

СОДЕРЖАНИЕ

1. **КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ**
	1. Пояснительная записка *(направленность программы, актуальность, отличительные особенности, адресат программы, объем программы, формы обучения и виды занятий по программе, срок освоения программы, режим заня­тий),,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,* ,,3
	2. [Планируемые результаты 6](#bookmark9)
	3. [Учебно-тематический план 8](#bookmark10)
	4. [Содержание программы 9](#bookmark11)
2. **КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ**
	1. Условия реализации программы 12
	2. [Оценочные материалы 13](#bookmark85)
	3. Методические материалы 16
	4. Список литературы и источников (для педагога и учащихся) 18

КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

 1.1 Пояснительная записка

В наш век развития технологий и ускоренного темпа жизни все меньше и меньше внимания в семье и школе уделяется подготовке юного поколения к самостоятельной жизни, ведению быта. С появлением в нашей жизни различных гаджетов и современной бытовой техники, естественно, что мы переложили часть своих домашних обязанностей на эти новшества. Так на кухне, оборудованной по последнему слову техники, очень легко приготовить всевозможные блюда. А с пылесосом, оснащенным опцией «влажная уборка» очень просто все привести в порядок, не напрягаясь. А стиральные машины-автомат есть теперь практически в каждой семье. Конечно, это значительно экономит наше драгоценное время, но и во многом расхолаживает. Многие родители воспитывают своих детей, настраивая на то, что у них всегда все будет всё самое лучшее. Но жизнь показывает, что, к сожалению, в силу разных обстоятельств, каждый из нас может оказаться в каких-то сложных ситуациях, и тогда человек должен будет сам свои ми руками готовить себе еду, стирать вещи, штопать их, выращивать для себя продукты в своем огороде или научиться рационально. выбирать их в магазине. Именно поэтому наиважнейшей задачей, как семьи, так и школы, является подготовка подрастающего поколения к дальнейшей самостоятельной жизни, труду, к ведению домашнего хозяйства. Занятия программы «Домоводство» направлены на практическую подготовку учащихся 5-8 классов, а точнее девочек к самостоятельной жизни и труду, формирование уних знаний и умений по домоводству, способствуют социальной адаптации. Настоящая программа составлена с учетом возрастных особенностей обучающихся. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей.

**Направленность программы.** Дополнительная общеобразовательная программа «Хозяюшка» имеет социально-педагогическую направленность, является модифицированной (адаптированной). Программа разработана на основе общеобразовательной программы «Технология 5-8 класс» (вариант для девочек) автор Г.Ю. Волкова, дополнительная общеобразовательная программа по домоводству «Хозяюшка» В.В. Михайлова

**Актуальность программы.** Разработка данной программы была обусловлена тем, что в настоящий момент на уроках технологии все меньше времени уделяется практическим занятиям по кулинарии, разным видам рукоделия, а некоторые нужные и интересные темы настолько сужены, что в рамках выделенных на них часов нет возможности изучить их в полной мере.

Педагогическая целесообразность. Реализация данной программы способна претво­рить в жизнь мечту девочек иметь хорошую семью, красивый дом и престижную работу, дает возможность на основе полученных знаний быть хорошей, грамотной, аккуратной хозяйкой и доброй женой. Программа «Хозяюшка» дает возможность девочкам сделать первый шаг в осу­ществлении своей мечты, неоднократно проиграть различные бытовые ситуации, представить и полюбить свой будущий дом, мужа, детей, вселяет уверенность в завтрашнем дне, в собствен­ные силы и возможности.

Новизна образовательной программы. Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача мо­жет быть реализована, прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены ла­бораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов лабораторными методами. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

Отличительной особенностью программы является то, что обучение по данной про­грамме направлено на самоопределение подростков и их профессиональную ориентацию. Заня­тия по домоводству целесообразно проводить группами по 6 человек. Это позволит каждому учащемуся, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей, овладеть основ­ными способами приготовления пищи, ухода за одеждой и обувью и т.д. На занятиях отводится время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагрева­тельными электротехническими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком. Так же необходимо постоянно приучать девочек к соблюдению санитарно­-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя их до навыка.

