Муниципальное казенное учреждение

«Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Искорка» Еманжелинского муниципального района

**Утверждена**

приказом директора

№ 96/1от «05» августа 2 021г.

|  |  |
| --- | --- |
| **«Принято»**  Педагогический совет  Протокол № 5  от «05» августа 2021г. | **«У тверждаю»**  Директор МКУ Центр «Искорка»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И. В. Беляева  от «05» августа 2021 г. |

Дополнительная общеразвивающая программа

социально-гуманитарной напавленности

**«Подготовка воспитанников детских домов к самостоятельной жизни в современном обществе**

**«Самостоятельная дорога в жизнь»**

(разноуровневая)

Срок реализации: **3 года**

Возраст детей: от 7 до 18 лет

Еманжелинский муниципальный район 2021г.

**Пояснительная записка**

Дополнительная социально-гуманитарная программа «Подготовка воспитанников центров помощи детям к самостоятельной жизни в современном обществе «Самостоятельная дорога в жизнь» (раздел Хозяюшка») обеспечивает создание воспитательного процесса и состоит из совокупности взаимосвязанных элементов. Основу её содержательного компонента составляет идея подготовки к семейной жизни, которая способствует развитию у воспитанников социально-бытовых умений и навыков, организации домашнего труда, самообслуживания, санитарно-гигиенических требований, межличностного общения, формирует позитивное отношение к семье. По статистическим данным на вопрос о трудностях, возникающих перед выпускниками детских домов, очень много детей ответили, что это неумение готовить, самостоятельно распределять средства для проживания, устраивать свой быт. Подготовка детей, оставшихся без попечения родителей, к самостоятельной жизни всегда была острой государственной проблемой. Переход к самостоятельной жизни – важный момент в жизни любого молодого человека.

Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомится с кухней, умением вести хозяйство, содержать свое жилое помещение в порядке, быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, быть знакомым с бытовыми приборами.

Программа составлена по принципу дифференциального подхода - с учетом возрастных и психофизических особенностей развития воспитанников детского дома, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизированно формировать и совершенствовать у детей необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, приготовления различных блюд.

В жизни каждого человека бывает много праздников, хочется, чтобы воспитанники в будущем умели правильно организовать его, подготовить праздничный стол, встретить гостей. Образовательная программма направлена на оказание дополнителной помощи воспитанникам в профессиональной подготовке. Занятия позволят развивать самостоятелность, индивидуальность, творческие способности.

Наиважнейшей задачей является подготовка подрастающего поколения к дальнейшей самостоятелной жизни, труду, ведению домашнего хозяйства. Занятия направлены на практическую подготовку воспитанников, к самостоятелной жизни, формирование знаний и умений по приготовлению пищи, социальной адаптации.

Программа курса рассчитана на детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, воспитывающихся в интернатных учреждениях, Центрах помощи детям и детских домах. В ходе работы над программой «Подготовка воспитанников Центров помощи детям, оставшимся без попечения родителей, к самостоятельной жизни в современном обществе «Дорога в самостоятельную жизнь» проработаны программы:

* Санаторного детского дома для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, № 12 по подготовке воспитанников детского дома к самостоятельной жизни «Путь к успеху»
* МКОУ для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Семья» г. Ноябрьска «Образовательная программа «Хозяюшка».
* Никольского детского дома «Подготовка воспитанников детского дома к самостоятельной жизни в современном обществе»
* Авторская программа Г. И. Плясовой «Воспитание семьянина в условиях детского дома» Каменского детского дома
* Комплексная программа Н. Н. Шамаховой, Т. А. Трофимовой «Кладовая радости: развивающая система дополнительного образования в детском доме» (Вологда: ВИРО, 2002)
* Использован опыт работы педагогов и специалистов нашего Центра помощи детям.

**Цели и задачи**

Цель программы «Самостоятельная дорога в жизнь» раздел«Хозяюшка» - 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.

Основные задачи программы:

1. Создание благоприятных условий, способствующих умственному, эмоциональному и физическому развитию личности; приобщение интереса к кулинарному искусству у воспитанников.

