

Государственное казенное общеобразовательное учреждение для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Чапаевск

СОГЛАСОВАНО

на заседании МО № 1
от 30.08.17
председатель МО [подпись]

УТВЕРЖДЕНА



приказом директора № 236/3 о/д
от 31 августа 2017 года
[подпись] Н.А. Калабекова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«ХОЗЯЮШКА»
НА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД

Учитель: Курганова Н.А.

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 года № 26 об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";
- Приказа Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования» от 30.08.2013 № 1015 (в редакции от 13.12.2013 № 1342, от 28.05.2014 № 598);
- Приказа Минобрнауки России «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» от 09.01.2014 № 2;
- Письма Департамента государственной политики в сфере общего образования Минобрнауки России от 29.04.2014 № 08-548 (с изменениями на 26 января 2016 года) «О федеральном перечне учебников»;
- Примерной основной образовательной программы начального общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://edu.crowdexpert.ru/results-noo>);
- устава ГКОУ для детей-сирот г.о. Чапаевск.
- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 №1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- на основе авторской программы Ю.Л.Хотунцева и В.Д.Симоненко соответствующей Федеральному компоненту государственного стандарта общего образования и допущенной Министерством образования и науки Российской Федерации..

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Хозяюшка» разработана для занятий с детьми в соответствии с новыми требованиями ФГОС. Основные содержательные линии программы направлены на личностное развитие учащихся, воспитание у них интереса к различным видам деятельности, получение и развитие определенных профессиональных навыков. Ученик всегда имеет возможность принять самостоятельное решение о выборе задания, исходя из степени его сложности. Питание — один из важнейших разделов, который решает очень нужные задачи: расширение кругозора детей о значении питания в жизни и деятельности человека; формирование знаний о разнообразии пищи, её целебных свойствах, о необходимости пищи для роста и развития детского организма, о культуре питания; формирование умений определить простейшими приемами экологически чистые продукты; приготовить блюда, эстетически оформить, проявить элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов и украшение их. Кухня – это в своем роде искусство, которое приобретается не годами, а десятками лет опыта. И этот десяток лет неопытности иногда очень дорого обходится, особенно молодым людям. И нередко приходится слышать, вследствие этого, и о неудовольствиях в семейной жизни, отсутствием взаимопонимания. Также домашняя кухня – далеко не маловажный фактор, определяющий здоровье человека. Хорошее рациональное питание (что совершенно не значит сверхизысканное и очень дорогое) предупреждает отклонения в здоровье, возникновение напряженности, агрессивности, просто плохого настроения. Очень важно организовать свой быт так, чтобы еда приносила радость, была полезной, немудреной и аппетитной.

В основе организации работы на занятиях лежат субъект - субъектные взаимоотношения преподавателя и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности. Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности. Ребята учатся экономно вести домашнее хозяйство, правильно оформлять деловые бумаги.

Занятия «Хозяюшки», проводится в кабинете СБО (социально-бытового обслуживания), при оборудовании которого предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Помещение светлое, сухое, с естественным доступом воздуха.

Программа «Хозяюшки» знакомит с кухней, хозяйством вообще, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов. Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочие тетради, а так же используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов. В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Программа "Хозяюшки" имеет практическую направленность. Это позволяет, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт воспитанников как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков.

На занятиях занимаются девочки и мальчики 8-9 классов в возрасте от 14-16 лет, так как именно в этом возрасте воспитанники психологически готовы к накоплению социального опыта. Занятия направлены на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития воспитанников, оставшихся без попечения родителей. Системно - деятельностный и личностный подходы обучения предполагают активизацию познавательной деятельности каждого учащегося с учетом его возрастных и индивидуальных особенностей. Исходя из этого, программа «Хозяюшка» предусматривает большое количество развивающих заданий поискового и творческого характера. Раскрытие личностного потенциала школьника реализуется путём индивидуализации учебных заданий. Ученик всегда имеет возможность принять самостоятельное решение о выборе задания, исходя из степени его сложности. Он может заменить предлагаемые материалы и инструменты на другие, с аналогичными свойствами и качествами.

