

Государственное бюджетное учреждение Ненецкого автономного округа для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, "Центр содействия семейному устройству "Наш дом"

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ГБУ НАО «ЦССУ «Наш дом»»
Ж.Ж. Федосеева
« 18 » 2024 г



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ДОМОВОДСТВО»**

Направленность программы – социально-бытовая

Возраст детей -6 -12 лет.

Срок реализации 1 год

Составитель:
Лобанова Наталья Валерьевна,
воспитатель

Нарьян-Мар, 2024 г.

Пояснительная записка

Семейное воспитание детей в условиях детского дома — это одна из наиболее важных, актуальных и сложных проблем воспитательного процесса. Занятия по программе «Домоводство» направлены на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной и семейной жизни, труду на благо своей семьи, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, усвоению морально-этических норм поведения, развитию художественного вкуса детей, на повышение уровня общего развития воспитанников, оставшихся без попечения родителей.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, сюжетно-ролевые игры, беседы; широко используются наглядные средства обучения, демонстрация учебных кинофильмов, мультфильмов и др.

Занятия по домоводству необходимо проводить небольшими группами. Это позволит каждому воспитаннику, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей, овладеть основными способами ухода за одеждой, обувью, приготовления пищи, научиться составлять деловые бумаги, заполнять разного рода бланки и документы. На занятиях отводится время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком. Так же необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя их до навыка.

Труд - один из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию воспитанника. Цель программы направлена на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, на подготовку своих воспитанников к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении. В связи с этим, задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций тесно связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Она

позволяет воспитаннику быть готовым к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, уметь обустроить свой быт. Это всё является актуальностью данной программы.

Цель: формирование у воспитанников знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи.

Образовательные. Обучающие:

- обучить технологии приготовления различных блюд;
- познакомить воспитанников со способом обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обогатить словарный запас детей на основе соответствующей терминологии;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных и бытовых работ в ведении домашних обязанностей.

Личностные. Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие и аккуратность;
- привить навыки работы в группе; формировать культуру общения;
- формировать позитивную установку семейную жизнь.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству и домоводству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Возраст детей, участвующих в реализации программы.

Программа ориентирована на воспитанников с 6–12 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Срок реализации программы – 1 год (1 раз в неделю 40 час в год)

Календарный учено-тематический план

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий	Число – месяц
1	Беседа Инструктаж Практическое занятие	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены. Практика: Приготовление фигурных бутербродов (хлеб, сыр, колбаса, огурец, плавленый сыр)	2	4 сентября
2	Инструктаж. Практическое занятие	Практика: Глажка одежды (рубашки, спорт. форма)	1	18 сентября
3	Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: Уход за комнатными растениями (вода, тазики, тряпочки, клеенка)	1	25 сентября

4	Беседа Инструктаж	Практика: Сервировка стола (посуда, скатерть, столовые приборы)	1	9 октября
5	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: Приготовление молочно-ягодного коктейля	1	16 октября
6	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: Выпечка сосисок в тесте	2	23 октября
7	Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: Влажная уборка своих спальных комнат, прикроватные тумбочки.	1	30 октября
8	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: Приготовление «Сладкие тосты».	1	6 ноября
9	Беседа Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: Уход за мебелью (чистка мебели, мытье зеркал)	1	20 ноября
10	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: Приготовление «Шарлотки» (пирог с яблоками)	2	27 ноября
11	Инструктаж. Практическое	Практика: учимся стирать деликатные вещи.	1	4 декабря

	занятие.			
12	Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: «Новогодняя маска» (клей, украшения, ткань, блестки)	1	11 декабря
13	Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: Праздничный декор для дома с использованием разных техник (изготовление новогодних поделок: ткань, мишура, блестки)	2	18 декабря
14	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация.	Практика: Праздничные салаты «Оливье», «Крабовый». Новогодний стол.	2	31 декабря 1 января
15	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: Праздничный песочный пирог с черникой.	2	7 января
16	Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: Работа с иглой. Пришьем пуговицы на одежду.	1	15 января
17	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: Яичница на скорую руку в форме на сковороде.	1	22 января
18	Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: Посадка семян цветов в горшочки. Посадка лука.	1	12 февраля

