

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ
«ЛИБЕЖЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ ДОМ «КОРАБЛИК»
ул. Алексеева, д.12, д. Кузнецово, г.о.г. Чкаловск, Нижегородская область, 606549
тел. 8(83160)36-3-59, 36-5-61, 36-5-70, факс 8(83160)36-5-70
e-mail: korablik12005@yandex.ru

Рассмотрен на педагогическом совете ГКОУ Либежевского детского дома «Кораблик» от 28.08.2020 г. протокол № 3

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ Либежевского детского дома «Кораблик»

 Н.Ю.Тюрина

«__» _____ 2020 г.

приказ от 31.08.2020 г. № 118-О

Дополнительная общеобразовательная программа
«Хозяюшка»
для детей в возрасте от 14 лет
Срок реализации: 1 год

Автор программы:
Педагог дополнительного образования
Волоконцева И.А.

д. Кузнецово
2020 г.

Пояснительная записка.

Сегодня особенно важно подготовить воспитанника детского дома к самостоятельной жизни, не только подсказать ему и помочь в выборе профессии, но и сформировать самостоятельность мышления, инициативу, поисковую активность, умение творчески разрешать возникающие проблемы. Поэтому на кружке "Хозяюшка" стараемся научить воспитанников практическим навыкам: готовить разнообразные блюда, делать заготовки на зиму, разумно расходовать денежные средства, планировать бюджет семьи, источники его доходной и расходной части, с санитарно-гигиеническими навыками по содержанию жилого помещения, т.е. домоводству, знакомим воспитанников с назначением государственных учреждений, с нормативными документами. Эти знания дают возможность определить, куда необходимо обратиться в нужный момент, как заполнить ту или иную квитанцию, бланк, где и как оплатить счета, как грамотно отстаивать свои юридические права.

Знакомство с миром профессий осуществляется через экскурсии на предприятия и организации с последующим обсуждением полученных впечатлений. Особое внимание во время бесед уделяется содержанию профессиональной деятельности людей, особенностям каждой профессии, формам получения образования, позволяющего освоить необходимые профессиональные навыки.

Практические умения и навыки по многим жизненным вопросам, приобретенные на кружке нашими воспитанниками, пригодятся им в будущей самостоятельной жизни, в результате они смогут преодолеть трудности адаптационного периода, адаптируются и интегрируются в обществе более успешно.

Цель: подготовка сегодняшнего ребенка и завтрашнего гражданина к самостоятельной жизни и работе в изменяющихся социально-экономических условиях.

Задачи:

- * научить детей соблюдать правила безопасности при работе с

режущими инструментами, электроприборами

- формирование умений и навыков в приготовлении пищи
- развитие самостоятельности, деловитости, ответственности
- формирование социально-трудовых умений и навыков , обеспечивающих успешное профессиональное самоопределение и становление наших выпускников

Возраст воспитанников:

Данная программа рассчитана на детей в возрасте от 14 лет.

К концу года дети

имеют

представления:

- о многообразии и технологии приготовления отдельных блюд
- о бытовых приборах
- о жилом помещении и гигиенических требованиях к нему
- о значении семьи в жизни человека
- о правопорядке
- о государственных организациях и службах
- о мире профессий и профессиональной деятельности

Знают:

- кухонное оборудование и правила безопасного пользования им
- рецепты и технологию приготовления отдельных блюд
- о видах оказываемых услуг государственными учреждениями
- виды почтовых отправлений и порядок их отправки
- основные документы человека
- основные обязанности членов семьи
- характеристики профессий по типу деятельности
- понятия кредит, ссуда
- о видах учебных заведений
- особенности трудоустройства

Умеют:

- выполнять правила техники безопасности при использовании оборудования для приготовления пищи
- выбрать продукты для приготовления пищи с учетом меню и готовить

отдельные блюда

- пользоваться инструкциями к моющим средствам, используемым на кухне
- записывать адреса на почтовых открытках и конвертах, заполнять бланки почтовых переводов и посылок
- оформлять заявления при поступлении в учебные заведения
- заполнять документы при трудоустройстве

Формы и методы работы:

Занятия планируется проводить два раза в неделю, в форме теоретических и практических занятий.

Используемые методы:

- словесные (беседа, рассказ, объяснение);
- воспитания (убеждение, приучение, приобщение к действию положительный пример);
- организационно-распорядительные (инструктирование, контроль и проверка исполнения);
- наглядные.

