**«Государственное специализированное казённое учреждение**

**Астраханской области «Социальный приют для детей «Любава»**

 Принята на заседании "Утверждаю"

педагогического совета Директор ГСКУ АО от " \_\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. "СПД " Любава"

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Будаева Е.Ф.

 "\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

(ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ) ПРОГРАММА

художественно-социальной направленности

"Наши руки не для скуки"

(наименование программы)

Возраст обучающихся: 8 - 15 лет

Срок реализации программы: 1 год

Количество часов в год: 72

Автор-составитель программы:

Саитова Жанна Григорьевна, соц.педагог

с.Енотаевка

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

 Дополнительное образование детей – это уникальная сфера образования, которая объединяет воспитание, обучение, развитие детей.

 Рабочая программа "Наши руки не для скуки" разработана для воспитанников ГСКУ АО "СПД "Любава", рассчитана на детей в возрасте от 8 до 15 лет. Набор детей в группы осуществляется независимо от их способностей и умений. В объединение принимаются и девочки и мальчики. Общее количество часов в год - 72 часа. Учебные занятия групповые, проводятся 1 раз в неделю по 2 часа. Набор в группу осуществляется на добровольной основе. В программе соблюдается принцип преемственности - от простого к сложному. Данная программа имеет художественно-социальную направленность, вид – экспериментальная. Состоит из трех блоков: декоративно-прикладного, кулинарного и естественно-биологического, а именно работа в теплице. Срок освоения программы - 1 год.

 **Первый блок**: декоративно-прикладной, где дети знакомятся с разными видами искусства. Данное [творчество](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/212.php) является важной и неотъемлемой частью общего художественного образования и эстетического воспитания детей. Детские художественные способности формируются во взаимосвязи разного рода творческой деятельности, которые, чередуясь и дополняя друг друга, обеспечивают полноценное и эффективное обучение. Это роспись гуашью, различные виды [аппликации](http://pandia.ru/text/categ/nauka/471.php) и печати, [мозаику](http://pandia.ru/text/categ/nauka/484.php) из цветной бумаги, конструирование из бумаги, природного и подручного материала и многое другое. Занятия декоративно-прикладным искусством способствуют эстетическому [развитию детей](http://pandia.ru/text/category/razvitie_rebenka/), учат видеть красоту в реальной действительности и создавать вещи, которые имеют две функции: утилитарную и художественную. Эти занятия развивают фантазию и воображение, изобретательность и технические навыки, композиционное мышление, а так же чувство стиля и [цветовой](http://pandia.ru/text/categ/wiki/001/51.php) гармонии, расширяют кругозор и формируют представление детей о роли искусства в жизни общества

 **Второй блок**: кулинария, где дети овладевают навыками приготовления домашней еды.

 Питание является одним из важнейших условий существования человека – одной из основных проблем человеческой культуры. Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на человеческую жизнь во всех ее проявлениях. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

 «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, десерты и торты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой. Для проведения занятий в приюте выделено помещение и созданы все условия для обучения. В настоящее время комната домоводства является для детей образцом современной кухни, постоянно пополняется современной бытовой техникой, инструментами, мебелью, посудой, приборами.

 **Третий блок:** естественно-биологический, а именно работа в теплице. Работа с овощными культурами таит в себе возможности сближения детей с родной природой, воспитания бережного, заботливого отношения к ней, приобщение к труду. Физический труд на свежем воздухе способствует общему улучшению здоровья и снятию стрессовых состояний.

 Много лет назад при каждой школе был участок и теплица, где выращивали овощи для своих столовых. И если пришкольные участки до сих пор сохранились, то теплицы бесследно исчезли уже в первое десятилетие после своего появления, так как для теплиц использовались деревянные профили и стекло. Эти материалы недолговечны: дерево прогнивает, а стекло легко бьётся. Наша же теплица имеет современный вид, она из поликарбоната. Небольшая, но весьма вместительная. Работа в теплице - это новый вид деятельности для всего нашего коллектива. За год работы мы попробуем добиться некоторых успехов и получить практический опыт по организации тепличного хозяйства. Например, организовать посев овощных культур в грунт, выращивание рассады, весенние работы, также организовать наблюдение за ростом и развитием растений.

 **Целью работы является**:

1.Воспитание и развитие у детей художественно-эстетических начал, поддержка и формирование творческих навыков посредством обучения работы различными методами декоративно-прикладного искусства.

2. Овладение навыками приготовления домашней еды.

3.Обеспечение каждому воспитаннику требуемого уровня знаний по растениеводству и формирование экологической культуры.

