**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа составлена на основе авторской дополнительной образовательной программы творческого объединения «Домоводство», утвержденной приказом директора учреждения №192 от 31.08.2017г., составителя Штоколовой Т.Н.

*Авторская дополнительная* образовательная программа творческого объединения «Домоводство» (далее – Программа) реализуется в рамках социально-педагогической направленности.

Занятия творческого объединения «Домоводство» направлены на формирование у детей знаний, умений и навыков, способствующих социальной адаптации и повышению уровня общего развития воспитанника.

*Программа актуальна*, так как выпускник организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выйдя из стен учреждения должен уметь справляться с трудностями, находить разумный выход из сложной жизненной ситуации, быть общительным, владеть нравственной и правовой культурой, знать секреты ведения домашнего хозяйства.

На занятиях творческого объединения используется метод «Обучение и воспитание через деятельность», что помогает осваивать знания, умения и навыки по ведению домашнего хозяйства, приготовлению пищи, экономике, созданию уюта и изучению жизненных устоев и принципов.

*Целесообразность программы* заключается в том, что она при условии ее выполнения обеспечивает достижение поставленных целей и задач по воспитанию и подготовки полноценной творчески развитой личности, способной создать благополучную семью и обеспечить правильное ведение домашнего хозяйства.

**Цель Программы** – формирование у детей знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

**Задачи Программы**:

* дать учащимся знания и умения, необходимые для выполнения различных видов хозяйственно-бытового труда;
* привить практические умения, связанные с самообслуживанием и подготовить к самостоятельной жизни;
* заложить основы нравственного поведения и норм этики;
* сформировать стремление к здоровому образу жизни, готовность к социальному и профессиональному самоопределению;
* научить простейшим технологическим операциям по обработке различных материалов.

 Программа составлена на 1 год обучения, детей в возрасте от 12 до 16 лет рассчитана на 74 часа. Отличительной особенностью программы является принцип комплектования разновозрастных учебных групп (как мальчиков, так и девочек). Потому для каждой подгруппы планируется определенное количество учебных часов.

В ходе реализации Программы планируется:

* выработать правила поведения и этикета, которые будут способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков;
* воспитать уважение к народным обычаям и традициям, познакомить с профессиями «повар» и «швея».

Программа составлена по принципу последовательного усложнения техник выполнения изделий, как в целом по курсу от раздела к разделу, так и внутри каждого раздела. В процессе обучения возможны корректировки сложности заданий и внесения изменений, исходя из навыка обучающихся и степени усвоения ими учебного материала. Таким образом, по Программе могут заниматься обучающиеся разного возраста.

В Программе предусмотрены теоретические и практические занятия. Изготовление изделий и поделок строится на различном уровне трудности: по образцу, рисунку, чертежу, по собственному замыслу обучающихся. При изготовлении какого-либо изделия обучающиеся учатся устанавливать последовательность выполнения действий, порядок работы инструментами.

Использование инструкционных и технологических карт, а также других видов наглядности дает возможность увеличить количество времени на занятии для практической работы.

Для реализации Программы применяются следующие *педагогические технологии:*

* информационно-коммуникативная;
* проектная;
* кейс-технология;
* технология педагогики сотрудничества.

*Принципы реализации* Программы:

* систематичность;
* последовательность;
* доступность.

*Методы реализации* Программы:

* метод наглядности – используется во всех видах деятельности на занятиях;
* практический метод - необходим на таких занятиях как кулинария и рукоделие;
* словесный метод - заключается в том, что теоретические знания преподносятся в форме беседы, которая сопровождается показом и приемов работы и ответов на вопросы;
* исследовательский метод - используется на экскурсиях, где учащиеся знакомятся с культурой и предметами быта;
* метод проектов.