Формы проведения аттестации

-тестирование

Календарный учебный график

Срок реализации программы с 01.09.2020 по 31.05.2021

Продолжительность учебного года 40 недель.

Продолжительность учебных занятий 36 недель, количество часов занятий в неделю 3 часа.

В течение учебного года продолжительность каникул

26.10.2020 г. по 03.11.2020 г.

30.12.2020 г. по 10.01.2021 г.

22.03.2020 г. по 28.03.2021 г.

Продолжительность летних каникул: 01.06.2021 г. -31.08.2021 г.

Рабочая программа «Хозяюшка»

Вводная часть. Техника безопасности

Ознакомление с планом работы детского объединения, инструктаж по технике безопасности в начале каждого занятия: правила пользования и техника безопасности при работе с колющими, режущими инструментами, с электроприборами, кипящими жидкостями, маслом, мясорубкой, поведение в общественных местах во время экскурсии и в транспорте.

Приготовление пищи.

Посуда и столовые приборы, назначение посуды для приготовления пищи и для приема пищи. Разбираем рецепт приготовления отдельных блюд, запись в «копилку»

рецептов, технологию приготовления блюд, способы и последовательность приготовления блюд, приготовление блюда. Учимся готовить первое, второе и третье блюдо, десерты, выпечку, салаты, консервирование овощей и фруктов.

Здоровый образ жизни. Жилище человека.

Значение режима дня, учебы, отдыха в укреплении здоровья.

Понятие о "рациональном питании", влияние на организм избыточного и недостаточного питания. Понятие о доброкачественной и недоброкачественной пище. Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами. Разнообразие продуктов питания, их значение для здоровья человека. Стоимость основных продуктов питания.

Гигиенические требования к жилому помещению и меры по их обеспечению.

Содержание жилища: оплата коммунальных услуг, расчет оплаты за электроэнергию, воду, газ.

Экономическая азбука.

Основные документы человека. Государственные учреждения, цель в них обращения, оформление образцов заявлений. Экскурсии в государственные учреждения.

Понятие бюджета, его составных частей, формирование бюджета семьи.

Составление меню завтрака, обеда, ужина, подсчет затрат.

Выстраивание позитивных жизненных планов.

Через беседы и анкетирование выясняются жизненные планы воспитанников, их готовность к самостоятельному выбору будущей профессиональной деятельности и самостоятельной жизни в обществе.

Учебный план

Раздел	Количество часов	Форма проведения аттестации
Первое полугодие	49	тестирование
Второе полугодие	57	тестирование

Рабочая программа «Хозяюшка»

Первое полугодие

сентябрь

№	тема	Форма проведения	Оборудование материалы	Кол-во часов
1	Вводное занятие: оборудование кабинета, инструктаж по ТБ. Основные бытовые приборы, их назначение и правила эксплуатации.	Беседа опрос	Инструкции. Посуда, столовые приборы. Бытовые приборы: электроплита, микроволновка Холодильник	1
2	Выпечка пирога "Шарлотка".	Практическая работа	Продукты (яблоки, яйца, сахарный песок, мука, чайная сода, уксус, масло раст.) Форма для выпечки, духовка	2
	Беседа за чашкой чая «Твои жизненные планы»	Беседа		
3	Учимся чистить картофель. Приготовление «Картофельные драники»	Практическая	Продукты (картофель, масло растит, соль)	1

		работа	Сковорода, лопатка	
4	Беседа «Культура поведения за столом» Приготовление «Гренки»	Беседа Практическая работа	Продукты (батон, вода, сах.песок, масло раст)	2
5	Способы оказания первой медицинской помощи при ожогах, порезах, поражении электрическим током Пищевые отравления	Беседа		1
6	Приготовление второго блюда" Макароны с сыром" Оформление бланков почтовых отправлений		электроплита кастрюля, дуршлаг, сковорода, терка макароны, сыр, масло	2
7	Приготовление блюда «Картофель из духовки»			1
8	Дрожжевое тесто Выпечка «Домашний хлеб»			2
9	«Как пользоваться услугами сбербанка»	Экскурсия в сбербанк		1
	Всего часов:			13

