**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по реализации общеобразовательных общеразвивающих программ дополнительного образования**

**с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий**

**МКУ ДО ДДТ**

**Учимся шить вместе**

**Первый год обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Кол-во часов | | | Форма  занятия телеконференции, видеоконференция, лекции, консультации, форум и т.д.) | Ресурс  ( платформы,  е-mail,  он-лайн,  оф-лайн, чат, группы в социальных сетях) | Форма контроля | Сроки исполнения |
| всего | теория | Практика  (Самостоятельная работа обучающегося) |
| 06.04.2020  с 13.40-14.20 | Вышивка тамбурным швом.  Тема Цветок - Одуванчик | 2часа | 15 мин | 25мин. | Просмотр мастер-класса.  Индивидуальные консультации | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId>  индивидуальная беседа: телефон, ватсап, электр. почта | Фотоотчёт по ватсапу или на электронную почту elena\_sycheva\_67@mail.ru | До 12.04.  2020 |
| 12.04.2020  с 13.40-14.20 | Вышивка  Продолжение работы по теме Цветок - Одуванчик | 2часа | 15 мин. | 25мин. | Просмотр мастер-класса.  Индивидуальные консультации  *Материалы и инструм.: квадрат 30Х30см белой ткани., цветные нитки и иглы для вышивки, ножницы, прост.кар.,* | [https://yandex.ru/video/preview/?filmIвышивка тамбурным швом для начинающих](https://yandex.ru/video/preview/?filmIвышивка%20тамбурным%20швом%20для%20начинающих)  индивидуальная беседа: телефон, ватсап, электр. почта | Фотоотчёт по ватсапу или на электронную почту elena\_sycheva\_67@mail.ru | До 19.04.  2020 |
| 19.04.2020  с 13.40-14.20 | Вышивка  Продолжение работы по теме Цветок - Одуванчик | 2часа | 15 мин. | 25мин. | Просмотр мастер-класса.  Индивидуальные консультации  *Материалы и инструм.: квадрат 30Х30см. белой тк., цветные нитки и иглы для вышивки, ножницы, прост.кар.,* | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId>  индивидуальная беседа: телефон, ватсап, электр. почта | Фотоотчёт по ватсапу или на электронную почту elena\_sycheva\_67@mail.ru | До 30.04.  2020 |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по реализации общеобразовательных общеразвивающих программ дополнительного образования**

**с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий**

**МКУ ДО ДДТ**

**Учимся шить вместе**

**Второй год обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Кол-во часов | | | Форма  занятия | Ресурс | Форма контроля | Сроки исполнения |
| всего | теория | практика |
| 07.04.  2020  с 14.55-15.45 | Тема Вышивка тамбурным швом. | 2часа | 15мин. | 35мин. | Просмотр видео материалов смастер-классом вышивки тамбурным швом для начинающих  Индивидуальные консультации  Самост-ная работа | [https://yandex.ru video тамбурный шов](https://yandex.ru/video/search?text=https%3A%2F%2Fyandex.ru%20video%20%D1%82%D0%B0%D0%BC%D0%B1%D1%83%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%88%D0%BE%D0%B2&path=wizard&parent-reqid=1586166190991788-1612358695469297310500204-vla1-0429)  индивидуальная беседа: телефон, ватсап, электронка | Фотоотчёт в ватсапе или в электронке | До 09.04.  2020 |
| 09.04.  2020  с 13.30-14.20 | Вышивка тамбурным швом.  Продолжение темы. | 2часа | 15мин. | 35мин. | Просмотр видео материалов с мастер-классом вышивки тамбурным швом для начинающих  Индивидуальные консультации  Самост-ная работа.  *Мат. и инстр.: Материалы и инструм.: квадрат 30Х30см белой ткани., цветные нитки и иглы для вышивки, ножницы, прост.кар.,* | Презентация  [https://yandex.ru/video/preview/? вышивка%20тамбурным%20швом%20для%20начинающих](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8604952159399695624&text=вышивка%20тамбурным%20швом%20для%20начинающих) | Фотоотчёт в ватсапе или в электронке | До 14.04.  2020 |
| 14.04.  2020  с 14.55-15.45 | Вышивка тамбурным швом.  Продолжение темы. | 2часа | 15 мин. | 35мин. | Просмотр видео материалов с мастер-классом вышивки тамбурным швом для начинающих  Индивидуальные консультации  Самост-ная работа.  *Мат. и инстр.: Материалы и инструм.: квадрат 30Х30см белой ткани., цветные нитки и иглы для вышивки, ножницы, прост.кар.,* | Презентация  [https://yandex.ru/video/preview/? вышивка%20тамбурным%20швом%20для%20начинающих](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8604952159399695624&text=вышивка%20тамбурным%20швом%20для%20начинающих) | Фотоотчёт в ватсапе или в электронке | До 16.04.  2020 |
| 16.04.  2020  с 13.30-14.20 | Вышивка тамбурным швом.  Продолжение темы. | 2часа | 15 мин. | 35мин. | Просмотр видео материалов с мастер-классом вышивки тамбурным швом для начинающих  Индивидуальные консультации  Самост-ная работа.  *Мат. и инстр.: Материалы и инструм.: квадрат 30Х30см белой ткани., цветные нитки и иглы для вышивки, ножницы, прост.кар.,* | Презентация  [https://yandex.ru/video/preview/? вышивка%20тамбурным%20швом%20для%20начинающих](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=8604952159399695624&text=вышивка%20тамбурным%20швом%20для%20начинающих) | Фотоотчёт в ватсапе или в электронке | До 20.04.  2020 |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по реализации общеобразовательных общеразвивающих программ дополнительного образования**