4. Развитие и овладение элементарными навыками по трудовому профилю.

5.Развитие познавательного интереса к предметам естественно-биологического цикла, проведению опытнической и исследовательской работы.

6.Формирование знаний и умений воспитанников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной взрослой жизни, выходу в социум.

**Для достижения цели были поставлены следующие задачи:**

***I. Обучающие задачи:***

* Формировать устойчивый интерес к декоративно – прикладному творчеству.
* Обучить технологии изготовления изделий из различного материала: соленое тесто, гофрированная бумага, манная крупа и др.
* Обучить технологии приготовления различных блюд.
* Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
* Выращивать в условиях защищенного грунта овощную, цветочную рассаду, различные культуры.
* Развивать познавательный интерес к предметам естественно-биологического цикла, проведению опытнической и исследовательской работы.

***II. Воспитательные задачи:***

* Воспитать стремление к разумной организации своего свободного времени, помочь детям в их желании сделать свою работу общественно значимой.
* Воспитывать усидчивость, аккуратность, трудолюбие, дисциплинированность, прививать навыки работы в коллективе.
* Совершенствовать трудовые навыки, формировать культуру труда, учить аккуратности, умению бережно и экономно использовать материал, содержать в порядке рабочее место.

***III. Развивающие задачи:***

* Развивать художественный вкус, фантазию, изобретательность, пространственное воображение и внимание.
* Развивать у детей способность работать руками, приучать к точным движениям пальцев, совершенствовать мелкую моторику рук, развивать глазомер.

**Учебный (тематический) план.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и тем | Количество часов | Формы аттестации/контроля |
| Всего  | Теория  | Практика |
| 1. | Вводное занятие | 1 | 1 | - | Тест |
| 2. | Декоративно-прикладное искусство | 23 | 1 | 22 | Текущий контроль.Практическая работа. |
| 3. | Кулинария | 16 | 1 | 15 | Текущий контроль.Практическая работа. |
| 4. | Работа в теплице | 31 | 1 | 30 | Текущий контроль.Практическая работа. |
| 5. | Итоговое занятие | 1 | - | 1 | Текущий контроль.Практическая работа. |
|  | **Всего:** | **72** | **4** | **68** |  |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.**

**1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.**

* Знакомство с группой, программой обучения на текущий год по блокам и расписанием.
* Правила по технике безопасности при работе с колющими и режущими инструментами, с лаком, клеем и прочим материалом.
* Организационные вопросы.

**2. Декоративно-прикладное искусство.**

***Теория:***

* История возникновения техники папье-маше.
* Рецепты и способы изготовления массы для техники папье-маше, соленого теста, крашенной манной крупы, условия хранения.
* Инструменты и материалы, используемые при работе с соленым тестом (виды кистей, стеки, резаки).
* Виды красителей, используемых для окрашивания соленого теста, манной крупы.
* Варианты сушки готовых изделий (сроки, условия, материалы, используемые при сушке).

***Практическая часть:***

* Изготовление поделок в технике папье-маше;
* Изготовление сувенирных изделий из соленого теста;
* Выполнение рисунка окрашенной манкой;
* Выполнение искусственных цветов, разделочной декоративной доски, с использованием гофрированной бумаги.

**3. Кулинария.**

***Теория:***

* включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека,   сведения о культуре потребления пищи.

***Практическая часть:***

* предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

**4. Работа в теплице.**

***Теория:***

* История развития тепличного хозяйства.
* Способы эксплуатации садового инвентаря.
* Правила техники безопасности.

***Практическая часть:***

* Подготовка почвы, посев, пикировка, высадка рассады и её выращивание.
* Способы ухода за культурными растениями.

**5. Итоговое занятие.**

Подведение итогов работы за год. Участие в творческой выставке-отчёте.

**Планируемый результат.**

Прохождение программы предполагает овладение учащимися комплексом знаний, умений и навыков, обеспечивающих в целом ее практическую реализацию,

способствующей социальной адаптации, которая будет готовить детей к самостоятельной взрослой жизни, выходу в социум.

В результате обучения в кружке в течение полного учебного года по программе предполагается, что обучающиеся получают следующие основные знания и умения:

* познакомятся со свойствами и возможностями бумаги как материала для художественного творчества;
* овладеют основными приёмами изготовления изделий в нескольких видах декоративно – прикладного искусства: *солёное тесто, папье-маше, работа с крупами.*
* научатся сознательно использовать знания и умения, полученные на занятиях, для воплощения собственного замысла в бумажных объемах и плоскостных композициях.
* овладеют простыми навыками приготовления еды: нарезка, замес теста, выпекание, сервировка.
* научаться своевременно высаживать рассаду и вести правильный уход за культурными растениями.