 Применение этих методов способствует реализации следующих дидактических функций:

* образовательная функция - предполагает знакомство воспитанников с основными технологическими знаниями, умениями и терминологией;
* воспитательная функция - состоит в развитии личностных качеств (деловитости, предприимчивости, ответственности), что позволит воспитанникам реализовать свои интересы и способности, приучит к ответственности за результаты своего труда, сформирует убеждения, что успех в деле зависит от личного вклада каждого;
* развивающая функция - состоит в возможностях применения технологических знаний и умений для анализа и решения практических задач, целью этой функции служит развитие сенсорики, пространственного воображения, технического и логического мышления.

Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Рукоделие», «Этикет».

**Обучение по разделу «Кулинария»** позволит овладеть доступными кулинарными знаниями. Познакомит с общими сведениями о продуктах питания, процессах, происходящих при тепловой обработке. Сформирует умение пользоваться современными электрическими и механическими бытовыми приборами, посудой, уходом за ней. А также поможет овладеть практическими навыками технологии приготовления некоторых блюд.

**Обучение по разделу «Рукоделие»** позволит развить способности творческой направленности, сориентирует детей в предметно-практической деятельности через освоение ими техник художественных ремесел. Различные темы раздела помогут развить у детей сообразительность, мелкую моторику рук, научат производить мелкий ремонт одежды, изготавливать сувениры и предметы, служащие украшениями интерьера.

**Обучение по разделу «Этикет»** позволит узнать различные виды сервировок, общие правила поведения за столом, научит правильно пользоваться столовыми приборами и посудой.

*Формы и методы организации занятии* – игра, проблемно-деловые ситуации, конкурсы, соревнования, практическая деятельность детей, коллективно-творческие проекты. Содержание каждого занятия включает в себя материал по формированию у детей навыков личной безопасности.

**Результативность знаний и умений, формируемых у воспитанников**

**Должны знать:**

1. правила санитарии и гигиены;
2. основные правила техники безопасности при работе с различными режущими и колющими инструментами, электрическими бытовыми кухонными приборами, швейной машинкой;
3. виды оборудования современной кухни;
4. правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, способы приготовления пищи;
5. роль и функцию денег, принципы декорирования интерьера;
6. виды ухода за одеждой и требования к одежде.

**Должны уметь:**

1. организовать рабочее место;
2. составлять меню и сервировать стол;
3. выполнять механическую и тепловую обработку рыбных и мясных продуктов;
4. оказывать первую помощь при порезах и ожогах;
5. планировать бюджет, личные расходы;
6. работать на электрической швейной машине;
7. изготавливать изделия из текстильных и поделочных материалов с использованием швейной машины, оборудований и приспособлений;
8. выполнять различные виды художественного оформления изделий.

Контроль и учет знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется педагогом путем устного и письменного опросов, тестирования, выполнения практических заданий. Поскольку основная задача занятий – формирование у обучающихся практических умений, то оценка результатов проводится более дифференцированно, оценивается не только сам факт выполнения задания, но и качество.

Для определения уровня усвоения Программы проводятся *промежуточная и итоговая аттестации.*

Промежуточная аттестация обучающихся 1 раз в год в периоды с 20 по 30 декабря текущего учебного года, включает в себя проверку теоретических знаний и практических умений и навыков. Промежуточная аттестация проводится в следующих формах:  творческие и самостоятельные работы репродуктивного характера; выставки; срезовые работы;  вопросники, тестирование; защита творческих работ, проектов.

Итоговая аттестация проводится с 20 по 31 мая текущего учебного года, включает в себя проверку теоретических знаний и практических умений и навыков. Итоговая аттестация проводится в следующих формах:  творческие и самостоятельные работы репродуктивного характера; выставки; срезовые работы;  вопросники, тестирование;  защита творческих работ, проектов. Результаты промежуточной и итоговой аттестаций оформляются протоколами.