Программа дополнительного образования. «Хозяюшка» знакомит обучающихся с совре­менными способами обустройства домашнего быта, кроме того, она нацелена на знакомство с национальными традициями приготовления пищи, обучение как современным, так и традици­онным видам женского рукоделия. Весь курс обучения по программе построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный ин­формационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию, навыков правильного питания и здорового образа жизни, развитие художественного вкуса.

Содержание программы построено по модульному принципу и включает несколько ос­новных тем:

1. «Кулинария» (санитария и гигиена на кухне; физиология питания; как выбирать про­дукты в магазине; технология приготовления разных блюд; домашние заготовки на зиму; сер­вировка стола).
2. «Рукоделие» (поделка из бисера, шитьё, современное рукоделие).
3. «Наш дом» (гигиенические требования; уборка помещений; как создать уют в доме, маленькие хитрости).
4. «Внешний вид» (уход за одеждой и обувью; пришивание крючков, пуговиц, вешалок; правила глажения; стирка; внешний вид девочки; уроки макияжа; уход за волосами, этикет).

Все темы взаимосвязаны друг с другом, так, например, изучая тему ухода за одеждой, можно на усмотрение педагога провести занятие по способам штопки и ремонта одежды и т.д. Программа является вариативной, т.е. содержание программы может корректироваться и ме­няться в ходе реализации (в пределах объема часов данной программы) в зависимости от мате­риального обеспечения, интереса и пожеланий учащихся и меняющихся жизненных условий.

Формы организации учебной деятельности:

* групповые
* индивидуальные.

Основной вид занятий - практическая работа. Занятия основываются на индивидуаль­ном подходе к каждому ребенку, с учетом его возможностей. Одной из главных задач педагога является - выявить в каждом ученике самые лучшие его человеческие качества. В контакте с ним с первых минут общения необходимо раскрыть красоту этих качеств, их значимость для самого ученика, для его окружения, а также необходимость их в творческом процессе. Неорди­нарные проявления должны иметь поддержку. Повышая самооценку, желательно выявить для ученика только ему присущую красоту, внешнюю и внутреннюю.

Особенность занятий такова, что воспитанники считают многие предлагаемые к изуче­нию темы знакомыми и нередко в силу своей завышенной самооценки заявляют, что материал занятия им известен. Опыт работы подтверждает, что знания в области домоводства у ребят действительно имеются. Но они несовершенны, требуют должной корректировки и дальнейше­го формирования. Эффективным средством для закрепления знаний и выработки навыков и умений у воспитанников являются игровые формы организации занятий.

Методы проведения занятий подразделяются на:

-словесные (рассказ-объяснение, беседа)

* наглядные (демонстрация педагогом приемов работы, наглядных пособий, презента­ция);
* практические (выполнение работы, овладение приемами работы, приобретение навы­ков, управление технологическими процессами).

При организации работы кружка используется дидактический материал. Он включает в себя технологические карты изготовления блюд, инструкции по правильному и безопасному использованию бытовой техники, кухонных инструментов и утвари, презентации, специальную и дополнительную литературу, ресурсы сети Интернет.

Возраст детей и режим занятий. Программа рассчитана на детей 6 - 15 лет, преиму­щественно девочек, но при желании по программе могут обучаться и мальчики. Набор в группу учащихся - свободный. Численность группы 12 человек. Программа рассчитана на 3 года обуче­ния. Занятия проводятся 2 раза в неделю, по 2 академических часа. Всего за год обучения 144 часа.

В учебную группу могут быть зачислены учащиеся, уже прошедшие обучение по данной программе. Для них разработан индивидуальный образовательный маршрут (Приложение). В ходе обучения по программе предусмотрены занятия по небольшим подгруппам, индивидуаль­ные занятия, выполнение домашних заданий.

Уровень освоения программы - общекультурный (ознакомительный) - уровень пред­полагает удовлетворение познавательного интереса учащихся, расширение информированности в данной образовательной области, обогащение навыками общения и умений совместной дея­тельности при реализации программы.

