеют и его вкусовые качества. Самым полезным считается ржаной хлеб, а также пшеничный из муки грубого помола. В этих сортах хлеба много витаминов и ценных минеральных солей, необходимых для здоровья и работоспособности людей. Замечательным свойством хлеба является то, что он никогда не приедается, хорошо усваивается и очень сытный.

Хлеб – народное богатство, к нему надо относиться бережно. Много людей трудится для того, чтобы вырастить, убрать и испечь хлеб.

Хлеба и хлебобулочных изделий в наших магазинах много и стоит он не дорого.

Но как высока истинная ценность его! Помните об этом и берегите хлеб. Оставшиеся кусочки и зачерствевший хлеб можно использовать для приготовления различных кулинарных изделий и блюд.

Основой в приготовлении бутербродов является хлеб. Для того, чтобы бутерброды получились вкусными, хлеб нарезают тонкими ломтиками 1 - 1,5 см. А для того, чтобы бутерброды получились еще и красивыми хлебу можно придать разнообразную форму: круглую, квадратную, в виде ромба, цветочка. Для фигурной нарезки хлеба используют формочки для печенья. Для приготовления бутербродов используют всевозможные продукты.

Обучающиеся под руководством педагога заполняют таблицу на доске.

«Виды бутербродов»

Виды бутербродов	
Открытые	
	Два ломтика хлеба. На один из них укладывают начинку и сверху накрывают вторым ломтиком хлеба
Закусочные	

Найдите соответствие и заполните таблицу.

На ломтик хлеба укладывают различные продукты, украшают зеленью и подают к столу

Маленькие бутербродики размером около 3*3, продукты скалывают специальной палочкой или шпажкой

Закрытые

Бутерброды можно приготовить как холодным способом, так и горячим. Для приготовления горячих бутербродов можно использовать духовой шкаф или микроволновую печь.

Бутерброды будут выглядеть аппетитнее, если их красиво украсить. Для украшения можно использовать зелень и продукты с яркой окраской.

Большие : бутерброды пирамиды и бутерброды башни.

Маленькие: закусочные бутерброды канапэ.

Требования к качеству готовых бутербродов.

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8°С – 3 часа

5. Практическая работа.

Домашнее задание было: собрать набор продуктов для путешествия. Приготовить два вида бутербродов канапэ. Все готовы пуститься в путь? Положительные ответы. Продолжаем наше увлекательное путешествие.

- 1 шаг: приготовить бутерброд.
- 2 шаг: выяснить, какие питательные вещества входят в состав бутерброда.
- 3 шаг: подсчитать себестоимость бутерброда.
- 4 шаг: придумать название бутерброда и его рекламу.

6. Итог урока.

Подведение итогов педагогом:

- Хорошо. Наше путешествие подходит к концу, **мы на станции Результативной**. За это время вы позанимались с творческой работой, провели исследование, выполнили практическую работу, подсчитали стоимость своего бутерброда, подобрали продукты для своей работы, и сейчас вам осталось показать, как вы умеете защищать, представлять и рекламировать свои замечательные творения.

- Каждый обучающийся представляет свой бутерброд (рассказывает, о технологии приготовления, что для себя открыл нового, чему научился, пока готовились к выполнению своего творческого задания).

Обучающиеся оценивают работу, под руководством педагога, пользуясь критериями оценивания:

- творческий замысел; (1-5 баллов)
- оригинальность ; (1-5 баллов)
- креативность; (1-5 баллов)
- доступная стоимость продуктов; (1-5 баллов)

Результат по количеству баллов:

- от 16 до 20 баллов - отлично;
- от 10 до 15 баллов - хорошо;
- от 1 до 10 баллов - удовлетворительно.

Каждому дается для выступления 3 – 4 минуты.

7. Заключение урока. Завершающая **станция нашего путешествия Дегустационная.**

Все потрудились на славу. Наше путешествие в страну Кулинария подошло к концу. Спасибо всем за активность, креативное отношение к выполнению задания, за творческие идеи, которыми вы поделились со всеми нами. Идеи у всех замечательные, поэтому хочется всех отметить отличным результатом. Молодцы!! Всех приглашаем отведать наши кулинарные изделия – бутерброды канапэ. Приятного аппетита!





Кулинарная творческая выставка «Дни русской кухни».

Познакомившись с самобытностью, хлебосольством и оригинальностью русской кухни, отличительными чертами и особенностями национальных русских блюд, историей русской национальной кухни, национальными кулинарными традициями, отличительными особенностями русской кухни от кухонь других народов, технологией

нарезки овощей, способами обработки круп, значением нарезки овощей в процессе приготовления блюд, обучающиеся, получая домашние задания, готовят национальные русские блюда, закуски, первые блюда, пекут традиционные русские блины «с яблоками, морковью, икрой и т. д.» и, конечно, же оформляют праздничный русский стол, т. е. кулинарную творческую выставку «Дни русской кухни». Затем идет дегустация блюд (угощение).

Обучающимся предлагаются варианты подачи блюд на стол по степени употребления:

А	Напиток (4)	В	Салат (1)
Б	Запеканка (3)	Д	Суп (2)

Выставка работ «Сундучок идей».

Обучающиеся представляют выставку работ, выполненную в технике тестопластики.

Примерный план анализа работ обучающихся

- Какие материалы использовались для изготовления изделия
- Какие инструменты потребовались для работы.
- Последовательность выполнения изделия.
- Сложное или простое изделие? Из каких частей состоит?
- Соединения деталей (есть ли одинаковые, сложность изготовления деталей)
- Для чего может быть использовано данное изделие.
- Какие чувства у вас вызывает данная работа?
- Какие сложности возникли при выполнении данной работы?
- Интересно ли было выполнять данную работу?
- Что своего вы добавили в изделие? Или чётко выполняли его по образцу?
- Потребовалась ли вам помощь других детей или педагога?
- Чтобы хотелось дополнить и изменить?

Контрольный тест № 1

Перечень оборудования, инструментов и материалов:

Вычеркнуть все то, что не используется в процессе занятий:

- соль; мука; клей ПВА; ткань, цветной картон (фон, оформление); кисти для клея, лака, красок; строительные материалы; масляные краски; цемент; краски «Гуашь», «Акварель», «Акриловые»; лак акриловый; лак мебельный; карандаши, ручка гелевая черная; линейки, ножницы; яблоки, груши, чеснокодавилка, ситечко, терка;
- нитки, веревки, сутаж, тесьма; баночка для воды; фольга; зубочистки, коктейльные трубочки; стеки; клеёнка на стол, салфетка для рук; рамки; природный материал; для украшения: бусины, бисер, пуговицы, перец горошек, горчица горошком, гвоздика, рис и др. различные формочки для вырезания и штампики; салфетки для декупажа.

Промежуточная аттестация.
Творческая выставка работ «Новогодние чудеса»

Примерный план анализа работ обучающихся

- Какие материалы использовались для изготовления изделия
- Какие инструменты потребовались для работы.
- Последовательность выполнения изделия.
- Сложное или простое изделие? Из каких частей состоит?
- Соединения деталей (есть ли одинаковые, сложность изготовления деталей)
- Для чего может быть использовано данное изделие.
- Какие чувства у вас вызывает данная работа?
- Какие сложности возникли при выполнении данной работы?
- Интересно ли было выполнять данную работу?
- Что своего вы добавили в изделие? Или чётко выполняли его по образцу?
- Потребовалась ли вам помощь других детей или педагога?
- Чтобы хотелось дополнить и изменить?





Презентация творческих работ.

Информационное обеспечение презентации по темам программы, подборка фотографий и видео.

Критерии оценивания представления презентации

Критерий	Баллы			
	0	1	2	3
Логичность выступления	отсутствует	Удовлетворительная	хорошая	Отличная
Убедительность выступления	отсутствует	Удовлетворительная	хорошая	Отличная
Наглядность выступления	отсутствует	Удовлетворительная	Хорошая	Отличная
Культура речи (лексический запас, речевой стиль, громкость,	отсутствует	Удовлетворительная	хорошая	Отличная

четкость)				
Соответствие тематике	Не соответствует	В основном не соответствует	В основном соответствует	Полностью соответствует
Умение устанавливать контакт с аудиторией	отсутствует	В основном не отсутствует	В основном установлен	Полностью установлен
Ответы на вопросы	Нет	В основном не отвечает	В основном отвечает	Полностью отвечает
Соблюдение регламента	не соблюден	В основном не соблюден	В основном соблюден	Полностью соблюден

Промежуточная аттестация.
Итоговая выставка творческих работ «Солёная фантазия».

Контрольный тест № 2
Тест определения ЗУН *1 год обучения*

1. Из чего готовят солёное тесто?
А) рисовая мука;
Б) пшеничная мука;
В) горчичный порошок .
2. Какой клей добавляют в солёное тесто?
А) ПВА;
Б) момент;
В) канцелярский.
3.При приготовлении теста в муку кладём:
А) сахар;
Б) ванилин;
В) соль .
4. Какая температура должна быть в помещении при работе с солёным тестом?
А) 15-18 градусов;
Б) 20-25 градусов;
В) 10-14градусов;
5. Солёное тесто нужно хранить:
А) в бумаге;
Б) в полотенце;
В) в плотно завязанном пакете .
6. Где правильно сушить изделия из теста?
А) в газовой духовке;
Б) в электро духовке;
В) в печке.
7. Какой инструмент не используется при работе с солёным тестом?
А) скалка;
Б) чеснокодавка;
В) расческа;
8. Какой краской нельзя окрашивать тесто?
А) пищевой,
Б) акриловой;
В) масляной.
9. Как называется масса, которая используется для лепки (тесто)
А) клей

Б) пластилин
В) тесто
10. Как называется вид декоративно-прикладного искусства, где используется соленое тесто (тестопластика)
А) вышивание
Б) рисование
В) тестопластика
11. Прозрачная бумага, используемая для переведения эскиза? (калька)
А) калька
Б) копирка
В) прозрачная бумага
12. Людей, которые знали в своем деле толк, называли в народе - … (мастер)
А) мастер
Б) ломастер
В) спец
13. Какой инструмент используют для резки теста? (стека)
А) стека
Б) ножницы
В) лобзик
14. Основной компонент материала для лепки (соль)
А) соль
Б) сахар
В) перец
15. Как правильно нужно передавать ножницы? (кольцами к товарищу)
А) ручками к себе
Б) кольцами к товарищу
В) броском
16. Что такое природный материал?
17. Что нужно сделать после работы (убрать рабочее место, вымыть руки)?
А) убрать рабочее место, вымыть руки
Б) быстро уйти домой
В) все бросить в рюкзак.
18. К какому виду творчества относятся лепка из соленого теста (декоративно-прикладному)
А) декоративно-прикладному
Б) хореографии
В) рисованию
19. Какая соль подходит для замеса теста? («Экстра»)
А) «Экстра»
Б) иодированная
В) крупнокристаллическая

Оценочные материалы к программе «Секреты кухонного царства»
2 год обучения

№ п/п	Тема раздела, занятия	Пакет диагностических материалов
1.	Русская кухня. Кухня народов Кавказа. Разумная кулинария - ключ к здоровью.	Урок обобщения «Сервировка праздничного стола».