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название темы** | **Требования к уровню подготовки** | **Количество часов** |
| **Всего** | **Теория** | **Практика** |
| 1 | Вводное занятие | Знать задачи домоводства на учебный год. Правила гигиены и санитарии, техники безопасности на занятиях, профессии обслуживающего труда.  | 2 | 2 | - |
| 2 | Формы природы и формы вещей | Знать способы и приемы обработки природного материала. Уметь творчески использовать природный материал и изготовить поделку. | 2 | 1 | 1 |
| 3 | Художественно-эстетическаядеятельность | Знать свойства и назначение различного поделочного материала. Знать основные правила техники безопасности при работе с различными инструментами. Уметь изготовить поделки, сувениры из различного поделочного материала. | 6 | 1 | 5 |
| 4 | Кулинария | Знать об энергетических затратах организма человека. Знать санитарные требования к помещению кухни. Уметь оказать первую медицинскую помощь. | 2 | 2 | - |
| 5 | Технология обработки пищевых продуктов | Знать правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Знать способы приготовления пищи. Уметь приготовить вкусную и здоровую пищу. | 20 | 2 | 18 |
| 6 | Уход за комнатными растениями | Знать значение растений в жизни человека. Уметь подготовить и посадить комнатное растение. Знать разновидности комнатных растений. | - | - | - |
| 7 | Этикет | Знать правила поведения за столом, правила сервировки. Уметь есть правильно и красиво. | 2 | 1 | 1 |
| 8 | Уход и ремонт одежды | Знать виды ухода за одеждой. Уметь выполнить ремонт одежды, стирать одежду, утюжить одежду. | 2 | 1 | 1 |
| 9 | Элементы машиноведения | Знать технику безопасности при работе на электрической машине. Уметь подготовить швейную машину к работе. Уметь работать на электрической швейной машине. | 8 | 2 | 6 |
| 10 | Экономика домашнего хозяйства | Знать различные виды источников дохода. Уметь составить некоторые статьи расходов. | 2 | 1 | 1 |
| 11 | Народные традиции и современность | Знать особенности основных праздников. Знать обычаи и традиции праздников. Уметь приготовить традиционные праздничные блюда. Уметь изготовить сувениры и украшения.  | 16 | 4 | 12 |
| 12 | Рукоделие (художественные ремесла) | Знать разнообразные виды народного творчества. Знать виды современного рукоделия. Уметь выполнить поделку, сувенир в технике современного рукоделия. | 6 | 2 | 4 |
| 13 | Общественно-полезный производительный труд. Участие в культурно-массовых мероприятиях | Принимать активное участие в мероприятиях учреждения. Уметь подготовить и оформить выставку творческих работ.  | 4 | - | 4 |
| 14 | Итоговое занятие  | Уметь подвести итоги выполненной работы за учебный год. Выставка творческих работ. | 2 | 1 | 1 |
| **Итого** |  | **74** | **20** | **54** |

**Содержание программы**

1. Вводное занятие (2 ч)

**Теория**

Труд и его значение в жизни. Задачи домоводства (что изучается на занятиях домоводства). Рабочее место, его организация. Правила внутреннего распорядка в кабинете. Техника безопасности на занятиях.

1. Форма природы и вещей (2 ч)

**Теория (1 ч)**

Виды природного материала. Способы обработки и подготовки материала к работе. Инструменты и приспособления для работы. Техника безопасности при работе.

**Практика (1 ч)**

Знать приемы обработки природного материала. Способы закрепления различных элементов, таких как листья, шишки, желуди т.д. изготовление животных из природного материала. Творческая работа по выбору обучающихся.

1. Художественно-эстетическая деятельность (6 ч)

**Теория (1 ч)**

Виды поделочного материала. Свойства и назначение. Основные приемы подготовки и выбора поделочного материала. Правила работы и техника безопасности при работе с инструментами (шило, нож канцелярский, клеевой пистолет и др.).

**Практика (5 ч)**

Творческая работа по выбору обучающегося (источник информации - интернет).