**с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий**

**МКУ ДО ДДТ**

**Учимся шить вместе**

**Третий год обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Кол-во часов | | | Форма  Занятия  телеконференции, видеоконференция, лекции, консультации, форум и т.д.) | Ресурс  ( платформы,  е-mail,  он-лайн,  оф-лайн, чат, группы в социальных сетях) | Форма контроля | Сроки исполнения |
| всего | теория | Практика  (Самостоятельная работа обучающегося) |
| 09.04.  2020  15.20-16.10 | Ремонт одежды  Замена молнии на юбке | 2часа | 15 | 35 | Индивидуальные консультации.  Самостоятельная работа  *Материалы и инстр.: старая юбка со сломанной молнией, ножницы, распарыватель, швейные нитки и иголка.* | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15199916061444025441&text=Ремонт+одежды+Замена+молнии+на+юбке+в+ютубе>+телефон, ватсап, электр. почта | Фотоотчёт по ватсапу или в электр.почте | До 09.04.  2020 |
| 12.04.  2020  15.30-16.20 | Ремонт одежды  Продолжение | 2часа | 10 | 40 | Индивидуальные консультации.  Самостоятельная работа  *Материалы и инстр.: старая юбка со сломанной молнией, ножницы, распарыватель, швейные нитки и иголка, швейная машина.* | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=15097617657745473118&text=Ремонт+одежды+Замена+молнии+на+юбке+в+ютубе>+ телефон, ватсап, электр. почта | Фотоотчёт по ватсапу или в электр.почте | До 16.04.  2020 |
| 16.04.  2020  15.20-16.10 | Ремонт одежды.  Ушить юбку или брюки в поясе | 2часа | 15 | 35 | Индивидуальные консультации.  Самостоятельная работа  *Материалы и инстр.: старая юбка большого размера,обмылок, булавки, ножницы, распарыватель, швейные нитки и иголка, швейная машина.* | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=2525800453966122488&text=Ремонт+одежды+ушить+юбку+в+поясе+в+ютубе>  телефон, ватсап, электр. почта | Фотоотчёт по ватсапу или в электр.почте | До 19.04.2020 |
| 19.04.  2020  15.30-16.20 | Продолжение работы по ремонту юбки или брюк | 2часа | 10 | 40 | Индивидуальные консультации.  Самостоятельная работа *Материалы и инстр.: старая юбка большого размера, обмылок, булавки, ножницы, распарыватель, швейные нитки и иголка, швейная машина.* | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14912366177696846102&text=Ремонт+одежды+ушить+юбку+в+поясе+в+ютубе>  телефон, ватсап, электр. почта | Фотоотчёт по ватсапу или в электр.почте | До 23.04.  2020 |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по реализации общеобразовательных общеразвивающих программ дополнительного образования**

