

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики  
«Школа № 79 для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №1  
от 29 августа 2024 г.



Утверждена  
Приказом директора №133-од  
от 29 августа 2024 г.  
Е.В. Соснина

Дополнительная общеразвивающая программа  
**«Академия домоводства»**


Возраст обучающихся 10-17 лет  
Срок реализации программы-1 год

Составитель:

Ю.С. Коренева

Программа проверена

Заместитель директора по ВР

 С.И. Петрова

## Пояснительная записка

### Комплекс основных характеристик дополнительной общеразвивающей программы

Дополнительная образовательная программа «Академия домоводства» имеет социально-педагогическую направленность. Данная программа разработана с целью удовлетворения образовательных потребностей детей и предоставляет возможность для получения основ экономических знаний, полученных как в образовательной среде, так и в бытовой.

#### Актуальность

Занятия по программе «Академия домоводства» направлены на практическую подготовку обучающихся к самостоятельной и семейной жизни, труду на благо своей семьи, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Экономическая среда окружает каждого человека с детства. Поэтому очень важно понять сущность и реальное проявление экономических процессов, с которыми человеку приходится сталкиваться в жизни.

Программа ориентирована на изучение школьниками базовых экономических понятий (товар и цена, потребности и возможности, деньги, труд и профессия, заработная плата, семейный бюджет, экономика, приготовление пищи, ремонт одежды, уборка помещений).

Данный курс- это попытка формирования у школьников основ экономического мышления. Освоение нового содержания осуществляется с опорой на предметные связи с курсами математики, окружающего мира, литературного чтения, социально-бытового обслуживания.

#### Отличительная особенность

Курс ориентируется не на разбор отдельных экономических понятий, доступных пониманию школьников этой возрастной группы, а на изучение системы понятий и правил, связанных между собой, что и выступает отличительной особенностью курса «Академия домоводства».

Программа «Академия домоводства» направлена на развитие интереса к экономическим знаниям, формирование общих представлений о процессах, связанных с экономикой.

Ориентация на интересы обучающихся к изучаемым темам программы, хозяйственной жизни общества, семьи способствует решению задач и воспитательного характера- формирование основ экономической культуры и опыта уверенного поведения в экономических ситуациях, применение полученных знаний и умений в повседневной жизни и др.

Таким образом, актуальность программы заключается в умелом сочетании различных форм работы, направленных на развитие детей с опорой на психологические особенности возраста обучающихся и применением различных техник, в частности игрового метода обучения.

**Режим занятий-** 1 раза в неделю по 2 часа

**Часовой объем программы-** 68 часов

**Срок освоения программы-** 1 год

**Форма обучения-** очная

**Форма организации образовательного процесса-** групповая

**Цель программы:** формирование социально значимых знаний, умений и навыков, способствующих успешной адаптации обучающихся в жизни

**Задачи:**

**Образовательные**

- формировать эстетические ориентиры (красиво - не красиво) в практической жизни и их использование в организации быденной жизни;



- учить выполнять бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений; с уходом за вещами, участие в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке столов и уборке жилища;
- воспитать ответственность и нравственное поведения в области экономических отношений в семье, формировать опыт применения полученных знаний и умений для решения элементарных вопросов в области экономики семьи.

#### **Развивающие**

- развить жизненные компетенции, позволяющей достичь максимальной самостоятельности в решении повседневных жизненных задач.

#### **Воспитательные**

- воспитать аккуратность и бережливость при приготовлении пищи, ремонте одежды, уборке помещения и при расходовании бюджетных средств семьи;
- воспитать организационно-волевые качества при пошиве одежды и изучении других разделов программы;

воспитать ориентационные качества: самооценку выполненной работы, интерес к занятиям в коллективе при прохождении раздела по кулинарии и другие разделы.

В результате освоения программы будут сформированы:

#### **представления:**

1. о правилах поведения в мастерской, на кухне и технике безопасности при работе с различными инструментами, приспособлениями и оборудованием;
2. откуда берутся деньги; что такое финансовое благополучие человека; как заработать деньги и что необходимо сделать для этого; как правильно планировать расходы и что такое личное финансовое планирование; как организовать бюджет будущей семьи
3. о способах ухода за одеждой: ежедневной, верхней, белой и обувью и т.д.;
4. о правильно и рациональном питании, и способах приготовления пищи;
5. о правилах этикета в быту, способах сервировки стола;
6. о правилах создания интерьера, уюта в доме и уход за жилищем;
7. о правилах и способах ведения семейной экономики.

