Приложение № 7.

**Министерство образования Ставропольского края**

**государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Детский дом (смешанный) № 10 им. Н.К.Крупской»**

**(ГКУ «Детский дом № 10»)**

Принято Утверждаю:

на педагогическом совете Директор ГКУ «Детский дом №10»

Протокол № \_\_\_ от «31».08.2020г. \_\_\_\_\_\_\_А.В.Войнова

Приказ №\_\_\_од от «\_\_».08.2020г.

**Общеразвивающая ПРОГРАММА**

**в рамках дополнительного образования**

**«Азбука семейных ценностей».**

**Авторы составители:**

Социальный педагог:

- Севостьянова Н.В.

Воспитатели:

- Милуша В.Р.

- Дудникова Е.В.

**г. Железноводск**

**2020 г.**

**I . ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Одним из важнейших направлений в воспитательно-образовательном процессе детского дома является воспитание семьянина.

Среди непреходящих ценностей, созданных человеком, семья является одной из величайших. Ни одна нация, ни одна культурная общность не сумели обойтись без семьи, не придумали другой формы общности людей.

Роль семьи в жизни человека очень велика. И педагоги, и психологи, и социологи утверждают, что семья стоит у истоков формирования личности. «Именно в ней дети просто и естественно приобщаются к жизни, учатся чувствовать, думать, переживать» (А.М. Прихожин, М.Н. Толстых).

В воспитании семьянина в условиях детского дома определены два аспекта проблемы:

* воспитание ребенка, способного успешно адаптироваться к современном мире, привитие социально приемлемых, социально одобряемых навыков проживания в кровной и замещающей семье;
* воспитание ребенка, способного в будущем создать нормальную семью, обеспечить полноценную жизнь в ней.

Воспитание будущего семьянина начинается с детства и требует особенного подхода в условиях детского дома, где находятся дети, не имеющие опыта жизни в семье или имеющие негативный опыт.

Дети, имеющие негативный опыт проживания в семье, потом построят свою собственную жизнь именно по такому образцу и подобию, так как другой модели семьи они не знают, поэтому их необходимо учить иной форме взаимоотношений в семье, прививать совершенно новые навыки.

Для детей, кто провел детство в детском доме создание хорошей, доброй, умной семьи является большой трудностью. Воспитанники детских домов чаще, чем их домашние сверстники терпят неудачи, оказываются неспособными создавать и сохранять благополучную семью.

Воспитанники детских домов имеют слабое представление о роли отца и матери в семье, не имеют представлений о том, как необходимо строить взаимоотношения с членами семьи, испытывают большие затруднения при выполнении домашнего труда. Отсутствие элементарных навыков, необходимых хозяину и хозяйке, сильно усложняют жизнь.

Выпускник детского дома должен быть научен жить в семье, у него необходимо сформировать чувство ответственности за своих будущих детей. Человек, лишенный возможности иметь нормальную семью, не состоится как личность и просто потеряется в жизни.

Вся жизнь в детском доме должна быть приближена к жизни в благополучной семье.

Актуальность подготовки детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, к жизни в семье, к созданию благополучной семьи, обусловлено следующим:

* дети в силу сложившихся обстоятельств, не имеющие возможности естественным образом постигать опыт благополучного семейного воспитания и влияния, оказываются неспособными создать свою семью, воспитывать своих детей, которые затем повторяют их судьбу и пополняют детские дома;
* дети, не имеющие опыта семейной жизни или негативный опыт, не способны успешно адаптироваться в замещающей семье;
* несформированность практических навыков ведения домашнего хозяйства приводит к тому, что семейный опыт отравляет жизнь, снижая благосостояние семьи;
* нет достаточно разработанного направления по семейному воспитанию в педагогике, приемлемого для применения в детском доме.

Актуальность проблемы воспитания семьянина является предпосылкой для создания программы **«Азбука семейных ценностей».**

**Целью программы** является: воспитание ребенка, способного успешно адаптироваться к жизни, привитие социально приемлемых, социально одобряемых навыков проживания в семье; способного в будущем создать нормальную семью, обеспечить полноценную жизнь в ней.

**Задачи программы:**

* Помочь воспитанникам понять и закрепить общесоциальную значимость семьи для общества и государства.
* Ознакомление с основами законодательства о браке, с важнейшими положениями семейного права, с обязанностью супругов по отношению друг к другу, к детям, к обществу.
* Воспитать ребенка, способного в будущем самостоятельно создать нормальную семью, обеспечить полноценную жизнь в ней.
* Получение знаний о бюджете семьи, культуре быта, по ведению домашнего хозяйства.

Программа «**Азбука семейных ценностей**» состоит из двух блоков, объединяющих работу 4 кружков в рамках дополнительного образования, по календарным годовым планам:

1. Блок – это комплекс мер психолого - педагогического характера, направленных на формирование у воспитанника адекватного представления о семье, её членах и их взаимоотношениях, возникающих проблемах и трудностях (**календарный план кружка « Семь Я», приложение № 1).**
2. Блок - это формирование умений и навыков по ведению домашнего хозяйства и семейного бюджета:

- кулинария (**календарные планы кружка «Смак», приложение № 2**);

- кройка, шитьё и прикладное творчество (**календарный план кружка «Рукодельница», приложение № 3)**;

- развитие экономического образа мышления, ответственность в области экономических отношений в семье и обществе, решение элементарных вопросов в области экономики семейной финансовой грамотности (**календарный план кружка «Юный финансист», приложение № 4).**

В каждом календарном плане работы кружка разработаны темы теоретических и практических занятий с указанием сроков занятий. Занятия проводятся согласно утвержденному расписания 1 раз в неделю.

     Все блоки взаимосвязаны между собой и способствуют полноценной реализации поставленных целей и задач.

Цель занятий – дать более подробные, глубокие знания и сформировать навыки, необходимые для ведения конкретного вида домашнего хозяйства.

В процессе реализации программы используются следующие методы: объяснительно - иллюстративный, репродуктивный, деятельностный, эвристический, исследовательский.

Программа предусматривает использование фронтальной, групповой и индивидуальной форм работы с воспитанниками.

В процессе работы с воспитанниками предусматривается использование следующих методов и форм работы:

1. Специально организованные занятия:

* Беседы;
* Рассказы воспитателя;
* Работа с пословицами о семье, семейных отношениях;
* Семейные чтения;
* Разбор ситуации на определенную тему;
* Дискуссия диспут;
* Устный журнал;
* Разговор за семейным столом;
* Демонстрация фильмов;
* Выставка высказываний на определенную тему;
* Практические занятия;
* Составление рукописной семейной газеты;
* Сочинение детей на заданную тему;
* Домашний «Эрмитаж» (рисунки на определенную тему или рукодельные изделия для украшения комнат и пр.);
* Создание семейных фильмов;

1. Семейные походы, экскурсии.
2. Встречи с интересными людьми и специалистами разных областей.
3. Семейные вечера на выбранную тему.
4. Развлечения в кругу семьи (конкурсы, викторины, пение песен, инсценирование сказок, чтение стихов т.д.).
5. Семейные игры.
6. Анкеты, тесты.
7. Час семейного отдыха.

