**КЛУБНЫЙ ЧАС «ХОЗЯЮШКА»**

**Актуальность**

Одной из целей, связанных с модернизацией содержания общего образования, является гуманистическая направленность образования. Она обуславливает личностно-ориентированнуюмодель взаимодействия, развитие личности ребёнка, его творческого потенциала. Процесс глубоких перемен, происходящих в современном образовании, выдвигает в качестве приоритетной проблему развития творчества, мышления, воображения, способствующего формированию разностороннеразвитой личности, отличающейся неповторимостью, оригинальностью.

Дети любят узнавать новое, с удовольствием учатся. Именно обучаясь, получая знания, навыки ребенок чувствует себя уверенно.Педагог должен пробудить в каждом ребенке веру в его творческие способности, индивидуальность, неповторимость, веру в то, что он пришел в этот мир творить добро и красоту, приносить людям радость и пользу.

Программа клубного часа «Хозяюшка» является актуальной на сегодняшний момент. Она составлена с учётом тех целей, чтобы помочь каждому ребёнку реализовать свои знания умения и навыки к адаптации в жизненной среде.

Проанализировав авторские разработки, различные материалы, а также передовой опыт работы с детьми, накопленный на современном этапе, заинтересовалась возможностью применения в работе с дошкольниками комбинированные виды деятельности для развития воображения,(сервировка стола, приготовление салата, культуры поведения за столом и т. д), мышления и индивидуальной активности. Несомненно, достоинством таких комплексных обучений является универсальность их использования. Технология их выполнения интересна и доступна каждомуребенку.

В данной программе используется метод, который направлен на развитие познавательной активности и самостоятельности. Он заключается в выполнении небольших заданий, решение которыхтребуетсамостоятельной активности. На занятиях используются игровые приемы, ситуации, которые создают непринужденную атмосферу, способствуют развитию воображения. В формировании творческой активности большое значение имеет использование художественногослова, музыки, изобразительного искусства.

Новизна программы: разработана система деятельности по обучению детей с культурой поведения (этикет), приготовление салатов, сервировка стола, безопасность в разных жизненных ситуациях, полезность витаминов, чистота и аккуратность. Незаметно для себя дети учатся наблюдать, думать, фантазировать, делать соответствующие выводы. И самое главное, что всю тематику можно объединить в одну программу нашей кружковой деятельности.

Клубный час «Хозяюшка» является первоначальной ступенью изучения разделов «Технология», «Кулинария», «Этикет», «Труд», «Безопасность».

В процессе работы обеспечивается интеграция образовательных областей:

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательная область | Задачи |
| Познание | Совершенствовать навыки умелого ведения хозяйства |
| Чтение х/литер. | Через художественное слово, роли прививать детям интерес к театру. Воспитывать эмоциональность, интонационную выразительность. Закреплять интерес к сказкам, стихам, приключенческим произведениям. |
| Безопасность | Воспитывать аккуратность в использовании разных средств и приборов для приготовления бутербродов. салатов. Проявлять осторожность при использовании приборов при готовке. |
| Труд | Воспитывать желание участвовать в совместной трудовой деятельности, бережно относиться к материалам,инструментам и приборам по приготовлению бутербродов и салатов. Прививать навыки самообслуживания. |
| Здоровье | Прививать детям навыки аккуратности и опрятности. Учить бережно, относиться к своему здоровью. |
| Социализация | Совершенствовать умение самостоятельно решать проблемные ситуации. Воспитывать дружеские взаимоотношения. |
| Речевое общение | Развивать умение поддерживать беседу. Обобщать, делать выводы, высказывать свою точку зрения. |
| Худож. творчество | Развивать фантазию, творчество в приготовлении салатов, бутербродов, канапе. Воспитывать желание готовить подарки маме и папе к праздникам своими руками. |
| Музыка | Развивать художественный вкус через музыкальные произведения |

Для решения основных образовательных задач в группе есть все необходимые условия для реализации интересов и потребностей детей, формирования умений и навыков.

Способы реализации, разнообразие материала, пособий, атрибутов, оснащений:

-Телевизор;

-Ноутбук;

-Интерактивная доска;

-Познавательные видеофильмы «Пожарная безопасность» и др. материалы и пособия;

-Познавательные видеофильмы «Весёлый этикет»;

-Иллюстрации;

-Разделочные дощечки;

-Ножи по количеству детей;

-Тёрка для овощей;

-Скатерть, салфетки, столовые приборы и посуда;

-Фрукты, овощи для салатов и дегустации;

-Лук, чеснок;

-Фото семьи воспитанников;

-Атрибуты для театрализации

Образовательный (учебный) план клубного часа «Хозяюшка»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Год обучения | Количество часов | возраст | Количество детей | Время проведения, место |
| 1 год | 1 занятие  в месяц | 4 – 7 лет | 12  человек | Каждый четверг в 15.40 в группе |

**Цель программы клубного часа «Хозяюшка»:** Оказание социальной помощи и подготовка воспитанников детского сада к адаптации в жизненном пространстве.

