



**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Зензелинская средняя общеобразовательная школа»
Центр цифрового и гуманитарного профилей «Точка Роста»**

Рассмотрена на заседании МО педагогов Центра «Точка роста» от «25» 08 2023г. Протокол №1	Принята на заседании Педагогического совета от «28» 08 2023 г. Протокол №1	«Утверждаю» Директор МКОУ «Зензелинская СОШ»:  Мордасова О.Г. Приказ № 47-0 от «29» 08 2023г.
---	---	---

**Рабочая программа
по курсу
технология «Хозяюшка»
(девочки)**

Возраст учащихся: 5-8 класс
Сроки реализации 2023-2024г.

Программу составила:
педагог дополнительного
образования Перепеченова Н.И.

Зензели 2023г.

I. Пояснительная записка

Программа дополнительного образования по технологии «Хозяюшка» разработана для занятий с учащимися 5-8 классов во второй половине дня в соответствии с требованиями ФГОС основного общего образования. В процессе разработки программы главным ориентиром стала цель гармоничного единства личностного, познавательного, коммуникативного и социального развития учащихся, воспитание у них интереса к активному познанию истории материальной культуры и семейных традиций своего и других народов, уважительного отношения к труду.

Программа рассчитана на проведение внеурочных занятий в 5-7 классах 3 часов в неделю.

Методологическая основа в достижении целевых ориентиров – реализация системно-деятельностного подхода в обучения, предполагающая активизацию познавательной, художественно-эстетической деятельности каждого обучающегося с учетом их возрастных особенностей, индивидуальных потребностей и возможностей. Занятия практической деятельностью по данной программе решают не только задачи художественного воспитания, но и более масштабные: развивают интеллектуально-творческий потенциал ребенка. В силу того, что каждый ребенок является неповторимой индивидуальностью со своими психофизиологическими особенностями и эмоциональными предпочтениями, необходимо предоставить ему как можно более полный арсенал средств самореализации. Освоение множества технологических приемов при работе с разнообразными материалами в условиях простора для свободного творчества помогает детям познать и развить собственные возможности и способности, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления. Важное направление в содержании программы «Хозяюшка» уделяется духовно-нравственному воспитанию школьника. На уровне предметного содержания создаются условия для воспитания:

- патриотизма: через активное познание истории материальной культуры и традиций своего и других народов;
- трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни (привитие детям уважительного отношения к труду, трудовых навыков и умений самостоятельного конструирования и моделирования изделий, приготовлению блюд из разных продуктов, навыков творческого оформления результатов своего труда и др.);
- ценностного отношения к прекрасному, формирования представлений об эстетических ценностях (знакомство обучающихся с художественно-ценными примерами материального мира, восприятие красоты природы, эстетическая выразительность предметов рукотворного мира, эстетика труда, эстетика трудовых отношений в процессе выполнения коллективных художественных проектов);
- ценностного отношения к природе, окружающей среде (создание из различного материала образов картин природы, животных, бережное отношение к окружающей среде в процессе работы с природным материалом и др.);
- ценностного отношения к здоровью (освоение приемов безопасной работы с инструментами, понимание детьми необходимости применения экологически чистых материалов, организация здорового созидательного досуга и т.д.).

Наряду с реализацией концепции духовно-нравственного воспитания, задачами привития ученикам технологических знаний, трудовых умений и навыков программа «Хозяюшка» выделяет и другие приоритетные направления, среди которых:

- интеграция предметных областей в формировании целостной картины мира и развитии универсальных учебных действий;
- формирование информационной грамотности современного школьника;
- развитие коммуникативной компетентности;
- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;

- использование знаково-символических средств представления информации для создания моделей изучаемых объектов и процессов, схем решения учебных и практических задач;

- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации, установление аналогий и причинно-следственных связей, построение рассуждений, отнесение к известным понятиям.