**ПРИНЦИПЫ, НА ОСНОВЕ КОТОРЫХ РЕАЛИЗУЕТСЯ ПРОГРАММА**

**Принцип системности -**  процесс воздействие окружающей среды на ребенка также представляется как система влияния различных факторов (биологического, социально-психологического, медицинского, педагогического).

**Принцип гуманистического подхода** основан на любви и бережном отношении к ребенку, уважении его личности, дружеском расположении к нему, понимании его, заботе о развитии его личности, содружестве между педагогами и детьми.

**Принцип коллективной творческой деятельности.** Каждое творческое дело ребята и взрослые делают вместе. Такой подход позволяет каждому ребенку внести свой вклад в общую работу, проявить свои личные качества: творческие, организаторские, интеллектуальные, практические.

**Принцип индивидуальности -**каждый ребенок получает возможность проявить свои индивидуальные способности.

**Принцип творческого саморазвития -** реализуется посредством побуждения всех участников программы к самовоспитанию, саморазвитию, самосовершенствованию, предоставление свободы творчества, т.к., чем больше свободы добивается личность в творчестве, тем большей эффективности она достигает в творческом саморазвитии. Восхождение на вершину творчества детей подготавливается в ежедневной деятельности, в том числе через сквозную работу центров различных направлений.

**Принцип демократического сотрудничества -** реализуется  на основании  признания равенства  прав и свобод ребенка в процессе  совместной деятельности и  предоставлении возможности совместного управления.

**Принцип свободы выбора и доступности**. Одним из условий развития личности является свобода выбора деятельности. Каждому ребенку предоставляется возможность выбора вида деятельности, посредствам занятий в различных центрах, объединениях, участия в мероприятиях, групповых и общих делах.

Приложение 7.1.

Министерство образования Ставропольского края

Государственное казенное учреждение для детей - сирот и детей,

оставшихся без попечения родителей,

«Детский дом (смешанный) №10 им. Н.К. Крупской».

Принято на педагогическом совете Утверждаю Протокол № \_\_\_ от «31»08. 2020 г. Директор ГКУ «Детский дом № 10»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Войнова

Приказ № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_2020 г

**Дополнительная общеобразовательная программа кружка по** формированию у воспитанника адекватного представления о семье, её членах и их взаимоотношениях, возникающих проблемах и трудностях«Семь Я»

Возрастной состав воспитанников:

воспитанники детского дома в возрасте от 12 до 17 лет.

Программа рассчитана на один год (общее количество часов — 36)

Автор-составитель:

Социальный педагог

Севостьянова Нина Викторовна

**г. Железноводск**

**2020**

**Календарно – тематический план работы кружка**

**«Семь Я»**

**Цель**: создание условий для становления и формирования представлений о семье, ее значении в жизни человека, нравственных, полоролевых и семейно-бытовых установок, умений и навыков межличностного общения.

**Формы работы**

Беседы, творческое рисование, сюжетно-ролевые игры, обсуждение ситуаций, праздники, контроль и коррекция поведения, КТД, тестирование, анкетирование. Этюды, упражнения подражательного, исполнительного и творческого характера, импровизации, наблюдения, рассматривание рисунков и фотографий, свободное и тематическое рисование, конструирование, моделирование и анализ заданных ситуаций, чтение и обсуждение художественных произведений, рассказы педагога и детей,  сочинение историй, мини-конкурсы, соревнования, коммуникативные игры. Семейный кинозал. Посещение гостевых семей.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Тема занятия | Количество часов | | |
| всего | теория | практика |
|  | **Семья и её функции (дети от 9 до11 лет)** | | | |
| 1 | Что такое «семья»? | 1 | 1 |  |
| 2 | Я - ребенок, член семьи | 1 |  | 1 |
| 3 | Мое семейное генеалогическое древо | 1 |  | 1 |
| 4 | Семейные роли (мама, папа) | 1 |  | 1 |
| 5 | Семейные обязанности | 1 |  | 1 |
| 6 | Праздник всей семьей | 1 |  | 1 |
| 7 | Дети – главная ценность семьи | 1 | 1 |  |
| 8 | Роль и обязанности женщины и мужчины в семье | 1 |  | 1 |
| 9 | Мальчик – будущий мужчина | 1 |  | 1 |
| 10 | Досуг в семье | 1 |  | 1 |
| 11 | Девочка – будущая женщина | 1 |  | 1 |
| 12 | Отношения мальчиков и девочек | 1 |  | 1 |
| 13 | Как появляется семья | 1 | 1 |  |
| 14 | Качества настоящих мам и пап | 1 |  | 1 |
| 15 | Поощрения и наказания в семье. | 1 |  | 1 |
| 16 | Мое будущее генеалогическое древо. Составление заповедей семьи | 1 |  | 1 |
| 17 | Диагностика семейного  воспитания | 1 |  | 1 |
| 18 | Итоговое занятие | 1 | 1 |  |
|  | **Семья и право (дети от 12 до 15 лет)** | | | |
| 1 | Понятие семьи, её функции | 1 | 1 |  |
| 2 | Анкетирование: «Мое представление о семье» | 1 |  | 1 |
| 3 | Диагностическая методика «Ценностные  ориентации» М. Рокича | 1 |  | 1 |
| 4 | Семья начинается с Любви | 1 |  | 1 |
| 5 | Правовые основы брака и семьи | 1 | 1 |  |
| 6 | Сущность брака и семьи. | 1 | 1 |  |
| 7 | Основные функции семьи | 1 |  | 1 |
| 8 | Планирование семьи | 1 |  | 1 |
| 9 | Распределение обязанностей в семье | 1 |  | 1 |
| 10 | Слагаемые счастливой семьи | 1 |  | 1 |
| 11 | Состав семьи. Родственные отношения | 1 |  | 1 |
| 12 | Семейные отношения: культура отношений в семье, психологический климат | 1 |  | 1 |
| 13 | Духовно-нравственные ценности семьи | 1 |  | 1 |
| 14 | Вся семья вместе, так и душа на месте» (традиции нашей семьи) | 1 |  | 1 |
| 15 | Семейные нравственные нормы» (заповеди) | 1 |  | 1 |
| 16 | Тренинг «Готовность молодых людей к браку и семейной жизни | 1 |  | 1 |
| 17 | Семейные мифы. Про это…..и не только | 1 |  | 1 |
| 18 | Итоговое занятие | 1 |  | 1 |

Приложение 7.2.

**Министерство образования Ставропольского края**

**Государственное казенное учреждение для детей - сирот и детей,**

**оставшихся без попечения родителей,**

**«Детский дом (смешанный) №10 им. Н.К. Крупской».**

Принято на педагогическом совете Утверждаю Протокол № \_\_\_ от «31»08. 2020 г. Директор ГКУ «Детский дом № 10»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Войнова

Приказ № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_2020 г

**Дополнительная общеобразовательная программа кружка по  
обучению и прививанию навыков кулинарии**

**«Смак»**

Возрастной состав воспитанников:

воспитанники детского дома в возрасте от 10 до 17 лет.

Срок реализации программы кружка:

Программа рассчитана на один год (общее количество часов — 36)

Автор-составитель:

Воспитатель высшей категории Плис Алла Викторовна.

