

муниципальное автономное образовательное  
учреждение дополнительного образования  
«Центр детского творчества»



Утверждаю  
директор MAOУДО «ЦДТ»  
М.А. Шульман  
Приказ № 84/1-2 от 02.05.2024г.

**КРАТКОСРОЧНАЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«Маленькая хозяйка»**

*Направленность: социально-педагогическая  
Возраст обучающихся: 7-11 лет  
Срок реализации: 24 часа*

Составитель:  
**Биленко Ольга Ивановна -  
педагог дополнительного образования**

г. Биробиджан,  
2024г.

## Пояснительная записка.

Программа «**Маленькая хозяйка**» является краткосрочной, дополнительной общеобразовательной программой.

**Направленность программы** – социально-педагогическая.

**Форма обучения** – очная.

**Возраст детей:** данная программа предназначена для детей 7-11 лет.

**Срок реализации программы** - 24 часа.

**Уровень освоения программы** – ознакомительный.

**Режим занятий:** занятия проводятся 2 раза в неделю продолжительностью 2 часа, всего 24 часа.

Программа «**Маленькая хозяйка**» позволяет дать основные представления обучающимся о режиме дня, здоровом питании, гигиене. Классическое определение семьи гласит, что семья – это основанная на браке и кровном родстве малая социальная группа, члены которой связаны общностью быта, взаимной помощью, моральной и правовой ответственностью. Для того, чтобы семья оставалась клеточкой социального организма, живущей с ним в едином ритме, необходимо с детства готовить ребенка к будущей семейной жизни, внести в это дело как можно больше последовательности, сознательности, организованности. Все эти вопросы подсказали о необходимости создания программы «**Маленькая хозяйка**», которая поможет ребенку узнать о семейных традициях, укладе жизни, даст первоначальные знания в ведении домашнего хозяйства.

Ведение домашнего хозяйства не такая простая вещь, как кажется на первый взгляд. С того самого времени, как появился у человека дом с тех пор появилась необходимость его, убирать, украшать, ремонтировать. С тех самых пор домоводство превратилось в отдельную научную дисциплину, затрагивающую такие вещи как: уборка, строительство, финансы, кулинария, отчасти химия, электричество, медицина, ну и многое другое. За столь долгий промежуток времени был накоплен огромный опыт в их применении для домоводства. Время не стоит на месте - меняются дома, материалы, мода, в конце концов, поэтому некоторые из советов, полезных во времена наших бабушек и передаваемые из поколения в поколение, уже неприменимы в современных условиях. Но существует целый пласт знаний, незаслуженно забытых, потерянных.

Обучение учащихся построено на приобретение умений и навыков, привычных и знакомых и на первый взгляд очень простых. Но когда дети сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительное затруднение.

Программа рассчитана на внесение изменений, уточнений и дополнений по мере необходимости. Программа составлена с учетом особенностей учебно-воспитательного процесса в системе дополнительного образования детей.

### **Нормативно-правовая база данной программы:**

- Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Указ Президента Российской Федерации от 19.12.2012г. № 1666 «О стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022г. № 678-р «Об

утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;

- Национальный проект «Образование»;

- Национальный проект «Успех каждого ребёнка»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020г. № 533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённый приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018г. № 196»;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2020г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций» («Методические рекомендации по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования, дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи (Санитарные правила СП 2.4.3648-20, Постановление от 28.09.2020г. №28);

- Постановление Правительства Еврейской автономной области от 11.02.2019г. № 22-пп «О государственной программе Еврейской автономной области «Развитие образования Еврейской автономной области» на 2018-2024 годы»;

- Устав муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования «Центр детского творчества»;

- Положение о дополнительной общеобразовательной программе МАОУДО «ЦДТ» от 23.03.2022г. приказ № 50/3-2.

**Цель программы:** формирование у учащихся представления о ведении домашнего хозяйства.

**Задачи:**

- Научить учащихся организовывать и планировать свой труд.
- Развивать интерес учащихся к домашнему труду взрослых.
- Воспитывать трудолюбие, чувство ответственности при оказании помощи старшим членам семьи.

**Учебно-тематический план**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1	<b>Культура дома</b>	1	1	2
1.1	Режим дня. Домашние обязанности.	1	1	2
2	<b>История кулинарии и домашней утвари</b>	4	4	8
2.1	Тайны продуктов питания	1	1	2

	История домашней утвари	1	1	2
2.2	Особенности национальной кухни России	1	1	2
2.3	Столовое бельё	1	1	2
<b>3</b>	<b>Здоровое питание</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
3.1	Полезные микроэлементы и витамины в продуктах.	1	1	2
3.2	Составление полезного меню на неделю.	1	1	2
3.3	Правильная обработка продуктов питания	1	1	2
3.4	Правильный фосфуд	1	1	2
<b>4</b>	<b>Этикет</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
4.1	Культура общения.	0,5	0,5	1
4.2	Мы - зрители	0,5	0,5	1
4.3	Мы - пассажиры.	0,5	0,5	1
4.4	Встречаем гостей.	0,5	0,5	1
<b>5</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Итого</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>24</b>

