

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

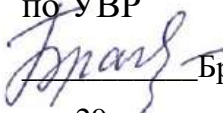
Министерство образования Красноярского края

Управление образования администрации Туруханского района

МБОУ "Борская СШ"

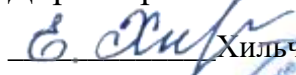
СОГЛАСОВАНО

заместитель директора
по УВР


Брагина Т.А.
от «29» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ "БорСШ"


Хильченко Е.А.
Приказ № 84 от «30» августа 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Внеурочная деятельность
Кружок «Хозяюшка»

п. Бор 2024

Раздел 1. Пояснительная записка

Курс «Хозяюшка» предназначен для реализации трудового (производственного) направления внеурочной деятельности учащихся 5-х классов в условиях реализации ФГОС. Рабочая программа разработана на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18.12.2012 № 1060 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009 № 373»;

3. Приказа Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

4. Приказа Минобрнауки России от 31.03.2014 № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, среднего общего образования»;

5. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ»;

6. В соответствии с авторской программой основного общего образования по технологии для 5 - 8 классов общеобразовательных учреждений. Технология: программа. 5-8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. - М.: Вентана-Граф; в соответствии с Примерной программой внеурочной деятельности (начальное и основное общее образование проект под ред. В.А. Горского. - М.: Просвещение, 2012, Внеурочная деятельность

7. Основной образовательной программы основного общего образования МОУ «БорСШ».

Данная программа представляет собой программу организации трудовой направленности внеурочной деятельности для учащихся на уровне основного общего образования .

1.2. Общие цели изучения курса «Хозяюшка»

- развитие позитивного отношения подростков к базовым ценностям современного российского общества (человек, здоровье, природа, труд, семья, Отечество);

- формирование нравственных норм и правил, готовности работать на общую пользу;
- развитие творчески думающей личности;
- эмоционально-эстетическое воспитание учащихся,
- воспитание художественного вкуса, чувства меры и гармонии;
- формирование УУД в соответствии с требованиями ФГОС.

Задачи программы:

- сформировать навык технологической обработки изделий через освоение различных методов и приемов работы с тканью, бумагой, кожей и другими материалами на основе новейших достижений в области конструирования, моделирования и изготовления различных декоративных изделий с целью оформления интерьера;
 - сформировать умение работы на швейной машине и с наиболее распространёнными специальными инструментами;
 - изучить основы ведения домашнего хозяйства;
 - изучить основы приготовления простейших блюд (бутерброда, салата, печенья и т.д.);
 - совершенствовать универсальные учебные действия:
 - **личностные** - развить и воспитать у школьников понимание важности труда в жизни современного человека, потребность пользоваться трудом как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации;
 - **коммуникативные** - развить навыки сотрудничества с учителем и сверстниками; сформировать умения слушать и вступать в диалог; развить умения и навыки участвовать в коллективных трудовых играх;
 - **регулятивные** – сформировать умения планировать деятельность, выделять этапы деятельности, уметь оценивать свою деятельность и деятельность сверстников;
 - **познавательные** - познакомить с историей и традициями народного прикладного искусства, технологией обработки различных материалов (бумага, ткань, кожа) и продуктов, познакомить учащихся со способами и приёмами самостоятельной организации продуктивного досуга, используя цифровые образовательные ресурсы.
- Особенностью данной программы является организация внеурочной работы по трудовому направлению в основной школе с учётом психофизиологических особенностей развития школьников, введение учащихся в мир духовной и материальной культуры.
- Значимость и актуальность реализации программы внеурочной деятельности по

трудовому направлению определяется ценностными ориентирами, обозначенными в программе, а именно:

- развитие позитивного отношения подростков к базовым ценностям современного российского общества;
- приобретение школьниками нового ценностно-окрашенного социального опыта, на основе которого они смогли бы в будущем выстраивать собственное социальное поведение;
- формирование нравственных норм и правил;
- развитие у учащихся творческих способностей посредством формирования их познавательных интересов, стремления своим трудом создавать вокруг себя красоту.

