

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Школа № 86»**

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора
Горяшова Е.В.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
Государственного казенного
общеобразовательного учреждения
«Школа № 86»
от 29.08.2023 г. №126-о

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа**

«ДОМОВОДСТВО»

Направленность: социально-педагогическая

Возраст учащихся: 11-18 лет

Срок реализации: 74 часа

Автор: Конева Н.С.

г. Нижний Новгород
2023г.

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Домоводство» разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012
- Концепция развития дополнительного образования детей в Российской Федерации Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 №1726-р
- Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательной организации дополнительного образования детей"// Постановление Главного санитарного врача РФ от 04.07.2014 №41
- Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам// Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.11.2018 г. №196
- Устав учреждения

Известно, что дети с ограниченными возможностями здоровья с большим трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем, усваивают общепринятые нормы поведения, овладевают навыками общения.

Необходимо, используя все возможности воспитанников, развивать у них жизненно необходимые навыки, чтоб став взрослыми, они могли самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и в специальных производственных условиях несложные трудовые операции и ориентироваться в окружающем. Значительная часть детей с отклонениями в развитии, несмотря на усилия, принимаемые обществом с целью их обучения и воспитания, став взрослыми, оказывается неподготовленной к интеграции в социально-экономическую жизнь. Вместе с тем, результаты исследований и практика свидетельствуют о том, что любой человек, имеющий дефект развития, может при соответствующих условиях стать полноценной личностью, развиваться духовно, обеспечивать себя в материальном отношении и быть полезным обществу.

Домоводство - это древнее искусство ведения домашнего хозяйства, способствующее обеспечению нормальной жизнедеятельности человека.

Даже, казалось бы, в таком простом деле, как домашнее хозяйство, работает ряд технологий: технология обработки пищевых продуктов, технология ухода за домашними растениями, преобразование нитей в вязаные вещи, тканей в одежду. Знание этих технологий необходимо закладывать ребенку в детстве, прививая любовь к труду, к природе, к родному дому. Именно дом, ведение домашнего хозяйства формируют здоровый образ жизни каждого члена семьи. Или же - наоборот: нездоровый.

Здоровый образ жизни, принятый в семье, формирует не только физическое здоровье, он воспитывает нравственность, а значит, определяет саму судьбу человека, потому что закладывает такие черты личности, как трудолюбие, доброжелательность, честность, милосердие.

В программе также прослеживается связь искусства с жизнью человека, его роль в повседневном быту. Программа строится так, чтобы дать учащимся представления о значении рукоделия в их личном становлении. Предусматривается широкое привлечение их жизненного опыта, примеров из окружающей действительности. Работа на основе наблюдения окружающей реальности является важным условием освоения учащимися программного материала.

Программа дополнительного образования «Домоводство», опираясь в своей работе на знания и навыки, полученные учащимися на уроках домоводства обучающихся по 2 варианту программы, расширяет и углубляет эти знания и навыки, воспитывает творческий подход к своей работе и самостоятельности.

Программа имеет социально-педагогическую направленность.

Основная цель программы:

приобретения обучающимися первоначальных навыков кулинарии, самообслуживающего труда, содействие укреплению здоровья, формированию общей современной культуры, социальной адаптации детей с тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Задачи:

Образовательные

- углубление и расширение знаний об истории и развитии ремесел,
- пробуждать любознательность в области народного, декоративно-прикладного искусства;

- развивать творчество, изобретательность и устойчивый интерес к творчеству художника, народному творчеству;
- формирование творческих способностей, духовной культуры;
- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;
- расширение знаний обучающихся;
- развитие начальных кулинарных умений и навыков.

Развивающие:

- способствовать развитию психических процессов, таких как память, мышление, внимание, восприятие,
- способствовать развитию творческого мышления, изобретательности, творческих способностей;
- способствовать развитию умения самостоятельно принимать ответственные решения;
- содействовать развитию художественного и эстетического вкуса.

Воспитательные:

- привитие интереса к культуре своей малой Родины, к истокам народного творчества,
- воспитание эстетического отношения к действительности, трудолюбия, аккуратности, усидчивости, терпения, умения довести начатое дело до конца, взаимопомощи при выполнении работы,
- воспитание экономичного отношения к используемым материалам, привитие основ культуры труда.
- формирование культуры общения.