Программа разработана в соответствии с основными положениями Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (3); указом Президента РФ от 7.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития РФ на период до 2024 г.; Госу­дарственной программой РФ «Развитие образования» на 2018 - 2025 годы; Концепцией разви­тия дополнительного образования детей (распоряжение Правительства РФ от 4.09.2014 г. № 1726-р); Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополни­тельным общеобразовательным программам», (приказ Минобрнауки РФ от 29.08.2013г. № 1008); СанПиН 2.4.4.3172-14 (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «от 04.07.2014 № 41) методическими рекомендациями по проектиро­ванию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Минобрнауки России; Департамент государственной политики в сфере воспитания детей и мо­лодежи №09-3242 от 18.11.2015 г., Уставом ОО; Положением о структуре, порядке разработки и утверждения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы структур­ного подразделения МБУДО «Районного центра дополнительного образования детей юношества» **.**

Цели: Освоение системы социально значимых навыков и практических умений, овладение навыками самообслуживания, общения, самостоятельности; создание необходимых условий для профессионального самоопределения детей посредством приобщения их к основам кулина­рии, домоводства, привитие навыков правильного питания, здорового образа жизни.

Задачи:

Обучающие:

* приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
* обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальной кулина­рии.

Развивающие:

* пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
* развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

* воспитывать трудолюбие, аккуратность;
* привить навыки работы в группе;
* формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
1. Планируемые результаты

Личностными результатами освоения общеразвивающей программы дополнительного обра­зования «Хозяюшка» являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологи­ческой деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметными результатами освоения общеобразовательной программы «Домоводство» являются:

Регулятивные УУД:

* планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуа­циях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

Коммуникативные УУД:

* мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию техни­ческих изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
* -осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать. Познавательные УУД:
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение об­щих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, право­вых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и прин­ципам;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и по­казателям.
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняе­мых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой про­изводства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидатель­ного труда.

ИКТ-компетентность:

-входить в информационную среду образовательного учреждения, в том числе через интернет, размещать в информационной среде различные информационные объекты;

* осуществлять информационное подключение по глобальной сети Интернет.

Предметными результатами освоения общеобразовательной программы «Домоводство» явля­ются:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической ин­формации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объек­тов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

 1.3 Учебно-тематический план

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Название раз­дела, темы | ВсегоЧасов | Количество часов | Формы организа­ции занятий | Форма атте­стации (кон­троля) |
| Теория | Практика |
| 1. | Вводное занятие | 4 | 4 | - | Инструктаж, беседа | Викторина |
| 2. | Осенние хлопо­ты | 24 | 12 | 12 | Беседа, презента­ция, практическое занятие | Наблюдение. Опрос по ТБ, самоконтроль, взаимоконтроль |
| 3. | Учимся готовить | 74 | 10 | 64 | Беседа, презента­ция, практическое занятие | Наблюдение. Опрос по ТБ, самоконтроль, взаимоконтроль |
| 4. | Праздники в нашем доме | 21 | 3 | 18 | Беседа, презента­ция, практическое занятие | Наблюдение самоанализ ра­бот |
| 5. | Уютный дом | 18 | 8 | 10 | Беседа,показ, практическое занятие, игра | Опрос по ТБ, самоконтроль, взаимокон­троль, тест |
| 6. | Итоговое заня­тие | 3 | 1 | 2 | Игра «Кулинарный поединок» | Презентация-дегустацияблюда |
|  | Итого: | 144 | 38 | 106 |  |  |

 **1.4 Содержание программы**

 **Введение в программу (4ч.)**

 **Вводное занятие (4 ч.)**

Теория: План и задачи кружка. Правила поведения на кружке. Инструктаж по технике без­опасности. Правила пользования нагревательными приборами, правила обращения с режу­щими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Кухня. Оборудование кухни. Уход за кухонно и столовой посудой. Викторина (4ч).

 **Осенние хлопоты (24ч.)**

**Запасаемся витаминами (4ч)**

Теория: обзор «Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенно­сти приготовления пищи для сохранения витаминов». (2ч).

Практическая работа: технология приготовления салата из свежих овощей (2ч).

**Заготовки на зиму (4ч)**

Теория: Рецепты. (2ч) Практическая работа: приготовление компота из фруктов и ягод (2ч)

**Овощи с огорода (6ч)**

Теория: беседа «О пользе употребления овощей» (2ч);

Практическая работа: приготовление блюда из овощей. Форма нарезки овощей (4ч).