Раздел 2. Общая характеристика курса

Рабочая программа курса «Хозяюшка» состоит из 4-х разделов и предназначена для реализации трудового направления внеурочной деятельности для детей с 8 до 12 лет. Предусмотренные программой занятия могут проводиться как на базе одного отдельно взятого класса, так и смешанных групп, состоящих из учащихся нескольких классов. Занятия проводятся в кабинете технологии школы. Рабочая программа курса «Хозяюшка» поможет создать учащимся 5 классов поведенческую модель с позитивными ценностными ориентирами, направленную на формирование трудовых умений и навыков, на развитие коммуникабельности, умение делать самостоятельный выбор, принимать решения, ориентироваться в информационном пространстве.

Раздел 3. Описание места курса в учебном плане

Федеральный базисный учебный образовательный план для образовательных учреждений Российской Федерации (вариант №1) предусматривает организацию внеурочной деятельности учащихся в соответствии с требованиями Стандарта по основным направлениям развития личности (духовно-нравственное, трудовое (производственное), социальное, общеинтеллектуальное, общекультурное, спортивно-оздоровительное и т. д.). Организация занятий по этим направлениям является неотъемлемой частью образовательной деятельности в образовательном учреждении.

Раздел 4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения курса «Хозяюшка»

Личностные результаты:

- включает готовность и способность учащихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, социальные компетенции, правосознание, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме.

Личностными результатами программы внеурочной деятельности по трудовому (производственному) направлению является формирование следующих компетенций:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

Метапредметные результаты включают освоенные учащимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории.

Регулятивные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов.

Познавательные результаты:

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно- коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Коммуникативные результаты:

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой

деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Предметные результаты включают освоенные знания и приобретённые учащимися в ходе внеурочной деятельности трудовой (производственной) направленности умения и навыки.

Кулинария

- изучить основы приготовления простейших блюд (салатов, печенья, тортов);
- изучить правила работы с инструментами, используемыми в кулинарии;
- сформировать навык приготовления простейших блюд (салатов, печенья, тортов, напитков);

Лоскутное шитьё

- изучить основы изготовления простейших изделий в технике лоскутного шитья (шитьё из полос, из квадратов, треугольников);
- изучить правила работы с инструментами, используемыми в шитьё;
- сформировать навык приготовления простейших изделий изготовления простейших изделий в технике лоскутного шитья (шитьё из полос, из квадратов, треугольников).

Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы кружка «Хозяюшка» предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения учащимися результатов образования: личностных, метапредметных и предметных.

Личностные результаты освоения учащимися курса кружка «Хозяюшка»

Учащийся научится:

- проявлять ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
- проводить самооценку умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- проявлять трудолюбие и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- проводить самооценку готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- проявлять экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками:

- умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- осознанного выбора и построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становления самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Раздел 5. Содержание учебного курса

Содержание курса строится на основе системно-деятельностного подхода. Тематическое планирование Рабочей программы составлено с учетом требований к результатам обучения и освоения содержания курса внеурочной деятельности учащихся.

В программе предусмотрено выполнение школьниками практических и творческих мероприятий.

В результате того, что по расписанию занятия приходятся на праздничные дни 23.02.16, 08.03.16, 01.05.16, 09.05.16 в программу внесены изменения.

№	Тема	Краткое содержание курса	всего часов	теория	практика
1	Вводное занятие	Знакомятся с планом работы кружка. Проходят инструктаж	1	1	
2	«Маленькие хозяйюшки».	Узнают рецепты осенних салатов, учатся их готовить.	9	5	4
3	«Путешествие чудесных ручек»	Знакомятся с видами рукоделия. Выполняют ручные швы, создают изделия из лоскутов.	12	5	7
4	«Путешествие в царстве маленьких поварят»	Знакомятся с обрядами и традициями православных праздников, блюдами и технологией их приготовления. Готовят сладкую выпечку.	12	4	8

Раздел 6. Планируемые результаты

По завершении учебного года:

Обучающийся научится:

- пришивать пуговицы;
- вязать простейшие узоры;
- собирать мозаику из ткани;
- мыть и чистить кухонные принадлежности;
- пользоваться инструкциями к различным бытовым химическим средствами;
- накрывать на стол с учетом меню;
- резать ножом бутерброды;
- нарезать вареные овощи.

Обучающийся получит возможность научиться:

- ориентироваться в многообразии продуктов питания;
- предъявлять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
- составлять разнообразное меню;
- самостоятельно готовить различные блюда;
- выбирать технологическую обработку швейных узлов;
- подбирать продукты к кондитерским изделиям;

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения.