1. Кулинария (2 ч)

**Теория (2 ч)**

Значение питания для здоровья человека. Санитарно-гигиенические требования (мытье рук, соблюдение чистоты и порядка на кухне, специальная одежда для работы).Знакомство с кухонными приборами и уходом за ними. Хранение кухонной посуды. Техника безопасности при приготовлении пищи.

1. Технология обработки пищевых продуктов (20 ч)

**Практика (2 ч)**

Блюда из молока (супы, каши, творожные блюда, соусы и заправки, сладкие блюда и напитки). Познакомить с питательной ценностью молока и молочных продуктов. Виды молока. Принципы определения свежести молока и молочных продуктов. Хранение молока и блюд из молока.

**Практика (2 ч)**

Первые блюда. Виды первых блюд (по температуре подачи, по способу приготовления, по виду основы). Основа первых блюд (бульон, отвары из овощей, фруктов, круп). Правила техники безопасности при работе с кухонными инструментами. Работа по инструкционной карте. Уборка помещения после работы.

**Теория (2 ч)**

Общие знания о тесте и способах его приготовления. Основные продукты для приготовления теста. Виды теста и его назначение. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.

**Практика (6 ч)**

Виды мучных изделий из теста по группам:

1. мучные блюда (вареники, пельмени, блины, оладьи);
2. мучные кулинарные изделия (пирожки, пироги, пицца);
3. мучные гарниры (лапша домашняя, клецки, макароны).

Работа по рецепту. Способы приготовления различной мучной массы. Оборудование и инвентарь, используемый в работе. Подача готовых мучных блюд.

**Практика (2 ч)**

Блюда из мясных продуктов и консервов. Пищевая ценность мяса. Виды мясных продуктов. Условия хранения и способы приготовления мяса. Использование мясных полуфабрикатов (консервов). Приготовление блюд из мяса по рецептам / инструкционным картам. Техника безопасности при работе с колющими и режущими инструментами. Уборка рабочего места.

**Практика (6 ч)**

Сладкие блюда в питании человека. Состав сладких блюд. Классификация сладких блюд (горячие, холодные, соусы, сиропы). Инструменты и приспособления для работы. Безопасные приемы работы с миксером, теркой, кондитерским мешком, электрической духовкой. Самостоятельная работа обучающихся. Оценка качества приготовленного блюда и уборка помещения.

**Теория (1 ч)**

Элементы этикета. История происхождения этикета. Знакомство с правилами этикета некоторых народов.

**Практика (1 ч)**

Написать пригласительную открытку на праздник.

Этикет сервировки праздничного стола (повод стола, варианты оформления по теме).

1. Уход и ремонт одежды (2 ч)

**Теория (1 ч)**

Способы и средства по уходу за одеждой. Правила хранения одежды. Способы ремонта одежды.

**Практика (1 ч)**

Ремонт одежды заплатой. Инструменты и оборудование (нитки швейные, игла, ножницы, утюг). Правила техники безопасности при работе.

1. Элементы машиноведения (8 ч)

**Теория (2 ч)**

Основные части электрической бытовой швейной машины. Требования при работе на швейной машинке. Техника безопасности при шитье на машинке, подготовка рабочего места.

**Практика (6 ч)**

Упражнения в шитье. Заправка верхней и нижней ниток. Отличия машинных швов от ручных. Применение различных видов машинной строчки.

1. Экономика домашнего хозяйства (2 ч)

**Теория (1 ч)**

Понятие бюджета. Умение планировать расходы/доходы.

**Практика (1 ч)**

Деловая игра «Экономика семьи и домашнего хозяйства».

1. Народные традиции и современность (16 ч)

**Теория (1 ч)**

Беседа «История и традиции Нового года» (обогатить знания о новогодних праздниках, Рождестве, обычаях и традициях).