2. Подготовка выпускников Центра помощи детям к самостоятельной жизни, успешной адаптации в социуме, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.

3. Формирование адекватной самооценки личности, нравственного самосознания, гражданского мировоззрения, преодоление иждивенческих, потребительских качеств воспитанников.

4. Овладение навыками самообслуживания по уходу за собой, питанием, своим жилым помещением.

5. Формирование знаний, умений и навыков по технологии приготовления различных блюд, их подаче и сервировке стола.

6. Обучение безопасному обращению с инвентарем и оборудованием .

7. Воспитание трудолюбия, аккуратности, потребности в здоровом образе жизни.

**Принципы, на основе которых реализуется программа**

Принцип гуманистического подхода: основан на любви и бережном отношении к воспитанникам, уважении его личности, дружеском расположении к нему, понимании его, заботе о развитии его личности.

Принцип сотрудничества: взаимодействие педагога и воспитанника в раскрытии потенциалов ребенка в различной деятельности, в продвижении его к определенным целям.

Принцип коллективной творческой деятельности: продуманная по содержанию, четко организованная по форме деятельность. Каждое дело ребята и взрослые делают вместе. Такой подход позволяет каждому ребенку внести свой вклад в общую работу, проявить свои личные качества: творческие, организаторские, интеллектуальные, практические.

Принцип индивидуальности: каждый воспитанник получает возможность проявить свои индивидуальные способности.

Принцип коррекционно-развивающей направленности: учитывая специфику контингента воспитанников, любое дело должно быть направлено на развитие и коррекцию психических функций каждого конкретного ребенка.

Принцип демократического сотрудничества: реализуется на основании признания равенства прав и свобод ребенка в процессе  совместной деятельности и  предоставлении возможности соуправления.

Принцип социально-практической направленности: организация всей воспитательной работы с целью достижения адекватного включения воспитанников в социальную среду на основе овладения ими конкретными трудовыми навыками и умениями.

**Содержание программы**

Требованиями к содержанию данной программы являются:

- совместная деятельность воспитателей, воспитанников, медицинских работников и других специалистов Центра помощи детям;

- ориентированность на современные образовательные технологии и инновационные методики как способы развития интереса к приготовлению пищи;

- опора на потенциал каждого ребенка, создание условий для его самореализации, раскрытие возможностей, инициативы, чувства ответственности, самостоятельности, уверенности в себе.

В программу «Подготовка воспитанников центра помощи детям к самостоятельной жизни в современном обществе «Дорога в самостоятельную жизнь» включен раздел: «Хозяюшка».

**Условия реализации программы**

Для реализации дополнительной общеобразовательной программы «Хозяюшка» необходимо наличие следующих условий:

Материально-техническое обеспечение - помещение, оборудованное системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией, хорошо проветриваемое;

- наличие оборудования: холодильник, электрическая микроволновая печь, чайник; коврики диэлектрические;

- набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; скалки; сушилки для тарелок;

- посуду: кастрюли, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, инструмент для карвинга овощей и фруктов, шприц кондитерский;

- моющее средство;

- колпаки, фартуки, прихваты на каждого ребёнка.

- Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются непосредственно перед занятием за свой счет и счет пожертвования.

- Информационное обеспечение - раздаточный материал: алгоритмы, схемы приготовления блюд;

- информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием», «Правила гигиены», «Изделия из теста», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.;

библиотечка «Юного кулинара»: справочники, энциклопедии, кулинарные книги, сборники рецептов;

- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий» и т.д.);

- медиатека тематических презентаций с иллюстрациями и мини – видеофильмы;

**Социально-бытовая направленность: раздел «Хозяюшка»**

Дети, воспитывающиеся в социальных учреждениях не имеют практического опыта, элементарных знаний и умений, присущих детям из традиционных семей. Поэтому существует необходимость в практических занятиях кулинарией, дающих основы знаний и умений готовить пищу, соблюдать гигиену и культуру питания, как одного из основных направлений решения проблемы социальной адаптации детей-сирот.