Развитие коммуникативной компетентности происходит посредством приобретения опыта коллективного взаимодействия, формирования умения участвовать в учебном диалоге, развития рефлексии как важнейшего качества, определяющего социальную роль ребенка

Цель: содействовать процессу социальной адаптации воспитанников интерната посредством получения знаний и опыта конкретных жизненных ситуаций, а также формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

Задачи:

1. способствовать развитию коммуникативных навыков и навыков общения;
2. прививать культурно-гигиенические навыки;
3. способствовать привитию навыков рационального питания;
4. сформировать позитивную установку на семейную жизнь;

- 5.обучить навыкам организации своего быта и питания;
- 6.формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии
- 7.приобщать к семейным традициям;
- 8.способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи.

Рабочая программа по дополнительной внеурочной деятельности составлена с учетом индивидуальных особенностей учащихся 8-9 классов

Информация об особенностях детей 8 класса:

В 8 а классе обучается 12 человека. Из них 7 мальчиков и 5 девочек . Классный коллектив не сплочен. Это обосновывается тем, что в класс постоянно приходят новые учащиеся. Есть учащиеся которые любят находиться в центре внимания, как одноклассников, так и учителей. У некоторых учащихся часто можно наблюдать отказные реакции на уроке. Как таковые, группы выражены слабо. Большинство учащихся объединены по своим группкам, в основном по интересам. Ребята в классе дружат между собой, исключение составляет Б.А., В, которые иногда становятся объектом неприязни некоторых учеников.

У некоторых учащихся 8 а класса отсутствует положительная мотивация и вызывает неприязнь к предмету, к школе, к учителю. Для учащихся характерны эмоционально-волевая незрелость, трудности в произвольной регуляция деятельности, динамические нарушения во всех видах деятельности, ослабленность мотивационной сферы.

Информация об особенностях детей 9 класса:

В классе обучается 11 человек. Из них две девочки и 9 мальчиков. Классный коллектив не сплоченный. У учащихся П.Ю., С.А., Б.А. А. Н. завышена самооценка. Учащиеся не всегда самокритичны в отношении своей деятельности и поведении.

Другие обучающиеся замкнуты: не высказывают своего мнения, не отвечают на уроке, боясь ответить неправильно, к доске не выходят

Для улучшения межличностных отношений на уроках использую различные индивидуальные и групповые формы работы. Как показывает практика, наиболее эффективными являются диалоговые формы, а также игровые, коммуникативные тренинги .на уроке создается ситуация успеха, атмосфера доверия, дружеского расположения, что дает возможность раскрыться внутреннему миру ребёнка, тем самым вовлекать его в учебный процесс

Школьная мотивация учащихся данного класса резко снижена.

Причины спада школьной мотивации самые разнообразные: У одной группы учащихся - умственное развития ученика, его понимания цели пребывания в школе, у другой - нервные отношения между одноклассниками.

,Планируемые результаты освоения учащимися программы курса «Хозяюшка»

Личностные универсальные учебные действия

У учащихся будут сформированы:

широкая мотивационная основа - творческой деятельности, включающая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы;

- интерес к новым видам творчества, к новым способам самовыражения;
- устойчивый познавательный интерес к новым способам исследования технологий и материалов;

- адекватное понимания причин успешности или неуспешности творческой деятельности;

Учащийся получит возможность для формирования:

- внутренней позиции обучающегося на уровне понимания необходимости творческой деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни;

- выраженной познавательной мотивации;

- устойчивого интереса к новым способам познания;

Регулятивные универсальные учебные действия

Учащийся научится:

- принимать и сохранять учебно-творческую задачу;

- учитывать выделенные в пособиях этапы работы;

- планировать свои действия;

- осуществлять итоговый и пошаговый контроль;

- адекватно воспринимать оценку учителя;

- различать способ и результат действия;

- вносить коррективы в действия на основе их оценки и учета сделанных ошибок;

- выполнять учебные действия в материале, речи, в уме.