**с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий**

**МКУ ДО ДДТ**

**Народная кукла**

**Первый год обучения (1 кл.)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Кол-во часов | | | Форма  занятия телеконференции, видеоконференция, лекции, консультации, форум и т.д.) | Ресурс  ( платформы,  е-mail,  он-лайн,  оф-лайн, чат, группы в социальных сетях, | Форма контроля | Сроки исполнения |
| всего | теория | Практика  (Самостоятельная работа обучающегося) |
| 07.04.  2020  14.00-14.15 | Аппликация по сказке Колобок | 1час | 5мин | 10мин. | Работа по картинкам с использованием ресурса. Просмотр мастер-класса, индивидуальная консультация  *Материалы и инситр.: фетр, или плотные материалы, цветные нитки, ножницы, швейные иглы, булавки, карандаш и бумага для шаблонов.* | <https://www.youtube.com/watch?v=775zz5RG7rg>  индивидуальная беседа:телефон, ватсап, электр.почта | Фотоочёт по ватсап, или в электр.почте | До 14.04.  2020 |
| 14.04.  2020  14.00-14.15 | Аппликация Цветочек | 1час | 5 мин. | 10 мин. | Просмотр видеролика по изготовлению цветка. Совметсная работа по картинкам,индивидуальная консультация  *Материалы и инситр.: фетр, или плотные материалы, цветные нитки, ножницы, швейные иглы, карандаш и бумага для шаблонов.* | <https://www.youtube.com/watch?v=xXC2c3CbZJk>  [мастер-класс аппликации по русским сказкам для детей ютуб](https://yandex.ru/video/search?text=%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80-%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81%20%D0%B0%D0%BF%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%20%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%BC%20%D1%81%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D0%BA%D0%B0%D0%BC%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%B4%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D1%8E%D1%82%D1%83%D0%B1)  индивидуальная беседа:телефон, ватсап, электр.почта | Фотоочёт по ватсап, или в электр.почте | До 20.04.  2020 |
| 20.04.  2020  14.00-14.15 | Аппликация на примере мастер-класса  Лисичка –сестричка и зайчишки братишки в лесу | 1 час | 5мин. | 10мин. | Просмотр видеоролика. Совместная творческая работа с родителями, индивидуальная консультация.  *Материалы и инситр.: фетр, или плотные материалы, цветные нитки, ножницы, швейные иглы, карандаш и бумага для шаблонов.* | [https://yandex.ru/video/preview/? мастер%20класс%20аппликации%20из%20 ткани](https://yandex.ru/video/preview/?filmId=363458122234130469&text=мастер%20класс%20аппликации%20из%20%20ткани)  индивидуальная беседа:телефон, ватсап, электр.почта | Фотоотчёт по ватсап, или в электр.почте | До 30.04.  2020 |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по реализации общеобразовательных общеразвивающих программ дополнительного образования**