Данный раздел формирует умения и навыки по приготовлению пищи, а также знакомит с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд и правил сервировки стола, нацелена на знакомство с национальными традициями приготовления пищи, а также различным видам рукоделия.

В процессе занятий дети овладевают знаниями, умениями и навыками самообслуживания, развитием самостоятельности, умениями грамотно планировать и организовывать свой труд, обучением умелому и бережному обращению с оборудованием, предметами домашнего обихода, а также правилами санитарии, гигиены и техники безопасности в быту.

Весь курс обучения по программе построен таким образом , что кроме развития и коррекции практических навыков будет предложен интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию, навыков правильного питания и здорового образа жизни, развитие художественнного вкуса. В связи с изменением контингента воспитанников возможна корректировка программы.

**Формы и методы занятий**

В данной программе учитывается необходимость таких форм и методов занятий, которые позволяют активизировать познавательную деятельность воспитанников, развивать креативные качества личности.

Реализация задач осуществляется через различные формы занятий: беседа, исследование, презентация, дегустация, ролевые игры, проекты, краткосрочные образовательные практики (КОП). КОП в группе (или специальном помещении), предусматривают обязательное включение следующих вопросов: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. В конце занятия проводится заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения. Очевидно, что занятия по программе «Хозяюшка» всегда имеют гибкий сценарий, который может меняться в процессе реализации, в зависимости от того, что происходит здесь и теперь, опираться на личный опыт, жизненные потребности и интересы детей.

Кулинария сочетает в себе и науку, и искусство, благодаря чему у детей есть возможность наслаждаться экспериментированием, разнообразием вкусов и оформлением блюд. Приготовление пищи, это всегда творческий процесс, а также один из способов самовыражения и индивидуализации каждого участника. Любой кулинарный рецепт, представленный в программе, является замечательным научным тренажером для ребенка, на котором он будет изучать свойства продуктов, закреплять математические знания, больше, меньше, счет, решение простых арифметических задач, уметь пользоваться схемами, алгоритмами, учиться пользоваться бытовыми приборами, соблюдать технику безопасности при работе на кухне. Поэтому, если ребенок пытается помочь своей маме на кухне, нужно поддержать его инициативу, увлечь его простыми заданиями.

При выборе рецептов в программе «Хозяюшка» учитывались следующие аспекты: доступность ингредиентов, сезонность некоторых продуктов, возможность приготовить их в условиях группы и специального помещения, возрастные особенности детей старшего возраста (развитие психических процессов, двигательных, социальных навыков и т.д.). Для эффективной реализации программы необходима поддержка всего коллективацентра: помощника воспитателя, поваров, администрации.

Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей педагога и воспитанников, специфики работы педагога использовать вариативность, при условии, что дети должны овладеть определенным объемом знаний и умений в результате освоения программы. Занятия проводятся 1 раз в неделю не более 30 минут в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, в первой половине дня. Группы формируются одновозрастные. Срок реализации, объём программы: программа рассчитана на воспитанников в возрасте 7-18 лет, продолжительность реализации программы – 3 года.

**Формы контроля**

Для полноценной реализации данной программы используются разные виды контроля:

1 год обучения:

**входной контроль** позволяет определить, с какими знаниями, умениями навыками учащиеся пришли на кружок. Перед началом работы кружка проводится анкетирование на выявление уровня подготовленности детей.

2 год обучения:

**текущий контроль** осуществляется посредством наблюдения за деятельностью ребёнка в процессе занятий, а так же проводится контрольный урок в виде тестирования;

3 год обучения:

**итоговый контроль** проходит в форме итогового занятия «Кулинарного поединка», на ко-тором учащиеся демонстрируют знания по кулинарии и домоводству, умение приготавливать кулинарные изделия, организуется выставка-дегустация работ обучающихся. При оценке результата учитываются: возраст, технология и качество исполнения, оригинальность, вкусовые качества, умение оформить и подать блюдо.