Отличительные особенности программы

Особенностью программы «Домоводство» является то, что дети реально участвуют в различных видах деятельности: получение новых теоретических знаний, практические работы, физический труд. Занятия кружковой работы дают большие возможности для воспитания и развития личности ребенка, так как в процессе занятий развивается внимание, сообразительность, фантазия, творчество; происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что

позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, а также, что немало важно, коммуникативные навыки и снятие психофизического напряжения. Программа рассчитана на детей с легкой степенью умственной отсталости, и с небольшим упрощением материала для детей с тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Категория обучающихся по программе: возраст детей - 11-18 лет

Сроки реализации программы: общая продолжительность образовательного процесса 9 месяцев; количество учебных часов – 74 ч.

Форма обучения: очная, групповая - занятия проводятся в разновозрастной группе, численный состав до 10 человек.

Режим занятий:

Занятия проводятся 2 раза в неделю 1 час.

Ожидаемые результаты реализации программы:

В результате обучения учащиеся получают знания:

- Виды декоративно-прикладного творчества.
- Народные художественные промыслы родного края.
- Название и назначение инструментов и приспособлений ручного труда.
- Правила организации рабочего места. Технику безопасности при работе с колющими, режущими инструментами и нагревательными приборами.
- Сведения о пищевой ценности продуктов
- Способы приготовления и оформления блюд, правила подачи и сервировки стола,
- Правила поведения за столом
- Правила по технике безопасности при кулинарных работах и правила по санитарно-гигиеническим требованиям

Учащиеся приобретут умения:

- Изготавливать различные предметы декоративно-прикладного творчества,

- Правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- Приемы тепловой кулинарной обработки,
- Сервировка стола к чаю, празднику или приему пищи,
- Соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- Готовить и украшать готовые блюда

Механизм выявления образовательных результатов программы

Формы и режим контроля

- входной контроль проходит в форме беседы с участниками группы на первой встрече;
- текущий контроль проводится в форме опроса по содержанию теоретического материала, а также в форме обсуждения в мини-группах результатов индивидуальных практических заданий;
- промежуточный контроль проходит в форме представления результатов деятельности: выставки, участие в конкурсах;
- итоговый контроль проходит в форме итогового занятия, на котором демонстрируются полученные знания и умения по программе.

Качественные критерии оценки эффективности программы:

- самостоятельная организация деятельности учащихся, умение и желание самостоятельно выполнять задания, стремление к получению результата.

Количественные критерии оценки эффективности программы:

- численность учащихся, успешно завершивших обучение;
- количество представленных работ и проектов.

Способы фиксации учебных результатов программы:

Результаты предоставляются в форме отчета с фотографиями занятий.

Методы выявления результатов воспитания:

Наблюдение за коллективной деятельностью в процессе обучения и после ее окончания в проектной деятельности. Наблюдение в процессе обучения и оценка количества обучающихся, применивших полученные знания на практике.

Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Форма аттестации
1	Вводное занятие и инструктаж по технике безопасности	2	
2	Декоративно-прикладное творчество	24	Выставки, конкурсы
3	Кулинария	26	Итоговое занятие
4	Домоводство	20	Представление проектов и результатов деятельности
5	Итоговое занятие	2	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОГО ПЛАНА

1. Вводное занятие и инструктаж по технике безопасности

Правила поведения на занятиях. Правила противопожарной безопасности. Правила антитеррористической безопасности.

2. Декоративно-прикладное творчество

Знакомство с декоративно-прикладным творчеством Нижегородской области. Изготовление предметов декоративно-прикладного искусства.

3. Кулинария

Знакомство с хранением различных продуктов питания, способами нарезки, тепловой обработки продуктов. Приготовление различных блюд. Сервировка стола.

4. Домоводство.

Изготовление календаря. Мыловарение. Бюджет семьи. Определение размеров своей одежды и обуви. Изготовление украшений. Ремонт одежды. Формирование здорового образа жизни.

Организационно-методические условия реализации программы

Программа реализуется в школе в оборудованном кабинете домоводства, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет должен быть светлым, сухим, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебную кухню рекомендуется оборудовать подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы кружка необходим кухонный инвентарь. На каждого надо иметь: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи маленькие и средние, нож консервный, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, миксер, мясорубка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, противни, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы. Продукты питания для занятий необходимо приобретать свежие, при покупке обращать внимание на маркировку, не имеет ли данный продукт красителей, добавок, важно обращать внимание на дату выхода продукта. Кроме того, товары имеют этикетки и ярлыки-средства маркировки, содержащие следующую информацию: наименование продукта, его описание, название и адрес изготовителя и др. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды, фартуков, косынок, колпаков, сменной обуви. Руководитель кружка обязан строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены.

В связи с санитарно-эпидемиологической обстановкой программа может реализовываться как дистанционно, так и в других кабинетах.