**с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий**

**МКУ ДО ДДТ**

**Юный кулинар**

**первый год обучения (**3 кл.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Кол-во часов | | | Форма занятия  телеконференции, видеоконференция, лекции, консультации, форум и т.д.) | Ресурс  ( платформы,  е-mail,  он-лайн,  оф-лайн, чат, группы в социальных сетях, | Форма контроля | Сроки исполнения |
| всего | теория | практика  (Самостоятельная работа обучающегося) |
| 06.04.2020  14.00-14.40 | Меню на завтрак. | 2 часа | 15мин | 25 мин | Просмотр презентации [«Как правильно составить меню на завтрак](https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BA%D0%B0%D0%BA%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%20%D1%81%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%82%D1%8C%20%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D0%B4&stype=image&lr=54&source=wiz&pos=1&img_url=https%3A%2F%2Fcf.ppt-online.org%2Ffiles%2Fslide%2Fz%2FZ1n5GDVqwUpxyCM43RJba9YmFkjloPIi6d7NKe%2Fslide-8.jpg&rpt=simage)» Индивидуальная консультация.  Самостоятельная работ. | <https://mamsy.ru/blog/zavtrak-dlya-shkolnika-polezno-vkusno-sytno/>  Презентация: электронка, инд.беседа по ватсапу | Фотоотчёт: Составить меню на завтрак из трёх блюд (завтрак для школьника) | До.08.04.  2020 |
| 08.04.2020  14.00-14.40 | Полезный бутерброд на завтрак | 2 часа | 15мин | 25 мин | Просмотр видеоматериалов. Индивидуальная консультация.  Самостоятельная работа на закрепление знаний о сочетании продуктов и навыков нарезки продуктов.  *Инструменты и продукты: нож, доска разд., продукты на выбор.* | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=14848571744499369544&text=мастер-класс%20полезного%20бутерброда%20для> детей  <https://www.youtube.com/watch?v=yk3uylA2dM0>  электронка, инд.беседа по ватсапу | Фотоотчёт: Приготовить бутерброд для завтрака (видео) | До.13.04.  2020 |
| 13.04.2020  14.00-14.40 | Интеллект карта бутерброда | 2 часа | 15мин | 25 мин | Просмотр видеоматериалов. Индивидуальная консультация.  Самостоятельнаяя работа.  *Для работы нужно:ноутбук, интернет, листы бумаги, карандаши или фломастеры.* | <https://kopilkaurokov.ru/tehnologiya/presentacii/intielliekt_karta_vidy_butierbrodov>  электронка, инд.беседа по ватсапу | Фотоотчёт: Составить схему приготовления бутерброда | До.15.04.  2020 |
| 15.04.2020  14.00-14.40 | Меню на обед для школьника | 2 часа | 15 мин | 25 мин | Просмотр презентации. Индивидуальная консультация.  Самостоятельная работа  *Для работы нужно: ноутбук, интернет, листы бумаги, карандаши, ручки или фломастеры. Продукты: хлеб для гренок, нож и разд. Доска.* | Презентация Меню на обед  электронка, инд.беседа по ватсапу | Фотоотчёт: Составить меню на обед из трёх блюд | До.20.04.  2020 |
| 20.04.2020  14.00-14.40 | Меню на ужин | 2 часа | 15 мин. | 25мин | Просмотр видеоматериалов. Индивидуальная консультация.  Самостоятельная работа.  *Для работы нужно: ноутбук, интернет, листы бумаги, карандаши, ручки или фломастеры. Продукты:овощи для салата, нож и разд. Доска.* | <https://www.russianfood.com/>  <https://www.youtube.com/watch?v=xotZA7IA3Aw>  электронка, инд.беседа по ватсапу | Фотоотчёт:  Составить меню на ужин из двух блюд | До 22.04.  2020 |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по реализации общеобразовательных общеразвивающих программ дополнительного образования**