Оценкой деятельности коллектива служит и дальнейшая профессиональная ориентация выпускников объединения «Хозяюшка», степень успешности участия в различных конкурсах

Основными критериями определения оценки учащихся являются:

уровень теоретических знаний;

• уровень сформированности практических навыков;

• качество исполнения;

• проявление творческой активности.

Система отслеживания и оценивания результатов обучения детей по программе проходит через:

1. Тестирование (тест «Кулинария», «Домоводство», «Техника безопасности при эксплуатации электрориборов»). Детям в игровой форме предлагается ответить на 8 вопросов. Воспитанники в течение 15-20 минут выполняют задания теста. Педагог читает задание и варианты ответов, дети обводят в кружок выбранный ответ. Объяснения и разъяснения педагога во время проведения теста не предусмотрено. Критерий среднего уровня освоения программы: во время выполнения теста зафиксировано 2 неправильных ответа. Тестирование проводится в начале (сентябрь) и в конце учебного года (май).

2. Создание портофолио (конец учебного года). Создание портфолио «Как я учился готовить» это сборник работ и результатов деятельности ребёнка, который демонстрирует продукты собственного творчества в освоении программы «Хозяюшка», выполненный вместе с воспитанниками. В портфолио включаются фото и видеоизображения продуктов деятельности, продукты собственного творчества, схемы, иллюстрации, эскизы и т.п. Предлагаемые темы проектов: «Полезные продукты», «Национальное блюдо», «Что готовят на масленицу?», «Это вкусный бутерброд», «Я иду в гости», «Это чудо овощи», «Оформление блюд» и т.д.

**Планируемые результаты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровни освоения программы | Специфика целеполагания | Планируемые результаты |
| Стартовый | Формирование предпосылок функциональной грамотности воспитанников посредством систематических занятий по кулинарии | **будет знать:**  - о «полезных» продуктах и блюдах - правила техники безопасности при работе на кухне будет уметь: - самостоятельно находить и выполнять рецепты несложных блюд (салат, бутерброды и т.д.); - оформлять готовое блюдо и правильно подавать его на стол; сервировать стол для различных видов приёма пищи.  **будет владеть:**  - правилами гигиены  **Личностные результаты освоения программы обучающимся направлены на:**  - развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного);  - развитие произвольности внимания (повышение устойчивости, концентрации, переключаемости);  **а также на развитие умений:**  - устанавливать эмоциональные контакты со сверстниками и взрослыми при совместной работе. |
| Базовый | Формирование предпосылок функциональной грамотности воспитанников посредством исследования объектов окружающего мира и экспериментирования с ними | **будет знать:**  - содержание витаминов в продуктах; о «полезных» продуктах и блюдах  - обобщенные способы работы с бытовыми ручными приборами (нож, скалка, терка)  - правила техники безопасности при работе с инструментами  **будет уметь:**  - самостоятельно используют основные понятия кулинарии  - применять основные правила сервировка стола  **будет владеть:**  - навыками работы по алгоритму (технологической карте)  - способами механической обработки некоторых продуктов питания  **Личностные результаты освоения программы воспитанником направлены на:**  - развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного);  - развитие произвольности внимания (повышение устойчивости, концентрации, переключаемости);  - развитие творческого воображения (умение придумывать новое блюдо из предложенных ингредиентов)  **а также на развитие умений:**  - работать в парах, малых группах, договариваться и вести диалог. |
| Углублен- ный | Формирование предпосылок функциональной грамотности воспитанников посредством освоения социального опыта | **будет знать:**  - правила здорового питания  -обобщенные способы работы с электроприборами (миксером, блинницей, элетропечкой)  - правила техники безопасности при работе с инструментами и электроприборами **будет уметь:**  - работать с весоизмерительными приборами, с электроприборами  - рационально организовать труд на своем рабочем месте  - планировать этапы создания собственного блюда из предложенных ингредиентов **будет владеть:**  - способами механической и тепловой обработки некоторых продуктов питания  **Личностные результаты освоения программы воспитанником направлены на**: - развитие произвольности восприятия (зрительного, слухового, тактильного)  - развитие терпения, настойчивости, трудолюбия; - развитие творческого воображения (умение придумывать необычные блюда, их презентовать)  - выработку безопасных и санитарно – гигиенических приемов труда,  **а также на развитие умений:**  - участвовать в совместной коммуникативной деятельности  - самообслуживания, расширяя трудовой опыт детей |

**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 систематиче-

ское 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 пра-

вильно использовать инструменты.