**г. Железноводск**

**2020**

**Пояснительная записка.**

Воспитание детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в современном российском обществе реализуется, в основном, в детских домах, которые остаются основными социальными институтами, обеспечивающими воспитательный процесс и подготовку детей к жизни в обществе. Учитывая особый образ жизни в детском доме, который культивирует в детях такие качества, как беспомощность, потребительство, приспособленчество, возникла необходимость подготовки воспитанников к самостоятельной жизни и формирования у них определенных социальных знаний, умений, навыков.

Дополнительная образовательная программа кружка «Кулинария» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам детского дома в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей-сирот, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников.

Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

**Основными целями и задачами программы кружка** является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту.

Особенностью данной программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны после выпуска из детского дома.

Программа не дублирует работы детей в школе имеет свою специфику. В результате занятий, в данном кружке дети должны получить на только знания и умения, отвечающих стандарту общего образования, но и закрепить свои практические навыки в условиях дома.

План кружка составлен с учетом разновозрастной группы и условиями технической базы Детского дома.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы.

Программа ориентирована на воспитанников 10-17 лет. Практика показала, о дети данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Срок реализации дополнительной образовательной программы - 1 год: 1полугодие - блюда первого уровня сложности; 2 полугодие - блюда второго уровня сложности.

Занятия групп проводятся по 1 академическому часу, всего 36 часов в год.

Продолжительность учебного часа- 45 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы для выполнение определенной работы);

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Для контроля за усвоением изученного материала будут использоваться - тесты, проверочные, практические работы.

Система контроля знаний будет осуществляться после каждого года обучения (через творческий проект), а также после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков. Программа предполагает использовать формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания.

**Главный показатель реализации программы** - личностный рост каждого воспитанника, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение общеобразовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