Раздел 7. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Список литературы:

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания
4. Л.К. Сидорова. Программа социального воспитания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Москва, 2003г.
5. Иванова Н.П., Бобылева И.А., Заводилкина О.В., Рыбинский Г.М. возрастные стандарты социализации детей-сирот, Москва, 1991г.
6. Иконников Г.Г. Социальная адаптация. Программа подготовки детей-сирот к самостоятельной жизни и преодолению трудностей социализации. Нижегородский гуманитарный центр, 1998г.
7. Головкин А. Кухня без секретов, Москва, 1991г.
8. Кучук Н.П. 3000 советов, Краснодар, 1991г.
9. Бондаренко Э.О., Яровская Н.И. Советы молодой семье, Калининград, 1993г.

Перечень оборудования для практических работ по технологии

	Название работы	Необходимое оборудование
1.	Технология приготовления пищи	Ваза
	№1. Сервировка стола к завтраку.	Вилки столовые
	Способы складывания салфеток	Губка для мытья посуды
	№2. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	Дуршлаг
	№3. Приготовление бутербродов.	Доски разделочные
	№4. Приготовление горячих напитков.	Комплект прихваток из 2 штук
	№5. Приготовление блюд из яиц.	Кастрюля эмалированная на 1,5 л
	№6. Определение доброкачественности овощей	Кастрюля эмалированная на 3л
	№7. Приготовление салатов и винегретов.	Кофейник
		Ложка чайная
		Ложка столовая
		Набор столовый для специй
		Набор кухонных ножей

	<p>№8. Органолептическая оценка готовых блюд (дегустация).</p> <p>№9. Приготовление овощного супа.</p> <p>№10. Приготовление тушеных или жареных овощей.</p>	<p>Нож столовый из нерж. Стали</p> <p>Нож желобковый для очистки овощей и картофеля</p> <p>Плита электрическая 4-х конфорочная</p> <p>Поднос</p> <p>Подставка под горячее</p> <p>Полотенце кухонное</p> <p>Салатница</p> <p>Сервиз чайный</p> <p>Скатерть матерчатая с салфетками</p> <p>Стакан для салфеток</p> <p>Сковорода средняя</p> <p>Тарелка глубокая</p> <p>Тарелка мелкая</p> <p>Тарелка десертная</p> <p>Тарелка пирожковая</p> <p>Терка комбинированная</p> <p>Холодильник</p> <p>Чайник</p> <p>Чашка с блюдцем</p>
2.	<p>Элементы материаловедения</p> <p>№1.Изучение волокон хлопка и льна</p> <p>№2.Определение в ткани направления нитей основы и утка</p> <p>№3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p> <p>№4.Определение свойств ткани из натуральных волокон.</p>	<p>Коллекция «Лен и продукты его переработки»</p> <p>Коллекция « Хлопок и продукты его переработки</p> <p>Лупа текстильная</p> <p>Станок ткацкий учебный</p> <p>Коллекция тканей с раздаточным материалом</p>
3.	<p>Ручные работы</p> <p>№1.Знакомство с инструментами и приспособлениями при выполнении ручных работ</p> <p>№2.Терминология, применяемая при выполнении ручных работ и ВТО</p> <p>№3.Выполнение ручных стежков и строчек.</p>	<p>Игольница</p> <p>Наперсток</p> <p>Ножницы</p> <p>Ножницы для раскроя ткани</p> <p>Утюг электрический</p> <p>Доска гладильная</p> <p>Щетка-сметка</p>
4.	<p>Элементы машиноведения</p> <p>№1.Знакомство с историей создания швейной машины</p>	<p>Игольница</p> <p>Наперсток</p> <p>Ножницы</p>

<p>№2. Знакомство с бытовой швейной машиной и ее составными частями</p> <p>№3. Подготовка швейной машины к работе.</p> <p>№4. Знакомство с терминологией при выполнении машинных работ.</p> <p>№5. Выполнение машинных швов</p>	<p>Утюг электрический</p> <p>Доска гладильная</p> <p>Машина швейная с электроприводом</p> <p>Краеобметочная швейная машина бытовая (оверлог)</p>
---	--