**Результаты работы по программе** фиксируются в журналах по годам обучения.

**ФОРМЫ ИТОГОВОГО И ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ.**

 Результативность освоения Программы систематически отслеживается в течение года с учетом уровня знаний и умений обучающихся на начальном этапе обучения. С этой целью используются разнообразные **виды контроля:**

*- входной контроль* проводится в начале учебного года для определения уровня знаний и умений обучающихся на начало обучения по Программе;

− *текущий контроль* ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения практической работы: успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ сначала детьми, затем педагогом;

− *итоговый контроль* проводится в конце учебного года в форме выставки творческих работ обучающихся; позволяет выявить изменения образовательного уровня обучающегося, воспитательной и развивающей составляющей обучения.

**Формы проведения аттестации:**

- выполнение практической работы;

- тестирование;

- выставка творческих работ.

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

 При реализации Программы используются методические пособия, дидактические материалы, журналы и книги, материалы на электронных носителях. Занятия построены на принципах обучения развивающего и воспитывающего характера:

− доступности,

− наглядности,

− целенаправленности,

− индивидуальности,

− результативности.

 В работе используются методы обучения:

− вербальный (беседа, рассказ, лекция, сообщение);

− наглядный (использование мультимедийных устройств, личный показ педагога, готовые поделки, выполненные в различных техниках из различных материалов, альбомы и т.д.);

 − практический (практические занятия в объединении, художественная обработка изделий и т.д.);

− самостоятельной работы (самостоятельное изготовление поделок дома, на занятиях в объединении, выполнение домашних заданий и т.д.). Усвоение материала контролируется при помощи педагогического наблюдения и выполнения практических работ. Итоговое (заключительное) занятие объединения проводится в форме выставки творческих работ и подведения итогов обучения.

 Для успешной реализации программы есть необходимые условия:

**Материально-технические условия:**

1. Комната домоводства: соответствующий санитарно-гигиеническим нормам освещения и температурного режима, в которой имеется раковина, окно с открывающейся форточкой для проветривания, необходимая кухонная утварь.
2. Оборудование: столы для теоретических и практических занятий, шкафы и стеллажи для сушки изделий из солёного теста, для хранения материалов, оборудования, литературы.
3. ТСО: компьютер, экран, проектор.
4. Инструменты и материалы: ножницы, кисти, стеки, термоклей , мука, соль, зубочистки, бумага и т.п.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Иванова Г.В. "Открытки с улыбкой", 2007г.

2. Бубнова Е.В. "Праздники- проказники", 2007г.

3. Каминская, Е. А. "Мозаика из крупы и семян", 2012г.

4. Поделки из папье-маше Ращупкина С. Ю., 2012г.

5. Поделки из соленого теста Брижит Казагранда, 2007г.

6. Ривуар К. "Помпоны", 2008г.

7. "Вафли - Несложно и вкусно", Мартина Киттлер, 1998г.

8. "Печенье - Несложно и вкусно", Гудрун Рушицка 1997г.

9. "Санитария и гигиена питания", Рубина Е.А., 2005г.

10. Энциклопедия современной русской кухни, подробные пошаговые рецепты, Путан О.В., 2018г.

11. Энциклопедия узбекской кухни, Ганиев Х., 2015г.

12. Новейшая кулинарная книга, Арефьева Н.Е., 1991г.

13. Домашние конфеты

14. "Минимум работы, максимум урожая", Лядов Игорь, 2016г.

15. "Урожайная теплица", Кизима Галина.

16. "Как посадишь, так поешь", Кизима Галина 2007г.