Низкий (1 балл): слабо сформированы технические умения, при использовании ин-

струментов испытывает затруднения.

2. 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 специ-

альными терминами, не использует дополнительную литературу.

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

3. 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.

**Календарный учебный график**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этапы образовательного процесса | 1-й год обучения | 2-й год обучения | 3-й год обучения |
| Режим работы | 11:00-12:00 | 11:00-12:00 | 11:00-12:00 |
| Начало учебного года | 01.09.2021 г | 01.09.2022 г | 01.09.2023 г |
| Продолжительность учебного года | 34 недели | 34 недели | 34 недели |
| Продолжительность занятий | 45 мин. | 45 мин. | 45 мин. |
| Окончание учебного года | 25.05.2022 г. | 25.05.2023 г. | 25.05.2024 г. |
| Осенние каникулы Зимние каникулы Весенние каникулы | 26.10.2021-03.11.2021 - осенние  28.12.2021-10.01.2022 - зимние  22.03.2022-28.03.2022 - весенние | | |
| Летний оздоровительный период | С 01.06.2022 по 31.08.2022 гг. | | |
| Праздничные нерабочие дни | 04.11.2021 г.;  01.01.2021-10.01.2022 гг.;  23.02.2022г.;  08.03.2022 г.;  01.05.2022.;  09.05.2022 г. | | |

**Учебный план (кол-во часов за 3 года обучения)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Всего  часов | В том числе | |
| теоретическ. | практическ. |
| 1 | Социально-бытовая направленность  «Хозяюшка» | 128 | 52 | 76 |
| 2 | Итоговый контроль | 7 | 2 | 5 |
| **Итого:** | | **135** | **54** | **81** |

