Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
города Новосибирска «Специальная (коррекционная) школа – интернат
МБОУ С(К)ШИ № 37

Принято на заседании
Педагогического совета от
«27» 08 2026 г.
Протокол № 1

Утверждаю:
Директор МБОУ С(К)ШИ № 37
Зайцева И.А. _____
Приказ № 361 «31» 08 2026 г.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа для детей с ОВЗ

(с нарушениями слуха)

Студия «Школа ремёсел»

(социально-гуманитарная направленность)

Объем обучения: 68 часов
Срок реализации: 2 учебных года (34 недель)
Возрастная категория: 10 – 12 лет

Программа согласована и рекомендована
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Новосибирска «Специальная (коррекционная) школа – интернат 37»

Разработчики программы:
Зонова Виктория Владимировна

г. Новосибирск 2026 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Школа ремёсел» (далее – программа) имеет социально-гуманитарную направленность, профессионально-ориентированную и рассчитана на 2 года обучения для детей 10-18 лет.

Программа ориентирована на реализацию общих целей дополнительного образования, связанных с приобретением человеком устойчивой потребности в познании и творчестве, максимальной реализации себя, с самоопределением в профессиональной, социальной, личностной сферах. Форма организации содержания и процесса педагогической деятельности: монопредметная. Уровни реализации программы – стартовый (ознакомительный)

Обучение направлено на самоопределение и раннюю профориентацию среди детей младшего школьного возраста. В процессе обучения в школьных мастерских дети познают азы мастерства ручного вязания, ремесло повара. Пробуют свои силы на конкурсах профессионального мастерства «Абилимпикс. Дети+». На современном этапе развития общества программа отвечает запросам детей и родителей: формирует профессиональные знания, умения и навыки повара, мастера ручного вязания, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к кулинарному искусству, декоративно-прикладному творчеству

Отличительная особенность программы «Школа ремёсел», заключаются в том, что она рассчитана на выявление у детей младшего школьного возраста с ограниченными возможностями здоровья особого интереса к деятельности повара и мастера ручного вязания, творческих способностей и талантов, необходимых для дальнейшей их самореализации в жизни. Ребёнок приобретает некоторые профессиональные навыки и умения, постепенно совершенствуясь в них. В конкурсах профессионального мастерства будут выступать в качества поваров

Новизна программы «Школа ремёсел» актуален и востребован. Он несёт в себе образовательный потенциал, возможность ранней профориентации детей младшего школьного возраста, включает их в коллективную, творческую продуктивную деятельность.

Цель: Создать условия для социального, культурного и профессионального самоопределения личности младших школьников с ограниченными возможностями посредством освоения ремёсел (повара, мастера ручного вязания).

Задачи:

Предметные:

- познакомить с историей ремёсел, организацией рабочего места;
- сформировать интерес к деятельности повара, узнать мир профессий;
- сформировать особый интерес к профессии мастера ручного вязания;
- сформировать знания, умения и навыки по технологии приготовления простых блюд;
- сформировать умения безопасного обращения с инвентарем и оборудованием;
- сформировать знания и навыки по соблюдению санитарных норм и техники безопасности при приготовлении пищи;
- сформировать навыки вязания крючком;
- формировать умения готовить простые блюда, творчески оформлять и презентовать

Метапредметные:

- выявить у младших школьников творческие способности и таланты, необходимые для дальнейшей их самореализации в жизни;
- пробудить интерес к участию в конкурсах профессионального мастерства;
- пробудить интерес к кулинарному искусству;
- развивать творческую активность у младших школьников;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение.

Личностные:

- воспитывать чувства взаимопомощи;
- воспитывать трудолюбие и аккуратность;
- развивать навыки работы в группе;
- сформировать навыки экономного ведения домашнего хозяйства;
- формировать любовь и уважение к традициям

Программа построена по модульному принципу.