Основные содержательные линии программы направлены на личностное развитие учащихся, воспитание у них интереса к различным видам деятельности, получение и развитие определенных профессиональных навыков. Программа дает возможность ребенку как можно более полно представить себе место, роль, значение и применение материала в окружающей жизни. Связь прикладного творчества, осуществляемого во внеурочное время, с содержанием обучения по другим предметам обогащает занятия художественным трудом и повышает заинтересованность учащихся. Поэтому программой предусматриваются тематические пересечения с такими дисциплинами, как математика (построение геометрических фигур, разметка циркулем, линейкой и угольником, расчет необходимых размеров и др.), биология (создание образов животного и растительного мира). При создании художественных образов используются те же средства художественной выразительности, которые дети осваивают на уроках изобразительного искусства.

Системно-деятельностный и личностный подходы на средней ступени обучения предполагают активизацию познавательной деятельности каждого учащегося с учетом его возрастных и индивидуальных особенностей. Исходя из этого, программа «Хозяюшка» предусматривает большое количество развивающих заданий поискового и творческого характера. Раскрытие личностного потенциала школьника реализуется путём индивидуализации учебных заданий. Ученик всегда имеет возможность принять самостоятельное решение о выборе задания, исходя из степени его сложности. Он может заменить предлагаемые материалы и инструменты на другие, с аналогичными свойствами и качествами. Содержание программы нацелено на активизацию художественно-эстетической, познавательной деятельности каждого учащегося с учетом его возрастных особенностей, индивидуальных потребностей и возможностей, формирование мотивации детей к труду, к активной деятельности на уроке и во внеурочное время.

В программе уделяется большое внимание формированию информационной грамотности на основе разумного использования развивающего потенциала информационной среды образовательного учреждения и возможностей современного школьника. Передача учебной информации производится различными способами (рисунки, схемы, выкройки, чертежи, условные обозначения). Включены задания, направленные на активный поиск новой информации в книгах, словарях, справочниках.

Развитие коммуникативной компетентности происходит посредством приобретения опыта коллективного взаимодействия, формирования умения участвовать в учебном диалоге, развития рефлексии как важнейшего качества, определяющего социальную роль ребенка.

Программа предусматривает задания, предлагающие разные виды коллективного взаимодействия: работа в парах, работа в малых группах, коллективный творческий проект, инсценировки, презентации своих работ, коллективные игры и праздники.

Социализирующую функцию учебно-методических и информационных ресурсов образования обеспечивает ориентация содержания занятий на жизненные потребности детей.

У ребёнка формируются умения ориентироваться в окружающем мире и адекватно реагировать на жизненные ситуации. Значительное внимание должно уделяться повышению мотивации. Ведь настоящий процесс художественного творчества невозможно представить без особого эмоционального фона, без состояния вдохновения, желания творить. В таком состоянии легче усваиваются навыки и

приемы, активизируются фантазия и изобретательность. Произведения, возникающие в этот момент в руках детей, невозможно сравнить с результатом рутинной работы.

Для того чтобы вызвать у детей устойчивое желание работать над данной поделкой, учебные пособия дополнены разного рода информационным содержанием, позволяющим расширить представление об изображаемых объектах, анализировать целевое назначение конечного продукта.

Существенную помощь в достижении поставленных задач окажет методически грамотно построенная работа на занятии.

На первом этапе ребенок анализирует изображение поделки, пытается понять, как она выполнена, из каких материалов. Далее он должен определить основные этапы работы и их последовательность, обучаясь при этом навыкам самостоятельного планирования своих действий. В большинстве случаев основные этапы работы показаны в пособиях в виде схем и рисунков. Однако дети имеют возможность предлагать свои варианты, пытаться усовершенствовать приёмы и методы, учиться применять их на других материалах.

Следует помнить, что задача каждого занятия — освоение нового технологического приема или комбинация ранее известных приемов, а не точное повторение поделки, предложенной учителем. Такой подход позволяет оптимально учитывать возможности каждого учащегося, поскольку допускаются варианты как упрощения, так и усложнения задания.