Октябрь

№	тема	Форма проведения	Оборудование материалы	Кол-во часов
1	Личная гигиена: Предметы личной гигиены, средства личной гигиены	беседа		2
	Приготовление блюда «Салат картофельный с соленым огурцом и морковью»	Практическая работа	вареный картофель и морковь, лук, соленый огурец	
2	Значение первых блюд в рационе питания человека Приготовление блюда «Щи»	Практическая работа	Мясо птицы, капуста, картофель, Морковь, лук, масло растит	1
3	Значение молока и молочных продуктов в рационе питания.	беседа		2
	Приготовление гречневой каши	Практическая работа	Молоко, гречневая крупа, соль, сахар, сливочное масло	
4	Блюдо из яиц. Приготовление омлета	Практическая работа	Яйца, молоко, соль	1
5	Виды теста. Выпечка «Домашняя булочка»	Практическая работа	Мука, дрожжи, молоко, соль, сахар, яйцо, растительное масло	2

	Условные обозначения, используемые в стирке и глажении белья	Объясне -ние		
6	Понятие о пищевой ценности рыбы. Приготовление отбивных котлет из рыбы	Практи- ческая работа	Рыба, мука, соль, масло растительное	1
7	Блюда из творога	беседа		2
	Выпечка «Творожное печенье»	Практи- ческая работа	Творог, мука, масло слив.сах.песок	
	Всего часов:			11

Ноябрь

	тема	Форма Проведения	Оборудование материалы	Количество часов
1	Ресторан русской кухни «Большая ложка»	Деловая игра	Продукты по рецепту, кухонная и столовая посуда, «Светлячки»	2
2	мастер –класс приготовление «Пиццы»	Практическая работа	Продукты по рецепту	2
3	Механическая обработка круп. Правила варки каш. Приготовление манной каши. Путеводитель по самост.жизни «Незнание закона»	Практическая работа	Виды круп Молоко, соль, сахар, Манная крупа, масло сливочное Рабочая тетрадь	1
4	Учимся чистить картошку, приготовление жареной картошки.	Практическая работа	Картофель, соль, масло растительное, лук	2
	Понятие «Бюджет, его составные части»	беседа		
5	Значение первых блюд в рационе питания. Приготовление супа с фрикадельками.	Практическая работа	Кастрюля сковорода, продукты по рецепту (фарш говяжий, картошка рис, лук, морковь масло растительное)	1
6	Мучные изделия. Выпечка печенья.	Практическая работа	Продукты по рецепту (Мука, яйца, масло соль, песок)	2
	Путеводитель по самостоятельной жизни «Твои права»			
7	Значение рационального питания для здоровья человека Приготовление «жареная курица»	Практическая работа	Мясо курицы, соль, специи, масло растительное	1

8	Приготовление блюда «Вареники с творогом»	Практич еская работа	Мука, яйцо, соль, вода, творог	2
	Всего часов			13

Декабрь

№	тема	Форма проведе ния	Оборудование материалы	Кол-во часов
1	Приготовление «винегрет» Путеводитель по самостоятельной жизни «Пирамида питания»	Практич еская работа	Вареная свекла, морковь, картошка, соленый огурец, лук, квашеная капуста, масло растительное	1
2	Приготовление I блюда «Борщ» "Как осуществлять коммунальные платежи"	Практи- ческая работа	Мясо говядины, капуста, картофель, лук, морковь, свекла, соль, масло растительное	2
	"Как осуществлять коммунальные платежи"	беседа		
3	Сервировка стола для чая. Приготовление песочного теста. Путеводитель по самостоятельной жизни «Плита на кухне»	Практи- ческая работа	Чайный сервис, Масло сливочное, мука, яйца, сах.песок Формы для выпечки	1
4	Трудоустройство, обращение к работодателю.	беседа		2
	Тесто для блинов: приготовление и выпечка блинов.	Практи- ческая работа	Мука, соль, сахар, растительное масло	
5	Приготовление первого блюда "Картофельный суп"	Практи- ческая работа	Мясо курицы, картофель, лук, морковь, масло растительное	1
6	Мой дом сияет чистотой, виды чистящих и моющих средств.	беседа	Чистящие и моющие средства	2
	Приготовление блюда «Оладьи»	Практи- ческая работа	Мука, кефир, сахарный песок, чайная сода, яйцо	
7	Приготовление тушеной картошки с мясом	Практич еская работа	Картофель, мясо курицы, соль, специи, морковь, лук	1
8	«Это я умею»	Тестиро- вание по итогам первого полуго- дия		2