Модуль «Поварское дело»

Модуль «Мастер ручного вязания»

Актуальность профессии «Мастер ручного вязания». Вязание очень популярный вид рукоделия во всём мире. С медицинской точки зрения это уникальное занятие, обладающее способностью одновременно стимулировать как логическое, так и творческое мышление. Понимать схемы и инструкции с одной стороны, а другой – решить задачу, как превратить простые нити в сложное и эстетически привлекаемое изделие. С одной стороны, планировать и выполнять необходимые для этого расчёты. Это логическая, аналитическая часть процесса, которая требует внимания к деталям, способности к решению задач и стратегическому планированию. А с другой стороны, это творчество. Представить конечный продукт, принимать решение о цвете, текстуре, дизайне и стиле, сочетать различные техники вязания и создавать собственные уникальные шедевры.

В ходе этого процесса оба полушария мозга активно работают. Левое полушарие, ответственное за логические и аналитические процессы, занято планированием и вычислениями. Правое полушарие, которое отвечает за творчество и воображение, вовлечено в процесс представления будущего изделия. Такое синхронное активирование обоих полушарий приводит к тому, что мозг начинает работать более эффективно. Это стимулирует нейропластичность – способность мозга изменяться и адаптироваться, улучшая свои функции и подстраиваясь под новые условия и задачи. В результате, вязание может помочь улучшить память, концентрацию и умение решать проблемы.

Отраслевая принадлежность - лёгкая промышленность. Профессии по которым можно **трудоустроиться** после овладения ремеслом - «Мастер ручного вязания». Самозанятый. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт (конкретные стандарты). ФГОС – нет. Дополнительное образование (Внеурочная деятельность по утвержденной образовательной программе в школе, в ДДТ)

Актуальность профессии «Повар». Мода в кулинарном искусстве постоянно меняется, так что повару необходимо всегда быть в курсе таких тенденций и в соответствии с ними применять продукты и обслуживание.

Кухни, на которых работает повар, оснащены сложным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать осторожность во избежание несчастных случаев и травматизма. Сотрудники работают с горячими продуктами, используют опасные инструменты и оборудование. Поэтому необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда.

Для повара важны навыки коммуникации. Сотрудники профессиональной кухни работают вместе. Координация действий кухонной бригады имеет важное значение для гарантии качества блюд, посылаемых клиенту.

Повара могут работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения в самых разных уголках планеты. Это требует от него знания и уважения к различным культурам и присущих им гастрономическим традициям.

Ссылка на образовательный или профессиональный стандарт. Федеральный государственный образовательный стандарт школьного образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 октября 2013 г. N 1155, С изменениями и дополнениями от 21 января 2019 г.)

При выполнении практической работы школьники выступают в качестве поваров. Важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил, личной и пищевой гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия, а также нанести непоправимый ущерб репутации повара.

Алгоритм выполнения задания:

− подобрать материалы и оборудование;
− подобрать необходимые ингредиенты;
− приготовить бутерброды;
− убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
− презентовать готовое блюда.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить бутерброды, презентовать приготовленное блюдо. Выполненные задания оцениваются в соответствии с

разработанными критериями.

Основные принципы реализации программы – научность, доступность, добровольность, деятельностный и личностно - ориентированный подход, творчество и успех.

Формирование знаний, умений и навыков профессиям повара, мастера ручного вязания осуществляются планомерно в течение всего года, поэтому в расписании занятия чередуются (модуль «Поварское дело» - модуль «Мастер ручного вязания»).

Освоение программы осуществляется в течение двух лет, по два учебных часа в неделю. Всего 68 часов в год. За курс обучения 134 часа.

СОДЕРЖАНИЕ

1 год обучения

Модуль «Поварское дело»

Вводно-ознакомительное занятие. Техники безопасности. Мир профессий.
Значение пищи в жизни человека.
Кухня.
Организации рабочего места. Правили уборки рабочих мест.
Продукты природные и промышленные.
Значение хлеба в питании человека.
Холодные закуски. Технологии приготовления. Правила оформления блюд.
Напитки в кулинарии. Технологии приготовления. Правила оформления блюд.
Этикет. Правила сервировки стола.
Бутерброды. Технология приготовления.
Приготовление открытых бутербродов.
Приготовление мини бутербродов «канапе».
Приготовление холодных напитков.
Приготовление закрытых бутербродов.
Приготовление горячих бутербродов.
Составление меню завтрака.
Выполнение сервировки стола для завтрака.
Приготовление, оформление, презентация бутербродов по заданной тематике.
Конкурсное задание «Абилимпикс. Дети 5+».
Подготовка к конкурсу профессионального мастерства «Абилимпикс. Дети 5+».
Приготовление завтрака по технологическим картам.
Групповой проект «Воскресный завтрак всей семьёй».
Итоговое занятие.