**с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий**

**МКУ ДО ДДТ**

**Юный кулинар**

**второй год обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Кол-во часов | | | Форма  занятия | Ресурс | Форма контроля | Сроки исполнения |
| всего | теория | практика |
| 06.04.2020  15.50-16.40 | Меню на обед | 2 часа | 15 мин | 35мин | Просмотр видеоматериалов о меню на обед. Индивидуальная консультация. Самост-ная работа (Составление меню на обед из трёх блюд). | <https://akademiyavkusa.ru/>  [как правильно составить меню на обед](https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BA%D0%B0%D0%BA%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%20%D1%81%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D1%82%D1%8C%20%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D0%B4&stype=image&lr=54&source=wiz&pos=1&img_url=https%3A%2F%2Fcf.ppt-online.org%2Ffiles%2Fslide%2Fz%2FZ1n5GDVqwUpxyCM43RJba9YmFkjloPIi6d7NKe%2Fslide-8.jpg&rpt=simage) - презентация  индивидуальные беседы: ватсап, телефон, электронка | Фото меню на ватсап | До 08.04.2020 |
| 08.04.2020  15.50-16.40 | Второе блюдо из злаков и овощей | 2 часа | 15 мин | 35мин. | Просмотр видеоматериалов с мастер-классами. Повторение и закрепление  пройденного материала о видах круп и сочетание с овощами.  Индивидуальная консультация.  Самостоятельная работа.  *Для занятия необходимо: Ручка, листы бумаги для записей рецептов. Продукты: Гречка, томаты, перец сладкий, раст.масло.* | <https://www.youtube.com/watch?v=15THawuEsH8>  индивидуальные беседы: ватсап, телефон, электронка | Рецепт блюда и фото блюда или видео процесса (фото на ватсап) | До 13.04.2020 |
| 13.04.2020  15.50-16.40 | Полезный десерт на обед (Знакомство с видами десертов через видео) | 2 часа | 15 мин. | 35мин | Знакомство с разными десертами, через просмотр видео материалов.  Самостоятельная работа.  *Для занятия необходимо: Ручка, листы бумаги для записей рецептов. Продукты:Фрукты, йогурт, шоколад.* | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=5813462891468194604&text=полезный%20десерт%20для%20детей>  индивидуальные беседы: ватсап, телефон, электронка | Схема приготовления десерта (видео процесса или фото готового продукта) | До 15.04.2020 |
| 15.04.2020  15.50-16.40 | Как украсить яйца на Пасху (Просмотр видеороликов мастер-классов по оформлению яиц на Пасху) | 2 часа | 15 мин. | 35 мин. | Просмотр видеоматериалов Самостоятельная работа.  *Для занятия необходимо: луковая шелуха, раст.масло, яйца, зеленка* | <https://www.youtube.com/watch?v=8D41v9RNnHY> | Фото готового продукта на ватсап или на электронную почту elena\_sycheva\_67@mail.ru | До 20.04.2020 |
| 20.04.  2020  15.50-16.40 | Меню на ужин | 2 часа | 15 мин. | 35 мин. | Просмотр видеоматериалов Самостоятельная работа.  *Для занятия необходимо: ручка, листы бумаги, яйца, молоко, по желанию бекон или сосиски, раст. масло* | <https://www.povarenok.ru/recipes/tag/112/> | Фото готового продукта на ватсап или на электронную почту elena\_sycheva\_67@mail.ru | До 22.04.  2020 |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по реализации общеобразовательных общеразвивающих программ дополнительного образования**

**с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий**

**МКУ ДО ДДТ**

**Юный кулинар**

**Третий год обучения (**девочки 6-7 кл**.)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Кол-во часов | | | Форма  занятия телеконференции, видеоконференция, лекции, консультации, форум и т.д.) | Ресурс  ( платформы,  е-mail,  он-лайн,  оф-лайн, чат, группы в социальных сетях) | Форма контроля | Сроки исполнения |
| всего | теория | Практика  (Самостоятельная работа обучающегося) |
| 12.04.  2020  11.50-12.40 | Паста с овощами | 2 | 15 | 35 | Просмотр видеороликов с мастер-классом.  Закрепление полученных знаний. Индивидуальная консультация.  Самост-ная работа.  *Для занятия необходимо: Для записи листы бумаги и ручка.*  *Продукты:Макаронные изделия, овощи: томаты, перец, лук, морковь.* | [мастер-класс ютуб паста с овощами](https://yandex.ru/search/?text=%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80-%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%81+%D1%8E%D1%82%D1%83%D0%B1+%D0%BF%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B0+%D1%81+%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B0%D0%BC%D0%B8&lr=54&clid=1955454&win=158&suggest_reqid=688779545158529043627376522419208)  <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4740860768153126403&text=мастер-класс%20ютуб%20паста%20с%20овощами&>  Ватсап, телефон, электронка | Фотоотчёт | До 12.04.  2020 |
| 19.04.  2020  11.50-12.40 | Салат фруктовый | 2 | 15 | 35 | Просмотр видеороликов с мастер-классом.  Закрепление полученных знаний. Индивидуальная консультация.  Самост-ная работа.  *Для записи листы бумаги и ручка.*  *Продукты: фрукты, кисломолочные продукты.* | <https://www.youtube.com/watch?v=MtHtvKbSTn4>  или  <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4219152838376636806&text=мастер+класс+фруктового+салата&path=wizard&parent-reqid=1586083582369706-1027519309819118666700332-prestable-app-host-sas-web-yp-218&redircnt=1586083709.1> и др.  Ватсап, телефон, электронка | Фотоотчёт | До 14.04.  2020 |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**по реализации общеобразовательных общеразвивающих программ дополнительного образования**