	Всего часов:	12
--	--------------	----

Второе полугодие
Январь

№	тема	Форма проведе ния	Оборудование материалы	Количество часов
1	Приготовление начинки в пирог. Выпечка пирога «Покров»	Практи- ческая работа	Консервы рыбные, яйцо, мука, сахарный песок, майонез	1
2	Приготовление салата «Дары моря», Беседа "	Практи- ческая работа	Крабовые палочки, кукуруза, яйца, соленый огурец	2
	«Все об овощах»	беседа		
3	Работа с мясорубкой. Приготовление домашнего фарша	Практи- ческая работа	Мясорубка, мясо говядины, соль, лук	1
4	Приготовление блюда «Ежики»	Практич еская работа	Мясной фарш, рис	2
	«Виды мяса. Польза мяса для организма»	беседа		
5	Блюдо из рыбы. Приготовление «Жареная рыба»	Практич еская работа	Рыба, соль, мука, растительное масло	1
6	Украшения из овощей и фруктов	Практич еская работа	Вареная свекла, морковь, мук, яблоко, груша	2
	Всего часов:			9

Февраль

№	тема	Форма проведе ния	Оборудование материалы	Количество часов
1	«Цены на продукты питания»	Экскурсия	Посещение магазина	1
2	Знакомство с мультиваркой	беседа	мультиварка	2
	Приготовление блюда «Плов»	Практическая работа	Рис, мясо, масло растительное, соль, специи	
3	Приготовление блюда «Жаркое по-домашнему»	Практическая работа	Мясо курицы, картофель, морковь, лук, соль, специи, масло растительное	1
4	Приготовление рубленых котлет с макаронами	Практическая работа	Мясо, макароны, масло растит, соль, яйцо	2
	Государственные учреждения, цель в них обращения	Беседа. Просмотр презентации	презентация	
5	Выпечка пирога «Манник»	Практическая работа	Сметана, яйцо, сахарный песок, мука, манная крупа	1
6	Приготовление блюда «Рассольник»	Практическая работа	Мясо, крупа, картошка, соленый огурец, лук	2
	«Виды одежды. Уход за ней»	Просмотр презентации	презентация	
7.	Приготовление блюда «Рисовая каша»	Практическая работа	Молоко, рис, соль, сахар, сливочное масло	1
8.	Приготовление блюда «Картофельное пюре»	Практическая работа	Картофель, соль, молоко, сливочное масло	2
	«Квитанции по оплате услуг ЖКХ»	беседа	квитанции	
Всего часов:				12

Март

№	тема	Форма проведе ния	Оборудование материалы	Кол-во часов
1	Приготовление первого блюда " Гороховый суп" Путеводитель по самостоятельной жизни «ремонт»	Практи- ческая работа	Мясо, картофель, горох, лук, морковь, растительное масло	1
2	Выпечка торта «Медовик»	Практи- ческая работа	Мука, мед, яйцо, чайная сода, масло сливочное, сгущенное молоко	2
3	Приготовление блюда «Гречневая каша	Практи- ческая работа	Гречневая крупа, молоко, соль, сахар, сливочное масло	1
4	Приготовление отбивных котлет из мяса	Практи- ческая работа	Мясо, соль, специи, панировочные сухари	2
	Путеводитель по самостоятельной жизни «Ремонт»	беседа	Рабочая тетрадь	
5	Приготовление салата из свежей капусты	Практи- ческая работа	Капуста, яблоко, соль, сахар, масло растит	1
6	Приготовление пельменей	Практи- ческая работа	Мясо, лук, мука, соль, яйцо	2
7.	Приготовление молочной лапши	Практич еская работа	Молоко, вермишель, сахарный песок, соль	1
8.	Ресторан итальянской кухни «Большая ложка»		Продукты по рецепту кухонная и столовая посуда, «Светлячки»	2
	Всего часов:			12

Апрель

№	тема	Форма проведен ия	Оборудование материалы	Количество часов
1	Приготовление «Суп	Практиче	Мясо курицы, вермишель,	2