2.	Мастерская Деда Мороза. Новогодние сувениры и украшения.	Контрольный тест № 3
3.	Промежуточная аттестация.	Выставка работ «Рождественский сувенир»
4.	Солёные идеи. Декор для дома.	Творческие посиделки
5.	Тематические композиции.	Конкурс творческих работ
6.	Промежуточная аттестация	Выставка работ «Радуга талантов» Контрольный тест № 4

Методика диагностирования творческого развития обучающихся
«ПОТРЕБНОСТЬ В ДОСТИЖЕНИИ УСПЕХА»,
разработанная исследователями Ю.М. Орловым и В.И.Шкуркиным,

Цель: проверить стремление обучающихся к «улучшению», т.е. стремление к творческой деятельности, к постоянному совершенствованию. По определению психологов, это стремление именуется как потребность в достижениях.

- В анкете имеются утверждения, которые позволяют уточнить мнение по ряду вопросов, интересы и то, как вы, ребята, оцениваете себя.

Инструкция. Если Вы согласны с утверждением, то напишите «да» рядом с его номером. Если не согласны с утверждением, то напишите «нет». Имейте в виду, что утверждения очень коротки и не могут содержать все необходимые подробности. Представляйте себе типичные ситуации. Возможно, что некоторые утверждения будет трудно отнести к себе. В этом случае все-таки постарайтесь ответить «да» или «нет». Не стремитесь произвести заведомо благоприятное впечатление. Свободно выражайте свое мнение. Хороших или плохих ответов не существует.

Утверждения

1. Думаю, что успех в жизни зависит скорее от случая, чем от расчета.
2. Если я лишусь любимого занятия, то жизнь для меня потеряет смысл.
3. Для меня в любом деле важнее его исполнение, а не конечный результат.
4. Считаю, что люди больше страдают от неудач на работе, чем от плохих взаимоотношений с близкими.
5. По моему мнению, большинство людей живут далекими мыслями, а не близкими.
6. В жизни у меня было больше успехов, чем неудач.
7. Эмоциональные люди мне нравятся больше, чем деятельные.
8. Даже в обычной работе я стараюсь усовершенствовать некоторые ее элементы.
9. Поглощенный мыслями об успехе, я могу забыть о мерах предосторожности.
10. Мои родители считали меня ленивым ребенком.
11. Думаю, что в моих неудачах повинны скорее обстоятельства, чем я сам.
12. Мои родители слишком строго контролировали меня.
13. Терпения во мне больше, чем способностей.
14. Лень, а не сомнение в успехе вынуждают меня часто отказываться от своих намерений.
15. Думаю, что я уверенный в себе человек.
16. Ради успеха я могу рискнуть, если даже шансы не в мою пользу.
17. Я не усердный человек.
18. Когда все идет гладко, моя энергия усиливается.
19. Если бы я был журналистом, я написал бы, скорее, об оригинальных изобретениях людей, чем о происшествиях.
20. Мои близкие обычно не одобряют моих планов.
21. Уровень моих требований к жизни ниже, чем у моих товарищей.
22. Мне кажется, что настойчивости во мне больше, чем способностей.

Обработка результатов

Подсчитайте количество ответов «да» в левой колонке бланка. Подсчитайте количество ответов «нет» в правой колонке бланка. Сложите оба числа. Сумму сравните с психодиагностической шкалой.

2…	1…
6…	3…
7…	4…
8…	5…
14…	9…
16…	10…
18…	11…
19…	12…
21…	13…
22…	15…
	17…
	20…
Сумма «да»…	Сумма «нет»…

Уровни (психологическая шкала)				
Низкий	Ниже среднего	Средний	Выше среднего	высокий
0-10	11-12	13-14	15-16	17 и выше

Лица с высоким уровнем потребности в достижениях имеют следующие характерные черты:

- Настойчивость в достижении своих целей, неудовлетворенность достигнутым.
- Постоянное стремление сделать дело лучше, чем делал раньше.
- Склонность сильно увлекаться работой.
- Стремление в любом случае получить удовольствие от работы.
- Неспособность плохо работать.
- Стремление изобретать новые приемы работы в исполнении самых обычных дел.
- Отсутствие духа соперничества.
- Желание того, чтобы другие вместе с ним пережили успех.
- Неудовлетворенность от неожиданной легкости задач.
- Готовность принимать помощь и помогать другим при решении трудных задач.

АНКЕТА «ПОТРЕБНОСТЬ В ДОСТИЖЕНИИ УСПЕХА»
(раздаточный лист)

Проверьте, есть ли стремление к «улучшению», т.е. стремление к творческой деятельности, к постоянному совершенствованию. По определению психологов, это стремление именуется как потребность в достижениях.

В анкете имеются утверждения, которые позволяют уточнить Вам мнение по ряду вопросов, ваши интересы и то, как вы оцениваете себя.

Если вы согласны с утверждением, то напишите «да» рядом с его номером. Если не согласны с утверждением, то напишите «нет». Имейте в виду, что утверждения очень коротки и не могут содержать все необходимые подробности. Представляйте себе типичные ситуации. Возможно, что некоторые утверждения будет трудно отнести к себе. В этом случае все-таки постарайтесь ответить «да» или «нет». Не стремитесь произвести заведомо благоприятное впечатление. Свободно выражайте свое мнение. Хороших или плохих ответов не существует.

Бланк для заполнения анкеты «Потребность в достижениях»

Ф.И.обучающегося _____

Дата _____

2…	1…
6…	3…
7…	4…
8…	5…
14…	9…
16…	10…
18…	11…
19…	12…
21…	13…
22…	15…
	17…
	20…
Сумма «да»…	Сумма «нет»…

Выводы

_____

_____

Урок обобщения «Сервировка праздничного стола»

Обучающимся дается задание на творческое мышление и фантазию. Из предложенных контрольных вопросов по программе второго года обучения (первое полугодие) ответить на три вопроса из предложенных, по выбору и выполнить практическое задание по сервировке праздничного стола. Обучающиеся, выполнившие все задания, получают высокую оценку (8-10 баллов).

Воспитанники, выполнившие два задания (теоретических), и представившие свое практическое оформление праздничного стола – (5-7 баллов), а выполнившие только практическое задание – (1-4 балла).

Результаты аттестации фиксируются в ведомости.

Вопросы

Гигиена, культура питания, правила приема гостей. Гигиенические правила приготовления и хранения пищевых продуктов. Сервировка стола.

Принципы рационального питания. Культура питания. Здоровая полезная пища. Предупреждение пищевых отравлений. Виды сервировки. Один из видов сервировка обеденного стола.

- Дать определение понятию «Сервировка стола» и назвать виды сервировки.
- Назвать особенности сервировки праздничного стола.
- Назвать способы сворачивания салфеток для сервировки праздничного стола.
- Перечислить принципы рационального питания.

Русская кухня. Кухня народов Кавказа.

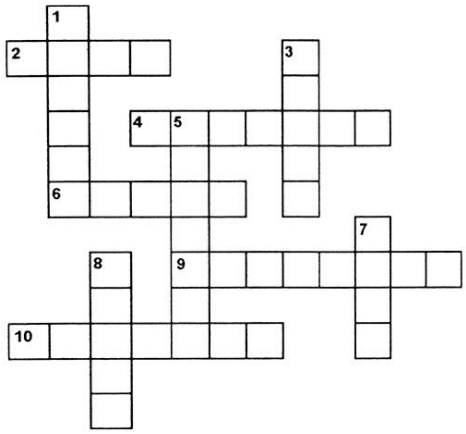
- Охарактеризовать традиции народов, населяющих Кавказский регион.
- Рассказать о многообразии блюд русской кухни и кухонь народов Кавказа и особенностях в технологии приготовления блюд национальных кухонь.

Контрольный тест № 3

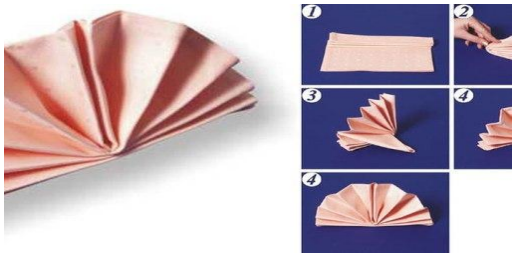
Кроссворд «Здоровое питание»

По горизонтали:
2. Вещество, без которого человек умирает через несколько дней.
4. Желание есть.
6. То, что растет на огороде.
9. Полезные вещества, которые в большом количестве содержатся в овощах и фруктах.
10. Орган человека, в котором пища начинает перевариваться.
По вертикали:
1. Продукт питания, который необходим грудным детям.
3. То, что помогает чистить зубы.
5. Орган пищеварения в виде трубки, который соединяет рот и желудок.
7. Органическое вещество, источник энергии.
8. Необходимые для роста организма питательные вещества, содержащиеся в рыбе, мясе и твороге.

Ответы. По горизонтали: 2. Вода. 4. Аппетит. 6. Овощи. 9. Витамины. 10. Желудок. По вертикали: 1. Молоко. 3. Щетка. 5. Пищевод. 7. Жиры. 8. Белки.







Один из способов сворачивания салфеток - ракушка.

Тест: СОЛЕНОЕ ТЕСТО.

1.Как называется искусство лепки из соленого теста?
- тестолепка
- тестопластика
- солепластика

2.Из чего готовят соленое тесто?
- рисовая мука

- блинная мука
- пшеничная мука

3.При приготовлении теста в муку кладем
- сахар
- соль
- ванилин

4.Соленое тесто нужно хранить
- в плотно завязанном пакете
- в полотенце
- в бумаге

5.Как правильно сушить изделия из соленого теста
- в нагретой до 50-80 градусов духовке
- в холодной духовке
- в нагретой до 240 градусов духовке

6.Какой инструмент не используется в работе с соленым тестом?
- расческа
- чеснокодавилка
- плоскогубцы

7.Какой краской нельзя окрашивать тесто?
- акриловой
- масляной
- пищевой

8.Какие ингредиенты используются для приготовления соленого теста?
- съедобные
- несъедобные
- популярные

9.Можно ли употреблять в пищу соленое тесто?
- можно
- нельзя
- если его высушить, то можно

10.Что является главным секретом сохранности изделий из соленого теста?
- соль
- мука
- холодная вода

11.Высохшие фигурки можно
- подарить
- ярко и красиво раскрасить
- съесть

Выставка работ «Рождественский сувенир»

Выставка новогодних творческих работ обучающихся: «Дед Мороз с подарками», «Снегурочка», новогодней композиции «Лесная красавица», «Снеговик», новогодние игрушки.