Дети могут изготавливать изделия, повторяя образец, внося в него частичные изменения или реализуя собственный замысел. Следует организовывать работу по поиску альтернативных возможностей, подбирать другие материалы вместо заданных, анализируя при этом существенные и несущественные признаки для данной работы.

Программа имеет блочный принцип и состоит из отдельных разделов.

II. Планируемые результаты освоения обучающимися программы дополнительного образования «Хозяюшка»

Личностные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы:

- широкая мотивационная основа художественно-творческой деятельности, включающая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы;
- интерес к новым видам прикладного творчества, к новым способам самовыражения;
- устойчивый познавательный интерес к новым способам исследования технологий и материалов;
- адекватное понимание причин успешности/неуспешности творческой деятельности;

Обучающийся получит возможность для формирования:

- *внутренней позиции обучающегося на уровне понимания необходимости творческой деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни;*
- *выраженной познавательной мотивации;*
- *устойчивого интереса к новым способам познания;*
- *адекватного понимания причин успешности/неуспешности творческой деятельности*

Регулятивные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- принимать и сохранять учебно-творческую задачу;
- учитывать выделенные в пособиях этапы работы;

- планировать свои действия;
- осуществлять итоговый и пошаговый контроль;
- адекватно воспринимать оценку учителя;
- различать способ и результат действия;
- вносить коррективы в действия на основе их оценки и учета сделанных ошибок;
- выполнять учебные действия в материале, речи, в уме.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *проявлять познавательную инициативу;*
- *самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в незнакомом материале;*
- *преобразовывать практическую задачу в познавательную;*
- *самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.*

Коммуникативные универсальные учебные действия

Учащиеся смогут:

- допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;
- учитывать разные мнения, стремиться к координации при выполнении коллективных работ;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- договариваться, приходить к общему решению;
- соблюдать корректность в высказываниях;
- задавать вопросы по существу;
- использовать речь для регуляции своего действия.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;*
- *с учетом целей коммуникации достаточно полно и точно передавать партнеру необходимую информацию как ориентир для построения действия;*
- *владеть монологической и диалогической формой речи.*
- *осуществлять взаимный контроль и оказывать партнерам в сотрудничестве необходимую взаимопомощь.*

Познавательные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- осуществлять поиск нужной информации для выполнения художественно-творческой задачи с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в т.ч. контролируемом пространстве Интернет;
- использовать знаки, символы, модели, схемы для решения познавательных и творческих задач и представления их результатов;
- высказываться в устной и письменной форме;
- анализировать объекты, выделять главное;
- осуществлять синтез (целое из частей);
- проводить сравнение, классификацию по разным критериям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- строить рассуждения об объекте;
- обобщать (выделять класс объектов по какому-либо признаку);
- подводить под понятие;
- устанавливать аналогии;
- Проводить наблюдения и эксперименты, высказывать суждения, делать умозаключения и выводы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- осуществлять расширенный поиск информации в соответствии с исследовательской задачей с использованием ресурсов библиотек и сети Интернет;
- осознанно и произвольно строить сообщения в устной и письменной форме;
- использованию методов и приёмов художественно-творческой деятельности в основном учебном процессе и повседневной жизни.

В результате занятий по предложенной программе учащиеся получат возможность:

- Развить воображение, образное мышление, интеллект, фантазию, техническое мышление, конструкторские способности, сформировать познавательные интересы;
- Расширить знания и представления о традиционных и современных материалах для прикладного творчества;
- Познакомиться с историей происхождения материала, с его современными видами и областями применения;
- Познакомиться с новыми технологическими приемами обработки различных материалов;
- Использовать ранее изученные приемы в новых комбинациях и сочетаниях;
- Познакомиться с новыми инструментами для обработки материалов или с новыми функциями уже известных инструментов;
- Создавать полезные и практичные изделия, осуществляя помощь своей семье;
- Совершенствовать навыки трудовой деятельности в коллективе: умение общаться со сверстниками и со старшими, умение оказывать помощь другим, принимать различные роли, оценивать деятельность окружающих и свою собственную;
- Оказывать посильную помощь в дизайне и оформлении класса, школы, своего жилища;
- Достичь оптимального для каждого уровня развития;
- Сформировать систему универсальных учебных действий;
- Сформировать навыки работы с информацией.