**Календарно – тематический план кружка «Смак».**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Месяц | неделя | Темы занятий | литература | часы | |
| теория | практика |
| **Сентябрь** |  |  |  | **2 ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: Знакомство с кухней.**  **История возникновения кулинарии** Оборудование и пользование бытовой техникой.  Техника безопасности на кухне.  Современная бытовая техника (электромясорубка, овощерезка, блендер, миксер, соковыжималка). | Э. Байгудина .  Книга по кулинарии.  -С: Издательство,2010г. | **0,5ч** | **0,5 ч** |
|  | 2 | **Тема: «Культурно-гигиенические требования по уборки кухни.** Моющие средства и их использование. Обработка бытовой техники и посуды, сушка посуды. Внешний вид, соблюдение правила на кухни. Обслуживание и гостеприимство. Сервировка стола. | С.В. Юрина. Книга молодой хозяйки.  - С: Издательство, 2008г. | **0,5ч** | **0,5 ч** |
|  | 3 | **Тема: «В кругу семьи»**  Традиции семейного торжества. Семейный труд – это деятельное проявление к ближним (беседа).  1. Гостеприимство.  2. Сервировка праздничного стола.  3. Составление семейного меню.  4. Отличие фуршет, банкет, застолье.  Беседа: «Путешествие в страну умелых хозяев».  Ознакомление с культурой обслуживания, сервировкой и гостеприимством | Б.П. Гайдук. Семейная энциклопедия.  -С-П: Издательство, 2012г. | **0,5ч** | **0,5ч** |
|  | 4 | **Тема: Режим питания.**  Основы рационального и лечебного питания.  Расчет калорий продуктов. Употребление пищи в определенное время.  Совместимость продуктов питания. Нормы употребления пищи.  Влияние условий приема пищи на ее усвоение организма. Беседа: с медсестрой, диетсестрой, врачом.  Участие и наблюдение приготовления обеда с поваром (практикум). | Ю.А. Юрьева. Лечебное питание.  -М: Издательство, 2009г. | **0,5ч** | **0,5 ч** |
| **Октябрь** |  |  |  | **2 ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: «Искусство выбрать и купить».**  Разумное распределение средств (бюджет семьи, одного человека). Расчет денежной экономики (беседа с экономистом) и стоимости праздничного стола. Составления меню на каждый день. | .-Р:Издательство,2010г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 2 | **Тема: «Трудимся в поте лица»**  Экскурсия в овощехранилище. Встреча с сотрудниками. Микроклимат и хранение овощей в наших условиях. Беседа: «Кто любит трудиться - есть чем гордится».  Технология приготовления овощей на зиму в естественном и замороженном виде. | В.Д.Давыдов. Советы огородникам.  **-** С: Издательство, 2010г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 3 | **Тема: «Источник жизни для человека».**  Основа здорового образа жизни. Фитотерапия (травяные напитки и фруктовые коктейли. Приготовления чая и его церемония. Профилактика против простудных заболеваний. (зелёный китайский чай с добавками, калмыцкий чай,). Их польза для организма человека  Беседа с врачом.  Игра- упражнение «Угадай по запаху и вкусу». | Анна Еловикова  - М: Издательство, «Династия»,2013г. | **0,5ч** | **0,5ч** |
|  | 4 | **Тема: «Пища вкусная, ароматная».**  Пищевые добавки и приправы (специи и пряности, кислоты, соли). Беседа и консультация с диетсестрой.  Вкусовые различия. Для чего их употребляют и какую пользу, и вред они приносят.  Приготовление блюда со специями и без специй.  Овощные салаты. | С.Л. Ларина.  Книга о вкусной и здоровой пищи.  -М: Издательство, 2012г. | **0,5ч** | **0,5 ч** |
| **ноябрь** |  |  |  | **2 ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: «Бобовые и их польза»**  Заготовка, сортировка и приготовление бобовых. (Фасоль, горох, чечевица)  Посещение магазина: «Овощи». Беседа с продавцом. | В. Ходорковский. Сад огород.  - М: Издательство, 2010г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 2 | **Тема: «Знакомство с видами холодных и горячих закусок».**  Виды закусок холодных и горячих.  Бутерброды - универсальная еда. Технология оформления и приготовления.  Приготовление закусок. | П.Ф. Симоненко. Образцовая кухня.  -М: Издательство, 2011г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 3 | **Тема: «Виды рационального питания»**  Вегетарианская пища. Сыроедение - натуральная еда. Совместимость и несовместимость различных видов пищи (белки, жиры, углеводы. витамины). Беседа с диетврачом.  Приготовление фруктовых-овощных соков и салатов.  Нарезки и оформление продуктов раздельного питания овощей фруктов с использованием кулинарных ножей. | М. Рафалович. Питание здорового и больного человека.  -С: Издательство,2009г. | **0,5ч** | **0,5ч** |
|  | 4 | **Тема: «Профилактика и лечения овощными видами культур».**  Ценностные вещества овощей (железо, магний, калий, каротин, углеводы и т.д.).  Беседа: как правильно лечится и в каком количестве употреблять овощи (свежие, тушенные, замороженные).  Соколечение. Правильное приготовление овощных соков.  Их совместимость | Э. Байгудина. Книга по кулинарии.  -С: Издательство,2010г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
| **декабрь** |  |  |  | **2ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: «Мир фантазии».** Изделия своими руками. Приготовление холодного торта, печем конфеты из сыпучих продуктов и оформляем их с выдумкой. |  | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 2 | **Тема: «Разнообразие супов»**  Виды супов: прозрачный на бульоне, рыбный, овощной, молочный, суп- пюре, супы- полуфабрикаты.  Холодные и сладкие. Отличие по вкусовым качествам. Пассировка и заправка.  Технология приготовления «Суп- пюре» | Г.П. Малахов. Профилактика лечения овощами.  -М: Издательство, 2011г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 3 | **Тема: Значение овощей в обеспечении питания человека.**  Обсуждение овощных видов культур (беседа).  Сортировка и отбор качества. «Что летом родится, то зимой пригодится»  Овощи и плоды - это лекари от всех болезней. Витамины, приносящие пользу для человека (беседа). Заготовка овощей и фруктов. Хранение в домашних условиях.  Консервирование (огурцы, помидоры).  Технология приготовления (сиропов и рассолов).  Нарезка овощей для салатов. (консервирование). Хранение овощей в зимний период. | Б.П. Гайдук. Семейная энциклопедия.  -С-П: Издательство, 2012г.  В.С.Казакова.  Справочник овощевода.  - С: К.Н. Шаповалов Всё о консервировании.  Издательство,2009г | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 4 | **Тема: «Волшебство экзотических салатов и винегретов»**  Виды салатов, винегретов, нарезка и оформление.  Смешивание продуктов. Заправки и добавки. Срок хранения.  Беседа: «Где хотенье - там уменье».  Приготовление праздничного салата «Оливье». | П.Ф.Симоненко. Образцовая кухн..  -М: Издательство, 2011г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
| **Январь** |  |  |  | **2 ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: «Косметическая кухня»**  «Овощи и фрукты» используемые для ухода за кожей лица и рук в домашних условиях (маски, лосьоны).  Беседа с косметологом.  Целебное свойства в кремах приготовленными фармацевтами.  Технология приготовления фруктовых масок и лосьонов в домашних условиях. | В.А. Муравьёва. Косметическая кухня.  Уход за кожей.  -М: Издательство, 2011г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 2 | **Тема: «Мясо –продукт особый».**  Разновидность мяса (говядина, баранина. свинина, птица).  Тепловая обработка, разделывание, нарезка, отбивка).  Срок хранения. Полуфабрикаты.  Правила пользования мясорубкой (получение фарша).  Технология приготовления « Котлет из говядины» | П.Ф. Симоненко. Образцовая кухня.  -М: Издательство, 2001г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 3 | **Тема: «Русская национальная кухня».**  Загадки разнообразной кухни.  Многовидовое приготовление блюд. (беседа)  Технология приготовления пресного и жидкого теста.  Русские пельмени, блины. Их отличия и вкусовые качества. | В.Михайлова. Кухня народов России.  -У: Издательство, 2012г. | **0,5 ч** | **0,5ч** |
|  | 4 | **Тема: «Чудо- продукт молоко»**  Биологическая ценность молочных продуктов. Кисло - молочные продукты. Их значения и польза для человека.  Химический состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества). Лечение молочными продуктами.  Технология приготовления блюда из молочных продуктов (каши и молочные супы). | Ю.А. Юрьева. Лечебное питание.  -М: Издательство,2010г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
| **Февраль** |  |  |  | **2 ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: «Овощи в зимний период»**  Знакомство с выращиванием овощных культур в зимний период.  Сохранность витаминов в овощах зимой.  Приготовление овощного салата «Светофор» из моркови, свеклы, картошки, зеленого горошка, маринованной кукурузы. |  | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 2  **3.** | **Тема: «Разновидности борщей».**  Виды борщей (красный, зелёный из щавеля, щи из свежей и квашеной капусты). Беседа с поваром.  Различия по вкусовым качествам. Пассировка и заправка. Технология и приготовления «Борща»  **Тема: «Секреты куриного яйца».**  Ценные питательные вещества. Болезни и микробы.  Обработка и хранение. Срок реализации. Норма употребление яиц. Технология приготовления блюд из яиц: омлет, глазунья. | В.Михайлова. Кухня народов России.  -У: Издательство, 2012г.  С.Л.Ларина. Книга о вкусной здоровой пищи.  -М: Издательство, 2012г. | **0,5 ч**  **0,5 ч** | **0,5 ч**  **0,5 ч** |
|  | 4 | **Тема: «Пищевые растительные и животные жиры».**  Виды жиров (масло рас. масло слив, маргарин и т. д).  Для чего их используют? Вкусовые качества.  Какие жиры полезны и какие вредны. Беседа.  Технология приготовления «Гренки на сливочном масле». | М.Рафалович. Питание здорового и больного человека.  -С: Издательство, 2008. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
| **Март** |  |  |  | **2 ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: «Весна - красна»**  Беседа «Что умеют наши руки».  Ранние овощи на столе.  Беседа о полезных свойствах ранних овощей и зелени. Приготовление салатов из свежих овощей (редис) и зелени. | И.П.Иванов.  «О ранних овощных культурах  р: Издательство,2008г. | **0,5ч** | **0,5 ч** |
|  | 2 | **Тема: «Зерно-богатство народа».**  Зерновые продукты (пшеница, овёс, ячмень, рис, просо, кукуруза, мука).  Питательные вещества сохранение клетчатки и целлюлозы).  Беседа: «Густая каша семьи не разгонит».  Технология приготовления: пшеничной каши. | Н.Н. Кокарева, А.К.Бондоренко. Любить труд на родной земле.  -М: Издательство, 2007г. | **0,5ч** | **0,5 ч** |
|  | 3 | **Тема: «Мир и мы».**  Кухни народов Кавказа.  Особенности национальных блюд народов Кавказа (беседа). Разновидности блюд из мяса.  Процесс приготовления сациви, чахохбили. |  | **0,5 ч** | **0,5ч** |
|  | 4 | **Тема: «Еда как искусство»**  Беседа «Труд и творчество» (способ приготовления штруделей по- европейски)  Виды и разновидности штруделей. Оформление и подача штруделя | В. Мелик – Гусейнов.  -М: Издательство, 2012г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
| **Апрель** |  |  |  | **2 ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: «Виды культур».**  Луковые виды культур (лук, чеснок).  Пасленовые виды культур (баклажаны, помидоры, перец).  Клубневые виды культур (картофель).  Приготовление картофельных зраз. | Д. Давыдов Советы огородникам.  -Д: Издательство,2009г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 2 | **Тема: «Рыба».**  Значение рыбы в жизни человека.  Обработка и переработка. Санитарные требования. Срок хранения. Нормы употребления. Технология приготовления «Жареная рыба». | В. Михайлова. Кухня народов России.  -У: Издательство, 2012г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
|  | 3 | **Тема: «Познаём мир через еду».**  **Греческая кухня**  «Знатоки греческой кухни». Беседа  Виды салатов, супов, мясных блюд.  Технология приготовления греческого салата | Р.М.Середин, С. Д. Соколов.  «Греческая кухня»: Издательство, 2010г. | **0,5 ч** | **0,5ч** |
|  | 4 | **Тема: «Что посеешь, то и пожнёшь»**  Технология, свойства сортов муки. Виды теста дрожжевое, бездрожевое. Старинные рецепты.  Технология приготовления дрожжевого теста в домашних условиях. | А.Н. Шапко. Изделия из теста.  -Д: Издательство, 2009г. | **0,5 ч** | **0,5 ч** |
| **Май** |  |  |  | **2 ч** | **2 ч** |
|  | 1 | **Тема: «Сезонный календарь».**  Посев по лунному календарю. (беседа)  Приготовление овощных смесей и фруктовых соков.  Приготовление овощных пудингов и запеканок. | А. Е. Юдиной Журнал «Сезонный календарь».  -С: Издательство, 2010г. | **0,5ч** | **0,5 ч** |
|  | 2 | **Тема: «Волшебные изделия из теста».**  Виды теста: песочное, бисквитное, слоёное, заварное, жидкое. Пироги домашние и не домашние.  Полуфабрикаты. Их способы приготовления.  Технология приготовления выпечки, торта бисквитного или слоеного в домашних условиях. | Т.С.Денисова Изделия из теста.  Кулинарные шедевры.  -Д: Издательство, 2010г. | **0,5ч** | **0,5 ч** |
|  | 3 | **Тема: «Нравственные основы совместного труда на кухне».**  Наблюдение за работой повара. помощь в обработке овощей. Совместное участие в приготовлении пищи поваром и воспитанниками. Приготовление овощного рагу. | М. Казаневич. «Основы методики трудового обучения».  -М: Издательство, 2009г. | **0,5 ч** | **0,5ч** |
| **ИТОГО** | **36 ч** | **Итоговое занятие. Мастер- класс «Кушать подано»** |  | **18 ч** | **18 ч** |