Творческие посиделки

Показ иллюстраций и готовых работ. Технология росписи изделий и декорирования акриловым лаком, лаком - спрей.

Подвески «Рыбки», «Коты». Раскатка теста, раскладка шаблонов, вырезание фигурок стеками. Перенос на основу для сушки (фольга, бумага). Оформление краев методом сглаживания, выдавливание отверстий под ленты и украшение фигурок плоским рисунком из цветного теста, бисера, или углубленным рельефным рисунком. Оформление работы. Сушка. Раскраска. Изготовление подвесок с шаблоном под основу «Подковы», «Ежик»

Конкурс творческих работ

Представление конкурсных работ обучающимися и краткий творческий рассказ о процессе выполнения и результативности творческого изделия.

Выставка работ «Радуга талантов»

<u>Примерный план анализа работ обучающихся</u>

- Какие материалы использовались для изготовления изделия
- Какие инструменты потребовались для работы.
- Последовательность выполнения изделия.
- Сложное или простое изделие? Из каких частей состоит?
- Соединения деталей (есть ли одинаковые, сложность изготовления деталей)
- Для чего может быть использовано данное изделие.
- Какие чувства у вас вызывает данная работа?

- Какие сложности возникли при выполнении данной работы?
- Интересно ли было выполнять данную работу?
- Что своего вы добавили в изделие? Или чётко выполняли его по образцу?
- Потребовалась ли вам помощь других детей или педагога?
- Чтобы хотелось дополнить и изменить?

Опросник «Сервировка стола»

1 Подготовка и оформление стола для приёма пищи – это …? (сервировка)
2.Какой основной прибор подаётся при подаче холодных и горячих закусок? (нож и вилка).
3. Что кладут справа от тарелки? (нож)
4. Чем обычно покрывают стол? (скатерть)
5.Одна из основных целей сервировки стола?
6. Что повышается у гостей при виде красиво убранного стола? (аппетит)
7 Что играет в расстановке столовых принадлежностей немаловажную роль ? (столовый прибор)
8.Какое блюдо завершает обед, утоляет жажду, освежает?
9 Что кладут слева от тарелки? (вилку)
10. Какую ложку подают к чаю? (чайную)

Контрольный тест № 4

Задание: подчеркни правильные ответы

1.Из чего готовят солёное тесто?
А) рисовая мука;
Б) пшеничная мука;
В) горчичный порошок .
2. Какой клей добавляют в солёное тесто?
А) ПВА;
Б) дракон;
В) момент;
Г) канцелярский.
3.При приготовлении теста в муку кладём:
А) сахар;
Б) ванилин;
В) соль.
4. Какая температура должна быть в помещении при работе с солёным тестом?
А) 15-18 градусов;
Б) 20-25 градусов;
В) 10-14градусов;
Г) 28-33градуса.
5. Солёное тесто нужно хранить:
А) в бумаге;
Б) в полотенце;
В) в плотно завязанном пакете.
6. Где правильно сушить изделия из теста?
А) в газовой духовке;
Б) в электро духовке духовке;
В) в печке.
7. Какой инструмент не используется при работе с солёным тестом?
А) скалка;
Б) чеснокодавка;
В) расческа;

Г) плоскогубцы.
8. Какой краской нельзя окрашивать тесто?
А) пищевой,
Б) акриловой;
В) масляной.
Критерии оценки:
Оптимальный уровень - 7-8 ответов;
Удовлетворительный - 5-6 ответов;
Критический уровень - 4 ответа;
Неудовлетворительный уровень – 3 ответа.
Правильные ответы:
1.Б 2.А 3.В 4.Б 5.В 6.Б 7.Г 8.В

Оценочные материалы к программе «Секреты кухонного царства»
3 год обучения

№ п/п	Тема раздела, занятия	Пакет диагностических материалов
1	Этикет и сервировка.	Игра «Ежели вы вежливы»
2	Холодные закуски и закусочные блюда.	Выставка блюд из овощей «Кулинарная феерия».
3	Особенности национальных кухонь.	Урок мастерства «Красиво – значит аппетитно».
4	Новогодняя мастерская. Игрушки, сувениры и подарки.	Мастер-класс «Новогодний сувенир»
5	Промежуточная аттестация.	Творческая выставка «Зимние чудеса» Контрольный тест № 5
6.	Тестопластика, плюс современные идеи.	Презентация творческих работ
7.	В гостях у народных мастеров.	Творческие посиделки
8.	Промежуточная аттестация.	Выставка – аукцион изделий обучающихся. Контрольный тест № 6

МЕТОДИКА «ВАШ ТВОРЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ»
разработанная исследователями Ю.М. Орловым и В.И. Шкуркиным,

Цель: выявить творческий потенциал личности.

Ход выполнения. Общеизвестно, что составляющими основными качествами творческого потенциала личности являются следующие способности – любознательность, вера в себя, постоянство, амбициозность, слуховая, зрительная память, стремление быть независимым, способность абстрагировать, сосредоточенность.

Выявить творческий потенциал личности возможно, если ответить на вопросы, выбрав один из предложенных вариантов а, б, в.

Вопросы

1.Считаете ли вы, что окружающий вас мир может быть улучшен:
а) да; б) нет, он и так достаточно хорош; в) да, но только кое в чем.
2.Думаете ли вы, что сами можете участвовать в значительных изменениях окружающего мира:
а) да, в большинстве случаев; б) нет; в) да, в некоторых случаях.
3.Считаете ли вы, что некоторые из ваших идей принесли бы значительный прогресс в той сфере деятельности, в которой вы работаете:
а) да
б) да, при благоприятных обстоятельствах
в) лишь в некоторой степени.

4.Считаете ли вы, что в будущем будете играть столь важную роль, что сможете что-то принципиально изменить:
а) да, наверняка; б) это маловероятно; в) важно.
5.Когда вы решаете предпринять какое-то действие, думаете ли вы, что осуществите свое начинание:
а) да
б) часто думаете, что не сумеете
в) да, часто.
6.Испытываете ли вы желание заняться делом, которое абсолютно не знаете:
а) да, неизвестное вас привлекает
б) неизвестное вас не интересует
в) все зависит от характера этого дела.
7.Вам приходится заниматься незнакомым делом. Испытываете ли вы желание добиться в нем совершенства:
а) да; б) удовлетворяетесь тем, чего успели добиться;
в) да, но только, если вам это нравится.
8.Если дело, которое вы не знаете, вам нравится, хотите ли знать о нем все:
а) да
б) нет, вы хотите научиться только самому основному
в) нет, вы хотите только удовлетворить свое любопытство.
9.Когда вы терпите неудачу, то:
а) какое-то время упорствуете, вопреки здравому смыслу
б) махнете рукой на эту затею, как понимаете, что она нереальна
в) продолжать делать свое дело, даже, когда становится очевидно, что препятствия непреодолимы.
10.По-вашему, профессию надо выбрать, исходя из:
а) своих возможностей, дальнейших перспектив для себя
б) стабильности, значимости, нужности профессии, потребности в ней
в) преимуществ, которые она обеспечит.
11.Путешествуя, могли бы вы легко ориентироваться на маршруте, по которому уже прошли:
а) да
б) нет, боитесь сбиться с пути
в) да, но только там, где местность вам понравилась.
12.Сразу же после какой-то беседы сможете ли вы вспомнить все, что говорилось:
а) да, без труда
б) всего вспомнить не можете
в) запоминаете только, что вас интересует.
13.Когда вы слышите слово на незнакомом вам языке, то можете повторить его по слогам, без ошибок, даже не зная его значения:
а) да, без затруднений
б) да, если это слово легко запомнить
в) повторите, но не совсем правильно.
14.В свободное время вы предпочитаете:
а) оставаться наедине, поразмыслить
б) находиться в компании
в) вам безразлично, будете ли вы один или в компании.
15.Вы занимаетесь каким-то делом. Решаете прекратить это занятие только тогда, когда:
а) дело закончено и кажется вам отлично выполненным
б) вы более или менее довольны
в) вам еще не все удалось сделать.
16.Когда вы один:

а) любите мечтать о каких-то даже, может быть, абстрактных вещах
б) любой ценой пытаетесь найти себе конкретное занятие
в) иногда любите помечтать, но о вещах, которые связаны с вашей работой.
17.Когда какая-то идея захватывает вас, то вы станете думать о ней:
а) независимо от того, где и с кем вы находитесь
б) вы можете делать это только наедине
в) только там, где будет не слишком шумно.
18.Когда вы отстаиваете какую-то идею:
а) можете отказаться от нее, если выслушаете убедительные аргументы оппонентов
б) останетесь при своем мнении, какие бы аргументы ни выслушали
в) измените свое мнение, если сопротивление окажется слишком сильным.

Обработка полученной информации. Необходимо подсчитать очки, которые набрал опрашиваемый, таким образом: За ответ «а» - 3 очка,
За ответ «б» - 1 очка,
За ответ «в» - 2 очка.

Вопросы 1,6,7,8 определяют границы любознательности; вопросы 2,3,4,5 – веру в себя; вопросы 9 и 15 – постоянство; вопросы 12 и 13 – слуховую память; вопрос 11 – зрительную память; вопрос 14 – стремление быть независимым; вопросы 16 и 17 – способность абстрагироваться; вопрос 18 – степень сосредоточенности.

Общая сумма набранных очков показывает уровень творческого потенциала.

49 и более очков. В вас заложен значительный творческий потенциал, который представляет вам богатый выбор творческих возможностей. Если вы на деле сможете применить ваши способности, то вам доступны самые разнообразные формы творчества.

От 24 до 48 очков. У вас вполне нормальный творческий потенциал. Вы обладаете теми качествами, которые позволяют вам творить, но у вас есть и проблемы, которые тормозят процесс творчества. Во всяком случае, ваш потенциал позволит вам творчески проявить себя, если вы этого пожелаете.

23 и менее очков. Ваш творческий потенциал, увы, невелик. Но, может быть, вы просто недооцениваете себя, свои способности? Отсутствие веры в свои силы может привести вас к мысли, что вы вообще не способны к творчеству. Избавьтесь от этого и таким образом решите проблему.

ТЕСТ «ВАШ ТВОРЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ» (раздаточный лист)

Цель: выявить Ваш творческий потенциал личности.

Ход выполнения. Общеизвестно, что составляющими основными качествами творческого потенциала личности являются следующие способности – любознательность, вера в себя, постоянство, амбициозность, слуховая, зрительная память, стремление быть независимым, способность абстрагировать, сосредоточенность.

Выявить творческий потенциал личности возможно, если ответить на вопросы, выбрав один из предложенных вариантов а, б, в.

