МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ

Краевое государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

«Чегдомынский горно-технологический техникум»

Утверждена

Зам. директора

КГБ ПОУ ЧГТТ по УВР:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Савчук А.В.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023г.

Дополнительная общеразвивающая

программа художественной направленности

«Группа продленного дня»

Срок реализации: 2023-2024 учебный год

Разработана:

Павлинец А.А.

Чегдомын 2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа составлена на основе типовой программы для учреждений дополнительного образования.

Программа способствует формированию культуры, обеспечивающей разностороннее развитие личности (нравственное, эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое) в соответствии с принятыми в семье и обществе нравственными и социальными и культурными ценностями; овладение учебной деятельностью.

Программа направлена на практическую подготовку студентов к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития. Занятия создают хорошие возможности для развития познавательной деятельности и личностной сферы студентов, так как организация практических занятий демонстрирует образцы поведения человека в труде, учит навыкам общения. Ролевые, деловые игры, экскурсии и практические занятия включают разнообразные упражнения на закрепление правил этического поведения и этикета, способствуют развитию у студентов коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общих трудовых навыков.

**Цель программы** - формирование у обучающихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно-необходимым бытовым умениям и навыкам.

**Основными задачами** являются:

- развитие и совершенствование навыков самообслуживания;

-формирование умений, навыков, необходимых для ведения домашнего хозяйства;

-формирование морально-этических норм и правил поведения, а также, навыков общения.

Занятия позволяют применять на практике навыки по шитью, приготовлению пищи и др. Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду.

**Формирование межличностных отношений.**

На первом занятии проводится беседа «Чему бы я научилась в клубе». Пожелания студентов записываются и учитываются при составлении плана.

В обязательном порядке включается коллективная работа. Такая форма организации труда способствует сплочению коллектива. Коллективное выполнение заданий содействует воспитанию общительности и дружеских взаимоотношений в коллективе, чувство взаимопомощи.

Данная программа рассчитана на три учебных года. Занятия проводятся один раз в месяц в субботу по 2 часа. Возраст студентов 15-20 лет.

**Планируемые результаты:**

1-й год: умение приготовить несложные виды блюд; представление о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовление пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи; знание отдельных видов одежды и обуви и некоторых правил ухода за ними знание правил личной гигиены, умение их выполнять;

2-й год: умение самостоятельно приготовить несложные знакомые блюда; умения ежедневного соблюдения правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.; умения соблюдать правила поведения в доме и общественных местах; усвоение морально-этических норм поведения; навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);

3-й год: умение самостоятельно приготовить более сложные блюда;

усовершенствовать навыки ведения домашнего хозяйства.

**Условия реализации программы**

• материально-техническая база (нитки, продукты питания, электроприборы, ткань и вспомогательные инструменты);

• дидактическое обеспечение (наглядные пособия, фотоматериалы, работы детей)

• методическое обеспечение (методическая литература)

• техника безопасности

При написании программы учтены следующие принципы:

• принцип доступности и последовательности;

• учет возрастных особенностей;

• принцип наглядности;

• принцип связи теории с практикой.

***Методы:***

1. Словесные:

• рассказ

• лекция

• беседа

• дискуссия

1. Практический:

• практическая работа

1. Наглядный:

• демонстрация

• иллюстрация

1. Метод проблемного обучения:

• проблемное изложение материала

• создание проблемных ситуаций

Учитываются пожелания студентов для включения в программу того или иного вида деятельности. Студенты делятся на группы по интересам и способностям.

*ПЕРВЫЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ*

***Цель:***

• создание условий для студенческого коллектива как средство развития личности.

***Задачи:***

• научить основным приемам приготовления несложных блюд,

• развивать образное и пространственное мышление, мелкую моторику рук, сенсомоторику – согласованность в работе глаз и рук, развивать трудовую и творческую активность;

• воспитывать интерес к личной гигиене;

• воспитывать аккуратность, усидчивость, настойчивость в достижении результатов, чувство взаимопомощи.