Учащийся получит возможность научиться:

- проявлять познавательную инициативу;

- самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в незнакомом материале;

- преобразовывать практическую задачу в познавательную;

- самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Учащиеся смогут:

- допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;

- учитывать разные мнения, стремиться к координации при выполнении коллективных работ;

- формулировать собственное мнение и позицию;

- договариваться, приходить к общему решению;

- соблюдать корректность в высказываниях;

- задавать вопросы по существу;

- использовать речь для регуляции своего действия.

- развивать коммуникативные навыки, коррекция поведения

Учащийся получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;

- с учетом целей коммуникации достаточно полно и точно передавать партнеру необходимую информацию как ориентир для построения действия;

- владеть монологической и диалогической формой речи.

- осуществлять взаимный контроль и оказывать партнерам в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

Познавательные универсальные учебные действия

Учащийся научится:

- осуществлять поиск нужной информации для выполнения художественно-творческой задачи с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в т.ч. контролируемом пространстве Интернет;
- использовать знаки, символы, модели, схемы для решения познавательных и творческих задач и представления их результатов;
- высказываться в устной и письменной форме;
- проводить сравнение, классификацию по разным критериям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- строить рассуждения об объекте;
- обобщать (выделять класс объектов по какому-либо признаку);
- подводить под понятие;
- устанавливать аналогии;
- Проводить наблюдения и эксперименты, высказывать суждения, делать умозаключения и выводы.

Принципы или неперенные условия организации каждого занятия «Хозяюшка»

1. Взаимоотношение педагога и детей основываются на гуманном сотрудничестве и поддержке, носят личностно-ориентированный характер.
2. Организация занятий «Хозяюшка» строится с учетом одновозрастного комплектования группы.
3. Содержание занятий подбираются, прежде всего, с учетом реальных жизненных событий «семьи», обеспечиваются их практическая направленность.
4. Организация образовательного процесса строится с учетом физиологического и психологического возраста ребенка.
5. Планирования и организация учебно-воспитательного процесса осуществляется на диагностической основе.
6. Дифференцированный подход обеспечивается подбором вариативных заданий по одной теме, то есть разнообразием содержания при общей цели.
7. Ведущие формы и методы организации занятий: проблемно-деловые ситуации, конкурсы-соревнования, практическая деятельность детей, коллективно-творческие дела.
8. В содержании каждого занятия включается материал по формированию у детей навыков личной безопасности.

Содержание дополнительной образовательной программы

1. **Вводное занятие.** Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания. Меню. 2. **Гигиена приготовления пищи.** Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. *Практическая работа.* Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.
3. **Техника безопасности на занятиях по кулинарии.** Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. *Практическая работа.* Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.
4. **Сервировка стола. Правила поведение за столом.** Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом. *Практические работы:* сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.

5. **Изделия из яиц и творога.** Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц. Практические работы: Приготовление сырников, вареников ленивых и натурального омлета.
6. **Масленица.** История праздника. Праздничная программа. Оформление стола. Приготовление блинчиков.
7. **Изделия из теста.** Виды теста (дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Практические работы: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья.
8. **Что можно приготовить,** если выбор продуктов ограничен .Продукты быстрого приготовления. Все ли полезно, что в рот полезло .Всегда ли нужно верить рекламе .Вредные и полезные привычки в питании.
- 9.**Жилище.** Интерьер .Мебель. , Растения. Получение квартиры .Коммунальные платежи.
- 10.**Экономика** .Бюджет. Расходы. Доходы .Как можно увеличить бюджет.
- 11.**Профессиональное самоопределение** .Трудоустройство. Учреждения. Деловые бумаги, их заполнение.
12. **Итоговое занятие.** Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление стола, награждение лучших кружковцев, праздничный чай.