Инструкция: отметьте один из предложенных вариантов а, б, в.

Ф.И. воспитанника _____
Дата _____

№ вопроса	Ответы на вопросы
1.	
2.	
3.	
4.	

5.	
6.	
7.	
8.	
9.	

Выводы:

_____

_____

Игра «Ежели вы вежливы»

Правила поведения за столом в форме игры «Ежели вы вежливы»

Цель: Систематизация знаний обучающихся по элементам этикета и сервировки стола.

Задачи. *Образовательные:*

1) Расширить представление о предметах сервировки стола (столовых приборах и столовой посуде), правилах сервировки праздничного стола.

2) Обобщить (в игровой форме) знания о правилах поведения за столом во время еды, необходимости соблюдения этих правил, как проявление уровня культуры человека.

Развивающие:

3) Развивать познавательный интерес и мыслительные операции (анализ, синтез, сравнение, обобщение) через разрешение проблемной ситуации.

4) Расширить кругозор детей.

Воспитательные:

5) Формировать коммуникативные умения через групповую работу.

6) Формировать навыки культурного поведения детей в разнообразных жизненных ситуациях.

Эффективность и практическая значимость игры: проверка знаний, умений в виде игры-викторины интересна детям, и они с удовольствием играют. Это способствует развитию у детей интереса в получении знаний по данной теме, а также мотивирует их на дальнейшее успешное обучение.

Методические рекомендации по использованию презентации: конспект занятия можно применять при разных формах организации занятий (фронтальной, групповой, индивидуальной).

Ход занятия

1. Организационный момент. Приветствие обучающихся.

Когда встречаем мы рассвет, мы говорим ему ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

С улыбкой солнце дарит свет, нам посылая свой ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

При встрече через много лет вы крикните друзьям ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

И улыбнутся вам в ответ от слова доброго ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

И вы запомните совет: дарите всем друзьям ... (Дети хором) ПРИВЕТ!

- Подарим привет и свои улыбки друг другу. Эпиграфом к нашему занятию я взяла пословицу «Умел в гости звать - умей и встречать». Попробуйте объяснить, как вы понимаете её смысл. /…/ О чём мы сегодня с вами поговорим? (Открывается тема «Правила поведения за столом».) Что нам известно, а что ещё мы хотели бы узнать по данной теме? Сегодня для себя мы определим, как вести себя за столом во время приема пищи, выработаем правила поведения за столом.

Что ж такое этикет? Кто-то знает, кто-то - нет.

Это ПРАВИЛА такие ПОВЕДЕНИЯ, когда

Мы привычки все плохие забываем навсегда.

Ты усвоил ЭТИКЕТ, и дурных привычек нет!
Пишет добрый ЭТИКЕТ малышам в своей программе:
Если дел особых нет, помогай по дому маме:
Вместе с нею стол накрой и расставь посуду,
И притом не хнычь, не ной: – Не хочу, не буду...
Пусть забудет голова все ленивые слова.
Известно с детства это всем: «Когда я ем, я глух и нем».
А хоть словечко ЭТИКЕТ разрешит сказать, иль нет?
Жуёшь – закрытым рот держи. Проглоти – потом скажи.
Чтобы что-то резать, нож в руку правую берёшь,
Вилку в руку левую, кто дома есть научится, в гостях не будет мучиться.
Эти правила не сложны. Их легко запомнить можно.
И для вас сейчас, ребята, мы раскроем их секрет.
Пусть девчонки и мальчишки будут вежливы всегда
Научитесь быть приятным, соблюдая ЭТИКЕТ!

2. Работа по теме занятия.

- Для чего мы должны правильно вести себя за столом во время еды? (На доске вывешивается табличка: *1) Чтобы не навредить своему здоровью.)*
- Хотите ли вы выглядеть смешно, нелепо?
- Так для чего еще нужно правильно вести себя во время еды? (На доске вывешивается табличка *2) Чтобы не выглядеть смешным.)*

Далее появляются так же таблицы:

3) Чтобы не испачкать одежду.
4) Чтобы не разбить, не испортить посуду.
5) Чтобы не мешать другим во время еды.
6) Экономия продуктов питания.

Вывод: Теперь вы понимаете, что правила поведения за столом во время еды выполнять важно и необходимо.

2 этап - Экскурс в историю.

- Первые правила поведения возникли в древности и стали частью этикета. Этикет – общепринятый порядок поведения. Послушаем сообщения обучающихся о возникновении правил этикета.

Сообщение №1. Родиной этикета считается Древний Рим. Культура поведения за столом была на высочайшем уровне. Уже в те времена древние римляне пользовались салфеткой. В средние века во Франции дворянам во время приема пищи позволяли держать при себе породистых собак. Остатки еды прямо со стола они бросали четвероногим, а затем об шкуры собак вытирали жирные руки.

В России правила поведения за столом при Петре I стали обязательными для дворян. По его велению Яков Брюс составил пособие для обучения и воспитания детей дворян. Этот учебник назывался «Юности честное зерцало». Он был издан в Санкт-Петербурге в 1717г.

Сообщение № 2 Вот несколько правил из этого учебника.

- Не хватай первым блюда и не дуй в жидкое, чтобы везде брызгало. Не сопи, егдаяси (когда ешь).
- Когда что тебе предложат, то возьми часть из того, прочее отдай другому.
- Руки твои да не лежат долго на тарелке, ногами везде не мотай, не утирай губ рукою и не пий, пока пищи не проглотил.
- Не облизывай перстов и не грызи костей, но обрежь ножом.
- Хлеба, приложа к груди, не режь. Ешь, что перед тобой лежит, а инде (другого) не хватай.
- Над ествою не чавкай, как свинья, и головы не чеши. Не проглотив куска, не говори.
- Около своей тарелки не делай забора из костей, корок хлеба и прочего.

- Неприлично руками по столу везде колобродить, но смирно ести. А вилками и ножиком по тарелкам, по скатерти или по блюду не чертить, не колоть и не стучать, но должно тихо и смирно, прямо, а не избоченясь сидеть.

Дети делятся на 2 команды, выбирают по очереди задания для команды.

Волшебный сундучок	Вредные советы	Можно и нельзя
Хитрый глаз	Волшебные слова	Семь бед – один обед
Вопрос-ответ	ПРЕмудрости	Столовые принадлежности

1. **«Волшебный сундучок»** (в нём лежат конфеты) любит, чтобы отгадывали загадки про волшебные слова, тогда он открывается. Сможете отгадать?

Чтоб открылся сундучок, расскажи-ка мне дружок:

- Что ты скажешь, если вдруг угостит тебя твой друг? (Спасибо.)

- Что ты скажешь, мой дружок, если в гости вдруг придёшь? (Здравствуйте.)

-Что ты скажешь, дорогой, если ты пойдёшь домой? (До свидания.)

2**. «Вредные советы»** – прочитать выразительно и инсценировать советы Г.Остера.

Если друг на день рожденья
Пригласил тебя к себе,
Ты оставь подарок дома -
Пригодится самому.
Сесть старайся рядом с тортом.
В разговоры не вступай.
Ты во время разговора
Вдвое меньше съешь конфет.

Если руки за обедом
Вы испачкали салатом
И стесняетесь о скатерть
Пальцы вытереть свои,
Опустите незаметно
Их под стол, и там спокойно
Вытирайте ваши руки
Об соседские штаны.

Выбирай куски поменьше,
Чтоб быстрее проглотить.
Не хватай салат руками,
Ложкой больше зачерпнешь.
Если вдруг дадут орехи,
Сыпь их бережно в карман,
Но не прячь туда варенье -
Сложно будет вынимать.
Если вас зовут обедать,
Гордо прячьтесь под диван.
Если все-таки достанут
И за стол посадят вас,
Опрокидывайте чашку,
Выливайте на пол суп.
Зажимайте рот руками,
Падайте со стула вниз.
А котлеты вверх бросайте,
Пусть прилипнут к потолку.

3 **«Можно и нельзя».** Назвать правила поведения за столом, начиная со слов «МОЖНО» и «НЕЛЬЗЯ».

Например:

- нельзя облизывать пальцы;
- нельзя громко стучать ложкой по тарелке;
- нельзя чавкать;
- нельзя набирать целую ложку;
- нельзя вытирать рот салфеткой;
- нельзя есть с целого куска;
- нельзя облизывать тарелку;
- нельзя выливать остатки супа в ложку.

4**. «Хитрый глаз»** всегда видит предметы, которые лежат не на месте. Посмотрите и скажите, не допущены ли ошибки при сервировке стола, правильно ли всё расставлено? (исправить ошибки в сервировке).

На стол кладем мы скатерть, а сверху вилку с ложкой.
Рядышком тарелку с супчиком, немножко.
Поставим рядом кружечки с компотиком на блюдечке,
А рядышком салфеточки, чтоб вытирались деточки!

5. «Волшебные слова» (перечислить слова благодарности, которыми можно поблагодарить хозяйку стола или повара)

Карточки-подсказки:
. . . . большое спасибо за вкусное угощение
. . . . спасибо всё очень вкусно
. . . . было очень вкусно
. . . . завтрак замечательный
. . . . так вкусно, что пальчики оближешь

6. «Семь бед – один обед».

Послушайте историю о мальчике Феде, который не знал правил столового этикета. Что Федя сделал не так?

«В школе был праздник, и в этот день в столовый на столах стояло много блюд. Сначала детям дали суп, но он был горячий и Федя решил подуть на него, чтобы он побыстрее остыл, но он не рассчитал свои силы и весь суп разлетелся в стороны, на одноклассников и на их тарелки. Федя посмеялся и принялся тянуться за кусочком колбасы. Он очень долго выбирал издалека кусочек, взял один, но он ему не понравился и Федя швырнул его обратно в ту тарелку и взял другой. Потом он нанизал на вилку несколько кусков хлеба, выбрал какой получше, а остальные положил обратно. Сделал бутерброд и принялся его жевать, но колбаса Феде не понравилась, и он тут же выплюнул ее в тарелку. Федины одноклассники посмотрели на него и покачали головой…»

- А как делать правильно? Давайте сформулируем правила по рассказу.

· Некрасиво тянуться через весь стол со своей вилкой, чтобы взять приглянувшийся вам кусочек колбаски. Попросите передать вам тарелку с колбасой.

Брать с общей тарелки надо тот кусочек, который ближе к вам, путь он даже не самый лучший.

· Если пища горячая, на нее не дуют. Нужно подождать пока она остынет.

· Если вам не понравилось что – то из угощений, можно оставить на тарелке. Но ни в коем случае не выплевывайте непонравившееся вам угощение.

· Хлеб берут рукой, а не вилкой.

· Соль берут специальной ложечкой или кончиком ножа.