Программа включает в себя три раздела, работа кружка связана с использованием нагревательными приборами, режущими инструментами, варкой, жарением, выпечкой продуктов, также с работой различными материалами. Это обязывает педагога особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя ребят с помещением, его оборудованием, руководитель кружка обучает их правилам общения с нагревательными приборами и режущими инструментами. На

последующих занятиях педагог напоминает правила, необходимые в данный момент.

Программа занятий рассчитана на 74 учебных часа в год. Занятия проходят 2 раза в неделю. В группу рекомендуется записывать не более 10 человек. В кружок принимают девочек и мальчиков. Возраст детей от 11 до 18 лет. Форма занятий - групповая. Занятия в кружке завершаются итоговым мероприятием, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом.

Формы и методы обучения:

-Теоретические занятия

-Практические работы

-Творческие задания

Список литературы:

1. Алькаев Э.Н. Кулинария для всех. Нижний Новгород: «Фидес»-2002 г.
4. Васина Н. Бумажная симфония. М.: Айрис-Пресс-2012 г.
5. Воронкова В.В. Социально – бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя. – М.: Гуманитар, изд. центр ВЛАДОС, 2006. – 247 с.
6. Воспитание и обучение детей и подростков с тяжелыми и множественными нарушениями развития: (программно-методические материалы), под редакцией И.М. Бгажноковой. – М.: Гуманитар. Изд. Центр ВЛАДОС, 2007. – 239 с.
7. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Программа по обслуживающему труду для детей с умственной отсталостью. 6-9 классы. – М.: АРКТИ, 2009. – 72с.
8. Герань. И. Удивительные животные. М.: Мир-1998 г.
10. Ермакова В.И. Основы кулинарии. М.: Просвещение-2003-192 с.
11. Зацепин В., Цимбалюк В. Мы и наша семья. М.: Молодая гвардия 1993-361 с.
13. Лабзина А., Васильченко Е. Обслуживающий труд. М.: Просвещение 1998 г.
14. Ляховская Л.П. О кулинарии. М.: Экономика-1998 г.
15. Михайлов В.С. Семейная кулинария. М.: Советский спорт-1989 г.
17. Орлова Л. Семья, дом, квартира. М.: Знание, 1991 г.
19. Снегирева А. Энциклопедия для девочек, М.: «Издательство АСТ», 2000 г.

**Календарно – тематический план работы кружка «Домоводство» на
2023-2024 учебный год.**

№	Тема занятия	Кол-во часов	Дата
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	2	5.09, 5.09
2	Декоративно-прикладное искусство	2	12.09, 12.09
3	Осенняя поделка из природного материала	2	19.09, 19.09
4		2	26.09, 26.09
5	Роспись предмета быта (доска, ложка и т.п.)	2	3.10, 3.10
6	Лепка дымковской игрушки	2	10.10, 10.10
7		2	17.10, 17.10
8	Сервировка стола	2	24.10, 24.10
9	Гигиена на кухне	2	1.11, 1.11
10	Форма нарезки овощей. Салаты из овощей и фруктов.	2	8.11, 8.11
11	Дары осени. Приготовление яблочного пирога	2	15.11, 15.11
12	Блюда из черствого хлеба. История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.	2	22.11, 22.11
13	Холодные блюда и закуски. Забавные бутерброды.	2	29.11, 29.11
14	Изготовление символа 2021 года	2	6.12, 6.12
15		2	13.12, 13.12
16	Изготовление календаря на 2021 год	2	20.12, 20.12
17		2	27.12, 27.12
18	Изделия из круп. Питательная ценность круп, обработка.	2	10.01, 10.01
19	Макаронны. Блюда из макарон.	2	17.01, 17.01
20	Мясные блюда. Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса.	2	24.01, 24.01

21	Блюда из яиц.	2	31.01, 31.01
22	Молочные блюда.	2	7.02, 7.02
23	Изделия из теста. Тесто дрожжевое.	2	14.02, 14.02
24	Слоеное тесто. Слойки с джемом.	1	21.02, 21.02
25		2	28.02, 28.02
26	Сладкие блюда и напитки.	2	7.03, 7.03
27	Приготовление печенья	2	14.03, 14.03
28	Мыловарение	2	21.03, 21.03
29	Здоровый образ жизни	2	28.03, 28.03
30	Определение размеров своей одежды и обуви.	2	4.04, 4.04
31	Изготовление украшений	2	11.04, 11.04
32	Ремонт одежды.	2	18.04, 18.04
33	Уход за комнатными растениями	2	25.04
34	Украшение одежды	2	16.05
35	Изготовление брелка	2	
36	Итоговое занятие	2	