

Муниципальное бюджетное учреждение социальных услуг «Центр помощи детям – сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей Брединского муниципального района Челябинской области

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ СУ «Центр помощи
детям, оставшимся без попечения родителей
Брединского муниципального района

_____ Т.Л. Чумакова

ПОДГОТОВИЛ:

Зам. директора по ВР МБУ СУ
«Центр помощи детям, оставшимся
без попечения родителей

Брединского муниципального района
_____ Е.В. Добровольская

**Дополнительная общеобразовательная программа
социально – педагогической направленности
«Радость творчества»
(для воспитанников 9-15 лет)
1 год обучения**

**Инструктор по труду:
Вакуленко Елена Петровна**

**п. Маяк
Брединского района
Челябинской области**

2016г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Изготовление поделок идея не новая. Такого рода рукоделием люди занимались еще в давние времена. В наши дни не сложно купить любую безделушку в магазине. Их производят великое множество разных, ярких, разнообразных. Но поделка, сделанная своими руками, ценнее, роднее, потому что в нее вложен собственный труд, фантазия и терпение.

Также важно, что в процессе изготовления поделок развивается мелкая моторика рук и соответственно развивается мышление. А также помогает тренировать усидчивость, терпение, выдержку.

Во время занятий на кухне, воспитанники учатся вести домашнее хозяйство. Учатся готовить еду, распределять средства для питания и т.д.

А также воспитанник в процессе работы познает сколько труда необходимо вложить чтобы получить желаемый результат. Воспитанник научится уважать свой и чужой труд. А значит занятие рукоделием будет способствовать формированию правильного отношения к работе, к труду, к жизни.

Приобщение ребёнка к миру взрослых, их деятельности, к чувствам и переживаниям существовало с древнейших времён. Во все времена матери и отцы учили, учат, и будут учить своих детей тому, что, на их взгляд, пригодится им в жизни, и что они знают и умеют сами. Если же говорить об этой проблеме с точки зрения педагогической науки, то отношение к проблеме приобщения детей к социальной действительности - к ее целям, содержанию, методам - менялось на протяжении большого отрезка времени.

Между тем, именно участие детей в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения. Предметная деятельность включает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функциях, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет в определённый период развития ребёнка его познавательные интересы, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в том, что мир управляем и подвластен ему.

Социальный опыт ребёнка обогащает освоение трудовой деятельности. Овладение трудовыми навыками, трудовой деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По

мере приобретения трудовых умений ребёнок эмансипируется от взрослого, приобретает чувство уверенности. Уменьшается опасность не выживания в отсутствии взрослых. Так труд выполняет жизнеобеспечивающую функцию.

Наблюдая за вхождением ребёнка в жизнь взрослых, и опираясь на свой практический опыт, я пришла к выводу, что домоводство необходимо для трудового и личностного развития воспитанников.

Работа воспитателем в Брединском детском доме на протяжении 8 лет. Дополнительно занятия домоводством и работа над программой по самообразованию по теме «Семейное воспитание в условиях детского дома», легли в основу составила данной программы.

Программа составлена с учетом воспитательных запросов воспитанников и направлена на решение триединства целей и задач.

Цели и задачи программы:

1. Обучающая цель: формирование первоначальных навыков трудовой деятельности.

Обучающие задачи:

- формирование интереса к творческой деятельности.
- формирование навыков работы с различными инструментами и приспособлениями при обработке различных материалов
- формирование умения самостоятельно решать вопросы подбора продуктов и приготовления блюд

2. Воспитывающая цель: воспитание самостоятельной, уверенной в своих силах личности.

Воспитательные задачи:

- воспитание аккуратности, дисциплинированности, ответственности за порученное дело
- воспитание настойчивости в преодолении трудностей, достижении поставленных задач

3. Развивающая цель: развитие творческих способностей детей.

Развивающие задачи:

- развитие умений умственного труда (запоминать, анализировать, оценивать)
- развитие творческого мышления.

Данная программа создана для обучения и воспитания детей от 10 до 16 лет. Программа реализуется в Брединском детском доме, в течение **1 года**.

Периодичность занятий: 5 дней в неделю – 1,5 часа или один день в неделю – 7,5 часов.

Формы и методы обучения предусмотренные программой:

Форма реализации – практические занятия.

Методы обучения: лекции; беседы; практические занятия; демонстрация образцов, иллюстраций.

Предполагаемый результат

В результате обучения по данной программе воспитанники должны знать и уметь:

1. Как правильно готовить, знать технику безопасности при работе на кухне.
2. Правила организации рабочего места и трудового процесса.
3. Ассортимент тканей, бумаги, которые используются при изготовлении поделок.
4. Различные приемы и технику изготовления изделий, используя материалы различного качества.
5. Разновидность образцов для изготовления поделок.
6. Ассортимент поделок, игрушек, выполненных своими руками.
7. Выявлять дефекты, возникающие в процессе работы и знать способы их устранения.

Критерии оценки конечного результата

На основе полученных знаний воспитанники должны уметь:

1. Правильно организовать рабочее место и трудовой процесс.
2. Использовать безопасные приемы работы с инструментами.
3. Уметь подбирать ткани по качеству, по свойствам и по расцветке для изготовления поделок.
4. Изготавливать поделки, используя различные материалы.
5. Правильно подбирать ингредиенты для приготовления блюд.

Механизм оценивания конечных результатов

1. Выставка поделок, изготовленных своими руками.
2. Перечень работ, выполненных воспитанниками за период обучения.
3. Оценка качества изделий, выполненных воспитанниками

Учебно – тематический план

№	Наименование темы	Количество часов		
		теория	практика	всего
1	Кулинария	5	145	150
2	Художественная обработка ткани	2	18	20
3	Художественная обработка материалов	3	47	50
4	Вязание	2	63	65
	Итого	12	273	285

Содержание программы

Сентябрь

- 1.Инструктаж по технике безопасности при работе на кухне.
- 2.Заготовки на зиму. Засолка овощей.
- 3.Занятия по домоводству (Кухня).

