

**МБОУ Саврасовская основная школа
Лукояновского района Нижегородской области**

Рассмотрено на Методическом совете
классных руководителей
Протокол № 1
от « 30 » августа 2018 г.

**Рабочая программа
дополнительного образования
социальной направленности
«Домоводство»
на 2018-2019 учебный год.**

Для детей 10 – 15 лет

38 часов (1 час в неделю).

Составитель: Маркина Надежда Ивановна

Саврасово 2018

Пояснительная записка

Рабочая программа кружка «Домоводства» составлена на основе программ образовательных учреждений..

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, чтобы 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.

В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию школьников, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся.

В школьной программе по технологии отводится определенное количество времени для приобщения учащихся к кулинарии, занятия предусмотрены только для девочек, а приобретение навыков самообслуживания, приготовления пищи необходимо и мальчикам. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогут им в повседневной жизни, а некоторым даст ориентацию в выборе профессии.

Кружок «Домоводство», опираясь в своей работе на знания и навыки, полученные учащимися на уроках труда и СБО должны расширить и углубить эти знания и навыки, воспитывать творческий подход к своей работе и самостоятельности.

Формы и методы обучения:

- Теоретические занятия
- Практические работы
- Творческие задания
- Индивидуальная работа
- Экскурсии.

Основная цель кружка: прививать интерес к культуре быта.

Задачи кружка:

- привитие трудовых навыков, навыков самообслуживания
- развитие эстетического вкуса учащихся

- расширение знаний обучающихся
- формирование культуры общения
- формирование и развитие творческих способностей у обучающихся

Планируемые результаты

Освоение детьми программы внеурочной деятельности по общекультурному направлению «Домоводство» направлено на достижение комплекса результатов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта. Программа обеспечивает достижение выпускниками школы следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

У школьников будут формироваться:

- творческие способности, самостоятельность, индивидуальность, фантазия;
- навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.
- чувство прекрасного и эстетического;
- навык самостоятельной работы и работы в группе при выполнении практических творческих работ;
- ориентации на понимание причин успеха в творческой деятельности;
- способность к самооценке на основе критерия успешности деятельности;
- заложены основы социально ценных личностных и нравственных качеств: трудолюбие, организованность, добросовестное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда, культурному наследию.

Метапредметные результаты

Регулятивные

Обучающиеся научатся:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
- работать с кухонным оборудованием;
- определять качество продуктов;
- планировать работу;
- выполнять сервировку стола;
- составлять меню, согласно калорийности продуктов;
- правильно выбирать способы обработки продуктов;
- готовить диетические блюда;
- рассчитать калорийность блюда;
- рационально использовать знания о здоровой пищи;
- планировать проектную деятельность;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

Познавательные

Обучающиеся научатся:

- знать современные тенденции в сфере обслуживания пищевой промышленности;

- различать культурные ценности национальных кухонь, представлять их место и роль в жизни человека и общества;
- приобретать и осуществлять практические навыки и умения в организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта, способы обработки продуктов;
- осваивать особенности рационального питания, диетического питания, различных диет, лечебных свойствах некоторых продуктов.
- развивать художественный вкус;
- развивать фантазию, воображения, художественную интуицию, память;
- развивать критическое мышление, в способности аргументировать свою точку зрения;

Коммуникативные

Обучающиеся научатся:

- опыту осуществления совместной продуктивной деятельности;
- сотрудничать и оказывать взаимопомощь, доброжелательно и уважительно строить свое общение со сверстниками и взрослыми
- формировать собственное мнение и позицию;
- учитывать и координировать в сотрудничестве отличные от собственной позиции других людей;
- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;
- задавать вопросы, необходимые для организации собственной деятельности и сотрудничества с партнером;
- адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности;

В результате занятий у обучающихся должны быть развиты такие качества личности, как умение замечать красивое, аккуратность, трудолюбие, целеустремленность.

Содержание рабочей программы:

Особенностью программы кружка «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.

Ожидаемые результаты реализации программы:

В результате обучения в кружке «Домоводство» учащиеся получают знания:

- пищевая ценность продуктов
- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работах
- правила по санитарно-гигиеническим требованиям
- секреты русской кухни

Учащиеся приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда

- приемы тепловой кулинарной обработки
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- готовить и украшать готовые блюда
- соблюдать правила по технике безопасности
- правильно вести себя за столом

Содержание программы кружка «Домоводство» (38ч)

Раздел 1. «Здоровое питание» - 19 ч.

Инструктаж по т/без безопасности на занятиях кружка «Домоводство». Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах. Правила поведения в школьной столовой.

Гигиена приготовления пищи. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Режим питания. Первые блюда. Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Использование отваров (овощных, крупяных, фруктовых) для приготовления супов. Приготовление супа из свежих овощей. Картофельное пюре. Изделия из круп. Питательная ценность круп, обработка. Приготовление каши гречневой. Мясные блюда. Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Изделия из рубленого мяса. Рыбные блюда. Питательная ценность рыбы. Макароны. Блюда из макарон.

Блюда из черствого хлеба. История хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.

Салаты из овощей и фруктов. Форма нарезки овощей.

Соки, компоты, чай.

Раздел 2. «Гигиена» -9ч

Общие сведения о личной гигиене.

Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак, сменная обувь).

Понятие о здоровом образе жизни. Гигиенические средства по уходу за кожей, волосами.

Одежда и обувь, и уход за ними. Ремонт одежды. Презентация на тему «Моя чистая комната»

Раздел 3. «Домашние цветы» – 10ч

Комнатные растения, уход за ними. Поделки из природного материала. Поделки из салфеток, фольги.

Календарно – тематический план работы
Кружка «Домоводство» 2018-2019г

№	Наименование темы	Кол – во часов	Дата проведения	
			план	факт
ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ-19ч.				
1	Вводное занятие. Инструктаж по т/без безопасности на занятиях кружка «Домоводство».	1	05.09.2018	
2	Режим питания	1	12.09.2018	
3-4	Правила рационального питания.	2	19.09.2018 26.09.2018	
5	Форма нарезки овощей. Презентация	1	03.10.2018	
6-8	Сервировка стола	3	10.10.2018 17.10.2018 24.10.2018	
9-10	Украшение стола свечами салфетками	2	31.10.2018 07.11.2018	
11-12	Изучение приборов	2	14.11.2018 21.11.2018	
13-14	Презентация «Разнообразие блюд»	2	28.11.2018 05.12.2018	
15	Приготовление первых блюд	1	12.12.2018	
16	Разнообразие вторых блюд	1	19.12.2018	
17	Салаты	1	26.12.2018	
18	Презентации по теме «Салаты»	1	09.01.2019	
19	Соки, компоты, чай	1	16.01.2019	

ГИГИЕНА -9ч				
20	Личная гигиена	1	23.01.2019	
21-22	Уход за волосами Плетение косичек	2	30.01.2019 06.02.2019	
23	Уход за кожей рук	1	13.02.2019	
24-25	Уход за одеждой .Способы обновления одежды.	2	20.02.2019 27.02.2019	
26	Уход за обувью	1	06.03.2019	
27-28	Презентация на тему «Моя чистая комната»	2	13.03.2019 27.03.2019	
ДОМАШНИЕ ЦВЕТЫ – 10ч				
29-30	Комнатные растения и уход за ними	2	03.04.2019 10.04.2019	
31-32	Презентация «Мои цветы»	2	17.04.2019 24.04.2019	
33-34	Посадка рассады цветов	2	01.05.2019 08.05.2019	
35-38	Поделки из бумажных салфеток ,фольги.	4	15.05.2019 22.05.2019 29.05.2019	
Итого: 38часов				