Приложение № 7.3.

**Министерство образования Ставропольского края**

**государственное казенное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Детский дом (смешанный) № 10 им. Н.К.Крупской»**

**(ГКУ «Детский дом № 10»)**

Принято Утверждаю:

на педагогическом совете Директор ГКУ «Детский дом №10»

Протокол № \_\_\_ от «31».08.2020г. \_\_\_\_\_\_\_А.В.Войнова

Приказ №\_\_\_од от «31».08.2020г.

**Календарно – тематический план работы**

**кружка «Рукодельница»**

**в рамках общеразвивающей программы дополнительного образования «Азбука семейных ценностей»**

**на сентябрь – декабрь 2020 г.**

**Разработала:**

воспитатель Милуша В.Р.

**г. Железноводск**

**2020 г.**

**Пояснительная записка.**

*«Истоки способностей и дарований*

*детей – на кончиках их пальцев»*  
*В.А.Сухомлинский*

Данный план реализуется в рамках работы кружка «Рукодельница». Предметной областью плана является художественная счетная вышивка. Основной формой обучения является практическая работа.

Народная художественная вышивка – яркое и неповторимое явление национальной культуры, изучение которой обогащает, доставляет радость общения с настоящим искусством. Кружки художественной вышивки дают возможность практически познакомить детей с этим видом искусства.

Занятия вышивкой вызывают у детей большой интерес и имеют воспитательное значение. Художественное творчество передает духовный опыт человечества, воспитывает связь между поколениями. Никогда не ленились русские мастера украшать самые обычные бытовые предметы, которыми каждодневно пользуется человек у себя дома. Настоящее декоративно-прикладное искусство сохраняется и развивается лишь тогда, когда живет в наших домах и когда новую, долгую жизнь ему дают наши руки и наши души.

На занятиях кружковцы знакомятся с основами общей и специальной композиции. Они должны усвоить особенности структуры узора, особенности формы и цвета изобразительных мотивов в орнаменте вышивки,

Значение ритма и симметрии, виды узоров, способы составления несложного орнамента в полосе, квадрате, круге.

Выполнение изделия не механическое выполнение образцов – это творческий процесс. Кружковцев необходимо научить не только сознательно подходить к выбору узоров для изделий, но и самостоятельно составлять несложные узоры для вышивки.

Программой кружковой работы предусмотрено создание изделий для украшения быта, интерьера, одежды. Важно, чтобы кружковцы изготовляли полезные вещи, которым найдут применение. Выполнение тематических произведений способствует расширению кругозора детей, углублению их знаний, развитию фантазии и творческих способностей.

На занятиях кружка у воспитанников необходимо формировать интерес к различным профессиям. Этому способствуют экскурсии, а также тематические беседы с учащимися. В процессе изучения теоретического материала кружковцы познакомятся с передовыми способами труда, получат и научатся использовать информацию через информационные системы, печатные издания, предметы декоративного характера. Научатся организовывать свое рабочее место, познакомятся с инструментами и приспособлениями, научатся соблюдать правила техники безопасности.

В кружке особое внимание уделяется общественно полезному труду. Каждый кружковец выполняет задание для нужд детского дома, своего или других кружков. Это сувениры, методический наглядный материал, образцы швов, вышитые изделия и т.д.

В программе предлагаются задания, как для индивидуального, так и для коллективного исполнения. Задания для индивидуального исполнения рассчитаны на определённый возраст, они не особенно трудоёмки и объёмны. Коллективной работой являются изделия чисто декоративного характера, предназначенные для украшения жилого интерьера. Крупные изделия выполняются группой в 5-7 человек. Коллективный труд значительно ускоряет процесс работы, позволяет правильно распределить задания, учитывая возраст и особенности каждого.

Кроме того, добровольный выбор занятий и видов изделий способствует созданию среды сотрудничества педагога и воспитанника, с учётом интересов каждого обучающегося.

**Цель программы**: создание возможностей творческого развития детей.

**Обучающие:** дать понятие о жанрах народных промыслов, о месте в них художественной вышивки; изучение истории и теории художественной счетной вышивки, основанной на традиционных классических орнаментах.

**Развивающие:** научить ориентироваться в области цветоведения, композиции, графической грамоты счетной вышивки, в эстетике современного интерьера; развитие художественного вкуса воспитанников, умения видеть и понимать прекрасное.

**Воспитывающие:** воспитание качеств психологической и деловой культуры: усидчивости, терпения, точности, умения доводить начатое до конца; формирование активности, самостоятельности.

Цели достигаются через следующие**задачи:**

* создать комфортную обстановку, атмосферу доброжелательности и сотрудничества, включив кружковцев в активную деятельность по освоению выбранного вида рукоделия;
* развивать познавательный интерес детей по освоению техники вышивки; сформировать знания о художественных промыслах, осознанно относиться к историческому прошлому, традициям и промыслам;

обучить различным техникам вышивания; владению различными видами ручных швов, приёмам работы с инструментами и материалом по вышивке, правилам безопасного обращения с инструментами, материалами.

**Условия реализации**

Программа рассчитана на три года обучения. Количественный состав учебных часов в год – 39 (занятия проводятся и в каникулярное время). Частота занятий – 1 раз в неделю. Состав группы разновозрастный (девочки и мальчики) 10-16 лет. Это оптимальный вариант обучения рукоделию по типу семьи. Старшие помогают младшим – присутствует дух взаимовыручки, взаимопонимания, ответственности – это положительно влияет на сплоченность коллектива и формирование личностных качеств. Из-за небольшого количества часов, отведенных для занятия кружка, перечень заданий ограничивается, поэтому предлагаются работы несложные по технике выполнения. Подбор изделий, тематика вышивки могут изменяться в зависимости от возможностей, назначения изделий, а также умений и навыков кружковцев. С учётом возрастных особенностей предлагаются задания различные по степени сложности исполнения. Рекомендуемая наполняемость групп 8-10 человек. Такое количество детей в объединении позволяет выстраивать индивидуальный маршрут развития каждого ребёнка.

**Содержание программы**

**Теоретическая часть** программы кружка художественной вышивки предусматривает ознакомление с историей и художественными традициями вышивального искусства, беседы о народных художественных промыслах, анализ образцов народной вышивки и современных произведений этого вида декоративно-прикладного искусства (рисунки, репродукции, изделия). Освоение правил безопасного труда.