***Прогнозируемые результаты:***

• сформированность студенческого коллектива

• сформированность мотивации студентов к занятиям

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПЕРВОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Название разделов и содержание тем** | **Кол-во часов** |
|  |  | Теория | Практика | Всего |
| 1 | Вводное занятие. Планы и задачи клуба. Правила поведения на занятиях. Инструкция по технике безопасности. Начальная диагностика. | 2 |  | 2 |
| 2 | Приготовление домашнего борща. |  | 2 | 2 |
| 3 | Предметы и средства личной гигиены. Правила ухода за зубами и полостью рта. | 2 |  | 2 |
| 4 | Уход за одеждой. Правила хранение одежды. | 2 |  | 2 |
| 5 | Уход за кухонной посудой. Практическая работа приготовление винегрета. |  | 2 | 2 |
| 6 | Как вести себя за столом. приготовление бутербродов. | 1 | 1 | 2 |
| 7 | Правила поведения в магазине. Игра «Покупка товаров по списку». | 2 |  | 2 |
| 8 | Уход за своей обувью. Хранение обуви. | 2 |  | 2 |
| 9 | Обобщающее занятие по теме «Личная гигиена». | 2 |  | 2 |
| 10 | Общие правила приготовления салатов. Приготовление салата из свежих овощей. | 1 | 1 | 2 |
|  | Всего часов | 14 | 6 | 20 |

*ВТОРОЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ*

***Цель:***

• продолжить обучение по данному курсу, с введением более сложных тем, направленных на совершенствование общей трудовой подготовки студентов.

***Задачи:***

• отрабатывать технику приготовления сложных блюд;

• вносить индивидуальный креатив в простые и сложные изделия;

• воспитывать целеустремленность, умение доводить начатое до конца.

***Прогнозируемые результаты:***

• приобретение трудовых практических навыков;

• освоение системы знаний изучаемого предмета;

 *ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВТОРОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Название разделов и содержание тем** | **Кол-во часов** |
|  |  | Теория | Практика | Всего |
| 1 | Приспособления для ремонта одежды и их хранение в определенных местах. Ремонт одежды. | 1 | 1 | 2 |
| 2 | Правила и безопасное поведение при посещении массовых мероприятий. | 2 |  | 2 |
| 3 | Повседневная уборка комнаты. |  | 2 | 2 |
| 4 | Первичная обработка рыбы. Приготовление рыбных котлет. |  | 2 | 2 |
| 5 | Рецепты приготовления тушеной капусты. Приготовление капусты по рецепту. | 1 | 1 | 2 |
| 6 | Правила и приемы ручной стирки | 1 | 1 | 2 |
| 7 | Мытье окон и зеркал. |  | 2 | 2 |
| 8 | Суп-лапша на мясном бульоне |  | 2 | 2 |
| 9 | Как приготовить морс из брусники | 1 | 1 | 2 |
| 10 | Санитарная обработка помещения | 1 | 1 | 2 |
|  |  Всего часов | 7 | 13 | 20 |

*ТРЕТИЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ*

В течение третьего года обучения студенты углубляют и расширяют знания и совершенствуют умения по всем темам, изучение которых было начато на первом и втором году обучения.

*К концу третьего года обучения у студентов будут дополнительно развиты и воспитаны:*

* активный творческий подход к приготовлению пищи и сервировке стола;
* трудолюбие, взаимоуважение, толерантность,

Создаваемая на занятиях «семейная» обстановка тепла, дружбы взаимоуважения и взаимопомощи позволяет сгладить негативные и лучше использовать позитивные психологические особенности каждой группы.

*ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ТРЕТЬЕГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Название разделов и содержание тем** | **Кол-во часов** |
|  |  | Теория | Практика | Всего |
| 1 | Стирка изделий из шерстяных тканей в домашних условиях. | 2 |  | 2 |
| 2 | Правила и периодичность уборки кухни. Уборка кухни. | 1 | 1 | 2 |
|  3 | Выведение пятен в домашних условиях |  | 2 | 2 |
| 4 | Блины из дрожжевого теста. |  | 2 | 2 |
| 5 | Правила хорошего тона с друзьями и знакомыми | 2 |  | 2 |
| 6 | Ремонт одежды, штопка, наложение заплат. |  | 2 | 2 |
| 7 | Обобщающее занятие по теме «Одежда и обувь» | 2 |  | 2 |
| 8 | Приготовление мясных блюд |  | 2 | 2 |
| 9 | Сладкие блюда. Сервировка стола. | 1 | 1 | 2 |
| 10 | Уход за комнатными растениями. | 1 | 1 | 2 |
|  | Всего часов | 9 | 11 | 20 |

Как показывает опыт, теоретические знания и практические навыки, приобретенные в процессе обучения, оказываются более широкими, чем предусмотрено программой. Объясняется это тем, что для многих студентов освоение умений и навыков не ограничивается занятиями в клубе и продолжается в виде самостоятельной работы дома.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_