7**. «Вопрос-ответ».**

Как надо есть хлеб, бутерброды? (Хлеб берут руками и кладут на салфетку или специальную тарелочку, едят, отламывая маленькими кусочками)

У вас на тарелку виноград, яблоко, апельсин. Как надо их есть? (Виноград едят по ягодке. Яблоко желательно очистить от кожуры ножом для фруктов, разрезать на дольки, вырезать серединку, есть маленькими дольками. Апельсин разрезают дольками или колечками, разрезав их, в свою очередь, пополам.)

Как едят пирожные, торты, пироги? (Кусочки бисквита едят, отламывая маленькие порции чайной ложечкой. Слоеные пирожные и пироги едят, держа их в руках)

С какого конца разбивать яйцо, чтобы его съесть? (Не имеет значения, просто с тупого удобнее).

Как без слов сказать о том, что вы закончили кушать? Продемонстрируйте это. (Нож и вилка крест-накрест - пауза в еде, параллельно - окончание трапезы)

Как выйти из-за стола по окончании обеда? (Из-за стола выходят вместе с другими, поблагодарив хозяев, за собой задвигают стул)

8. «ПРЕмудрости» (собрать пословицы и поговорки о еде), правильно соединив начало и конец.

Не говори, что сыт,	2.а говори меньше.
Ешь больше,	4.в гостях – что велят.
Всё полезно,	5.еда вкуснее.
Дома ешь, что хочешь, а	1.а промолчи да пережди.

За общим столом 3.что в рот полезло.

9. «Столовые принадлежности» (глядя на картинку, продолжить фразу):
1. Кастрюля - это посуда для . . . .
2. Чашка - это посуда для. . . .
3. Сахарница - это посуда для . . . .
4. Хлебница - это посуда для . . . .
5. Солонка - это посуда для . . . .
6. Кофейник - это посуда для . . . .
7. Маслёнка - это посуда для . . . .

10. Подведение итогов занятия.

- Наш урок культуры подходит к концу. Теперь вы смело можете приглашать гостей. И они, я думаю, будут в восторге от вашего гостеприимства. В этом вам могут помочь различные журналы и книги о еде и сервировке стола. Некоторые вы видите здесь (показ книг). А еще я хотела бы раздать вам памятки «Как сервировать праздничный стол». Удивите ваших гостей.
- Молодцы, ребята, отлично поработали. Нам осталось только подвести итоги занятия.
- Что вы сегодня для себя взяли из нашего занятия? Какие задания понравились больше всего? Какие достижения у вас были на занятии?

Выставка блюд из овощей «Кулинарная феерия».

Обучающиеся кружка организуют кулинарную выставку холодных блюд из овощей, с приглашением детей из других объединений.

Критерии отбора и оценки блюд из овощей

Разнообразие форм нарезки для приготовления блюда
Наличие резного орнамента во всех элементах оформления блюда из овощей
Цветовое сочетание и способы оформления холодных блюд (при составлении букетов из роз и пр. украшений)
Аккуратность в нарезке, оформлении зеленью.
Эстетический вид готового блюда
Оригинальность в оформлении
Самостоятельность в выполнении творческого задания

Урок мастерства «Красиво – значит аппетитно».

Урок мастерства «Красиво – значит, аппетитно». Выполняется практическая (коллективная) работа по приготовлению и оформлению блюда холодных закусок.
Обучающимся предлагается принять участие в кулинарной творческой выставке работ: ответить на предложенные теоретические вопросы и представить необычный вариант приготовленного кулинарного шедевра, блюда холодных закусок из овощей (это домашнее задание).

Критерии, по которым оценивается
практическая работа по приготовлению праздничного блюда:

1 – выбор продуктов-(1-балл),
2 – сложность в приготовлении (2- балла) ,
3 – вкусовые качества (1- балл),
4 - эстетика в оформлении (1-балл),
5 - наличие в блюдах цветов из овощей (3-балла),
6 - оригинальность (1-балл),
7 - теоретический вопрос (1-балл).

По выполнении двух этапов задания подводится общий итог. Воспитанники, выполнившие все этапы, получают высокий балл (8 - 10), пять заданий (5 - 7 баллов).
Обучающимся, получившим высокие баллы присваивается звание «Мастер – золотые руки».

Мастер- класс

«НОВОГОДНИЙ СУВЕНИР»

в технике тестопластики

- Здравствуйте, ребята! Новый год - самый масштабный праздник в мире. Новый год - время чудес, волшебства, неожиданных сюрпризов и ожидаемых подарков! Его отмечают все народы, придерживаясь современных и вековых традиций. Подготовка к нему даёт возможность побыть немного волшебниками. Новый год не только самый радостный праздник, он ещё и самый нарядный. В это время преображается всё: улицы, дворы, больницы, квартиры, магазины, детские сады и школы. Что для этого нужно? Доступные материалы, желание творить, стойкость и терпение, богатая фантазия и чуть-чуть новогоднего волшебства. Подготовка к празднику начинается, пора приступать, за работу! Ребята, давайте заглянем в Новогоднюю творческую мастерскую «СОЛЁНАЯ СКАЗКА» и изготовим «Новогодний сувенир» в технике тестопластики.

Процесс выполнения творческой работ предполагает 6 этапов.

Этапы:

Приготовление соленой лепной массы и подготовка инструмента для работы.

1. Подетальное выполнение задания.
2. Соединение всех изготовленных деталей творческой работы.
3. Сушка изделия.
4. Грунтовка изделия.
5. Декорирование красками и лаком.
6. Декорирование работы цветным жгутом и лентами, приклеивание на картон .

Выполнение задания:

Работать с лепной соленой массой – очень интересное занятие, которое увлекает не только детей, но и взрослых. Наверняка, у Вас дома найдется горстка муки! Кроме того, тесто гораздо пластичнее гипса и выносливее пластилина.

Как приготовить тесто для лепки?

Рецепт: 2 стакана муки и 1 стакан соли смешать в сухом виде, затем добавить 125 мл воды и 1 ст. л. клея ПВА. Все смешать и замесить густое тесто, дать ему полежать под полиэтиленовым пакетом минут 10, чтобы тесто приобрело пластичность, затем снова перемять и можно приступать к выполнению творческой работы.

Необходимые для творчества инструменты:

Кроме того, что нужно научиться делать соленое тесто для лепки, немаловажно еще подготовить необходимый инструментарий и набор приспособлений:

- маленькая скалка, небольшая емкость с водой (без нее никуда!);
- досточка для лепки;
- ножичек или стеки;
- стержень от шариковой ручки (для создания дырочек и узорчиков);
- кисточка;
- цветные веревочки и бантики;
- Краски гуашь и лак - спрей, для декора.

Сначала определяемся с объемом работы. Размер готового выполненного сувенира не должен превышать четвертой части листа А-4.

Тесто хорошо перемешиваем в руках, скатываем толстый жгут и отрезаем часть для изготовления основы колокольчика.



Внимательно изучая образец работы, поочередно изготавливаем детали задания: листики



затем шарики, сверяяя процесс выполнения по образцу. Выполняем бантик - два жгутика одного объема превращаем в раздавленные полоски и размещаем в соответствии с образцом (если желаете по другому разместить, чудесно). Изготавливаем листики, выделяем стекой или ножом прожилки и распределяем на основе.



Изготавливаем верхнюю часть бантика, сверяем с образцом или выполняем по вашему желанию. Все детали скрепляем водой. Сушка изделия осуществляется в приоткрытой духовке при температуре 55-80°С (поделка кладется в предварительно разогретую духовку). Изделие помещаем на застеленный бумагой противень или в жаропрочную посудину. Длительность процесса может составлять около часа или дольше в зависимости от размера фигурки.



Грунтовка изделия. Для того, чтобы загруновать изделие, белую краску смешиваем с водой до консистенции, напоминающей жидкую сметану. Охлажденную работу покрываем грунтовкой и просушиваем на воздухе.

Декорирование красками и лаком. После грунтовки работу окрашиваем красками гуашь по образцу или дополняем своими идеями и отправляем в духовку на просушку. Готовое изделие переносим на картон, обводим по конуру, вырезаем и приклеиваем клеем ПВА, покрываем лаком.



- Вот и готов Рождественский сувенир!!!
Детишки, с Новым годом вас. Настал волшебный, чудный час.
Я к вам так долго добирался, привез подарков целый воз, Ведь я же Дедушка Мороз,
И вас поздравить я спешу, вам счастья пожелать хочу! С Новым годом и Рождеством!!!





Промежуточная аттестация.
Творческая выставка «Зимние чудеса»
Критерии оценки готовой работы

Ф.И. обучающегося	аккуратность	правильность выполнения	оригинальность	сроки выполнения	качество выполнения
	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-

Контрольный тест № 5

Обучающимся предлагается восстановить последовательность этапов приготовления соленого теста, заведомо расположив их не правильно.

1 ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА
2 ОКРАШИВАНИЕ ТЕСТА
3 ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ
4 СУШКА ИЗДЕЛИЙ
5 РАСКРАШИВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ
6 ЛАКИРОВАНИЕ
7.ОКРАШИВАНИЕ

Выбрать правильный вариант один или несколько.

1.Для окрашивания теста лучше всего использовать красители:
- пищевые или натуральные;
- масляные;
- акриловые;
- гуашь;
-акварельные.

2. Правильны ли утверждения:

•для голубого теста: 2 капли голубого красителя – на 100 г теста;
. для получения желтого цвета зеленый смешать с голубым;(бирюзовый)
•для розового теста: 5 капель красного красителя – на 100 г теста;
•для желтого теста: 2 капли желтого красителя – на 100 г теста;
•для зеленого теста: 2 капли зеленого красителя – на 100 г теста;
•для лилового теста: 3 капли красного красителя и 1 капля голубого – на 100 г теста.
В тех случаях, когда хотят придать тесту более теплый естественный оттенок используют натуральные красители, например какао-порошок в большом количестве, перед добавлением в тесто его разводят в небольшом количестве теплой воды.
3.Способы сушки. Правильны ли утверждения.
1.Изделия из теста сушат:
- в духовке, либо на воздухе;
- на солнце;
- в тени.
2.Сушка в духовке электроплиты: изделие из теста толщиной 5 мм сушится в
- течение 1 часа при t – 75,
- 30 минут при t – 100;
- 10 минут при t – 200;
4. Правильно ли утверждение, что сушка в духовке газовой плиты: она происходит таким же образом, что и в электроплите, только требует вдвое больше времени. Если по изделию видно, что температура еще велика, ее можно отрегулировать, оставляя дверцу духовки приоткрытой на определенную ширину. (ДА)
5. Согласны ли вы с тем, что: воздушная сушка: этот способ сушки самый экономичный, но и самый длительный. За 1 день изделие просушивается не более чем на 1 мм толщины. Зимой на батарею изделия ни в коем случае класть нельзя! (ДА)
6. Верно ли, что комбинированная сушка: она более всего подходит для объемных лепных украшений: изделие несколько дней выдерживают на солнце, затем досушивают в духовке. (ДА)
7.Раскрашивание теста. Верно ли утверждение, что:
- изделия из белого соленого теста не раскрашивают.
- используют ли водорастворимые краски – гуашь или акварельные.
- неудачно раскрашенное изделие теряет свою оригинальность.
8. Презентация творческих работ
Обучающиеся презентуют свои творческие изделия, выполненные в технике тестопластики и с применением современных идей, раскрывают оригинальность творческой работы.