**Практическая работа** по вышивке включает знакомство с элементарными основами рисования по подготовке узора для изделия, выполнение эскизов различных орнаментов. Составление узоров из готовых элементов, самостоятельную работу над орнаментом, перевод рисунка, ознакомление с различными приёмами вышивки, которое осуществляется в процессе выполнения различных заданий. Во всех случаях воспитанники должны усвоить и уметь практически применить такие основные виды швов: « вперед иголку», «строчка», «стебельчатый», «тамбурный», «петельный». В зависимости от совершенствования умений и навыков кружковцы могут переходить к освоению более сложных приёмов вышивки.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Месяц** | **Название темы** | **Теория** | **Практика** |
| 1. | сентябрь | ТЕОРИЯ:  Азбука моды  Природные и химические ткани и изделия из них. Все о нижнем белье. | 1ч |  |
|  |  | Виды рукоделия.  Виды вышивки  -вышивка гладью (английская, швейцарская, простая, выпуклая, теневая и другие) –  (теория);  - вышивка крестом (теория, практика);  - аппликация (теория, практические занятия)  - вышивка в смешанной технике (теория, практика) | 1 ч. |  |
|  |  | Использование изделий из ткани для создания уюта и красоты дома (покрывала, шторы, скатерти и пр.) | 0,5ч. |  |
|  |  | Работа с различными видами бумаги. Скраубукинг выполнение открыток ко Дню Учителя. |  | 1,5 ч. |
| 2. | октябрь | Предметы необходимые для рукоделия, их хранение и использование. Техника безопасности при работе с ручным инвентарем. | 0,5 ч |  |
|  |  | Требования к хранению вещей. Виды ремонта одежды. Новая жизнь одежды и белья.  Простые швы |  | 3,5 ч |
| 3. | ноябрь | Декоративные швы. Область применения.  Приемы работы. | 1ч. | 3 ч. |
| 4. | декабрь | Подготовка к Новому году. Вышивка крестом.  Выбор схем, приемы работы. | 1 ч. | 3 ч. |
| 5. | Январь- февраль | Перспективы работы на 2 полугодие.  Аппликация. Вышивка в смешанной технике. | 1ч. | 6 ч. |
| 6. | февраль | Техника безопасности при работе с утюгом. Научись гладить правильно (общие правила, уход за утюгом). | 0,5ч. | 0,5 ч. |
| 7.  . | Март | Оформление открыток к 8 Марта |  | 1 ч. |
| 8. | Март- апрель | Вышивка лентами, с применением других видов вышивок. | 0,5 ч. | 6,5ч. |
| 9. | май | Моющие средства. Стирка белья из разных тканей (хлопок, шерсть, шелк, объемная пряжа, кружева, тюль).  Выведение мелких пятен с одежды в домашних условиях. | 1ч. |  |
|  |  | С вниманием к обуви (уход, ремонт, окраска). | 1ч. |  |
|  |  | Подготовка и проведение открытого урока. | 0.5ч. | 1,5ч. |
|  |  | Итого: | 36 ч |  |

Руководитель кружка –

воспитатель В.Р. Милуша

Приложение 7.4.

**Министерство образования Ставропольского края**

**Государственное казенное учреждение для детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Детский дом (смешанный) №10 им. Н.К. Крупской».**

Принято Утверждаю:

на педагогическом совете Директор ГКУ «Детский дом №10»

Протокол № \_\_\_ от «31».08.2020г. \_\_\_\_\_\_\_А.В.Войнова

Приказ №\_\_\_од от «31».08.2020г.

**Календарно - тематический план работы кружка**

**«Юный финансист»**

по обучению и прививанию навыков финансовой грамотности **в рамках общеразвивающей программы дополнительного образования «Азбука семейных ценностей»**

**на сентябрь – декабрь 2020 г.**

Возрастной состав воспитанников:

воспитанники детского дома в возрасте от 10 до 17 лет.

Срок реализации программы кружка:

Программа рассчитана на один года (общее количество часов — 40)

Автор-составитель:

Воспитатель первой категории

Дудникова Елена Владимировна

**г. Железноводск**

**2020**

**Пояснительная записка**

В настоящее время финансовый аспект является одним из ведущих аспектов жизнедеятельности человека, он затрагивает практически все сферы жизнедеятельности современного человека. Каждый человек на протяжении всей своей жизни вынужден решать финансовые вопросы, принимать решения в области формирования личных доходов и осуществления личных расходов. Финансовая грамотность представляет собой важнейшую компетенцию современного человека, она так же жизненно важна для каждого человека, как умение писать и считать. Финансовая грамотность помогает эффективно планировать и использовать личный бюджет, принимать решения в области личных финансов, исходя из своих долгосрочных интересов, избегать излишней личной задолженности, ориентироваться в сложных услугах и продуктах, предлагаемых финансовыми институтами, распознавать угрозы и снижать риски мошенничества со стороны потенциально недобросовестных участников рынка. Поэтому повышение уровня финансовой грамотности – ключ к финансовому благополучию воспитанников, повышению производительности труда и залог здорового развития экономики в целом. Почему в финансах должен разбираться каждый? Финансовая грамотность важна не только и не столько как общественное благо. Разбираться в финансах важно потому, что это приносит выгоду каждому из нас – позволяет защититься от рисков, знать как накопить на машину, квартиру, образование детей, как составить семейный бюджет. Можно ли довериться государству или добиваться финансовой независимости. Эти вопросы нельзя полностью перепоручить специалистам: банкирам, финансовым консультантам, посредникам.

Именно на изучение этих вопросов и направлены занятия для воспитанников 8-9 классов. Финансовая грамотность является одним из элементов защиты потребителей финансовых услуг. Она «вооружает» воспитанников знаниями, необходимыми для самостоятельного рационального выбора финансовых продуктов, в наибольшей степени соответствующих их потребностям и возможностям.

***Актуальность занятий.***

Актуальность обучения воспитанников 8-9 классов возрастает в связи с низкой осведомленностью молодёжи в финансовых вопросах. Молодые люди в большинстве своем не откладывают средства на будущее, предпочитают хранить свои деньги в копилке, имеют долги, не участвуют в формировании семейного бюджета и не понимают необходимости его составления. Важно понимать, что выпускники детского дома – это будущие участники финансового рынка, покупатели, налогоплательщики, вкладчики и кредитополучатели. Поэтому обучение финансовой грамотности необходимо реализовывать в детском доме.

Формирование полезных привычек в сфере финансов поможет избежать многих ошибок по мере взросления и приобретения финансовой самостоятельности, а также заложит основу финансовой безопасности и благополучия в будущем. Современные подростки являются активными потребителями, и все больше привлекают внимание розничных торговых сетей, производителей рекламы и банковских услуг. В подобной ситуации недостаток знаний и практических навыков в сфере потребления, сбережения, планирования и кредитования может привести к необдуманным решениям и опрометчивым поступкам, за которые придется расплачиваться в течение многих лет жизни.

Финансово грамотные люди в большей степени защищены от финансовых рисков и непредвиденных ситуаций. Они более ответственно относятся к управлению личными финансами, способны повышать уровень благосостояния за счет распределения имеющихся денежных ресурсов и планирования будущих расходов.