Учебно-тематическое планирование

Месяц	Неделя/ число	Кор рек ция	№ п/п	№ урока по разделу	Тема урока	Деятельность учащихся	Примечание
					Вводное занятие		
сентябрь	1.		1.	1.-2	Вводное занятие	Знакомятся с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте.	
					Маленькие хозяйки		
	2.		2	1-2	Знакомство с хозяйственно-бытовыми предметами	Участвуют в мероприятии-Поисковая игра «Друзья - враги».	
	3.		3	3-4	Приготовление осенних салатов и их украшение	Знакомятся с первичной обработкой овощей. Узнают о пользе витаминов, содержащихся в овощах и фруктах.	
	4.		4	5-6	ПР№1Приготовление осенних салатов и их украшение	Учатся резать овощные салаты.	
октябрь	5.		5	7-8	Пр№2Чай – здоровье	Заваривают чай, дегустируют чай.	
	6.		6	9-10	Осень припасиха	Знакомятся с заготовками на зиму. Записывают рецепты.	
	7.		7	11-12	Что такое винегрет?	Знакомятся с тепловой обработкой овощей.	
	8.		8	13-14	ПР №3Приготовление винегрета	Делают нарезку вареных овощей. Занятие - сказка «Диалог овощей».	
	9.		9	15-16	«Один день год кормит»	Участвуют в конкурсе «Юные хозяйки»	
	10.		10	17-18	ПР №4 Заготовка капусты.	Режут капусту для заготовки на зиму	
						Путешествие чудесных ручек	
Ноябрь	11.		11	1-2	История колющихся предметов	Занятие-сказка «Путешествие в королевство принцессы -иглолочки»	
	12.		12	3-4	ПР№5Пошив одежды для кукол	Ролевая игра «Украсим комнату для наших кукол»	
	13.		13	5-6	ПР №6 «Посиделки». Уроки вышивания	Выполняют простейшие ручные отделочные швы	

	14.		14	7-8	ПРН№7«Посиделки». Уроки вышивания	Вышивают салфетку	
Декабрь	15.		15	9-10	История оторванной пуговицы	Занятие – «Сказка о неряхе»	
	16.		16	11-12	ПРН№8 Пришивание пуговиц	Пришивают пуговицы разных размеров и видов	
	17.		17	13-14	«Что такое лоскутки»	Участвуют в сказке «В гостях у рукодельницы»	
	18.		18	15-16	ПРН№9 Прихватка из лоскутков	Раскраивают и шьют прихватку из лоскутков	
	19.		19	17-18	ПРН№10 Прихватка из лоскутков	Шьют прихватку из лоскутков	
	20.		20	19-20	«Игрушка своими руками»	Узнают историю игрушки, выбирают игрушку	
Февраль	21.		21	21-22	ПРН№11Пошив мягкой игрушки	Раскраивают и шьют игрушку	
	22.		22	23-24	ПРН№12Пошив мягкой игрушки	Шьют игрушку	
Путешествие в царстве маленьких поварят							
Март	23.		23	1-2	«Встреча масленицы	Знакомятся с историей праздника, обрядами и традициями	
	24.		24	3-4	ПРН№13«Встреча масленицы	Пекут блины	
	25.		25	5-6	«Зиму провожаем – весну встречаем»	Знакомятся с историей весенних праздников, обрядами и традициями	
	26.		26	7-8	ПРН№14«Зиму провожаем – весну встречаем»	Готовят блюда национальной кухни-великого поста	
Апрель	27.		27	9-10	«Волшебный порошок»	Узнают о видах теста и технологии его приготовления	
	28.		28	11-12	ПРН№15«Волшебный порошок» (дрожжи)	Ставят пирожковое тесто, пекут пироги	
	29.		29	13-14	Традиции чаепития	Знакомятся с историей чаепития, составляют меню	
	30.		30	15-16	ПРН№16 «Угощаем друга чаем».	Сервируют стол к чаю, проводят чаепитие	
	31.		31	17-18	ПРН№17«Чудеса из теста»	Выпекают печенье- жаворонки	
Май	32.		32	19-20	ПРН№18«Чудеса из теста»	Пекут бисквитный пирог	
	33.		33	21-22	ПРН№19«Чудеса из теста»	Пекут хворост	
	34.		34	23-24	ПРН№20«Вечер сладкоежек»	Проводят чаепитие	