III. Содержание программы

Культура дома

Уход за одеждой и обувью. Интерьер жилища. Личная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за кожей и волосами. Требования к причёске школьницы.

Технологическая обработка пищевых продуктов

Санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях. Продукты употребляемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудования для приготовления блюд из яиц.

Виды горячих напитков. Сорта чая, кофе, их вкусовые достоинства.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.

Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Правила жарки и варки овощей и способы определения готовности.

Понятие о пищевой ценности рыбы и не рыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы.

Значение блюд из мяса и птицы. Способы тепловой обработки мяса.

Крупы и крупяные изделия. Макароны изделия.

Состав пресного теста и способы его приготовления. Состав слоёного теста и способы его приготовления. Состав дрожжевого теста и способы его приготовления. Состав песочного теста и способы его приготовления.

Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления компотов из свежих, сушёных фруктов и ягод. Технология приготовления варенья, джема, повидла, цукатов.

Консервирование и маринование овощей.

Требования к качеству и оформлению блюд. Сервировка стола.

Культура поведения за столом.

Вязание крючком

Инструменты и материалы для вязания крючком.

Технология выполнения различных петель крючком.

Вязание на спицах

Материалы и инструменты. Правила вязания на двух спицах. Виды лицевых петель. Виды изнаночных петель.

Правила вязания на пяти спицах.

Художественная обработка материала

Вышивка. Виды узоров. Шов вперёд иголку. Шов за иголку. Петельный шов. Шов строчкой. Стебельчатый шов. Тамбурный шов. Гладь. «Узелки».

IV. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Изучаемая тема	Практические занятия	Часы	Дата	
				По плану	Факт
Культура дома (9ч)					

1-3	Уход за одеждой и обувью.		3ч		
4-6	Интерьер жилища.		3ч		
7-9	Личная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к предметам и средствам ухода за кожей и волосами. Требования к причёске школьницы.		3ч		
Технологическая обработка пищевых продуктов					
10-12	Санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.		3ч		
13-15	Правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях.		3ч		
16-18	Продукты употребляемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов.		3ч		
19-21	Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудования для приготовления блюд из яиц.		3ч		
22-24	Виды горячих напитков. Сорты чая, кофе, их вкусовые достоинства.		3ч		
25-27	Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.		3ч		
28-30	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов.	Практическая работа «Приготовление блюд из творога».	3ч		
31-33	Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.		3ч		
34-36	Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей.	Практическая работа «Приготовление салатов из свежих овощей».	3ч		
37-39	Правила жарки и варки овощей и способы	Практическая работа «Приготовление блюд из	3ч		

	определения готовности.	отварных овощей».			
40-42	Понятие о пищевой ценности рыбы и не рыбных продуктов моря.		3ч		
43-45	Способы тепловой обработки рыбы.	Практическая работа «Приготовление блюд из рыбы».	3ч		
46-48	Значение блюд из мяса и птицы.		3ч		
49-51	Способы тепловой обработки мяса.	Практическая работа «Приготовление мясных блюд».	3ч		
52-54	Крупы и крупяные изделия.	Практическая работа «Приготовление блюд из круп».	3ч		
55-57	Макаронные изделия.	Практическая работа «Приготовление блюд из макаронных изделий».	3ч		
58-60	Состав пресного теста и способы его приготовления.	Практическая работа «Приготовление изделий из пресного теста».	3ч		
61-63	Состав слоёного теста и способы его приготовления.	Практическая работа «Выпечка изделий из слоёного теста».	3ч		
64-66	Состав дрожжевого теста и способы его приготовления.	Практическая работа «Выпечка изделий из дрожжевого теста».	3ч		
67-69	Состав песочного теста и способы его приготовления.	Практическая работа «Выпечка изделий из песочного теста».	3ч		
70-72	Технология приготовления компотов из свежих, сушёных фруктов и ягод.	Практическая работа «Приготовление компота».	3ч		
73-75	Технология приготовления варенья, джема, повидла, цукатов.	Практическая работа «Приготовление цукатов из тыквы».	3ч		
76-78	Требования к качеству и оформлению блюд. Сервировка стола.	Практическая работа «Сервировка стола».	3ч		
79-80	Культура поведения за столом.	Зачёт.	3ч		
Вязание крючком					
81-83	Инструменты и материалы для вязания крючком. Технология выполнения различных петель крючком.	Практическая работа «Набор петель». «Выполнение различных петель крючком».	3ч		