**Фрукты из нашего сада (6ч)**

Теория: беседа «О пользе употребления фруктов» (2ч);

Практическая работа: приготовление блюда с использованием фруктов (4ч).

 **Утепляемся (4ч)** Теория: беседа о бережном отношении к здоровью в период холодов. Как избежать простудных заболеваний. Закаливание» (4 ч)

  **Учимся готовить (74ч)**

**Классификация блюд (4ч)**

Теория: беседа «Классификация блюд. Первые блюда» (2ч).

Практическая работа: Приготовление супа из свежих овощей (2ч).

**Использование круп(6ч)**

Теория: беседа пользе круп (2ч)

Практическая работа: приготовление каши, овсяного блина (4ч).

**Использование картошки(4ч)**

Практическая работа: приготовление картофельного пюре (2ч).

Практическая работа: приготовление картофеля фри (2ч)

**Традиционные рецепты приготовления блинов (3ч)**

Теория: Рецепты блинов. (1часа)

Практическая работа: приготовление блинов (2 часа).

**Использование варёных овощей (3часа)**

Теория: Где и как использовать вареные овощи (1ч)

Практическая работа: приготовление винегрета (салат) (2 ч);

**Макароны (3ч)**

Теория: приготовление блюда из макарон (1ч)

 Практическая работа: приготовление блюда из макарон (2 ч);

**Молочные продукты. Творог (6ч)**

Теория: значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно­-профилактические свойства кисломолочной пищи (2ч)

Практическая работа: технология приготовления сырников, чудушек (4ч)

**Десерты (2ч.)**

Практическая работа: приготовление шоколадной колбасы (2ч)

 **Манник (2ч.)**

Практическая работа: технология приготовления манника (2ч).

**Приготовление теста (10ч.)**

Практическая работа: пельменное тесто, приготовление вареников (2 ч.). Практическая работа: технология приготовления дрожжевого теста (2 ч.).

Практическая работа: технология приготовления песочного теста, выпечка печенья (2ч) Практическая работа: технология приготовления бисквитного теста, выпечка шарлотки (2 ч.). Практическая работа: технология приготовления слоёного теста, выпечка рогаликов (2 ч.).

**Пирог (4 ч)**

Практическая работа: приготовление пирога (4 ч.)

**Жаркое из овощей (2ч).**

Практическая работа: приготовление жаркого (2 ч.)

 **Напитки (2ч).**

Практическая работа: приготовление напитка по выбору (2ч)

Выпечка (12ч).

Практическая работа: приготовление пирожного «Картошка» (2ч)

Практическая работа: торт без выпечки (2ч)

Практическая работа: кексы с изюмом (2ч.)

Практическая работа: шоколадные кексы (2ч.)

Практическая работа: шоколадные печенья (2ч.)

Практическая работа: Кексы с мандарином (2ч)

Майонез в домашних условиях (2ч)

Практическая работа: Майонез в домашних условиях (2 часа)

**Компот (2ч).**

Практическая работа: приготовление компота из сухофруктов, свежих фруктов (2ч).

**Омлет (1ч)**

Практическая работа: приготовление омлета (1часа).

**Картофель запеченный (1ч).**

Практическая работа: приготовление картофеля (1 часа).

 **Пирожки (2ч).**

Практическая работа: приготовление пирожков с разными начинками (2ч).

**Кухня народов мира (3ч).**

Теория: обзор «Кухни народов мира» (1ч);

Практическая работа: приготовление пиццы (2ч).

 **Праздники в нашем доме (21ч)**

 **День рождения (2ч)**

Теория: беседа «Празднуем день рождения». Правила этикета. Правила поведения за столом, среди товарищей, в общественных местах. Вежливость, точность, обязательность. Правила поведения в школьной столовой (2 часа).

 **Сувениры своими руками (6ч)**

Практическая работа: изготовление необычных сувениров из различных материалов (6часа).

 Новый год - семейный праздник (3ч)

Теория: беседа «Как прибрать дом к празднику». Делаем уборку самостоятельно. (1 час).