**с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий**

**МКУ ДО ДДТ**

**Юный кулинар**

**Третий год обучения (**мальчики 5 кл.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Тема | Кол-во часов | | | Форма  занятия телеконференции, видеоконференция, лекции, консультации, форум и т.д.) | Ресурс платформы,  е-mail,  он-лайн,  оф-лайн, чат, группы в социальных сетях, | Форма контроля | Сроки исполнения |
| всего | теория | практика(Самостоятельная работа обучающегося) |
| 09.04.2020  с 17.10-18.00 | Драники | 2 | 15 | 35 мин | Просмотр видеоматериалов.  Индивидуальная консультация.  Самостоятельная работа.  *Для занятия необходимо: Ручка, листы бумаги для тестов.*  *Ноутбук и интернет.*  *Продукты: Вареный картофель, сосиски, яйцо, мука, раст.масло.* | Тест на ватсапе  <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9113981803950234529&text=тесты+о+драниках+в+ютубе>  ватсап, телефон, электронная почта | Фотоотчет или видеоотчёт | До 12.04.  2020 |
| 12.04.2020  С 10.00-10.40 | Блины | 2 | 15 | 35 мин | Закрепление знаний, навыков.  *Для занятия необходимо: Ручка, листы бумаги для записи.*  *Ноутбук и интернет.*  *Продукты на блины: молоко, яйца, мука, раст.масло.* | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=3115451636131856221&text=скачать+мастер-класс+блины>  ватсап, телефон, электронная почта | Фоотчёт или видеоотчёт на электронную почту elena\_sycheva\_67@mail.ru | До 16.04.  2020 |
| 16.04.2020  с 17.10-18.00 | Оформление яиц к Пасхе | 2 | 13 | 35 мин | Просмотр видеоматериалов с мастер-классами по украшению  Яиц к пасхе в луковой шелухе с узорами.  Индивидуальная консультация.  Самостоятельная работа.  *Для занятия необходимо: ноутбук, интернет.*  *Продукты: луковая шелуха, раст.масло, яйца, зеленка* | <https://yandex.ru/video/previewКак>  ватсап, телефон, электронная почта | Фоотчёт или видеоотчёт на электронную почту elena\_sycheva\_67@mail.ru | До 19.04.  2020 |
| 19.04.2020  с10.00-11.40 | Десерт холодным способом | 2 | 15 | 35 мин | Просмотр видеоматериалов с мастер-классами по приготовлению десертов.  Индивидуальная консультация.  Самостоятельная работа.  *Для занятия необходимо: ноутбук, интернет.*  *Продукты: кук.палочки, вар.сгущ., пожеланию фрукты, шоколад.* | <Https://yandex.ru/video/preview/?filmId=13498919966199324348&text=мастер-класс+десерта+холодным+способом+в+ютуб>  ватсап, телефон, электронная почта | Фоотчёт или видеоотчёт на электронную почту elena\_sycheva\_67@mail.ru | До 23.04.  2020 |

**Тест на тему Драники**

**Нужно подчеркнуть правильный ответ**

1.Из каких продуктов готовятся драники?

а) Фрукты; б) Мясо; в) Творог; г) Картофель

2.В каком виде используется продукт?

а) В варёном; б) В натёртом; в) В замоченном; г) В сушёном

3.Какой из перечисленных продуктов не добавляется в массу для драников?

а) Мука; б) Яйцо; в) Картофель; г) Сахар

4.каким способом готовятся драники?

а) Варка; б) Жарка; в) Тушение; г) Выпечка

5.С чем можно традиционно подавать драники?

а) Со сгущонным молоком; б) С Васаби; в) С хреном; г) Со сметаной

6.Такое блюдо – Драникиможно считать диетическим?

а) Да, потому что драники из овощей

б) Нет, потому что драники готовятся путём жарки на растительном масле

в) Да, потому что драники подаются со сметаной

г) Нет, потому что картофель не ко всякой диеите подходит