Модуль 2. «Мастер ручного вязания»

Вводное занятие. Мир профессий.
Инструменты и материалы. Организация рабочего места.
Технология выполнения основных приёмов вязания крючком.
Упражнения в выполнении воздушных петель.
Упражнения в выполнении столбиков без накида.
Упражнения в выполнении столбиков с одним накидом.
Упражнения в выполнении столбиков с двумя накидами.
Выполнение образцов из столбиков без накида.
Выполнение образцов из столбиков с накидом.
Выполнение образцов из столбиков с двумя накидами.
Выполнение образцов начало вязания из воздушных петель.
Выполнение образцов начало вязания из кольца амигуруми.
Выполнение образцов в форме круга.
Выполнение образцов в форме квадрата.
Выполнение образцов в форме многоугольника.
Выполнение образцов в форме пятиугольника.
Выполнение индивидуальных творческих заданий.
Итоговое занятие.

2 год обучения

Модуль «Поварское дело»

Вводное занятие. Мир профессий.

Рациональное питание. Составление меню.
Организации рабочего места.
Кухонная посуда и инвентарь.
Специи в поварском деле.
Виды зелени. Питательная ценность.
Свежие и отваренные овощи. Технология обработки.
Приготовление салата из свежих овощей.
Приготовление салата.
Яйца. Технология приготовления.
Приготовление блюда из яиц.
Горячие напитки. Технология приготовления.
Приготовление какао.
Составление меню завтрака.
Этикет. Правила сервировки стола.
Выполнение сервировки стола к завтраку.
Приготовление открытых бутербродов.
Приготовление мини бутербродов «канапе».
Приготовление холодных напитков.
Приготовление закрытых бутербродов.
Приготовление горячих бутербродов.
Составление меню для воскресного завтрака.
Приготовление завтрака по технологической карте.
Приготовление, оформление, презентация бутербродов по заданной тематике.
Конкурсное задание «Абилимпикс. Дети 5+».
Подготовка к конкурсу профессионального мастерства «Абилимпикс. Дети 5+».
Приготовление завтрака по технологическим картам.
Групповой проект «Воскресный завтрак всей семьёй».
Итоговое занятие.

Модуль «Мастер ручного вязания»

Вводно-ознакомительное занятие. Мир профессий.
Инструменты и материалы.
Виды ручных трикотажных швов.
Выполнение ручных трикотажных швов.
Выполнение образцов вязания крючком по схеме.
Прибавление петель по краям.
Прибавление петель внутри полотна.
Убавление петель по краям.
Убавление петель внутри полотна.
Творческий проект «Изделия вязаные крючком».
Узоры для вязания сумок.
Составление орнамента.
Выполнение упражнения по цветоведению.
Выполнение образцов для вязания сумок.
Вязание ажурных квадратов.
Технология соединения квадратов.
Соединение квадратов.
Сборка готового изделия.
Выполнение окончательной отделки изделия.
Защита творческих проектов.
Итоговое занятие.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личночтные результаты

- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий приготовления пищи;
- восприятие эстетических качеств предметов труда;

- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;
- понимание ценности народных традиций.
- осознание ценности безопасного образа жизни в современном мире, важности правил безопасной работы с инструментами.
- уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);
- умение ориентироваться в мире современных профессий;
- ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельнос ти.
- воспитание бережного отношения к продуктам питания.

Метапредметные результаты
- выявлять и характеризовать существенные признаки объектов труда;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии
- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения.
- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;
- понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания
- уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.
- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.
- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.
- понимать и использовать преимущества командной работы;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики.

