

**Пояснительная записка**

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

 Программа составлена на 1 год обучения, детей в возрасте от 10 до 15 лет рассчитана на 111 часов.

Занятия творческого объединения «Домашние истории» 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.

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.

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 период 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**

| **№** | **Наименование раздела, темы** | **Количество часов** |
| --- | --- | --- |
| **Всего** | **Теория** | **Практика** |
| 1 | Вводное занятие | 1 | 1 | - |
| 2 | Форма природы и формы вещей |  |  |  |
| 2.1. Поделки изприродного материала | 4 | 1 | 3 |
| 2.2. Картины из семян и листьев | 4 | - | 4 |
| 3 | Художественное конструирование из бумаги |  |  |  |
| 3.1. Современные техникиработы с бумагой | 4 | 1 | 3 |
| 3.2. Поделки из бумаги для подарков и украшения интерьера | 8 | - | 8 |
| 4 | Элементы материаловедения |  |  |  |
| 4.1. Инструменты и приспособления для работы с тканью | 1 | 1 | - |
| 4.2. Работа с иголкой и ниткой (ручные швы). Техника безопасности при работе с инструментами | 4 | 1 | 3 |
| 4.3. Шейте сами (творческая работа по выбору) | 10 | - | 10 |
| 5 | Кулинария |  |  |  |
| 5.1. Оборудование кухни. Назначение и обращение с кухонным инвентарем и предметами посуды | 1 | 1 | - |
| 5.2. Понятие о пище. Правила гигиены при приготовлении пищи. Способы кулинарной обработки продуктов | 2 | 1 | 1 |
| 5.3. Приготовление бутербродов | 6 | 1 | 5 |
| 5.4. Горячие напитки | 4 | - | 4 |
| 5.5. Приготовление блюд из яиц | 4 | - | 4 |
| 5.6. Овощи. Блюда из овощей | 6 | 1 | 5 |
| 5.7. Сладкие блюда | 10 | 2 | 8 |
| 6 | Художественно-эстетическая Деятельность |  |  |  |
| 6.1. Народное творчество, культура и традиции | 2 | 1 | 1 |
| 6.2. Изготовление тематических сувениров, поделок к праздникам с использованием различных техник  | 20 | - | 20 |
| 7 | Рукоделие |  |  |  |
|  | 7.1. Сведения из истории рукоделия. Виды классического и современного рукоделия | 2 | 1 | 1 |
|  | 7.2. Творческая работа в выбранной технике по рукоделию | 20 | - | 20 |
| 8 | Итоговое занятие | 1 | 1 | - |
| **Итого** | **111** | **14** | **100** |

**Содержание программы**

1. Вводное занятие (1 ч)

**Теория**

Знакомство с темами занятий, правилами внутреннего распорядка в кабинете. Проведение инструктажа по технике безопасности на занятиях.

1. Форма природы и вещей (8 ч)

**Теория (1 ч)**

Работа с природным материалом развивает воображение, аккуратность, трудолюбие. Во время работы происходит знакомство с внутренним миром.

**Практика (3 ч)**

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

**Практика (4 ч)**

Изготовление картин из семян и листьев. Подборка материала, изготовление основы с рисунком, составление и способы прикрепления семян листьев.

1. Художественное конструирование из бумаги (12 ч)

**Теория (1 ч)**

Знать историю бумаги. Свойства и назначение бумаги.

**Практика (3 ч)**

Показать современные техники работы с бумагой. Научиться «вырезать», «сгибать», «снимать», «срезать».

**Практика (8 ч)**

Поделка из бумаги. Определить последовательность выполнения работы. Подобрать материал согласно выбранной поделке. Выполнение работы.

1. Элементы материаловедения (15 ч)

**Теория (1 ч)**

Уметь организовать рабочее место при выполнении ручных работ. Проведение инструктажа по технике безопасности при работе с инструментами (ножницы, иглы, наперсток и т.д.)