	вермишелевый»	ская работа	морковь, лук	
	Отбеливающие химические средства	беседа		
2	Приготовление горячих напитков и бутербродов	Практическая работа	Какао порошок, чайная заварка, батон, сыр, колбаса, масло сливочное	1
3	Виды кисломолочных продуктов. Приготовление блюда «Сырники» Путеводитель по самостоятельной жизни	Практическая работа	Творог, яйцо, манка, сахарный песок	2
4	Приготовление блюда «Макароны с тушенкой»	Практическая работа	Макароны, тушенка, соль, масло растит.	1
5	Приготовление блюда «Картофельные вареники»	Практическая работа	Картофель, мука, соль, вода, яйцо	2
6	Расчет стоимости обеда	Практическая работа	карточки	1
7.	Приготовление домашнего печенья	Практическая работа	Творог, масло сливочное, мука, сахарный песок	2
8.	Приготовление блюда «Творожная пасха»		Творог, сгущенное молоко, масло сливочное	1
Всего часов:				12

май

№	тема	Форма проведения	Оборудование материалы	Количество часов
1	Приготовление «Суп из рыбных консервов»	Практическая работа	Консервы рыбные, картофель, макароны, морковь, лук, масло растит.	1

2	Приготовление «Картофельная запеканка»	Практическая работа	Картофель, яйцо, сметана, масло растит.	1
3	Приготовление «Гуляш с гречей»	Практическая работа	Мясо, греча, мука, масло растит, лук, морковь	2
	Основные документы человека	беседа	Паспорт, свидетельство о рождении, СНИЛС, ИНН	
4	Приготовление салата из свежих овощей. Путеводитель по самостоятельной жизни «Пирамида питания»	Практическая работа	Помидора, огурцы, лук	1
5	Выпечка «Домашние пироги»	Практическая работа	Мука, молоко, дрожжи, соль, сахар, яйцо	2
6	Приготовление «Картофельные зразы»	Практическая работа	Яйцо, картофель, соль, мука, масло растит.	1
7.	Приготовление «Чебуреки»		Фарш говяжий, мука, соль, вода, масло растит.	2
8.	«Это я умею»	Тестирование		1
	Всего часов			12

Оценочные и методические материалы

Промежуточная аттестация за I полугодие.

Выявление уровня социально-бытовой осведомленности.

Тест «Это я умею»

Задания.

1. Заполни конверт почтового отправления другу.
2. Объясни условные обозначения на вещах, используемые в стирке и глажении белья (карточка №1, карточка №2).
3. Напиши виды средств для стирки белья.
4. Напиши составляющие части бюджета.

5.Напиши рецепт приготовления «Суп с фрикадельками».

6.Напиши рецепт приготовления «Оладьи».

За каждый правильный ответ присваивается 1балл

75-100% правильных ответов – высокий уровень

30-75% - средний уровень

Менее 30% - низкий уровень

Промежуточная аттестация за II полугодие
Выявление уровня социально-бытовой осведомленности
Тест «Это я умею»

1. Цель обращения в :

-Центр занятости населения,

- ЗАГС,

- МФЦ.

2. Какую информацию о человеке можно узнать по паспорту?

3. Напиши рецепт приготовления блюда «Щи»

4. Напиши любой рецепт приготовления домашнего печенья.

5. Твои действия при утере паспорта.

6. Нарисуй символы рядом с пояснениями

	Ручная стирка
	Стирка запрещена
	Утюжка при средней температуре

за каждый правильный ответ присваивается 1балл

75-100% правильных ответов – высокий уровень

30-75% - средний уровень

Менее 30% - низкий уровень

Литература.

1.Т.А.Девяткина, Л.Л.Кочетова. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.

ГИЦ Владос. Москва, 2005

2.Искусная хозяйка. Популярная энциклопедия по домоводству.-Смоленск: Русич, 2007.

3.Ю.Швырева, В.Пензова. Путеводитель по самостоятельной жизни.

ООО «Издательство «ВОКРУГ СВЕТА»,2017.

4.А.Герасимова, А.Семенова. Рабочая тетрадь к путеводителю по самостоятельной жизни». ООО «Издательство «ВОКРУГ СВЕТА», 2015.

ГКОУ ЛИБЕЖЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ ДОМ "КОРАБЛИК", Тюринна Наталья Юрьевна, Директор
04.03.2021 10:21 (MSK), Сертификат № 01736EBA0015AC68B7409D46A02E9F31E6