Творческие посиделки

1. Разбор этапов выполнения работы «Чайная пара» и росписи в голубой гжели. Лепка, сушка. Технология росписи работы «Чайная пара» фрагментами голубой гжели. Этапы корректировки и прорисовывания тонких линий рисунка. Жостовская роспись. Этапы лепки подноса из соленой лепной массы и сушка. Декорирование подноса жостовской росписью. Сушка и лакирование.
2. Определите и подпишите виды росписи.

А). Гжель 

Б). Дымковская 



В) Хохлома



Г) Жостово

3. Основные цвета это…
- красный,фиолетовый,зеленый;
- красный, синий, желтый;
- желтый,синий,зеленый;
-желтый,синий,оранжевый.

4.Какой из этих цветов не является «теплым»:
-желтый;
- красный;
- оранжевый;
- синий

Выставка – аукцион изделий обучающихся.
Критерии оценки готовой работы

Ф.И. обучающегося	аккуратность	правильность выполнения	оригинальность	сроки выполнения	качество выполнения
	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-

Контрольный тест № 6 (обобщающий)

1.Этикет - это:
- правила ухода за домашними животными;
- правила пользования столовыми приборами;
- правила поведения за столом в гостях, в обществе.

2. Сервировка – это:
- мытье и чистка посуды;
- расстановка блюд на обеденном, праздничном и чайном столе;
- способы сворачивания салфеток.

3.Можно ли соотнести к холодным закускам:
- нарезка из овощей;
- горячие блюда;
- фруктовая нарезка;
- мясная нарезка.

4. Выберите один или несколько правильных ответов из предложенных вариантов.
Где находятся салфетки перед началом застолья:
- на тарелках;
- справа от тарелок;
- развешаны на спинках стульев;.
- лежат на сиденьях стульев. (Варианты даны порой даже нелепые, чтобы оживить обучающихся).

5. Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и:
- вешаете ее на спинку стула;
- кладете на колени;
- заправляете за воротник;
- кладете рядом с тарелкой.

6.Можно ли издавать при еде какие – либо звуки:
- «озвученная еда» свидетельствует об удовольствии от вкусного угощения;
- за столом следует вести себя «беззвучно»;
- издавать звуки не обязательно, достаточно громкого звона столовых приборов.

7. Выберите из списка названия видов росписи:
- городецкая;
- деревенская;
- жостово;
- сельская;
- хохлома;
- ель;
- гжель.

8.Отметьте материалы, используемые для декорирования изделий, выполненных в технике тестопластики:
- мебельный лак;
- лак-спрей;
- тканевые ажурные салфетки;
- бисер разного объема;
- масляные краски;
- подручный материал (колпачки, расчески, зубочистки, вилки и т. д);
- природный материал(веточки, листья, плоды и т.д.);
- рамочки (разных форм и видов).

Оценочные материалы
4 год обучения

№ п/п	Тема раздела, занятия	Пакет диагностических материалов
1.	Карвинг- один из видов кулинарного мастерства.	Конкурс «Сервировка праздничного стола в технике карвинг»
г2.	Волшебная биокерамика. Сувениры и подарки.	Занятие - праздник
3.	Новогодняя мастерская Деда Мороза.	Творческий час
4.	Промежуточная аттестация.	Выставка работ «Рождественское чудо» Контрольный тест № 7
5.	Биокерамика. Креативная лепка.	Творческая выставка «Мастерская идей».
6.	Лепка на фактурном фоне.	Творческая работа
7.	Сюжетные и тематические композиции.	Презентация творческих работ
8.	Промежуточная аттестация.	Выставка «Творческий калейдоскоп» Контрольный тест № 8

МЕТОДИКА «ТВОИ ТАЛАНТЫ»
(Ю.М. Орлов, В.И. Шкуркин, Л.П. Орлова)

Цель: выявить способности испытуемых, уровень творческого мышления.

Инструкция: испытуемых просят при ответах на вопрос отвечать «да» или «нет». Следует ставить оценку – 1 за ответ «да» или оценку - 0, за ответ «нет».

Вопросы:

1. Случается ли тебе находить необычное применение какому-либо предмету?
2. Меняешь ли ты со временем свои наклонности?
3. Любишь рисовать абстрактные картины?
4. Любишь рисовать воображаемые предметы?
5. Любишь фантастические истории?
6. Сочиняешь рассказы или стихи?
7. Любишь вырезать затейливые узоры из бумаги?
8. Изобрел когда-нибудь что-то неизвестное всем?

9. Бывает ли желание переделать что-нибудь на свой вкус?
10. Боишься темноты?
11. Изобрел ли когда-нибудь новое слово?
12. Считал ли это слово понятным без объяснения?
13. Пробовал ли переставлять мебель дома по своему вкусу?
14. Был ли удачен этот эксперимент?
15. Использовал ли свои вещи не по назначению?
16. Мог ли, будучи маленьким, угадывать назначение предметов?
17. В выборе одежды предпочитаешь свой вкус или носишь то, что купят?
18. Есть ли у тебя свой собственный мир?
19. Ищешь ли ты объяснение тому, что не понимаешь?
20. Часто ли просишь окружающих объяснить тебе непонятное?
21. Любишь ли читать книжки без иллюстраций?
22. Изобретаешь ли собственные игры и развлечения?
23. Помнишь ли и рассказываешь ли свои сны или пережитые впечатления?

Обработка полученной информации. Необходимо подсчитать количество набранных баллов.

Если ты набрал 20-23 балла: ты очень сообразителен, способен иметь свою точку зрения на окружающее.

15-19 баллов: ты не всегда обнаруживаешь свои способности, но находчив и сообразителен, лишь, когда чем-то заинтересован.

9-14 баллов: твоя сообразительность достаточна для многих областей знаний, где необязателен свой взгляд на вещи. Однако для творческой деятельности тебе многого не хватает.

4-8 баллов: твое творческое мышление проявляется только тогда, когда ты увлечен важной для тебя целью, ты более склонен к практической деятельности.

До 4 баллов: тебе пока не хватает изобретательности. Ты можешь быть хорошим исполнителем, даже в сложных профессиях.

ТЕСТ «ТВОИ ТАЛАНТЫ» (раздаточный лист)

Цель: выявление Ваших способностей, уровень творческого мышления.
Инструкция: Просим при ответах на вопрос ответить – «да» или – «нет».
Ф.И. воспитанника _____ **Дата** _____

№ вопроса	Ответы на вопросы («да», «нет»)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Конкурс «Сервировка праздничного стола в технике карвинг»

Обучающимся дается задание на творческое мышление и фантазию.

Из предложенных контрольных вопросов по программе четвертого года обучения (первое полугодие) ответить на три вопроса и выполнить практическое задание по сервировке праздничного стола в технике карвинг.
Обучающиеся, выполнившие все задания, получают высокую оценку (8-10 баллов).
Воспитанники, выполнившие два задания (теоретических), и представившие свое практическое оформление праздничного стола – (4-7 баллов), а выполнившие только практическое задание – (1-3 балла).

Критерии по которым оценивается
практическая работа по оформлению праздничного стола холодными блюдами:

1 – подбор скатерти (1-балл),
2—сворачивание салфеток (2- балла) ,
3—соответствие сервировки времени года (1- балл),
4—гармония в цвете (1-балл),
5—наличие в блюдах цветов из овощей, выполненных в технике карвинг (3-балла),
6—оригинальность (1-балл),
7—теоретический вопрос (1-балл).

По выполнении трёх этапов задания подводится общий итог. Воспитанники, выполнившие три этапа, получают высокий балл (8 - 10), два задания не полностью (5 - 7 баллов), выполнившие одно задание – (1- 3балла) - низкий.
Обучающимся, получившим высокие баллы присваивается звание «Юный кулинар».





Занятие – праздник

История возникновения биокерамики. Технологические приемы приготовления лепной массы, материалы и инструменты, способы лепки и сушки изделий. Техника росписи акриловыми красками и красками гуашь и возможность получения разных эффектов окрашивания. Прием светотени при окрашивании работ. Технология изготовления и

оформления панно «Осенняя береза». Примеры выполнения работ по выбору обучающихся. Праздник творчества, фантазии и красоты природы в красках.





Творческий час - практическая работа

Изготовление лепной фигурки «Дед Мороз с подарками», композиция «Дед Мороз на санях», композиция «Зимний пейзаж», сувенирная подвеска «Елочка», новогодние украшения.





Работы представлены обучающимся из коллекции методразработок педагога.

Выставка работ «Рождественское чудо»

Контрольный тест № 7

1. Определенных правил украшения современного стола не существует. Здесь проявляется вкус эстетический вкус хозяина или хозяйки. Каждая хозяйка стремится, чтобы стол выглядел красиво. Цветочная композиция из фруктов и овощей создаст красоту и настроение. Применяя простые элементы фигурных композиций, можно придать изящества повседневному блюду.

Выбрать правильное толкование термина - карвинг :

- художественная резьба по овощам и фруктам;
- нарезка овощей для салата;

- способ подачи овощей и фруктов;
- способ термической обработки овощей.
2. Инструменты для нарезки овощей и фруктов в технике –карвинг:
-обычные столовые предметы для нарезки;
-набор специальных строительных инструментов для отпиливания и резки;
- набор специальных карбовочных ножей и предметов, необходимых для карвинга.
3. Срез, получаемый в процессе использования карбовочных инструментов:
- полоса среза;-
- карвинговые извилины;
- изящный и утонченный резной орнамент.
4. Техника лепки и сушки плоскостных композиций:
- лепка на листе бумаги и сушка в эл. духовке;
- лепка на столе, перенесение на лист бумаги или фольги и сушка в эл. духовке;
- лепка, окрашивание на листе бумаги и сушка в эл.духовке.
5. Консистенция теста для плоскостных композиций:
- очень густая лепная масса
- жидкая лепная масса;
- тесто средней плотности;
6. Елочные украшения можно изготовить:
- из бумаги;
- из соленого теста;
- из природного материала;
- из цемента.
7. Крепление елочных украшений из теста:
- на картонную основу, промазанную клеем и тесьму;
- не наклеивать украшения, крепить на обычную нить;
- на бумажную основу с клеем и обычную нить.
8. Декорирование елочных украшений:
- акриловым лаком;
- мебельным лаком;
- лаком для ногтей;
- лаком для волос –спрей с блеском.
5. Творческая выставка «Мастерская идей»
«Игрушка - душа народа». Функции игрушки: игровая, декоративная, культовая. Виды игрушек различных регионов России. Казачья игрушка. Знакомство с культурой и традициями уклада быта казачества. Размещение декоративных элементов, в зависимости от формы, украшаемой поверхности, использование ритмического чередования по форме, величине. Просмотр иллюстраций образцов игрушек.