19	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: Приготовление салата «Витаминный»	1	19 февраля
20	Беседа Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: Изготовление подарочков к Женскому дню.	2	26 февраля
21	Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: Уход за растениями. Пересадка цветов, рыхление, полив.	2	12 марта
22	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация.	Практика: Приготовление орешек с начинкой.	2	19 марта
23	Беседа. Инструктаж. Практическая деятельность.	Практика: Ремонт книг в библиотеке группы.	2	26 марта
24	Инструктаж. Практическая деятельность. Дегустация	Практика: Приготовление десерта «Муравейник»	2	9 апреля
25	Инструктаж. Практическая деятельность.	Практика: Моя любимая работа по дому.	1	23 апреля

26	Инструктаж. Практическая деятельность. Выставка работ.	Практика: Творческая мастерская «Чудо-ручки» (поделки из различных материалов) Итоговое занятие.	2	7 мая
27	Инструктаж. Практическая деятельность. Дегустация.	Практика: Итоговое занятие. Закрепление пройденного. Приготовление блюд самостоятельно (с небольшой подсказкой взрослого). Чаепитие.	2	20, 21 мая
			40	

Раздел «Кулинария» (18 ч.)

Теоретические сведения: инструктаж по технике безопасности при работе на кухне, оборудование на кухне, санитарное состояние кухни, виды посуды, сервировка стола к праздникам; овощи в питании, обработка и нарезка овощей; декоративная нарезка овощей; культура поведения за столом; виды хлебобулочных изделий, блюда из хлеба, виды бутербродов, блюда из яиц, полуфабрикаты, микроволновая печь и уход за ней, холодильник и уход за ним.

Практические работы: накрыть стол к завтраку, обеду, к празднику; нарезать овощи с использованием кухонного ножа (дети школьного возраста); приготовление праздничных бутербродов, приготовление салатов, сварить гречку (итоговое занятие на выбор), поджарить готовые котлеты (итоговое занятие на выбор), разогреть готовую пищу в СВЧ, размораживание холодильника, приготовление торта из готовых коржей, выпечка манника, приготовление гренок и др.

Раздел «Домоводство» (Дом, одежда и обувь) (20ч.)

Теоретические сведения: одежда и обувь, уход за одеждой и обувью, уют и уход за ним, декоративные заплатки, стиральная машина и уход за ней, домашняя аптечка, интерьер дома, комнатные растения и уход за ними.

Практические работы: ремонт одежды, чистка и уход за одеждой и обувью по сезону, глажка одежды, пришивание пуговиц, стирка деликатных вещей, составление домашней аптечки, сбор чемодана для отдыха и бережное отношение к своим вещам, уборка в комнатах, чистка мебели, чистка зеркал, наложение декоративной заплатки, изготовление декора и поделок к праздникам, уход за комнатными растениями, ремонт книг в групповой библиотеке и др.

Итоговые занятия по разделам.

По истечении дополнительной общеразвивающей образовательной программы проводятся итоговые занятия по разделам.

Результаты реализации программы:

Воспитанники приобретут знания.

- Пищевая ценность овощей.
- Способы приготовления и оформления блюд.
- Правила подачи блюд.
- Правила поведения за столом.
- Правила по технике безопасности при работе на кухне.
- Санитарно-гигиенические требования.
- Правила оформления своего дома.
- Распределение семейных обязанностей по дому.
- Правила косметического ремонта книг.
- Состав домашней аптечки.
- Уход за комнатными растениями.
- Знания о современных бытовых приборах и правилах их использования.

Воспитанники приобретут умения.

- Правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда.

- Приемы тепловой обработки продуктов.
- Правила хранения продуктов.
- Готовить и украшать готовые блюда.
- Сервировать стол.
- Соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования.
- Соблюдать правила по техники безопасности.
- Пользоваться современной бытовой техникой.
- Правильно вести себя за столом.
- Выбирать необходимые инструменты и материалы для ремонта книг.
- Ухаживать за одеждой и обувью.
- Комплектовать аптечку.
- Создавать свой интерьер.
- Ухаживать за комнатными растениями.