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1 год обучения - 45 часов** | | | | | | | |
| **№ п/п** | **Тема занятия** | **Дата проведения** | **Кол-во часов** | | | **Форма занятий** | **Форма контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
|  | Значение питания для здоровья человека | сентябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Гигиена приготовления пищи | Сентябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Техника безопасности на занятиях по кулинарии | Октябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Первичная обработка овощей | Октябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Бутерброды, холодные блюда и закуски | Октябрь | 2 | 1 | 1 | беседа, практическое задание, дегустация | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Салаты | Ноябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Первые блюда | Ноябрь | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Каши | Декабрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Декабрь | 2 | 1 | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Овощные гарниры | Январь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Мясо и мясные продукты | Январь | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Январь | 2 | 1 | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Приготовление теста, изделия из теста:  -пицца;  -блины;  -оладьи;  -пирожки с разной начинкой;  -вареники. | Февраль | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Изделия из яиц и творога | Февраль | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Март | 1 |  | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Рыбные блюда | Март | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Блюда из кабачков, моркови, картофеля | Апрель | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Апрель | 1 |  | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Коктейли | Апрель | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Сладкие блюда и напитки (чай, кофе, компот, кисель) | Апрель | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Хлеб всему голова | Май | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Виды национальных блюд | Май | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Уборка стола, средства по мытью посуды, уборка помещения кухни | Май | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Итоговый контроль | Май | 1 |  | 1 | Практическое задание,  создание портфолио воспитанника | анализ качества практической работы |
| **2 год обучения - 45 часов** | | | | | | | |
| **№ п/п** | **Тема занятия** | **Дата проведения** | **Кол-во часов** | | | **Форма занятий** | **Форма контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
|  | Значение питания для здоровья человека | сентябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Гигиена приготовления пищи | Сентябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Техника безопасности на занятиях по кулинарии | Октябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Первичная обработка овощей | Октябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Бутерброды, холодные блюда и закуски | Октябрь | 2 | 1 | 1 | беседа, практическое задание, дегустация | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Салаты | Ноябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Первые блюда | Ноябрь | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Каши | Декабрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Декабрь | 2 | 1 | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Овощные гарниры | Январь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Мясо и мясные продукты | Январь | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Январь | 2 | 1 | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Приготовление теста, изделия из теста:  -пицца;  -блины;  -оладьи;  -пирожки с разной начинкой;  -вареники. | Февраль | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Изделия из яиц и творога | Февраль | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Март | 1 |  | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Рыбные блюда | Март | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Блюда из кабачков, моркови, картофеля | Апрель | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Апрель | 1 |  | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Коктейли | Апрель | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Сладкие блюда и напитки (чай, кофе, компот, кисель) | Апрель | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Хлеб всему голова | Май | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Виды национальных блюд | Май | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Уборка стола, средства по мытью посуды, уборка помещения кухни | Май | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Итоговый контроль | Май | 1 |  | 1 | Практическое задание,  создание портфолио воспитанника | анализ качества практической работы |
| **3 год обучения - 45 часов** | | | | | | | |
| **№ п/п** | **Тема занятия** | **Дата проведения** | **Кол-во часов** | | | **Форма занятий** | **Форма контроля** |
| **всего** | **теория** | **практика** |
|  | Значение питания для здоровья человека | сентябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Гигиена приготовления пищи | Сентябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Техника безопасности на занятиях по кулинарии | Октябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Первичная обработка овощей | Октябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Бутерброды, холодные блюда и закуски | Октябрь | 2 | 1 | 1 | беседа, практическое задание, дегустация | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Салаты | Ноябрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Первые блюда | Ноябрь | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Каши | Декабрь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Декабрь | 2 | 1 | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Овощные гарниры | Январь | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Мясо и мясные продукты | Январь | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Январь | 2 | 1 | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Приготовление теста, изделия из теста:  -пицца;  -блины;  -оладьи;  -пирожки с разной начинкой;  -вареники. | Февраль | 3 | 1 | 2 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Изделия из яиц и творога | Февраль | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Март | 1 |  | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Рыбные блюда | Март | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Блюда из кабачков, моркови, картофеля | Апрель | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Промежуточный контроль | Апрель | 1 |  | 1 | Практическое задание, дегустация | анализ качества практической работы |
|  | Коктейли | Апрель | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Сладкие блюда и напитки (чай, кофе, компот, кисель) | Апрель | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Хлеб всему голова | Май | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Виды национальных блюд | Май | 2 | 1 | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, дегустация, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Уборка стола, средства по мытью посуды, уборка помещения кухни | Май | 1 |  | 1 | Рассказ, беседа, практическое задание, ролевые игры | Опрос, собеседование, наблюдение, тестирование акетирование, ситуационная задача |
|  | Итоговый контроль | Май | 1 |  | 1 | Практическое задание,  создание портфолио воспитанника | анализ качества практической работы |

**Содержание программы**

**«Хозяюшка»**

1.1. Значение питания для здоровья человека. Правильное питание. Польза овощей и фруктов. Витамины. Состав пищи ( белки, жиры, углеводы). Кухня и ее оборудование.

1.2. Гигиена приготовления пищи. Санитарные нормы на кухне. Правила обработки продуктов питания. Определение качества продуктов. Использование специальной одежды.

1.3. Соблюдение техники безопасности, знакомство с работой бытовых приборов. Режим питания. Диеты. Правила внутреннего распорядка, и правила безопасной работы при приготовлении блюд.

1.4 Первичная обработка овощей. Многообразие овощей. Чистка овощей, нарезка, правила обработки овощей с целью сохранения полезных качеств.

1.5. Приготовление салатов. Подготовка овощей, продуктов для салатов. Пищевая ценность салатов. Сохранность питательных веществ при кулинарной обработке. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка и оформление овощных салатов. Соблюдение последовательности действий.

1.6. Бутерброды, холодные блюда и закуски. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Оформление блюд, разнообразие бутербродов. Сочетание продуктов по вкусу в бутербродах. Приготовление сложных бутербродов.