 Практическая работа: уборка кухни (2ч).

 **Украшаем дом к празднику (4ч)** Практическая работа: изготовление новогодних украшений (4ч).

 **Праздничное меню (2ч).**

Практическая работа: составление праздничного меню (2ч);

 **Праздничные салаты (2ч)**

Практическая работа: рецепты праздничных салатов. Оформление овощами и яйцами (2ч).

Сервировка праздничного стола (2ч).

Практическая работа: сервировка праздничного стола, как украсить стол к Новому году. Серви­ровка закусочного стола. Назначение столовых приборов. Сервировка стола для детей (2ч).

 **Уют в доме (18ч)**

 **Комнатные растения (4 ч.)**

Теория: виды комнатных цветов, правила ухода за комнатными растениями: рыхление, полив, прополка (2 час).

Практическая работа: пересадка комнатных цветов (2ч.).

 **Домашние питомцы (2 часа).**

Теория: какими бывают домашние питомцы, правила ухода (2 ч.)

 **Секреты создания уюта в доме (6 часа).** Теория: беседа «Мелочи, создающие уют в доме.» (4 ч)Практическая работа: чаепитие по всем правилам (2ч.).

 **Поделки из бисера (6 часа)**

Практическая работа: поделки из бисера (6 ч.).

 **Итоговое занятие (3ч)**

**Итоговое занятие (3часа).**

Теория: игра «Кулинарный поединок». Демонстрация учащимися умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на быструю и правильную нарезку овощей, викторина по темам «Кулинария» и «Домоводство» (1 час).

Практическая работа: игра «Кулинарный поединок». Демонстрация учащимися умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на быструю и правильную нарезку овощей, викторина по темам «Кулинария» и «Домоводство» (2час).

1. **КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИИ**
2. **2.1 Условия реализации программы Особенности организации занятий**

 Дополнительная общеобразовательная программа «Домоводство» рассчитана на 144 ча­са, 4 часа в неделю. Занятия проводятся в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами к устройству, содержанию и организации режима работы образо­вательных организаций дополнительного образования детей СанПиН 2.4.4.3172-14. Дли­тельность учебного часа определяется возрастом обучающих и составляет 45 минут. Пере­рыв между занятиями составляет не менее 10 минут.

 Занятия кружка, посвященные кулинарии организуется в школе в оборудованном ка­бинете технологии, отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет должен быть светлым, сухим, с хорошей вентиляцией. Учебную кухню рекомендуется оборудовать шкафами, разделочными столами. Для работы кружка необходим кухонный инвентарь: раз­делочные доски для овощей, мяса, рыбы, теста, скалки, кухонные ножи маленькие и средние, разливные ложки, шумовки, дуршлаги, чайники, подносы, миски ёмкостью от 0,5 до 2 лит­ров, кастрюли ёмкостью от 1 до 3 литров, сковороды, миксер, сито, противни, столовая и чайная посуда, в том числе столовый и чайный сервизы. Продукты питания для занятий необходимо приобретать экологически- чистые, при покупке обращать внимание на дату вы­хода продуктов, маркировку.

Обязательное условие - соблюдение санитарно-технических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи - наличие спецодежды, фартуков, косынок, сменной обуви. Руководитель кружка обязан строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Работа кружка связана с пользованием нагревательными приборами, режущими ин­струментами, варкой, жарением, выпечкой продуктов. 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 обращения с нагревательными приборами и режущими инструментами. На последующих занятиях педа­гог напоминает правила, необходимые в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и охраны труда необходимо повесить в кабинете на видном месте в учебной кухне.

Занятия кружка, посвященные теме «Домоводство», проводятся в учебном классе, оборудованном компьютером и проектором, для демонстрации презентаций. Для работы необходимы так же столы, стулья, доска. Предполагается, что учащиеся, зачисленные в объ­единение, уже имеют первоначальные навыки в рукоделии, поэтому обучению различным техникам, отводится небольшое количество часов, больше внимания уделяется созданию практичных вещей.

**Формы организации учебной деятельности:**

* Индивидуальная
* групповая **Основной вид занятий**

В ходе реализации программы используются следующие основные виды занятий: Вводное занятие - знакомство обучающихся с техникой безопасности, с организацией обучения и с предлагаемой программой работы на текущий учебный год.