Предметные результаты
- организовывать рабочее место;
- теоретические основы приготовления бутербродов;
- основные технологии создания бутербродов
- требования к оформлению и подаче бутербродов;
- существующие правила безопасности и санитарно-гигиенические нормы;
- выбирать сочетающиеся друг с другом продукты и способы сборки бутербродов;

- соблюдать правила безопасности и санитарно-гигиенические нормы;
- создавать целостную гармоничную композицию на тарелке для подачи блюда;
- изготавливать бутерброды по технологическим картам;
- творчески оформлять блюдо;
- артистично презентовать блюдо;
- знать пищевую ценность хлеба, овощей;
- выполнять технологии первичной обработки овощей;
- знать и называть пищевую ценность молока и молочных продуктов;
- знать мир профессий, связанных с приготовлением пищи, их востребованность на рынке труда

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
1 год обучения

№	Модуль, тема занятия	Теория	Практика
	Модуль «Поварское дело»		
1.	Вводно-ознакомительное занятие. Техники безопасности. Мир профессий	1	-
2.	Значение пищи в жизни человека	1	-
3.	Кухня	1	
4.	Организации рабочего места. Правили уборки рабочих мест	-	1
5.	Продукты природные и промышленные	1	-
6.	Значение хлеба в питании человека	1	-
7.	Холодные закуски. Технологии приготовления. Правила оформления блюд	1	-
8.	Напитки в кулинарии. Технологии приготовления. Правила оформления блюд	1	-
9.	Этикет. Правила сервировки стола	-	1
10.	Бутерброды. Технология приготовления	-	1
11.	Приготовление открытых бутербродов	-	2
12.	Приготовление мини бутербродов «канапе»	-	2
13.	Приготовление холодных напитков	-	1
14.	Приготовление закрытых бутербродов	-	1
15.	Приготовление горячих бутербродов	-	2
16.	Составление меню завтрака	-	1
17.	Выполнение сервировки стола для завтрака	-	1
18.	Приготовление, оформление, презентация бутербродов по заданной тематике	-	2
19.	Конкурсное задание «Абилимпикс. Дети 5+»	1	-
20.	Подготовка к конкурсу профессионального мастерства «Абилимпикс. Дети 5+» - 6		6
21.	Приготовление завтрака по технологическим картам	-	2
22.	Групповой проект «Воскресный завтрак всей семьёй»	-	2
23.	Итоговое занятие	1	
	Итого: 34 ч	**9**	**25**
	Модуль «Мастер ручного вязания»		
1.	Вводное занятие. Мир профессий	1	-
2.	Инструменты и материалы. Организация рабочего места	1	-
3.	Технология выполнения основных приёмов вязания крючком	-	2
4.	Упражнения в выполнении воздушных петель	-	2
5.	Упражнения в выполнении столбиков без накида	-	2
6.	Упражнения в выполнении столбиков с одним накидом	-	2
7.	Упражнения в выполнении столбиков с двумя накидами	-	2
8.	Выполнение образцов из столбиков без накида	-	2

9.	Выполнение образцов из столбиков с накидом	-	2
10.	Выполнение образцов из столбиков с двумя накидами	-	2
11.	Выполнение образцов начало вязания из воздушных петель	-	2
12.	Выполнение образцов начало вязания из кольца амигуруми	-	2
13.	Выполнение образцов в форме круга	-	2
14.	Выполнение образцов в форме квадрата	-	2
15.	Выполнение образцов в форме многоугольника	-	2
16.	Выполнение образцов в форме пятиугольника	-	2
17.	Выполнение индивидуальных творческих заданий	-	3
18.	Итоговое занятие	1	
	Итого: 34 ч	**3**	**31**
	Всего за год: 68 часов	**12**	**56**