**Практика (14 ч)**

Научить работать с инструментами, выполнять ручные швы. Учимся правильно делать узелки. Знакомство с секретами иголочек. Название и назначение ручных швов. Правила для выполнения ручных швов. Ручные строчки постоянного назначения. Технология выполнения ручных швов.

1. Кулинария (33 ч)

**Теория (2 ч)**

Знакомство с кухонным помещением, нагревательными приборами, с хранением и уходом за посудой. Познакомить с правилами техники безопасности при работе на кухне.

**Практика (1 ч)**

Значение питания для здоровья человека. Способы приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования.

**Теория (1 ч)**

Виды бутербродов. Классификация бутербродов. Охрана труда при приготовлении бутербродов.

**Практика (5 ч)**

Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов по технологическим картам. Совершенствовать умения и навыки самостоятельно делать бутерброды.

**Практика (4 ч)**

Значение горячих напитков для человека. Виды горячих напитков. Приготовление чая, кофе, какао. Техника безопасности при работе. Сервировка стола к чаю.

**Практика (4 ч)**

Организация рабочего места и соблюдение техники безопасности. Лабораторно-практическое занятие «Пищевая ценность блюд из яиц». Готовим блюда по инструкционной карте.

**Теория (1 ч)**

Роль овощей в питании человека. Санитарно-гигиенические требования при обработке овощей.

**Практика (5 ч)**

Способы и формы нарезки овощей. Тепловая обработка овощей. Приготовление холодных и горячих блюд из овощей овощи, как гарнир. Готовим по рецептам.

**Теория (2 ч)**

Знакомство с историей появления сахара, его роль в кулинарии и питании человека. Виды сладких блюд в праздничном обеде.

**Практика (8 ч)**

Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Оборудование и приспособления для приготовления сладких блюд. Последовательность операций приготовления (фруктового салата, запеканки, пудинга, желе). Подготовка элементов украшения. Сервировка стола при подаче сладких блюд.

1. Художественно-эстетическая деятельность (22 ч)

**Теория (1 ч)**

Познакомить с истоками русской культуры, обычаями и традициями. Что такое традиция ценности, обычаи, праздники.

**Практика (21 ч)**

Что значит тематический сувенир. Изготовление поделок к праздникам с использованием различных техник с интернет-ресурсов. Подборка материала, изготовление деталей, украшение декоративными элементами.

1. Рукоделие (22 ч)

**Теория (1 ч)**

Познакомить с классическими и современными видами рукоделия, необычными новыми вариантами народного творчества.

**Практика (21 ч)**

Рукоделие – вид ручного труда. Выполнение творческой работы в выбранной технике по рукоделию. Подбор материала для работы, декоративных украшений. Выбор способа выполнения работы с использованием интернет-ресурсов.

1. Итоговое занятие (1 ч)

Выставка творческих работ.

**Список литературы, рекомендованной для педагогов**

1. Беллини Вилма Стр. Шелковые ленточки / Вилма Стр. Беллини, Дж. Кристанини ДиФидио. – перевод с итл. – М. : «Континент», 2009. – 64 с.
2. Белякова О.В. Бисероплетение: поделки, украшения, аксессуары / О.В. Белякова, М.М. Изотова – СПб. : Академия развития, 2008. – 156 с.
3. 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.
4. Кашин С. Большая книга меню. Завтраки, обеды и ужины / С. Кашин. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2012. – 250 с.
5. Кашин С. Выпечка к праздникам и на каждый день / С. Кашин. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2013. – 576 с.
6. Панкеев И. Пасха, Рождество, Масленица / И. Панкеев. – СПб. : АСТ, 2007. – 220 с.

**Список литературы, рекомендованной для детей**

1. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария / В.В. Похлебкин. – М. Изд-во, «Центрполиграф», 2003. – 240 с.
2. Проснякова Т.Н. Уроки мастерства: учебник / Т.Н. Проснякова. – 2-е изд., исправленное. - Самара : Корпорация "Федоров", Изд-во "Учебная литература", 2003. – 120 с.
3. Капитонова Г. Бисероплетение: практическое руководство / Г.Капитонова. – СПб. : Астрель, 2008. – 128 с.