**Интернет сайт:**

**http://povar.ru/recipes/chak-chak-3945.html, чак-чак**

**http://tastyhome.in.ua/deserty/deserty-s-vypechkoj/keksy-pechene/835-pechene-karakum.html, печенье "Каракум"**

**http://hrumburum.ru/recipe/401, творожные рогалики с орехами**

**https://www.youtube.com/watch?v=oM9uIMXHpkc, граттаж царапанье**

**https://www.livemaster.ru/topic/1624017-delaem-sovushku-sovu-v-tehnike-kvilling, совушка в технике квиллинг**

**https://6cotok.org/1146990983407208591/kak-uhazhivat-za-rasteniyami-v-teplitse/**

**http://photorecipes.ru/recipe-book.html, кулинарная книга.**

КАЛЕНДАРНО-УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Месяц | Число | Время проведения занятия | Форма занятия | Кол-во часов | Тема занятия | Место проведения | Форма контроля |
| 1 | 09 | 15 | 15:00-16:40 | БеседаПрактикум | 2 | Вводное занятие.Папье-маше, приёмы маширования "Курочки - наседки"Папье-маше, лепка из бумажной массы «Грибочки» | Малиновка | Наблюдение |
| 2 | 09 | 22 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Папье-маше, при\ёмы маширования "Курочки - наседки" | Малиновка | Наблюдение |
| 3 | 09 | 29 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Папье-маше, приёмы маширования "Курочки - наседки" | Малиновка | Наблюдение |
| 4 | 10 | 06 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Папье-маше, приёмы маширования "Курочки - наседки" | Малиновка | Наблюдение |
| 5 | 10 | 13 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Завершение работы. Художественная роспись изделий. | Малиновка | Наблюдение |
| 6 | 10 | 20 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Завершение работы. Художественная роспись изделий. | Малиновка | Наблюдение |
| 7 | 10 | 27 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Сезонные работы: сбор урожая, уборка грядок, внесение удобрений в грунт. | Теплица | Наблюдение |
| 8 | 11 | 03 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Баурсаки**,**борцаки - восточные пончики. | Комната домоводства | Наблюдение, руководство |
| 9 | 11 | 10 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Беляши традиционные. | Комната домоводства | Наблюдение, руководство |
| 10 | 11 | 17 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Восточная сладость "Чак-чак" | Комната домоводства | Наблюдение, руководство |
| 11 | 11 | 24 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Пельмени домашние. | Комната домоводства | Наблюдение, руководство |
| 12 | 12 | 01 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Рисование окрашенной манкой. Модульная картина "Соборный храм Игоря Черниговского" | Малиновка | Наблюдение, руководство |
| 13 | 12 | 08 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Рисование окрашенной манкой. Модульная картина "Соборный храм Игоря Черниговского" | Малиновка | Наблюдение, руководство |
| 14 | 12 | 15 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Рисование окрашенной манкой. Модульная картина "Соборный храм Игоря Черниговского" | Малиновка | Наблюдение, руководство |
| 15 | 12 | 22 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Булочки сдобные. Разные способы лепки. | Комната домоводства | Наблюдение, руководство |
| 16 | 12 | 29 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | "Пахлава" | Комната домоводства | Наблюдение, руководство |
| 17 | 01 | 05 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Работа из солёного теста. "Рыбный промысел" | Малиновка | Наблюдение, руководство |
| 18 | 01 | 12 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Работа из солёного теста. "Рыбный промысел" | Малиновка | Наблюдение, руководство |
| 19 | 01 | 19 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Завершение работы. Художественная роспись изделий. | Малиновка | Наблюдение, руководство |
| 20 | 01 | 26 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Вареники домашние из вишни. Компот фруктовый. | Комната домоводства | Наблюдение, руководство |
| 21 | 02 | 02 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | "Королевская ватрушка" или "Слеза ангела" | Комната домоводства | Наблюдение, руководство |
| 22 | 02 | 09 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Посев семян перца, помидоров в стаканчики.Внесение удобрений в грунт. Подготовка грядок. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 23 | 02 | 16 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Редис: посев в открытый грунт под пленку.Выращивание рассады. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 24 | 02 | 23 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Редис. Уход в открытом грунте: полив и прополкаВыращивание рассады. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 25 | 03 | 02 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Редис. Уход в открытом грунте: полив и прополкаВыращивание рассады. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 26 | 03 | 09 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Сбор урожая редиса. Посев семян огурцов в стаканчики.Выращивание рассады. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 27 | 03 | 16 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Выращивание рассады. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 28 | 03 | 23 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Выращивание рассады. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 29 | 03 | 30 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Выращивание рассады. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 30 | 04 | 06 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Высадка рассады помидор, перца и огурцов на постоянное место. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 31 | 04 | 13 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Сезонные работы: прополка, полив, подвязывание. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 32 | 04 | 20 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Сезонные работы: прополка, полив, подвязывание. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 33 | 04 | 27 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Сезонные работы: прополка, полив, подвязывание. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 34 | 05 | 04 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Сезонные работы: прополка, полив, подвязывание, сбор урожая. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 35 | 05 | 11 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Сезонные работы: прополка, полив, подвязывание, сбор урожая. | Теплица | Наблюдение, руководство |
| 36 | 05 | 14 | 15:00-16:40 | Практикум | 2 | Сезонные работы: прополка, полив, подвязывание, сбор урожая.Итоговое занятие. | Теплица | Наблюдение, руководство |