2 год обучения

№	Модуль, тема занятия	Теория	Практика
	Модуль «Поварское дело»		
1.	Вводное занятие. Мир профессий	1	-
2.	Рациональное питание. Составление меню	-	1
3.	Организации рабочего места	1	-
4.	Кухонная посуда и инвентарь	1	-
5.	Специи в поварском деле	1	-
6.	Виды зелени. Питательная ценность	1	-
7.	Свежие и отварные овощи. Технология обработки	-	1
8.	Приготовление салата из свежих овощей	-	-
9.	Яйца. Технология приготовления	1	-
10.	Приготовление блюда из яиц	-	1
11.	Горячие напитки. Технология приготовления	-	1
12.	Приготовление какао	-	1
13.	Составление меню завтрака	-	2
14.	Этикет. Правила сервировки стола	-	1
15.	Выполнение сервировки стола к завтраку	-	1
16.	Приготовление открытых бутербродов	-	1
17.	Приготовление холодных напитков	-	1
18.	Приготовление закрытых бутербродов	-	1
19.	Приготовление горячих бутербродов	-	1
20.	Приготовление мини бутербродов «канапе»	-	2
21.	Приготовление, оформление, презентация бутербродов по заданной тематике	-	2
22.	Конкурсное задание «Абилимпикс. Дети 5+»	1	-
23.	Подготовка к конкурсу профессионального мастерства «Абилимпикс. Дети 5+»	-	5
24.	Приготовление завтрака по технологическим картам	-	2
25.	Групповой проект «Воскресный завтрак всей семьёй»	-	2
	Итого: 34 ч	**7**	**27**
	Модуль «Мастер ручного вязания»		
1)	Вводно-ознакомительное занятие. Мир профессий	1	-
2)	Инструменты и материалы	1	-
3)	Виды ручных трикотажных швов	1	-
4)	Выполнение ручных трикотажных швов	-	1
5)	Выполнение образцов вязания крючком по схеме	-	2
6)	Прибавление петель по краям	-	2
7)	Прибавление петель внутри полотна	-	2
8)	Убавление петель по краям	-	2

9)	Убавление петель внутри полотна	-	2
10)	Творческий проект «Изделия вязаные крючком»	-	1
11)	Узоры для вязания сумок	-	2
12)	Составление орнамента	-	2
13)	Выполнение упражнения по цветоведению	-	2
14)	Выполнение образцов для вязания сумок	-	2
15)	Вязание ажурных квадратов	-	2
16)	Технология соединения квадратов	-	1
17)	Соединение квадратов	-	2
18)	Сборка готового изделия	-	2
19)	Выполнение окончательной отделки изделия	-	2
20)	Защита творческих проектов	-	1
21)	Итоговое занятие	1	-
	Итого: 34 ч	**4**	**30**
	Всего за год: 68 часов	**11**	**57**

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

Критерии оценивания

	Поварское дело
№ п/п	**Наименование критерия**
1.	Персональная гигиена – *специальная одежда* соответствует требованиям и чистая (соответствует – 3 балла, не соответствует - 0 баллов)
2.	Персональная гигиена – *руки* (работа в перчатках) (максимально – 3 балла, за каждое нарушение 1 балл)
3.	Персональная гигиена – *снятие пробы пальцами, плохие привычки* (Максимально – 4 балла, за каждое нарушение 1 балл)
4.	Соблюдение техники безопасности (Максимально – 3 балла, за каждое нарушение 1 балл)
5.	Соблюдение правил поведения на площадке
6.	Гигиена рабочего места – *чистый пол* (соответствует – 3 балла, не соответствует - 0 баллов)
7.	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – соблюдение санитарных норм (соответствует – 3 балла, не соответствует – 0 баллов)
8.	Брак (имеет – 0 баллов, не имеет – 4 балла)
9.	Расточительность (без нарушений – 3 балла, нарушения – 0 баллов)
10.	Правильное использование раздельных контейнеров для мусора (без нарушений – 3 балла, нарушения – 0 баллов)
11.	Время подачи – корректное время подачи (КВП) +__минут от заранее определённого (без нарушений – 4 балла, опоздание – 0 баллов)
12.	Соответствие блюда с заданием (соответствует – 4 балла, не соответствует - 0 баллов)

13.	Чистота тарелки (соответствует – 3 балла, не соответствует – 0 баллов)
14.	Бутерброд «В гостях у сказки» в авторской импровизации (Максимально – 5 баллов)
15.	Презентация блюда. Артистичность, стиль и креативность (Максимально – 5 баллов)
16.	Командная работа (организованность, взаимопонимание) (Максимально – 5 баллов)