Комбинированное занятие - проводится для решения нескольких учебных задач. Практическое занятие строится по следующей схеме: сначала дети получают немного теоретических знаний, затем педагог объясняет, какую практическую работу им предстоит выполнить, записывают рецепт. Заканчивается занятие дегустацией приготовленного блюда.

Занятие проверочное - помогает педагогу после изучения темы проверить усвоение данного материала и выявить детей, которым нужна помощь педагога. Конкурсное игровое занятие - строится в виде соревнования в игровой форме для стимулирования творчества де­тей.

Итоговое занятие - проходит в виде игры «Кулинарный поединок», где учащиеся не только демонстрируют полученные знания по кулинарии и домоводству, но и презентуют блюдо собственного приготовления.

***Методы*** проведения занятий подразделяются на:

-словесные (рассказ-объяснение, беседа);

* наглядные (демонстрация педагогом приемов работы, презентации);
* практические (выполнение заданий, овладение приемами работы, приобретение навыков, управление технологическими процессами).

**Материально - техническое обеспечение**

*Помещение*: кухня, оборудованная необходимым оборудованием: плитой, столами, шкафчи­ками для хранения посуды и инвентаря. Класс для теоретических занятий и занятий рукоде­лием, оборудованный столами и стульями, компьютером.

*Необходимые материалы, инструменты, приспособления, оборудование для занятия кули­нарией:*

* электроплита;
* мойка;
* посуда для приготовления пищи: кастрюли, сковороды, противни и др.;
* столовая и чайная посуда;
* чайники: электрический, заварочный;
* ножи;
* разделочные доски;

 **Оценочные материалы**

 Формами оценивания полученных знаний, умений, навыков в ходе реализации про­граммы являются: наблюдение, диагностическая таблица, практическая работа, дегустация.

Диагностировать полученные знания и умения позволяют различные методики - опрос, тестовые задания, наблюдения, дегустация. На протяжении процесса обучения от­слеживается эффективность работы обучающихся по результатам выполнения практических заданий по каждой теме, способность детей самостоятельно выполнить практические зада­ния. Работы воспитанников оцениваются педагогом по соответственно поставленной задаче, технической и эстетической стороне выполнения.

**Мониторинг образовательных результатов**

Для изучения результативности реализации программы предполагается систематиче­ское отслеживание результатов деятельности ребенка.

Показатели критериев определяются тремя уровнями:

* высокий (В) - 3 балла;
* средний (С) - 2 балла;
* низкий (Н) - 1 балл.
1. Сформированность умений и навыков

Высокий (3 балла): владеет техническими умениями и навыками, умеет правильно ис­пользовать инструменты.

Средний (2 балла): выполняет отдельные технические умения и навыки, умеет пра­вильно использовать инструменты.

Низкий (1 балл): слабо сформированы технические умения, при использовании ин­струментов испытывает затруднения.

1. Глубина и широта знаний по содержанию программы

Высокий (3 балла): имеет широкий кругозор знаний по содержанию курса, владеет определенными понятиями (название, определения...), свободно использует технические обороты, пользуется дополнительным материалом.

Средний (2 балла): имеет неполные знания по содержанию курса, оперирует специ­альными терминами, не использует дополнительную литературу.

Низкий (1 балл): недостаточны знания по содержанию курса, знает отдельные опреде­ления.

1. Позиция активности и устойчивого интереса к деятельности

Высокий (3 балла): проявляет активный интерес к деятельности, стремится к самосто­ятельной творческой активности.

Средний (2 балла): проявляет интерес к деятельности, настойчив в достижении цели, проявляет активность только на определенные темы или на определенных этапах работы.

Низкий (1 балл): присутствует на занятиях, не активен, выполняет задания только по четким инструкциям, указаниям педагога.