1.7. Первые блюда. Значение первых блюд в питании человека. Пищевая ценность первых блюд. Классификация первых блюд. Мясные и овощные первые блюда.

1.8. Каши. Правила обработки и способы приготовления круп для варки каш. Питательная ценность каш. Правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких и жидких каш. Увеличение объема при варке.

1.9 Овощные гарниры. Правила первичной обработки овощей. Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Питательная ценность овощных гарниров. Смешанные овощные гарниры.

1.10. Мясо и мясные продукты. Виды мяса. Доброкачественность мяса. Приготовление мясного бульона. Санитарные условия первичной обработки мяса. Принципы подбора гарнира к мясным блюдам. Первые мясные блюда. Вторые блюда из мяса. Питательная ценность мяса, хранение и приготовление фарша. Изделия из фарша.

1.11. Приготовление дрожжевого теста, теста на блины и оладьи.Технология выпечки блинов и оладий. Приготовление пирожков. Приготовление начинки. Песочное тесто, правила приготовления. Выпечка печенья. Пресное тесто. Изготовление вареников с разной начинкой, домашней лапши. Приготовление пиццы.

1.12 Изделия из яиц и творога. Умение приготовить самые простые блюда: творожники, омлет. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Полезность блюд. Использование яиц в кулинарии.

1.13 Рыба. Рыбные блюда. Питательная ценность рыбы. Разделка, обработка мороженой рыбы и филе. Условия хранения рыбы. Способы жарки рыбы. Технология приготовления жареной рыбы.

1.14. Блюда и кабачков, моркови, картофеля. Обработка овощей. Ознакомление с условиями хранения.Ознакомление с приемами ручной нарезки. Разнообразие блюд. Подача к столу.

1.15. Коктейли. Значение и вкусовые качества коктейлей. Молочные, ягодные коктейли. Технология приготовления коктейлей, способы приготовления. Использование свежих и замороженных ягод и фруктов.

1.16. Сладкие горячие напитки. Правила заваривания чая. Технология приготовления травяного чая. Чай с молоком. Чай с лимоном. Какао. Кофе. Кофе с молоком. Компоты, кисели из ягод, фруктов и сухофруктов.Технология приготовления напитков.

1.17. Хлеб-всему голова. Бережное отношение к хлебу. Многообразие хлебобулочных изделий.

1.18. Виды национальных блюд. Особенности национальных блюд. Особенности приготовления национальных блюд. Плов по-узбекски. Морковь по-корейски. Манты по башкирски. Приготовление блюд.

1.19. Уборка стола, средства по мытью посуды, уборка помещения. Соблюдение гигиены. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями. Работа с бытовыми электроприборами.

**Учебно-методическое обеспечение**

- наглядные методические пособия по темам,

- технологические карты и инструкционные карты,

- презентационные материалы по тематике разделов,

- книги и журналы с рецептами.

- тесты для контроля знаний, умений, навыков, анкеты, опросники.

-практическая работа, дегустация, проекты.

**Условия реализации программы**

Кадровое обеспечение Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа обеспечена квалифицированными кадрами, образование которых соответствует профилю ДОП (педагог дополнительного образования).

Учебно-методическое и информационное обеспечение ДОП обеспечена методическими материалами: учебными пособиями, демонстрационными и раздаточными учебными материалами, контрольно-измерительными материалами и др.

Образовательный процесс осуществляется через учебное занятие.

Общие требования к занятиям:

- создание и поддержание высокого уровня познавательного интереса и активности детей;

- целесообразное расходование времени на занятии;

- применение разнообразных методов и средств обучения;

- развитие благоприятных межличностных отношений между педагогом и обучающимися;

- развитие умения применять полученные знания в практической деятельности.

Изучение учебного материала осуществляется в следующей последовательности:

- изучение нового материала;

- применение знаний на практике, формирование практических умений;

- контроль знаний.