Учебный план

В соответствии с базисным учебным планом в 8-9 классах проводится

	8 класс	9 класс
Количество часов в неделю	1	1
Количество часов за год	34	34

№	Дата	Тема	Кол. час
1		Вводное занятие. План, задачи. Правила поведения. Рабочее место. Рациональное питание.	1
2		Кухня. Оборудование кухни. Правила безопасной работы на кухне.	1
3		Уход за посудой. Моющие средства . Практика.	1
4		Гигиена приготовления пищи .Санитарно-гигиенические требования к помещению. Спецодежда. Аптечка.	1
5		Правила поведения за столом, среди товарищей, в общественных местах.	1
6		.Сервировка стола к завтраку. Праздничная сервировка стола.	1
7		Хлеб .История хлеба .Цена хлеба. Уважительное отношение к хлебу .Блюда из черствого хлеба.	1
8		Блюда из яиц. Приготовление омлета .Рецепты .Глазуни.	1
9		Бутерброды. Виды бутербродов. Приготовление бутербродов.	1
10		Холодные блюда. Закуски. Блюда из овощей, их значение. Рецепты.	1
11		Приготовление салатов из овощей.	2
12		Первые блюда. Классификация супов по способу их приготовления. Приготовление супа. Национальные блюда.	2
13		Мясные блюда. Виды мяса. Доброкачественность. Хранение Изделия из мяса. Приготовление фарша для котлет.	2
14		Изделия из круп. Питательная ценность круп . Виды каш.	1
15		Макароны . Виды . Цена. Практика «отвариваем макароны». Блюда из макарон.	1
16		Молоко, питательная ценность .Молочные продукты . .Приготовление сырников	1
17		Виды теста. Изделия из теста. Технология приготовления разных видов теста. Приготовление пельменного теста.	1
18		Приготовление пельменей, вареников.	1
19		Весенние праздники .Масленица. Пасха .Рецепты приготовления блинов, оладушек, куличей. Личные праздники. Что дарить на день рождения. Этикет праздничного застолья.	2
20		Практика. Приготовление блинов .	1
21		Приготовление домашнего печенья, песочного.	1
22		Сладкие блюда и напитки. Значение и вкусовые качества. Технология приготовления .Завариваем чай. История чая .Полезные качества. Приготовление морса, киселя. Составление меню на день.	2
23		Обновление и ремонт одежды. .Накладывание заплат. Зашивание распоровшегося шва. Подшивание брюк.	2
24		Жилище .Интерьер. Комнатные растения. Бытовые электроприборы. Уход за холодильником.	1
25		Экономика в домашнем хозяйстве. Бюджет семьи .Доход. Расходы. Планирование расходов .Сколько стоит питание на день.	1
26		Коммунальные платежи.	1
27		Моя профессия .Трудоустройство. Деловые бумаги.	2
28		Заключительное занятие .Конкурс на лучшее оформление стола .Награждение лучших « хозяйшек». Праздничное чаепитие.	1
ИТОГО:			35 часа

Литература

1. Выпечка домашнего приготовления Лукьянченко О.Н., Издательство ПРООР 1999. Технология, « 7 кл-9кл., под редакцией В.Д. Симоненко, ЦОР «Библиотека технологии», Приобщение к миру взрослых. Под ред. О.В. Дыбиной; М., Творческий Центр, 2010, Секреты русской кухни Воробьева Т. М, Ермакова В.И.; М., «Просвещение», 1993, Здоровое питание. Жукова В. Н..Тайны кулинарии Вишняченко Т. Н. Выпечка домашнего приготовления. Велхина Н. Н..Технология (вариант для девочек), часть 1, 7 класс, изд. «Учитель - АСТ»;
Интернет источники: <http://lady-day.ru/byistryiy-tort-na-skovorode>
<http://naedimsya.info/kulinari...> <http://obedai.su/uslugi/kulina...> 13. <http://ya-masterica.ru/page206...>