***Педагогическая целесообразность занятий***

Особую значимость приобретает задача повышения финансовой грамотности воспитанников среднего и старшего школьного возраста. Для них разработана и реализуется с декабря 2016 года Концепция формирования финансовой грамотности у обучающихся средствами организации проектной деятельности и других форм интерактивного обучения. Образовательная программа «Юный финансист» разработана в соответствии с развитием Концепции и предназначена для обучения финансовой грамотности школьников 14-17 лет. Содержание курса направлено на формирование метапредметных компетенций и умения принимать финансовые решения в повседневной жизни, а также на развитие процессов самопознания, самовыражения и самореализации воспитанников.

Освоение содержания курса опирается на межпредметные связи с такими учебными предметами, как математика, история, технология, география, обществознание и литература. Это предполагает конструирование экономических задач и включение их в курс математики, работу на различных уроках с таблицами, графиками, диаграммами, содержащими простую финансовую информацию.

**Цель** – формирование активной жизненной позиции, развитие экономического образа мышления, воспитание ответственности и нравственного поведения в области экономических отношений в семье и обществе, приобретение опыта применения полученных знаний и умений для решения элементарных вопросов в области экономики семьи.

**Задачи**:

Образовательные

* приобретение знаний по финансовой грамотности, развитие умений пользоваться полученной информацией в процессе принятия финансовых решений, усвоение обобщенных способов принятия финансовых решений.

Воспитательные

* повышение мотивации обучающихся к освоению финансовой грамотности и организация их личностного самоопределения относительно задач повышения личного (семейного) благосостояния.

Развивающие

* усвоение обобщенных способов проектирования и планирования действий при решении финансовых задач.

***Отличительные особенности занятий***

Образовательный план занятий кружка «Юный финансист» имеет социально-педагогическую направленность.

Новизна и особенности занятий заключаются:

а) в двухслойном содержании образования, представляющем системное соединение содержания финансовой грамотности с одной стороны, и учебной проектной деятельности учеников, – с другой стороны;

б) в интерактивной форме обучения в виде финансовых боев, коммуникативных турниров, проектных кейс-игр. Данные формы включают в себя проектную командную деятельность, имитационно-ролевые игры, экспертно-консультативные и аналитические сессии, круглые столы, публичные выступления и оппонирование, групповую и индивидуальную учебную рефлексию;

в) в модульном устройстве образовательной программы, позволяющем составлять различные конкретные варианты организации образовательной практики по типу «конструктора» в зависимости от педагогических задач и условий работы.

Образовательный план занятий кружка «Юный финансист» рассчитана на учащихся 8-9 классов, ориентированных на получение знаний и умений по финансовой грамотности.

Комплектование группы осуществляется без конкурсных процедур только на основании личной заинтересованности обучающегося. Приоритетным основанием для принятия в группу является интерес к выбранной программе.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 академическому часу. Продолжительность занятия 45 минут. Срок освоения – 34 часа в год.

**Планируемые результаты**

В результате освоения образовательного плана кружка «Юный финансист» воспитанники приобретут следующие образовательные результаты.

***Личностные образовательные результаты (личностные характеристики и установки).***

* Стремление к повышению благосостояния семьи путем правильного использования услуг финансовых организаций и осознанного неприятия чрезмерных рисков, связанных с получением этих услуг.
* Понимание наличия финансовых рисков в современной экономике и необходимости иметь финансовую подушку безопасности на случай чрезвычайных жизненных ситуаций.
* Осознание необходимости учета и планирования своих доходов и расходов, осознание важности сбережений.
* Осознание необходимости ограничивать свои желания и выбирать товар или услугу в соответствии с реальными финансовыми возможностями.
* Принятие на себя ответственности за свои финансовые решения, осознание последствий этих решений.
* Осознание мотивов и целей (необходимости) получения кредита, осознание ответственности за выплату кредита.
* Осознание необходимости использовать страховые продукты в различных сферах жизни.
* Критическое отношение к рекламе финансовых продуктов и услуг, установка на активный поиск и анализ информации.
* Осознание необходимости сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

***Метапредметные образовательные результаты (универсальные учебные действия).***

* Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности, самостоятельно осуществлять деятельность.
* Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, контролировать и корректировать деятельность, выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.
* Умение использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности.
* Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.
* Умение использовать групповую рефлексию для осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

***Предметные образовательные результаты (предметные знания и умения).***

***Воспитанники должны знать и понимать:***

* что такое личный доход и каковы пути его повышения;
* что такое личные расходы, и каковы общие принципы управления расходами;
* различия между расходами на товары и услуги первой необходимости и расходами на дополнительные нужды;
* общий доход семьи и его источники, и каковы пути повышения дохода;
* что такое заработная плата и каковы различные виды оплаты труда;
* как вести учет доходов и расходов и в чем его необходимость;
* как аккумулировать сбережения для будущих трат и в чем их необходимость;
* принцип хранения денег на банковском счете, как сбережения могут приносить доход;
* что необходимо иметь финансовую подушку безопасности на случай чрезвычайных и кризисных жизненных ситуаций;
* что такое кредит и почему кредит дается под проценты;
* основные принципы кредитования и как можно взять кредит;
* различные виды кредитов и различия в процентной ставке;
* выгоды и риски, связанные с разными способами кредитования;
* что такое полная стоимость кредита;
* что такое кредитная история и как она может повлиять на решения банков о выдаче кредита в будущем;
* что такое финансовый риск, основные задачи и принципы страхования;
* различные виды страховых продуктов, как застраховать риски;
* условия страховых выплат в случае наступления страхового случая;
* что такое инвестирование, в чем его отличие от сбережения и кредитования;
* основное правило инвестирования: чем выше доходность, тем выше риск;
* что такое инвестиционные организации, в том числе ПИФы, и как они приносят доход;
* о возможностях финансового мошенничества и что нужно делать, чтобы не стать жертвой мошенников;
* что у потребителя есть как обязанности, так и права, куда обращаться с жалобой на нарушение прав потребителей;
* типы основных финансовых организаций;
* влияние образования на последующую карьеру;
* что такое предпринимательство, каковы преимущества и недостатки предпринимательской деятельности, какими качествами должен обладать предприниматель;
* каковы основные показатели эффективности компании (фирмы), какие факторы влияют на прибыль компании (фирмы), чему равна справедливая стоимость компании (фирмы);
* каковы основные этапы создания собственного бизнеса, каковы основные правила создания нового бизнеса, какие бывают источники денежных средств для создания бизнеса;

***Воспитанники должны уметь:***

* различать регулярные и нерегулярные источники дохода;
* различать зарплату до уплаты подоходного налога и зарплату после уплаты подоходного налога;
* давать финансовую оценку расходам на различные потребности и желания;
* оценить свои ежемесячные расходы;
* контролировать спонтанные покупки, не выходить за рамки бюджета;
* выбирать товар или услугу в соответствии с реальными финансовыми возможностями;
* вести запись доходов и расходов;
* различать краткосрочные и долгосрочные потребности и определять приоритетные траты;
* составлять личный (семейный) бюджет;
* откладывать деньги на определенные цели;
* различать депозит (срочный вклад) и текущий счет;
* различать товары и услуги, которые не могут быть приобретены на регулярный доход;
* читать и проверять банковскую выписку;
* выделять плюсы и минусы использования кредита;
* оценивать материальные возможности возврата кредита;
* выделять важную информацию в кредитном договоре;
* различать какая именно страховка требуется в той или иной жизненной ситуации;
* сравнивать различные виды страховых продуктов и делать выбор на основе жизненных целей и обстоятельств, событий жизненного цикла;
* сравнивать доходность различных инвестиционных продуктов;
* оценивать степень риска конкретного инвестиционного продукта;
* оценивать степень финансового риска продуктов и услуг;
* находить информацию о продукте и осознавать назначение этой информации;
* составить жалобу на нарушение прав потребителей.