#### **умения:**

1. ухаживать за одеждой и обувью;
2. готовить пищу;
3. применять правила этикета в быту, сервировать стол;
4. создавать интерьер и уют в доме, а также ухаживать и содержать дом в порядке;
5. рассчитывать свои доходы и расходы, вести достойно семейный бюджет.

#### **Формы и критерии контроля и подведения итогов**

Виды текущего контроля учебных достижений по курсу «Академия домоводства»: устный опрос, самостоятельная работа, игры согласно учебного плана по темам.

Результативность освоения образовательной программы определяется при проведении промежуточной и итоговой аттестации обучающихся. Итоговая аттестация проводится по окончании общеразвивающей общеобразовательной программы в форме викторины.

Уровень освоения программы по предметным результатам определяется в процессе выполнения практических заданий на основе изучаемого материала. Виды контроля учебных достижений по предмету: устный опрос, самостоятельная работа, практическая работа.

## Тематическое планирование

№ п/п	Раздел	Кол-во часов
1.	Финансовая грамотность	16
2.	Кулинария»	40
3.	Уход за домом	12
<b>Итого:</b>		<b>68</b>

### Тематическое планирование кружка «Академия домоводства» (2 часа в неделю, 68 часов в год)

№ п/п	Тема урока	Дата
<b>Источники денежных средств семьи 16 ч</b>		
1.	Структура доходов семьи	
2.	Зарплата как источник дохода	
3.	Роль профсоюзов в борьбе наёмных работников за более выгодные условия труда	
4.	Безработица: почему она возникает и какой бывает. Как получить пособие по безработице и кому оно полагается в России	
5.	Контроль семейных расходов	
6.	Структура семейных расходов	
7.	Контроль семейных расходов	
8.	Что такое семейный бюджет	
9.	Составление, исполнение и анализ семейного бюджета	
10.	Ценные бумаги и их виды. Законодательство о ценных бумагах. Отличие акций от облигаций	
11.	Финансовые организации, предоставляющие услуги гражданам	
12.	Как составить финансовый план семьи – семейный	



	бюджет	
13.	Исполнение финансового плана семьи	
14.	Что такое пенсия	
15.	Пенсионное законодательство Российской Федерации. Как определить размер будущей пенсии	
16.	Возможности для увеличения размера будущей пенсии	
<b>2 модуль - «Кулинария» 40ч</b>		
17.	Вводное занятие. «Хлеб всему голова» Задачи обучения и его содержания. Организация труда при изучении предмета. Правила внутреннего распорядка.	
18.	Безопасность и гигиена труда. Инструктаж по технике безопасности на кухне. Беседа о разнообразии русской современной кухни, о традициях гостеприимства на Руси	
19.	Приготовление блюд из овощей, салатов. Беседа о разнообразии овощных блюд, салатов, их питательных и полезных свойствах.	
20.	Практические занятия - Приготовление блюд из овощей, салатов	
21.	Ознакомление с различными вариантами приготовления овощных	
22.	Практические занятия - Приготовление блюд из овощей, салатов	
23.	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. Беседа о питательной ценности и калорийности крупяных каш, их разнообразностью.. Практические занятия.	
24.	Практические занятия Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	
25.	Беседа о происхождении и производстве макаронных изделий и их разновидностях	
26.	Практические занятия Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	
27.	Беседа о разнообразии супов, щей, борщей, их питательные и полезные свойствах. Ознакомление с различными вариантами приготовления супов и щей.	
28.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	
29.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	

30.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	
31.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	
32.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	
33.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	
34.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	
35.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	
36.	Практические занятия по приготовлению первых блюд.	
37.	Русская кухня. Вторые блюда. Беседа о разнообразии вторых блюд, о правильной обработке мяса, рыбы, о питательных и полезных свойствах мясных и рыбных блюд.	
38.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
39.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
40.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
41.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
42.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
43.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
44.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
45.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
46.	Практические занятия по приготовлению вторых блюд.	
47.	. Беседа о разнообразии блинов и оладьей, их питательные и полезные свойствах.	
48.	Приготовление изделий из жидкого теста. Оладьи и блины	
49.	Приготовление блинов и блинчиков из различного теста. Приготовление фаршированных блинчиков, блинов с припеком.	
50.	Приготовление традиционных оладьей, овощных.	
51.	Беседа о правилах сервировки стола. Знакомство с основными приборами,	