Октябрь

- 1.Инструктаж по технике безопасности при работе с электрической плитой.
- 2.Заготовки на зиму. Приготовление салатов.
- 3.Занятия по домоводству. Кухня.

Ноябрь

- 1.Инструктаж по технике безопасности при работе с тканью.
- 2.Изготовление аппликаций из ткани.
- 3.Инструктаж по технике безопасности при работе с электрическим утюгом.
- 4.Обучение домоводству. Кухня.

Декабрь

- 1.Инструктаж по технике безопасности при работе с горячими жидкостями.
- 2.Обучение домоводству. Кухня.
- 3.Новогодняя мастерская. Изготовление поделок, открыток.

Январь

- 1.Инструктаж по технике безопасности при работе с колющими, режущими инструментами и приспособлениями (иглами, ножом, ножницами, стеками, зубочистками и др.).
- 2.Инструктаж по охране труда при уборке помещений.
- 3.Спица – мастерица. Вязание на спицах.

4.Выставка вязаных вещей.

Февраль

1. Инструктаж по охране труда при работе с электроприборами.
2. Мастерская «Купидона». Изготовление «Валентинок».
3. Изготовление открыток к 23 февраля.
4. Обучение домоводству (кухня).
5. Подведение итогов.

Март

1. Инструктаж по правилам безопасности при работе с ножницами, канцелярским ножом.
2. Изготовление открыток к 8 марта.
3. Обучение домоводству (кухня).

Апрель

1. Неделя «хозяйюшка».
2. Инструктаж по правилам безопасности при пользовании электрической плитой.
3. Вязание на спицах.
4. Выставка.

Май

1. Вязание на спицах.
2. Обучение домоводству (кухня).
3. Итоговая выставка.

Мероприятия по сплочению коллектива

1. Работа группами (мальчики совместно с девочками).
2. Проведение бесед .
3. Совместный труд детей разных возрастов.
4. Выставка работ.
5. Дегустация приготовленных блюд.

Методическое обеспечение программы.

Инструктаж по технике безопасности при работе с жарочным шкафом

Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак.
2. Убедиться в наличии на полу около жарочного шкафа диэлектрического коврика.
3. Проверить надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу жарочного шкафа, а также целостность подводящего электрического кабеля.
4. Включить вытяжную вентиляцию пищеблока.

Требования безопасности во время работы

1. Встать на диэлектрический коврик и включить жарочный шкаф, убедиться в нормальной его работе.
2. Подготовить для выпечки в жарочном шкафу исходные полуфабрикаты.
3. Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.
4. Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскалённым воздухом.
5. Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.
6. Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.
7. Не оставлять без присмотра включенный в сеть жарочный шкаф.

Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. При возникновении неисправности в работе жарочного шкафа, а также нарушении защитного заземления его корпуса работу прекратить и выключить жарочный шкаф, сообщить об этом администрации учреждения. Работу продолжить после устранения неисправности.
2. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему сообщить об этом администрации учреждения, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.
3. При поражении электрическим током немедленно отключить жарочный шкаф от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и

отправить его в ближайшее лечебное учреждение, сообщить об этом администрации учреждения.

Требования безопасности по окончании работы

1. Выключить жарочный шкаф и после его остывания промыть горячей водой.
2. Привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения и выключить вытяжную вентиляцию.
3. Снять спецодежду и вымыть руки с мылом.

Требования к безопасности при пользовании электрической плиткой

1. Установите плиту на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плитой с открытой спиралью.
2. Перед включением электрической плиты проверьте исправность шнура питания.
3. При включении плиты штепсельную вилку до отказа введите в гнездо штепсельной розетки. Не допускайте выключения вилки путем дергания за шнур.
4. для приготовления пищи на электроплите пользуйтесь только эмалированной посудой.

Требования к безопасности при пользовании режущими инструментами

1. При пользовании режущими инструментами соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу — скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком.
2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания (пальцы левой руки согнуты, при этом они находятся на некотором расстоянии от лезвия ножа).
3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.
4. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.

Требования к безопасности при работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

1. Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении уменьшайте огонь или выключайте плиту.
2. Крышки горячей посуды берите полотенцем или специальными прихватками и открывайте от себя.
3. Сковороду ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

Техника безопасности при работе с тканью

1. Требования к безопасности при работе с иглками, булавками и ножницами

1. Шейте с наперстком.
2. Храните иглы и булавки в определенном месте (специальной коробке, подушечке и т. д.), не оставляйте их на рабочем месте (столе).
3. Запрещается:
 - брать иглы и булавки в рот;
 - использовать для шитья ржавые иглы.
4. Выкройки к ткани прикрепляйте острыми концами булавок в направлении от себя.
5. Храните ножницы в определенном месте (коробке).
6. После завершения работы с ножницами кладите их сомкнутыми остриями от себя.

2. Требования к безопасности при работе с утюгом

1. Не оставляйте без присмотра включенный в сеть электроутюг
2. Включайте и выключайте утюг сухими руками.
3. Ставьте утюг на асбестовую, мраморную или керамическую подставку.
4. Следите за нормальной работой утюга. О неисправностях сообщайте учителю.
5. Следите за тем, чтобы подошва утюга не касалась шнура.
6. Отключайте утюг только за вилку.
7. Во время утюжки в помещениях с бетонными полами обязательно стойте на резиновом коврике