Результаты мониторинга образовательных результатов заносятся карту мониторинга *(Приложение 2).*

 **Мониторинг личностного развития**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели (оце­ниваемые параметры) | Критерии | Степень выраженности оце­ниваемого качества | Кол-вобаллов | Методыдиагностики |
| Терпение | Способность пере- | - терпения хватает меньше | 1 | Наблюдение |
|  | носить (выдержи- | чем на ^ занятия; | 5 |  |
|  | вать) известные | -терпения хватает больше | 10 |  |
|  | нагрузки в течении | чем на 1/2занятия; |  |  |
|  | определенного | -терпения хватает на |  |  |
|  | времени, преодо­левать трудности | все занятие |  |  |
| Самоконтроль | Умение контроли- | - ребенок постоянно нахо- | 1 | Наблюдение |
|  | ровать свои по- | дится под воздействием кон- | 5 |  |
|  | ступки (приводить | контроля извне | 10 |  |
|  | к должному свои | - периодически контролиру- |  |  |
|  | действия) | ет себя сам |  |  |
|  |  | -постоянно контролирует себя сам |  |  |
| Самооценка | Способность оце- | - завышенная | 1 | Анкетирован |
|  | нивать себя | - заниженная | 5 |  |
|  |  адекватно. | - нормальная | 10 |  |
| Интерес к заняти- |  Осознанное уча- | - интерес к занятиям продик- | 1 | Анкетирова- |
| занятиям | стие в освоении | тован ребенку извне; | 5 | ние, тестиро- |
|  | образовательной | -интерес периодически под- | 10 | вание |
|  | программы | держивается самим ребен- |  |  |
|  |  | ком; |  |  |
|  |  | -интерес поддерживается ребенкомсамостоятельно |  |  |
| Тип сотрудниче- | Умение восприни- | - избегает участия в общих | 0 | Наблюдение |
| ства | мать | делах -участвует при побуж- | 5 |  |
|  | общие дела, как | ден извне | 10 |  |
|  | свои собственные | -инициативен в общих делах |  |  |
| Аккуратность | Аккуратность и | - удовлетворительно | 3 | Наблюдение |
|  | ответственность в | -хорошо | 4 |  |
|  | работе | -отлично | 5 |  |
| Умение органи- | Способность само- | -минимальный | 1 | Наблюдение |
| зовать свое рабо- | Стоятельно | - средний | 5 |  |
| чее место | готовить свое рабочее место к | - высокий | 10 |  |
|  | деятельности и |  |  |  |
|  | убирать его за собой |  |  |  |
| Умение слушать | Адекватность вос- | - минимальный | 1 | Наблюдение |
| и слышать педа- | приятия | - средний | 5 |  |
| гога | информации, иду- | - высокий | 10 |  |
|  | щей от |  |  |  |
|  | педагога |  |  |  |

Результаты диагностики заносятся в диагностическую карту мониторинга личностного раз­вития *(Приложение 3).*