	вспомогательными приборами, столовой посудой. Практическое занятие	
52.	Практическое занятие	
53.	Знакомство с правилами этикета за столом	
54.	Практическое занятие	
55.	Итоговое занятия: «Добрый повар стоит доктора» - правильное питание. Беседа о правильном и здоровом питании. Определение понятий: жиры, углеводы, белки, калории.	
56.	Практическое занятие: составление рациона питания, с учетом питательности и калорий продуктов	
<b>3 модуль - «Уход за домом» 12ч</b>		
57.	Вводное занятие. Правила безопасности.	
58.	Одежда и обувь, и уход за ними. Выбор одежды и обуви при покупке, гарантийные сроки.	
59.	Стирка и глажка ежедневной одежды.	
60.	Практическая работа. Стирка и глажка повседневной одежды	
61.	Практическое занятие. Мелкий ремонт одежды.	
62.	Практическое занятие. Выполнение мелкого ремонта одежды	
63.	Стирка верхней одежды. Варианты хранения.	
64.	Гигиена вещей и жилища.	
65.	Ремонт комнаты своими руками.	
66.	Малая механизация в домашнем труде.	
67.	Создание уюта в доме.	
68.	Создание уюта в доме.	
Итого:		68ч



### **Материально-техническое обеспечение:**

Обязательным оборудованием кабинета являются: рабочие столы, стулья, компьютер.

Кабинет хорошо освещен. Существует как дневное, так и искусственное (электрическое освещение).

В кабинете также организовано рабочее место для педагога.

Перечисленные условия реализации данной образовательной программы позволяют создавать комфортную, полноценную, творческую обстановку для работы и достижению поставленных целей.

### **Учебно-методический комплект:**

**Наглядные пособия** - схемы, таблицы, справочный материал, Smartтелевизор диагональ не ниже 42 дюйма (с поворотным кронштейном)

**Медиапособия**- видеоуроки, презентации.

**Раздаточный материал** - справочный материал, задачи, схемы.

**Учебно-методические пособия для ребенка.**

### **Список использованной литературы для педагогов:**

1. **Абросимова Е. А.** Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. Детские дома, школы-интернаты / Е. А. Абросимова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 48 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
2. **Абросимова Е. А.** Финансовая грамотность: учебная программа. Детские дома, школы-интернаты / Е. А. Абросимова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 24 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
3. **Абросимова Е. А.** Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. Детские дома, школы-интернаты / Е. А. Абросимова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. —16 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
4. **Ермакова В.И.** Основы кулинарии: Учеб. пособие для учащихся 8-11 кл. сред. шк.- М.: Просвещение, 1993.-192 с.
5. **Зайцева И.А.** 1000 правил этикета и сервировки стола – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2009. – 240 с.
6. **MAGYAR KONYHA. HIDEGTALAK.** Украшение блюд и сервировка праздничного стола. Издательская группа «Контэнт», 2011. – 80 с.
7. **Мусская И. А.** Домоводство – Ижевск:1991. – 416 с.
8. **Уте Мейер** Вкусно, просто, аппетитно. Кулинарная студия фирма BURDA MODEN. Издательство Энне Бурды, 1984. – 505 с.
9. **Дятлова Г.В., Хворостухина С.А.** Современная энциклопедия этикета / Сост. Г.В.Дятлова, С.А. Хворостухина. – М.: ООО «ТД «Издательство Мир книги», 2005. – 352 с.

### **Список рекомендованной литературы для детей:**

1. **Абросимова, Е. А.** Финансовая грамотность: материалы для воспитанников детских домов и учащихся школ-интернатов / Е. А. Абросимова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 192 с., ил. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).
2. **Абросимова, Е. А.** Финансовая грамотность: дидактические материалы. Детские дома, школы-интернаты / Е. А. Абросимова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 64 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).



3. **Ермакова В.И.** Основы кулинарии: Учеб. пособие для учащихся 8-11 кл. сред. шк.- М.: Просвещение, 1993.-192 с.
4. **Ермакова В.И.** Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учеб. пособие для 10-11 кл. общеобразоват. Учреждений / В.И. Ермакова. – М.: Просвещение, 2002 – 40.с.
5. **Дятлова Г.В., Хворостухина С.А.** Современная энциклопедия этикета / Сост. Г.В.Дятлова, С.А. Хворостухина. – М.: ООО «ТД «Издательство Мир книги», 2005. – 352 с.
6. **MAGYAR KONYHA. HIDEGTALAK.** Украшение блюд и сервировка праздничного стола. Издательская группа «Контэнт», 2011. – 80 с.
7. Синица Н.В. Технология. Учебник для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2012 – 192 с.: ил.
8. Журнал «Интерьер дома», 2012 – 2016 г.г.
9. **Уте Мейер** Вкусно, просто, аппетитно. Кулинарная студия фирма BURDA MODEN. Издательство Энне Бурды, 1984. – 505 с.