Диагностика результативности:

В процессе обучения по дополнительной общеразвивающей программе проводится систематическая диагностика, которая направлена на выявление затруднений воспитанников в освоении программы и в личностном плане, с целью оказания помощи в преодолении выявленных затруднений. Диагностика позволяет систематизировать и наглядно оформить наши представления о воспитанниках, которые занимаются по данной программе, организовать деятельность с использованием методов, максимально раскрывающих потенциал каждого ребенка. Диагностический анализ результатов позволяет подобрать эффективные способы организации детского коллектива, определить перспективу развития образовательного процесса.

Диагностика решает следующие задачи:

- Анализирует процесс и результаты развития воспитанников;
- Анализирует процесс и результаты обучения (объём и глубину обученности, умение использовать накопленные знания, навыки, уровень

сформированности основных приемов мышления, владение способами творческой деятельности).

С помощью диагностики воспитатель выясняет особенности формирования личности детей: их характер, нравственные чувства, интересы, способности, отношения и др. В процессе обучения по данной программе дети приобретают необходимые знания, умения и навыки, которые помогут воспитанникам в будущей самостоятельной жизни.

Виды контроля:

- Начальный контроль (сентябрь);
 - уровень знаний и умений на начало обучения по дополнительной общеразвивающей образовательной программе, проводится на вводном занятии. Выявляются стартовые условия (исходный уровень развития), определяются достижения ребенка к этому времени. Учитывается возраст и индивидуальные возможности (способности) ребенка.
- Промежуточный контроль (декабрь);
 - проводится в середине учебного года. Проходит в форме выполнения работы по заданию педагогического работника. Целью проведения промежуточной педагогической диагностики является оценка правильности выбранной в отношении ребенка стратегии образования, выявление динамики развития. По результатам данного вида диагностики педагогический работник при необходимости может внести коррективы в педагогический процесс.
- Итоговый контроль (май)
 - осуществляется в конце учебного года в форме контрольного тестирования и выполнения практической работы.

Материально-техническое оснащение:

Средства обучения:

работа проходит в групповой, в спальней, в кухонной (раздаточной), в туалетной комнатах. Для реализации данной программы они должны быть большими светлыми, должно быть оборудовано системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещения должны иметь естественное освещение и хорошо

проветриваться. Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи.

Оборудование комнат:

- ноутбук;
- столы и стулья;
- телевизор;
- шкафы;
- мягкая мебель;
- пылесос.

Оборудование кухни:

- электрическая плита;
- стиральная машина;
- тостер;
- миксер;
- электрические весы;
- холодильник;
- шинковка;
- мультиварка;
- Посуда (кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, столовые приборы);
- разделочные доски;
- набор столовой мебели (столы кухонные);
- шкафы для посуды;
- сушилки для посуды;
- косынки, фартуки.

Инвентарь для влажной уборки, моющие средства и т. п.

Список литературы

1. Лабзина А, Васильченко Е., Обслуживающий труд. М. Просвещение 1998 г.;
2. Снегирева А. Энциклопедия для девочек, М.: «Издательство АСТ», 2000 г.;
3. В. Д. Симоненко, Технология. Обслуживающий труд, М,2009 г.;
4. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 1996;
5. Здоровое питание. Жукова В. Н.;
6. Тайны кулинарии Вишняченко Т. Н.;
7. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
8. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. пособие для учащихся 8-11 кл. сред. шк. - М.: Просвещение, 1993.-192 с.
9. Зайцева И. А. 1000 правил этикета и сервировки стола – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2009. – 240 с.
10. MAGYAR KONYHA. HIDEGTALAK. Украшение блюд и сервировка праздничного стола. Издательская группа «Контэнт», 2011. – 80 с.
11. Мусская И. А. Домоводство – Ижевск:1991. – 416 с.
12. Электронные образовательные ресурсы