Вязание на спицах (78ч)					
84-86	Материалы и инструменты. Правила вязания на двух спицах.	Практическая работа «Набор петель».	3ч		
87-89	Виды лицевых петель.	Практическая работа «Вывязывание лицевых петель».	3ч		
90-92	Виды изнаночных петель.	Практическая работа «Вывязывание изнаночных петель»	3ч		
93-95		Практическая работа «Вязание шарфа».	15ч		
Художественная обработка материала					
96-98	Вышивка. Виды узоров. Шов вперёд иголку. Шов за иголку. «Узелки».	Практическая работа «Вышивка швом вперёд иголку и швом за иголку». «Узелки».	3ч		
99-102	Стебельчатый шов. Тамбурный шов.	Практическая работа «Вышивка стебельчатым и тамбурным швом».	3ч		

У. Ожидаемые результаты

В результате обучения по программе дополнительного образования должны: знать:

- общие сведения о процессе пищеварения;
- правила санитария и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- виды бутербродов и горячих напитков;
- способы определения свежести яиц;
- виды овощей правила первичной обработки овощей;
- о кулинарном значении молока, способы определения качества молока;

- правила варки крупяных каш и макаронных изделий;
- общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы, способы первичной обработки рыбы, правила варки;
- понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, способы первичной обработки мяса, правила варки;
- способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста;
- способы заготовки продуктов. сохранение овощей и фруктов;
- санитарные требования к помещению кухни;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током;
- технологию приготовления сложных бутербродов, фаршированных яиц и омлетов;
- способы варки овощей, технологию приготовления блюд из вареных овощей;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога;
- об использовании готовых каш и отварных макарон в дальнейшем приготовлении;
- виды жаренья рыбы, видами панировки;
- способы жаренья мяса и разнообразие блюд из жареного мяса;
- технологию приготовления пресного теста для различных видов изделий, песочного теста для тортов, дрожжевого теста;
- виды сладких блюд, технологию приготовления горячих сладких блюд;
- технологию соления, квашения, мочения;
- общие сведения о значении фруктов и ягод, виды консервирования ягод и фруктов;

научиться:

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, рыбы, мяса) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие средства;
- проводить уборку помещения кухни
- выполнять нарезку овощей;
- готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, круп и макаронных изделий, рыбы, мяса;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье;
- сушить ягоды, фрукты, овощи и замораживать их;
- готовить сложные бутерброды и травяной чай, блюда из вареных овощей, жареной рыбы и мяса, горячие блюда из творога, биточки и запеканки из вязких молочных каш и макарон отварных;
- приготовить изделия из пресного теста, сладкого и несладкого, из песочного теста — торты и пирожные из дрожжевого теста без подхода пироги и плюшки;
- солить овощи, варить варенье.

У. Список литературы

1. Учебники «Технология» под. ред. Симоненко 5-7 кл., М Вента - Графф, 2011
2. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 1983
3. Разносолы деревенской кухни. Голованов А.Э., М: Росаграпром-издат 1989
4. Еременко Т.И. «Кружок вязания крючком».

5. Виноградова Е.Г. «Соленое тесто», Москва , 2007.
6. «Игрушечки из бисера», Тверь, 2008.
7. Савельева Н. «Вязание крючком», Ростов-на-Дону, 2003.
8. Образовательная программа трудового обучения «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд», 5 – 9 классы, 2014.