Творческая работа

Понятие фактурного фона. Виды, способы применения. Этапы лепки и оформления на фактурном фоне картины «Корабль» (методом растяжки). Работа «Рамочка для фотографий». Занятия лепки на фактурном фоне вариативны, поэтому представляем работу по выбору корабль или цветы или фрукты.





Презентация творческих работ

Термины - сюжет, композиция. Подробный разбор этапов изготовления композиций «Встречаем весну», «Орден Победы» и лепки цветов, птиц, Георгиевской ленты. Способы росписи Георгиевской ленты от темных оттенков до ярких. Достижение выразительности при окрашивании творческих композиций. Нанесение декора лаком.







Выставка «Творческий калейдоскоп»

Критерии оценки готовой работы

Ф.И. обучающегося	аккуратность	правильность выполнения	оригинальность	сроки выполнения	качество выполнения
	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-

Примерный план анализа работ обучающихся

- Какие материалы использовались для изготовления изделия
- Какие инструменты потребовались для работы.
- Последо вательность выполнения изделия.
- Сложное или простое изделие? Из каких частей состоит?
- Соединения деталей (есть ли одинаковые, сложность изготовления деталей)
- Для чего может быть использовано данное изделие.
- Какие чувства у вас вызывает данная работа?
- Какие сложности возникли при выполнении данной работы?
- Интересно ли было выполнять данную работу?
- Что своего вы добавили в изделие? Или чётко выполняли его по образцу?
- Потребовалась ли вам помощь других детей или педагога?
- Чтобы хотелось дополнить и изменить?

Контрольный тест № 8 (обобщающий)

1. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке — это ...
- калибровка;
- карбование;
- обтачивание овощей.

2. При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от ...
- качества поступивших овощей, способа обработки и времени года;
- размеров, способа нарезки и качества поступивших овощей;
- способа обработки, внешнего вида и калибровки.

3. Выберите виды сложной формы нарезки моркови:
- Звездочки, кружочки, дольки;
- Кубики,стружка, бочонки;
- Спираль, гребешки, турне.

4. Где по правилам сервировки должны лежать ложки:
- за тарелкой параллельно краю стола;
- столовая ложка справа от ножей, десертная и чайная за тарелкой параллельно краю стола;
- столовая и десертная ложки – за тарелкой параллельно краю стола, чайная ложка справа от ножей.

5.Что делать, если вы взяли кусок в рот и обнаружили, что блюдо сильно пересолено:

- немедленно выплюнуть кусок на вилку и положить на край тарелки;
- взятый в рот кусок проглотить без комментариев;
- вы должны сделать хозяйке замечание и потребовать убрать пересоленное блюдо;
- вы должны предостеречь гостей, что блюдо пересолено.
6.Можно ли критиковать блюда, приготовленные хозяйкой:
- ни в коем случае - это невежливо;
- можно, иначе хозяйка не узнает о своей неумелости.
7. Как называется искусство лепки из соленого теста?
а) тестолепка
б) тестопластика
в) энкаустика
8. Как называется мечта, выдумка, нечто не существующее в реальности?
а) фантазия
б) игра
в) творчество
9. Соразмерность, соотношение частей предмета между собой и по величине
а) гармония
б) колорит
в) пропорциональность
10. Элементы изображения, частично выступающие над плоским фоном и создающие выпукло-вогнутую поверхность
а) блики
б) детали
в) рельеф
11. Как называется равнозначное положение правой и левой части предмета?
а) диагональ
б) симметрия
в) высота
12. Как называется положение линии или предмета соответственно линии горизонта?
а) горизонталь
б) диагональ
в) вертикаль
13. Как называется положение линии или предмета соответствующее направлению отвеса?
а) горизонталь
б) диагональ
в) вертикаль
14. Как называется плоский предмет, предназначенный для смешивания красок, с целью получения нужного оттенка?
а) палитра
б) доска
в) стека.

Оценочные материалы 5 год обучения

№ п/п	Тема раздела, занятия	Пакет диагностических материалов
1.	Кулинарный калейдоскоп.	Урок креативных идей «Украшение блюд»
2.	Секреты мастерства.	Урок творчества « Чудеса кулинарии»

3.	Холодный фарфор. История возникновения. Декоративная лепка.	Занятие - праздник
4.	Творческие фантазии с элементами биокерамики и холодного фарфора.	Выставка работ
5.	Новогодняя мастерская. Сувениры и композиции.	Урок творчества
6.	Промежуточная аттестация.	Выставка «Новогоднее волшебство» Контрольный тест № 9
7.	Оригинальные идеи декора на сизалевой основе.	Творческие посиделки
8.	Конструктивная и комбинированная креативная лепка на форме.	Коллективная творческая работа
9.	Итоговая аттестация.	«Фестиваль талантов» Контрольный тест № 10

На последнем этапе обучения предоставляется возможность проверить обучающимся себя на креативность по методике.

МЕТОДИКА «КРЕАТИВНОСТЬ ЛИЧНОСТИ» Д.ДЖОНСОНА

Методика «Креативность личности» - это экспресс-диагностика, позволяющая оценить наличие у обучающихся восемь характеристик креативности: чувствительность к проблеме, предпочтений, сложностей, беглость, гибкость, находчивость, изобретательность, разработанность, воображение, способность к структурированию, оригинальность, изобретательность и продуктивность, независимость, уверенный стиль поведения с опорой на себя, самодостаточное поведение. Данная методика, позволяет изучить уровень развития творческого мышления (креативности).

Опросник «Креативность личности» – это объективный список характеристик творческого мышления и поведения, разработанный специально для идентификации проявлений креативности, доступных внешнему наблюдению.

Данная методика позволяет провести как самооценку обучающимися среднего и старшего школьного возраста так и экспертную оценку креативности другими лицами: учителями, родителями, одногруппниками.

Инструкция

Вам предлагается 8 пунктов основных характеристик творческого мышления, оцените каждый пункт по шкале, содержащей пять градаций:

1 = никогда,
2 = редко,
3 = иногда,
4 = часто,
5 = постоянно.

Контрольный список характеристик креативности

Ф.И.обучающегося _____ **Дата** _____

Вопрос: «Творческая личность способна»	Ответ в баллах
1. Ощущать тонкие, неопределенные сложности, особенности окружающего мира (чувствительность к проблеме, предпочтение сложностей)	
2. Выдвигать и выражать большое количество различных идей в данных условиях (беглость)	
3. Предлагать разные типы, виды, категории идей (гибкость)	

4. Предлагать дополнительные детали, идеи, версии или решения (находчивость, изобретательность, разработанность)	
5. Проявлять воображение, чувство юмора и развивать гипотетические возможности (воображение, способности к структурированию)	
6. Демонстрировать поведение, которое является неожиданным, оригинальным, но полезным для проблемы (оригинальность, изобретательность и продуктивность).	
7. Воздерживаться от принятия первой, пришедшей в голову, типичной, общепринятой позиции, выдвигать различные идеи и выбрать лучшую (независимость)	
8. Проявлять уверенность в своем решении, несмотря на возникшие затруднения, брать на себя ответственность за нестандартную позицию, мнение, содействующее решению проблемы (уверенный стиль поведения с опорой на себя, самодостаточное поведение)	

Обработка полученной информации

Общая оценка креативности является суммой баллов по восьми пунктам (минимальная оценка – 8, максимальная оценка - 40 баллов). Следующая таблица предлагает распределение суммарных оценок по уровням креативности.

Уровни креативности

Очень высокий	40-34 балла
Высокий	33-27 баллов
Нормальный, средний	26-20 баллов
Низкий	19-15 баллов
Очень низкий	14-0 баллов

ОПРОСНИК Д.ДЖОНСОНА «КРЕАТИВНОСТЬ ЛИЧНОСТИ»
(раздаточный лист)

Ф.И. обучающегося _____

Дата _____

№ вопроса	Ответы на вопросы
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Выводы

ОПРОСНИК Д.ДЖОНСОНА «КРЕАТИВНОСТЬ ЛИЧНОСТИ»
(Общий лист ответов)

ФИО респондента (педагога, заполняющего анкету)

В таблице под номерами от 1 до 8 отмечены характеристики творческого проявления (креативности), которые описаны выше.

Пожалуйста, оцените, используя пятибальную систему, в какой степени каждый ученик вашего детского объединения обладает вышеописанными творческими характеристиками.

Возможные оценочные баллы:

5 — постоянно; 4 —- часто; 3 — иногда; 2 — редко; 1 — никогда

№	ФИ учащихся	Творческие характеристики								Сумма баллов
		1	2	3	4	5	6	7	8	

Выводы

Урок креативных идей
«Украшение блюд»

Обучающимся предлагается принять участие в уроке креативных идей: ответить на предложенные теоретические вопросы и представить необычный вариант приготовленного кулинарного «шедевра» (это домашнее задание).

Критерии по которым оценивается практическая работа по приготовлению праздничного блюда:

1 – выбор продуктов-(1-балл),
2 – сложность в приготовлении (2- балла) ,
3 – вкусовые качества (1- балл),
4—эстетика в оформлении (1-балл),
5—наличие в блюдах цветов из овощей (3-балла),
6—оригинальность (1-балл),
7—теоретический вопрос (1-балл).

По выполнении двух этапов задания подводится общий итог. Воспитанники, выполнившие все этапы, получают высокий балл (8 - 10), пять заданий (5 - 7 баллов).

Обучающимся, получившим высокие баллы присваивается звание «Мастер – золотые руки».

Урок творчества «Чудеса кулинарии».

Украшение праздничных блюд в технике карвинг. Идеи в технике карвинг. Украшение холодных блюд цветами из овощей по выбору обучающихся. Праздничный букет из фруктов и ягод в технике карвинг.





Карвинг(от англ. carving — «вырезание») — искусство художественной резки по овощам и фруктам, а также по дереву, льду и камням.