**Методическое обеспечение программы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тема(по годам обуче­ния) | Формыпроведения занятий | Приемы и методы организации образо­вательного процесса | Дидакти­ческий ма­териал, нагляд­ность, ТСО | Форма под­ведения итогов |
| 1. | Вводное заня­тие | Фронтальное обуче­ние | Вводная беседа, рас­сказ, показ работ | Техноло­гические карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | Анкета |
| 2. | Осенние хло­поты | Фронтальные, груп­повые, индивидуаль­ные | Беседы, показ ин­струментов и приспо­соблений, показ тех­нологических карт, инструкций, таблиц, выполнение практи­ческого задания | Техноло­гические карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | Опрос уча­щихся, наблюдение, самооценка |
| 3. | Учимся гото­вить | Фронтальные, груп­повые, индивидуаль­ные | Беседы, показ ин­струментов и приспо­соблений, показ тех­нологических карт, инструкций, таблиц, выполнение практи­ческого задания | Техноло­гические карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | Опрос уча­щихся, наблюдение, самооценка |
| 4. | Праздники в нашем доме | Фронтальные, груп­повые, индивидуаль­ные, конкурсы | Беседы, показ ин­струментов и приспо­соблений, показ тех­нологических карт, инструкций, таблиц, выполнение практи­ческого задания | Техноло­гические карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | Опрос уча­щихся, наблюдение, самооценка |
| 5. | Наше здоровье | Фронтальные, груп­повые, индивидуаль­ные | Беседы, показ ин­струментов и приспо­соблений, показ тех­нологических карт, инструкций, таблиц, выполнение практи­ческого задания | Техноло­гические карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | Опрос уча­щихся, наблюдение, самооценка тестирова­ние |
| 6. | Встречают по | Фронтальные | Беседы, показ ин­струментов и приспо- | Техноло­гические | Опрос уча­щихся, |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | одёжке |  | соблений, показ тех­нологических карт, инструкций, таблиц, выполнение практи­ческого задания | карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | наблюдение,самооценка |
| 7 | Секреты эко­номной хозяй­ки | Фронтальные, груп­повые, индивидуаль­ные | Беседы, показ ин­струментов и приспо­соблений, показ тех­нологических карт, инструкций, таблиц, выполнение практи­ческого задания | Техноло­гические карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | Опрос уча­щихся, наблюдение, самооценка |
| 8 | Уют в доме | Фронтальные, груп­повые, индивидуаль­ные | Беседы, показ ин­струментов и приспо­соблений, показ тех­нологических карт, инструкций, таблиц, выполнение практи­ческого задания | Техноло­гические карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | Опрос уча­щихся, наблюдение, самооценка |
| 9 | Готовим вкус­но | Фронтальные, груп­повые, индивидуаль­ные | Беседы, показ ин­струментов и приспо­соблений, показ тех­нологических карт, инструкций, таблиц, выполнение практи­ческого задания | Техноло­гические карты, ин­струкции, рецепты, фотогра­фии гото­вых блюд | Опрос уча­щихся, наблюдение, самооценка |
| 11 | Итоговое заня­тие | групповые, индиви­дуальные | Игра, презентация итоговой работы | Сценарий игры, таб­лицы ре­зультатов | Выполнение заданий, де­густация |

**Список литературы**

 **Нормативно - правовое обеспечение программы**

Конвенция о правах ребёнка.

Конституция Российской Федерации.- М.: Приор, 2001.-32с.

Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ).

Концепция дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства Россий­ской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки Рос­сии) от 29 августа 2013 г. № 1008 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразователь­ным программам.

СанПиН 2.4.4. 3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, со-

держанию и организации режима образовательных организаций дополнительного обра­зования детей». Утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04 июля 2014 г. № 41.

Концепция развития системы дополнительного образования детей и молодежи в Курган­ской области от 17.06. 2015 г.

Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Минобрнауки России; Департамент государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи №09-3242 от 18.11.2015 г.)

Указ Президента РФ от 7.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических за­дачах развития РФ на период до 2024 г.

Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2018 - 2025 годы;

Положение о структуре, порядке разработки и утверждения дополнительной общеобра­зовательной общеразвивающей программы

Литература и источники для педагогов

«О защите прав потребителей», ФЗ - 2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от

17.12.99. ФЗ -212.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пи­щевых продуктов.

Учебник «Технология» для обучающихся 7 классов общеобразовательных учреждений

(вариант для девочек) под редакцией В.Д.Симоненко. - М.: Просвещение, 2012

Список Интернет-ресурсов:

<http://vsemvkusno.ru/>

<http://www.osushi.ru/>

[http://www.vypechka.ru](http://www.vypechka.ru/)

<http://www.gastronom.ru/>

<http://www.gotovim-doma.ru/>

<http://www.det-diet.ru/>

[http://www.domovusha.ru](http://www.domovusha.ru/)

[http://www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru/)

 **Литература для учащихся**

Собе-Панек М.В., Азбука маленьких хозяюшек / Ред Н. Сендерова. - АСТ, «Планета дет­ства», 64 с., (Для маленьких девочек).

Учебник «Технология» для обучающихся 7 классов общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) под редакцией В.Д.Симоненко. - М.: Просвещение, 2012

Список Интернет-ресурсов:

<http://vsemvkusno.ru/>

<http://www.osushi.ru/>

[http://www.vypechka.ru](http://www.vypechka.ru/)

<http://www.gastronom.ru/>

<http://www.gotovim-doma.ru/>

<http://www.det-diet.ru/>

[http://www.domovusha.ru](http://www.domovusha.ru/)

[http://www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru/)