**Практика (5 ч)**

Изготовление новогодних и рождественских сувениров. Используемые технические средства для работы (бумага, ножницы, клей, шпагат, декоративные бусины, блестки, мишура, пенопластовые заготовки). Самостоятельное изготовление поделки, сувенира с использованием образцов из интернета.

**Теория (1 ч)**

Беседа «Широкая Масленица» (история возникновения праздника, традиции, обряды празднования).

**Практика (3 ч)**

Изготовление тряпичной куклы «Масленица». Используемые материалы (ткань, синтепон, ножницы, нитки, деревянные палочки). Техника безопасности при работе. Приготовление блинов, работа по инструкционной карте.

**Теория (1 ч)**

Светлый праздник Пасхи (история православного праздника, обычаи, обряды, связанные с праздником). Демонстрационный материал (иллюстрации пасхальных атрибутов, пасхальные яйца, поделки, фонограмма колокольного перезвона).

**Практика (3 ч)**

Изготовление традиционного пасхального сувенира (по выбору). Значение рисунков и цветов в украшении пасхального яйца. Самостоятельная работа (окрашивание яиц). Материал для работы (красители пищевые, наклейки, баночки, вода). Уборка рабочего места.

**Теория (1 ч)**

Беседа «Этот День Победы». Расширить знания о Великой Отечественной войне, демонстрация фотографий боевых сражений и подвигов, боевых орденов и наград.

**Практика (3 ч)**

Изготовление сувенира к празднику. Самостоятельная работа по выбору обучающихся. Техника безопасности при работе.

1. Рукоделие (6 ч)

**Теория (2 ч)**

Беседа «Народные промыслы. Народное искусство». Познакомить с разнообразием народных ремесел и промыслов. Оборудование (наглядные пособия, народные игрушки, вышивка). Использование энциклопедий, интернет-ресурсов.

**Практика (4 ч)**

Изготовление поделки по выбору обучающихся. Творческая работа.

1. Общественно-полезный производительный труд (4 ч)

**Практика (4 ч)**

Изготовление нужных предметов для быта обучающихся. Участие в культурно-массовых мероприятиях.

1. Итоговое занятие (2 ч)

Тестирование обучающихся. Отчетная выставка творческих работ.

**Наглядные пособия**

1. Инструкционные карты.

2. Швейная электрическая бытовая машинка.

3. Образцы готовых изделий.

4. Кухонное оборудование (электроблинница, хлебопечь, электрическая бутербродница, блендер и др.), кухонная и столовая посуда, приборы.

5. Декоративная фурнтирура, декоративные заготовки.

6. Инструменты (утюг, ножницы фигурные, клеевой пистолет, канцелярский нож и др.).

7. Декоративные покрытия (акриловые краски, лак, гель с блестками и др.).

**Учебно-методические средства обучения (для педагогов)**

1. Доброва Е.В. Украшение дома своими руками. «Хендмейд». Модные решения интерьеров, подарков и аксессуаров / Е.В. Доброва. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2009. – 256 с.
2. Кашин С. Большая книга меню. Завтраки, обеды и ужины / С. Кашин. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2012. – 250 с.
3. Кашин С. Выпечка к праздникам и на каждый день / С. Кашин. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2013. – 576 с.
4. Панкеев И. Пасха, Рождество, Масленица / И. Панкеев. – СПб. : АСТ, 2007. – 220 с.
5. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария / В.В. Похлебкин. – М. Изд-во, «Центрполиграф», 2003. – 240 с.
6. Использование ресурсов Интернет.

**Список литературы, рекомендованной для детей**

1. Проснякова Т.Н. Уроки мастерства: учебник / Т.Н. Проснякова. – 2-е изд., исправленное. - Самара : Корпорация "Федоров", Изд-во "Учебная литература", 2003. – 120 с.
2. Доброва Е.В. Украшение дома своими руками. «Хендмейд». Модные решения интерьеров, подарков и аксессуаров / Е.В. Доброва. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2009. – 256 с.
3. Подписка журналов «Коллекция идей»