Вязание крючком		**Мак балл**
1. Вязание основного полотна изделия	Связать 9 рядов полотна согласно схеме	57
2.Вязание перегородки	Связать перегородку согласно рекомендациям Соответствие заданию	5
3. Сшивание изделия	Пришить перегородку, сшить кошелек Качество обвязки клапана сбн Качество изготовления петельки для пуговицы Качество вывязывания пуговицы Качество пришивания пуговицы к изделию	23
4. Вязание шнура	Связать шнур Качество закрепления шнура на изделии	15
	Итого:	**100**

Критерии оценки выполнения задания «Вязание спицами»

№	**Наименование критерий оценки**	**Баллы**
1.	Организация рабочего места	
2.	Набор петель	
3.	Равномерность вязания	
4.	Симметричность выполнения	
5.	Качество вывязывания	
6.	Плотность вязки	
7.	Качество закрытия петель	
8.	Декоративное оформление	
9.	Соблюдение правил техники безопасности	
10.	Общее впечатление от выполненного изделия	

Критерии оценки вязания крючком кошелька

Задание	**№**	**Наименование критерия**	**Мак-ные баллы**	**Объектив оценка (баллы)**	**Субъект оценка (баллы)**
<u>1Модуль</u> Вязание основного полотна	1.	Изделие полностью готово (кошелека клатч)	5	5	
	2.	Соблюдение техники безопасности	5	5	
	3.	Организация рабочего места	2	2	
	4.	Связан первый ряд	5	5	
	5.	Связан второй ряд	5	5	
	6.	Связан третий ряд	5	5	
	7.	Связан четвертый ряд	5	5	
	8.	Связан пятый ряд	5	5	
	9.	Связан шестой ряд	5	5	

	10.	Связан седьмой ряд	5	5	
	11.	Связан восьмой ряд	5	5	
	12.	Связан девятый ряд	5	5	
2 Модуль Вязание перегородки	13.	Связана перегородка	5	5	
3 Модуль Сшивание кошелька, обвязка клапана	14.	Перегородка пришита к основному полотну	2	2	
	15.	Сшиты боковые стороны	3	3	
	16.	Обвязан клапан СБН с образованием петельки	3	3	
	17.	Связана пуговица	3	3	
	18.	Пуговица пришита	2	2	
	19.	Равномерная плотность вязания всех элементов изделия	5	5	
	20.	Аккуратная заделка пряжи на всем изделии	5	5	
4 Модуль Вязание шнура	21.	Связан шнур	5	5	
	22.	Вставка и закрепление шнура (аккуратность)	5	5	
	23.	Общее впечатление от работы	5		5
				95	5
			Итого:	**100**	

Тест «Вязание спицами»

1.**С чего начинается любое вязание?**

а) с вязания изнаночных петель

б) с вязания столбиков без накида

в) с набора петель

2. Спицы должны быть толще нити:

а) в 2 раза

б) в 3 раза

в) в 4 раза

3. Что делают с кромочными петлями?

а) провязывают изнаночными петлями

б) снимают не провязанными

в) первую петлю снимают, а последнюю провязывают

4.Чередование в ряду лицевых и изнаночных петель называют:

а) резинкой

б) чулочной вязкой

в) ажурной вязкой

5. Первую петлю при вязании спицами:

а) вяжут лицевой петлей

б) снимают, не провязывая

в) вяжут изнаночной петлей

6. Петли, образующие цепочку при вязании крючком, называют:

а) вытянутыми

б) кромочными

в) воздушными

7. Сколько нужно спиц для вязания носков, варежек?

а) 3

б) 5

в) 2

8. Условные обозначения петель – это…

а) рисунок
б) схема
в) описание

9. Приём, который не относится к технике вязания крючком?

а) столбик с накидом
б) воздушная петля
в) лицевая петля

10. Установите соответствие

А- лицевая петля	1 – 
Б – изнаночная петля	2- 
В - накид	3-

Ключ:

1-в, 2-а, 3-в, 4-а, 5-б, 6-в, 7-б, 8-б, 9-в,
10 – А1, Б3, В2.