**Задачи:**

* Обучать приготовлению салатиков, бутербродов, канапе.
* Формировать потребности в самостоятельной деятельности, знакомить с общими трудовым и процессами.
* Находить выход из любой ситуации.
* Развивать навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!», привычку трудолюбия.
* Воспитывать этические нормы поведения детей, любви, уважение к близким и сверстникам, безопасности в различных ситуациях, чувства взаимопомощи.

Занятие кружка планируется проводить 1 раз в неделю по 30 минут

Содержание разделов программы тематического планирования на 1 год:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Месяц, | Программное  содержание | Практическая работа |
| 1. | Приготовление  и оформление  бутербродов и  канапе | октябрь | Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении салатов, бутербродов.  Правила санитарии и гигиены.  Как можно быстро приготовить бутерброд и канапе из подручных продуктов, история появления бутерброда и канапе (презентация). Для  чего человек придумал бутерброд, канапе.  Использование подручных  продуктов для бутербродов и  канапе, перечислить продукты из чего их можно сделать. Способы определения свежести продуктов для бутербродов. Технология приготовления и украшение бутербродов и канапе. | приготовление бутербродов |
| 2. | Приготовление  салатов из  овощей и  фруктов | ноябрь | Понятие о пищевой ценности  овощей и фруктов. Виды  овощей и фруктов, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах и фруктах при кулинарной обработке.  Назначение и правила первичной обработки овощей и фруктов (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей и фруктов. Приготовление блюд из сырых овощей, фруктов. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей, фруктов. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу. | 1) приготовление салата из  моркови и капусты  2) приготовление салата из  помидоров и огурцов |
| 3. | Сервировка  стола к обеду и  чаю | декабрь | Значение сервировки стола в разных ситуациях, для разного повода. Умение правильно использовать  скатерть, салфетки, столовые  приборы по назначению. Способы сервировки стола для обеда, для чаепития. Воспитание эстетического  вкуса у детей при сервировке стола. Соблюдение санитарно - гигиенических требований при сервировке. Проявление самостоятельных, творческих способностей детей при оформлении  стола к торжеству. | 1) правильно и эстетично  накрывать скатерть и салфетки  2) правильно накрывать стол  столовыми приборами и посудой  для обеда.  З) правильно накрывать стол  чайными приборами для чаепития.  4)Красиво оформлять стол к  торжественному случаю. |
| 4. | Витамины и их  польза | январь | Значение витаминов в жизни людей. Понятие о ценности витаминов. Виды витаминов. Как и когда их следует принимать? Какие витамины находятся в продуктах (в мясе, яйце, фруктах, овощах, рыбе и т. д.). Почему витамины из аптеки нельзя принимать без консультации врача? Подбор фруктов и овощей для приготовления витаминного сока Технология приготовления  сока из овощей и фруктов.  Термическая обработка овощей и фруктов для приготовления сока | 1) Дегустация апельсина и  апельсинового сока  2) Дегустация яблока и яблочного |
| 5. | Изготовление  подарков для пап  к празднику. | февраль | Материальная ценность подарочных изделий, изготовленные своими руками. Бросовый материал, его использование для поделок. Качество материала и работы. | 1)Изготовление подарка для  папы ко дню Защитника России (из бросового и подручного  материала). |
| 6. | Изготовление  подарков для мам к празднику | март | Творческие и эстетические применения к своему подарку. Отличительные признаки подарков для мам и пап. Проявление любви,  сердечности к своим родным  людям. Подобрать нежные слова при дарении подарка. | 1.приготовление подарка для  мамы к дню 8 марта (из  бросового и подручного  материала).  З) Сервировка стола к  празднику  4) приготовление фруктовых  салатиков и напитков для мам,  и бабушек.  5) Поздравления мамам, дискотека, игры. |
| 7. | Полезные  свойства  чеснока и лука. | апрель | Лук и чеснок в питании человека. Технология посадки лука и чеснока.  Какие витамины и полезные  свойства находятся в луке и  чесноке. Куда можно добавлять их. Разновидность лука. | 1)приготовление ёмкости для  посадки чеснока и лука в воде  и в почве.  2) посадка  лука и чеснока. |
| 8. | Итоговое чаепитие | май | Вспомнить, чему научились в течение года: накрыть стол для чаепития по всем правилам. Торжественно подготовить закрытие сезона клубного часа «Хозяюшка» (игры, конкурсы, дискотека, чаепитие) | Испечь сладкий пирог для чаепития |