При проведении занятий можно применить следующие педагогические технологии:

• технологию проблемного диалога;

• технологию критического мышления;

• технологию группового обучения;

• технологию проектной деятельности;

• технологию игрового обучения.

Используются как традиционные, так и интерактивные методы обучения (словесный, наглядный практический; объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский проблемный; игровой, дискуссионный, проектный и др.) и воспитания (убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация и др.). Обучающимся обеспечен доступ к электронно-библиотечным системам (интернет).

Материально-техническое обеспечение МКУ Центр «Искорка», реализующий дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов подготовки, которые предусмотрены учебным планом. Занятия проводятся в специализированном помещении, оснащённом необходимым для организации образовательного процесса:

• посадочными местами по количеству обучающихся (теория).

•электрическое оборудование, посуда, продукты питания (практика).

**Литература для педагогов**

**1.** Азаров Ю.П. Семейная педагогика. Воспитание ребенкав любви,свободе и творчестве./ Ю.П.Азаров.-М.Эксмо,2018,-384с.

2. Арсеньев Н. Духовные традиции русской семьи // Воспитание школьников, 1998, №3, с. 31 -34.

3. Новоженов Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд.Общественное питание. 1991 г.

4. Бочкова для детей . Кухни народов мира.-М.2001.

5. Головков А.А. Кухня без секретов Москва 1991 г.

6. Бунина О. Ф., Нечипорук З. С., Сайко С. К. Домоводство. Учебник для 5-7 классов восьмилетней школы. – Киев: Изд-во “Рядянська школа”, 1963. – 192 с.

7. Выпускнику образовательного учреждения / Сидорова Л. К. – М.: ТОО “СИМС”, 1996. – 32 с.

8. «Из истории русской кулинарной культуры» Москва «Центрполиграф»1997

9. Диалоги о воспитании: Книга для родителей / Под ред. В. Н. Столет ова. – М.: Педагогика, 1982. – 336 с.

10. Инновации в работе специалистов социально -педагогических учреждений. / Олиференко Л. Я., Чепурных Е. Е., Шульга Т. И., Быков А.В. – М.: Полиграф сервис, 2001. – 320 с.

11. КорячкинаА.И. .Виды мучных и кондитерских изделий;Труд, 2006

12. Панкова Л. М. У поро га семейной жизни: Кн. для учителя. – М.: Про- свещение, 1991. - 144 с.

13. Т.И.Шимановская «Кулинарные рецепты» Москва Росмэн 2002 г.

14. Правовой путеводитель подростка. – Калуга: НП “Ассоциация многодетных семей”, 2000. – 38 с.

15. Преодоление трудностей социализации детей -сирот: Учебное пособие. / Байбородова Л. В., Жедунова Л. Г., Посысоев О. Н., Рожков М. И. – Ярославль: Изд-во ЯГПУ, 1997. – 196 с.

16. РадинаТ. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших рецептов. «Клуб семейного досуга»,2008.

17. Семья Г. В., Плясов Н. Ф., Плясова Г. И. Психолого-педагогические программы подготовки к самостоятельной семейной жизни детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. – М.: Полиграф сервис, 2001. – 176 с.

18. Скляр С.Чудеса выпечки.Коллекция Лучших рецептов.»Клуб семейного досуга», 2008.

19. Социально -психологические требования к воспитанникам и воспит ателям детских домов. / Куган Б. А., Савиных В. Л., Поварницына В. А., Самылов В. К., Пономарев Н. А. – Курган: По “Исеть”, 1997. - 123 с.

20. Международный образовательный портал МААМ.RU(<http://www.maam.ru>). Свидетельство СМИ:ЭЛ №ФС 77-57008

Тематические разделы:

-Домоводство.СБО,Труд

-«Растим самостоятельных и трудолюбивых детей»

-кружок «Хозяюшка»

-работа с бытовыми приборами

2.Социальная сеть работников образования (htth://nsportal.ru)

3.Детский портал Солнышко (htth://Solnet.ее)

4. «infourok.ru»

5. Интернет-журнал ПЕДАГОГ(zhurnalpedagog.ru/servisy/)