### *Содержание занятий*

<b>№</b>	<b>Наименование тем программы</b>	<b>Теоретическая часть</b>	<b>Практическая часть</b>	<b>Используемый метод</b>
1	2	3	4	5
	Введение в тему	Знакомство с программой; Инструктаж по технике безопасности.		Словесный, познавательный.
1	Культура дома	Моя семья. Состав семьи. Обязанности каждого члена семьи. Гигиенические требования к жилью. Виды бытовой техники Правила личной гигиены Режим работы и отдыха.	Разработка режима дня (режим дня во время учебного года, режим выходного дня).	Словесный, практический, иллюстративно – демонстрационный, познавательный, практический
2	История кулинарии и домашней утвари	Посуда наших предков. Назначение посуды и столовых приборов. Правила пользования столовыми приборами.	Просмотр презентации	Словесный, практический, иллюстративно – демонстрационный, познавательный, практический

		Понятие о столовом белье. Пользование салфеткой.		
3	Здоровое питание	Полезные микроэлементы и витамины в продуктах. Полезное сочетание продуктов. Составление полезного меню на неделю. Режим питания. Правильная обработка продуктов питания Состав пищи. Опасные продукты (уксус, специи, грибы). Определение срока годности, сочетаемости продуктов. Чем питались наши предки. Виды блюд. Блюда русской кухни. Вегетарианство. Шведский стол	Просмотр презентации. Обсуждение и практическая работа в группах.	Словесный, практический, иллюстративно – демонстрационный, познавательный, практический
4	Этикет	Праздничная и ежедневная сервировка, способы складывания салфеток. Составление меню, развлекательной программы. Культура общения хозяев и гостей. Выбор подарка и умение его преподнести.	Моделирование и обсуждение ситуаций в группах. Практическое занятие. Поход в театр или кино-театр. Ролевая игра «Я пришёл в гости». Упражнения по правилам поведения за столом и пользованию столовыми приборами.	Словесный, практический, иллюстративно – демонстрационный, познавательный, практический

#### **Ожидаемые результаты:**

В конце обучения учащиеся должны **знать**:

- Правила личной гигиены и санитарно-гигиенические требования к жилью и одежде.
- Назначение столового белья.
- Иметь представление о режиме дня.

- Историю появления посуды и продуктов.
- Правила поведения за столом, в общественных местах.
- В каких продуктах какие содержатся необходимые витамины.
- Опасные продукты на кухне.

Учащиеся должны уметь:

- распределять своё свободное время с учетом необходимых дел.
- Соблюдать правила личной гигиены.
- Правильно пользоваться столовыми приборами.
- Соблюдать правила безопасности при работе с кухонными приборами.
- Организовать рабочее место, выполнять некоторые простейшие навыки работы с кухонными приборами.

**Список литературы.**

1. Абрамова Л.С. «Азбука домоводства» - М.,2008
2. Волович А.И. «Этика и этикет», пособие для учителя, Москва «Школьная пресса», 2007
3. Д. Бриффа «Здоровое питание», Москва Издательство «Махаон», 2001
4. Евладова Е.Б. Интеграция общего и дополнительного образования: Практическое пособие – М.: АРКТИ, 2006. -296с.
5. Езушина Е.В. Азбука правильного питания: исторические справки, дидактические игры, викторины – Волгоград: Учитель, 1008. – 172 с.
6. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» - М.: Просвещение. 2002
7. Истомин С.В. «Русский народ: традиции и обычаи» серия «Я познаю мир» энциклопедия. – М.: АСТ: Астрель, 2007
8. Листова Г.С. «Кружок кулинарии и культуры быта», Москва «Просвещение», 2016
9. Медведева И.Я. «Дети нашего времени» серия «Школа православной семьи» - М.: Изд-во Храма Трех Святителей на Кулишках, 2007
10. Мишина А.В. Карвинг. (мастер – класс) Пособие для изготовления декораций из овощей и фруктов. А.В. Мишина, ООО «Бёрнер Ист» - Москва: «Академия карвинга», 2010. 100 с. ил. ([www.karving.ru](http://www.karving.ru)).
11. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебное пособие М.: Просвещение, 2002.
12. Усова Ю.М. «Как украшать блюда», М.: Издательство ЭКСМО. 2003.

**Электронные учебные материалы.**

1. [https://zen.yandex.ru/media/marina\\_zhukova/kak-pochistit-obuv-meh-ot-griazi-ubrat-zapah-pota-ochistit-cvetnuiu-obuv-zamsha-nubuk-koja-chitait-e-v-etoj-state-6061c8a2bde58017aa5d940](https://zen.yandex.ru/media/marina_zhukova/kak-pochistit-obuv-meh-ot-griazi-ubrat-zapah-pota-ochistit-cvetnuiu-obuv-zamsha-nubuk-koja-chitait-e-v-etoj-state-6061c8a2bde58017aa5d940)
2. <https://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/2012/10/25/znaki-dlya-ukhoda-za-odezhdoj>