Советы начинающему «карвингеру»

1. Не каждый фрукт, овощ подойдет для карвинга. Так, например, редис должен быть крупным и ярким, морковь — ровной и гладкой, апельсин — очень свежим. Яблоки лучше

брать с гладкой кожицей, огурцы — ровные и с тёмной кожей, у тыкв с грубой кожицей более плотная и удобная в работе мякоть.
2. Украшения должны сочетаться с блюдом по цвету, а также по вкусу. Мясные блюда лучше украшать огурцами, помидорами, морковью, морепродукты — лимонами. Фрукты послужат прекрасным украшеием для десерта, так и самостоятельным лакомством.
3. Выбирая сочетания продуктов, отдавайте предпочтение контрастным цветам — композиции будут более фееричными. Красный, зелёный, жёлтый- фавориты.
4. Фрукты и овощи для карвинга обязательно должны быть чистыми и сухими.
5. Во всем должна быть золотая середина. Не следует чрезмерно украшать блюда — во всем важна мера.
Занятие – праздник.
История возникновения данного вида искусства. Технология приготовления лепной массы холодного фарфора. Правила замеса теста холодного фарфора. Свойства теста. Необходимый инвентарь, оборудование, материалы. Правила хранения теста. Виды лепки, способы сушки и декорирования изделий. Пробные этапы лепки. Сюжетные подвески с элементами холодного фарфора и биокерамики. Выбор варианта изделия. Разбор этапов изготовления и оформления в технике холодный фарфор. Поэтапное выполнение работ. Дополнение мелкими элементами декора, роспись красками гуашь, придание выразительности методом светотени. Роспись сюжетных подвесок: «Рыбки», «Пейзажи», «Рябинка», «Котики», картина «Мечтатели».





Выставка работ обучающихся
с элементами биокерамики и холодного фарфора.







Урок творчества

Сувенир «Весёлый котёнок» в технике тестопластики.

Процесс выполнения сувенира «Весёлый котёнок» предусматривает 7 этапов.

Этапы: 1. Приготовление соленой лепной массы и подготовка инструмента для работы.

2. Подетальное выполнение задания.
3. Соединение всех изготовленных деталей творческой работы.
4. Сушка изделия.
5. Грунтовка изделия.
6. Декорирование красками и лаком.
7. Декорирование работы цветным жгутом и лентами, приклеивание на картон.

Выполнение задания:

Этап 1. Приготовление соленой лепной массы и подготовка инструмента для работы.

Работать с тестом под силу каждому. Наверняка у Вас дома найдется горстка муки! Кроме того, тесто гораздо пластичнее гипса и выносливее пластилина.

Как приготовить тесто для лепки?

Рецепт

- 2 ст. муки;
- 1 ст. соли;
- 125 мл воды.

Все смешать и замесить тесто, как на пельмени. Для лепки тоненьких рельефных фигурок добавьте еще 1 ст. л. клея ПВА.

Необходимые для творчества инструменты

Кроме того, что нужно научиться делать соленое тесто для лепки, немаловажно еще подготовить необходимый инструментарий и набор приспособлений:

- маленькая скалка, небольшая емкость с водой (без нее никуда!);
- досточка для лепки;
- ножичек или стеки;
- стержень от шариковой ручки (для создания дырочек и узорчиков);
- кисточка;
- цветные веревочки и бантики ;
- Краски гуашь и лак спрей- для декора.

Этап 2. Подетальное выполнение задания.

А). Тесто хорошо перемешиваем в руках, скатываем толстый жгут и делим ножом (не острым) на две части.



Б). Внимательно изучая образец работы, поочередно изготавливаем детали задания.



В).Выполняем ушки, хвостик и лапки, сверяя процесс выполнения по образцу.



Г). Выполняем 2 маленьких шарика и один большой – это глазки и носик.
Все детали работы скрепляем водой (по капле).



Д). Изготавливаем божью коровку, придавая комочку теста чуть вытянутую форму.



Этап 3. Соединение всех изготовленных деталей творческой работы.



Этап 4. Сушка изделия. Сушка изделия осуществляется в приоткрытой духовке при температуре 55-80 °С (поделка кладется в предварительно разогретую духовку). Изделие помещаем на застеленный бумагой противень или в жаропрочную посудину. Длительность процесса может составлять около часа или дольше в зависимости от размера фигурки.

Этап 5. Грунтовка изделия. Для того, чтобы загруновать изделие, белую краску смешиваем с водой до консистенции, напоминающей жидкую сметану. Охлажденную работу покрываем грунтовкой и просушиваем на воздухе.

Этап 6 -7. Декорирование красками и лаком. После грунтовки работу окрашиваем красками гуашь, дополняем своими идеями и отправляем в духовку на просушку. Готовое изделие покрываем лаком, затем декорируем цветным жгутом, лентами и приклеиваем на картон клеем ПВА.



Тестопластика – не просто детская забава, но и коррекционное занятие, позволяющее развивать мелкую моторику рук, усидчивость и воображение детей, воспитывать эстетический вкус.

Выставка «Новогоднее волшебство»

Новый год – история праздника, его традиции. Новогодние подарочные сувениры и композиции. Новогодние игрушки в технике холодного фарфора и биокерамики: «Снеговик», «Совенок», «Поросенок». Выбор вариантов изготовления и росписи.









Критерии оценки готовой работы

Ф.И. обучающегося	аккуратность	правильность выполнения	оригинальность	сроки выполнения	качество выполнения
	+/-	+/-	+/-	+/-	+/-

Контрольный тест № 9

1. Что обязательно должен есть человек?
- Фрукты и овощи
- Мороженное
- Блины

2. В каком фрукте больше витамина С?
- Лимон
- Манго
- Персик

3. Рекомендуется ли много есть перед сном?

-Да, чтобы крепче спалось
-Нет, но пища должна быть очень калорийной
-Нет
4. Можно ли пропускать завтрак?
- Нет
- Да
5. Рекомендуется ли есть мясо два раза в день?
- Нет
- Да
6. В каком продукте много белка?
- Мясо
- Сахар
- Рис
7. От каких продуктов человек не полнеет?
- Сырые овощи
- Мучные изделия
- Макароны
8. Какой напиток полезней для здоровья?
- Кофе
- Свежевыжатый сок
- Лимонад
9. Количество чего повышается в крови человека от поедания сладкого?
- Сахара
- Соли
- Воды
10. Какой полезный продукт производят пчёлы?
- Кефир
- Мёд
- Масло
11. Страна возникновения холодного фарфора:
-Южная Америка;.
- Япония;
- Россия;
- Аргентина
12. Какие ингредиенты входят в состав холодного фарфора:
- мука;
- соль;
- глицерин;
- крахмал;
- клей ПВА.

Можно только догадываться, что фарфором масса для лепки названа по внешнему сходству с настоящим хрупким и полупрозрачным фарфором. А холодным, скорее всего потому, что не требует обжига в печи.

Что касается истории возникновения, то все источники указывают на начало двадцатого века в Южной Америке, точнее Аргентине. Каким образом это чудо из маленькой страны охватило весь мир, тоже загадка. Состав холодного фарфора для лепки прост и включает в себя: крахмал, клей ПВА и глицерин. Именно эти компоненты массы для лепки выгодно отличают ее от пластики и других составов. Мастера в один голос говорят, что у холодного фарфора практически нет недостатков, и работать с ним легче, чем с остальными материалами для лепки. Идеально подходит для всех видов лепки, настолько он мягок и пластичен.

Творческие посиделки

История возникновения, область применения сизалия. Технология изготовления декоративных панно в рамках на сизалевой основе. Изготовление цветочных композиций с использованием готовых рамочек. Технология изготовления цветов и составление композиции, сушка. Этапы выполнения композиции «Сакура». Выбор варианта изготовления, лепка и сушка ветвей, цветов, бутонов и листьев. Роспись цветочных композиций, красками гуашь, придание выразительности методом светотени. Нанесение декора акриловым лаком.

Роспись цветочных композиций «Ромашковый букет», «Нарциссы».



Коллективная творческая работа.

Конструктивная и комбинированная креативная лепка на форме.

Изготовление сложных объемных фигур и композиций на каркасе из различных материалов (проволока, ивовый прут, пластик, стекло). Композиция ко Дню Победы «Венок Славы» на каркасной основе. Выбор варианта изготовления работы, подготовка материала. Создание эскиза. Подготовка каркаса. Лепка веток хвои и размещение их на каркасе. Лепка Георгиевской ленты и переплетение с ветками хвои. Декорирование «Венка Славы» гвоздиками или другими цветами по желанию воспитанников, выполненными в технике холодного фарфора или биокерамики. Роспись «Венка Славы» красками гуашь и акварельными. Декорирование работы акриловым лаком.



Итоговая аттестация «Фестиваль талантов»
Контрольный тест № 10 (обобщающий).

1. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке — это ...
- калибровка;
- карбование;
- обтачивание овощей.

2. При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от ...
- качества поступивших овощей, способа обработки и времени года;
- размеров, способа нарезки и качества поступивших овощей;
- способа обработки, внешнего вида и калибровки.

3. Выберите виды сложной формы нарезки моркови:
- Звездочки, кружочки, дольки;
- Кубики,стружка, бочонки;
- Спираль, гребешки, турне.

4.



Ответы: вилка,хлеб, нож,ложка, разговор,поднос,салфетка,рот,чихать.

5.Что не следует резать ножом за столом:
- макароны и спагетти;

- котлеты и пельмени;
- омлет и яичницу;.
- овощи, клецки, фрикадельки и тефтели.

6. Какие куски на общих блюдах следует выбирать:
- самые большие и жирные;
- самые большие и постные;
- самые маленькие и невзрачные;
- те, что лежат ближе к вам.

7. Как поступить, чтобы вычерпать суп до последней ложки:
- наклонить тарелку к себе;
- наклонить тарелку от себя;
- не жадничайте, оставьте последнюю ложку супа на дне тарелки.

8. Выберите необходимые инструменты и материалы для приготовления холодного фарфора:
·Миска
·Вилка
·Крахмал
·Клей «Столяр» ПВА
·Соль
·Глицерин
·Мука
·Пластиковая салфетка
. Ложка
·Лимонная кислота
. Пищевая пленка

9. Выберите ингредиенты, необходимые для приготовления холодной фарфоровой массы:
- 2 столовые ложки крахмала;
- вода;
- мука;
- соль мелкая;
- 2 столовые ложки клея «Столяр» ПВА;
- 1 чайная ложка лимонного сока;
- 1 чайная ложка глицерина.

10. Какие краски применяют при окрашивании холодного фарфора:
- пастельные,
-меловые,
-акварельные,
-акриловые,
- порошковые,
- масляные

Примерные вопросы
для коллективного обсуждения экскурсии/выставки

1. Впечатления от посещении выставки:
- очень понравилось (почему)
- нет (почему);

2. Что особо привлекло внимание
- техника выполнения работ,

- тематическое и оформительское разнообразие,
- цветовое оформление картин/творческих работ (яркость/приглушенность, креативные решения)
- сравнительный анализ (картин с реальностью, с предыдущими посещениями/экскурсиями);
Другое _____

3. Какую пользу принесло посещение выставки/экскурсия
_____

4. Роль кропотливого и вдохновенного труда художников/представителей декоративно-прикладного творчества для общества