**«Комплекс организационно-педагогических условий»**:

**Методическое обеспечение**

* материалы для учащихся;
* методические рекомендации для учителя;
* учебный план.

***Формы и методы организации учебной деятельности***

При организации учебной деятельности целесообразно использовать следующие формы занятий.

**Портфолио** — это оформленное собрание фотографий, документов, образцов работ, проектов, т. е. самопрезентация образовательных достижений. Цель проведения мастерской и выставок портфолио — осознание школьниками своих образовательных достижений, расширение опыта в области управления личными финансами, определение образовательных продуктов, которые могут быть созданы и размещены в портфолио по финансовой грамотности.

**Практикум** — это форма организации учебного занятия, направленная на практическое усвоение какого-либо вопроса курса; используется для формирования определённых умений и компетенций.

**Учебные кейсы,** которые используются в данном курсе, предполагают ситуации из реальной жизни с разработанными к ней вопросами. Цель практикума заключается в выполнении практических задач тренировочного характера, в освоении умения применять знаний из области финансов для решения реальных финансовых задач, в овладении приёмами и способами работы с понятиями, таблицами, справочниками, в освоении умения устанавливать связи между различными экономическими понятиями, иллюстрировать теоретические положения самостоятельно подобранными примерами.

**Мини-исследование —** это форма организации учебного занятия, реализуемая на основе технологии исследовательской деятельности.

**Занятие-игра** — это форма организации учебной деятельности, направленной на освоение школьниками практического опыта взаимодействия в области семейных (личных) финансов в имитационной игровой ситуации. Каждое подобное занятие имеет как игровую, так и образовательную цель и проходит по определённым правилам, которые сообщаются участникам.

**Учебная экскурсия** — цель её заключается в обеспечении условий для непосредственного ознакомления с финансовыми организациями, пенсионным фондом, страховыми компаниями и банками.

**Учебное проектирование** — одна из личностно ориентированных технологий, интегрирующая в себе проблемный подход, групповые методы, рефлексивные, исследовательские и поисковые методы. Цель использования учебного проектирования заключается в вовлечении школьников в процесс изучения реальных жизненных ситуаций в области финансов, в формировании активной жизненной позиции и ответственности.

**Условия реализации плана занятий кружка «Юный финансист»**

*Кадровое обеспечение.*Педагог, работающий по данной программе, должен иметь высшее или среднее профессиональное экономическое и педагогическое образование, обладать достаточным практическим опытом, знаниями, умениями и навыками в сфере управления финансами.

*Материально-техническое обеспечение.*

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству воспитанников;
* рабочее место педагога;
* комплект учебно-наглядных пособий;

*Технические средства обучения:*

* компьютер с лицензионным программным обеспечением;
* электронная доска или мультимедиапроектор;
* калькуляторы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название раздела, темы | Количество часов | | | Форма контроля |
| Всего | Теория | Практика |
| **Введение «Где ты встречаешься с экономикой»**  **2 часа** | | | | | |
|  | Познавательная беседа «Почему важно развивать свою финансовую грамотность.» |  | 1 |  |  |
|  | От чего зависит благосостояние семьи. |  | 0,5 |  | Беседа |
|  | Учимся оценивать финансовое поведение людей. |  |  | 0,5 | Игра-практикум |
|  | Учимся оценивать своё финансовое поведение. |  |  | 1 | Ролевая игра |
| ***Раздел 1. Доходы и расходы семьи.***  ***14 часов.*** | | | | | |
|  | Деньги: что это такое, их значение в жизни |  | 1 |  | Работа с текстом, выделение необходимой информации |
|  | Учебные мини-проекты «Деньги». |  |  | 1 | Сотрудничество в группе. Обработка информации, презентация. |
|  | Из чего складываются доходы семьи. |  | 2 |  | Работа с текстом, выделение необходимой информации |
|  | Учимся считать семейные доходы. Исследуем доходы семьи. |  |  | 1 | Творческая работа «диаграмма связей» .Работа с текстом, выделение необходимой информации |
|  | Учебный мини-проект «Доходы семьи». |  |  | 1 | Сотрудничество в группе. Обработка информации, презентация. |
|  | Как появляются расходы семьи. |  | 1 |  | Работа с текстом, выделение необходимой информации |
|  | Учимся считать семейные расходы. Исследуем расходы семьи |  |  | 1 | Решение практических задач |
|  | Экономическая игра « Доходы и расходы семьи». |  |  | 1 | Сотрудничество в группе. Обработка информации, презентация. |
|  | Как сформировать семейный бюджет. |  | 1 |  | беседа |
|  | Игра-экскурсия « Поход в продовольственный магазин. Приобретение продуктов.» |  |  | 1 | Урок- практикум |
|  | Специализированные магазины(книжный, спорттоваров). Стоимость промышленных товаров. |  |  | 1 | Интернет- игра |
|  | Планирование крупных покупок для семьи с учетом бюджета и состава семьи |  | 1 |  | Составление таблицы |
|  | Ориентировка в таблице международных размеров одежды, обуви, белья |  |  | 1 | Проект- презентация |
|  | **Раздел 2. Риски потери денег и имущества. Как человек может от этого защититься**  **5 часов** | | | |  |
|  | «Особые жизненные ситуации и как с ними справиться» |  | 1 |  | беседа |
|  | «Экономические последствия непредвиденных событий: болезнь, авария, и.т.д.» |  |  | 1 | дискуссия |
|  | «Таинственные аббревиатуры» |  |  | 1 | Мини-исследование |
|  | Интернет- мошенники |  |  | 2 | Практические ситуации. Решение практических задач. |  |  |
|  | **Раздел 3. семья и государство: как они взаимодействуют.**  **5 часов** | | | | |  |  |
|  | «Налоги» |  | 1 |  | беседа |  |  |
|  | « Заплати налоги, и спи спокойно.Зачем платить налоги?» |  |  | 1 | Деловая игра |  |  |
|  | Страховая компания. Страховой полис |  | 0,5 |  | Познавательная беседа |  |  |
|  | Заполнение бланков страхового полиса |  |  | 0,5 | Решение практических задач |  |  |
|  | Социальные пособия |  | 1 |  | беседа |  |  |  |
|  | **Раздел 4. «Государство- это мы» 8 часов** | | | | |  |  |  |
|  | Банк и банковские услуги. Валюта в современном мире |  | 1 |  | кроссворд |  |  |  |
|  | Банкомат и банковская карта. |  | 1 | 1 | Игра-практикум |  |  |  |
|  | Сбережения. Назначение сбережений. Виды вкладов. Как открыть счёт в банке? |  | 1 |  | Диаграмма связей, мини-исследование |  |  |  |
|  | Посещение отделения Сбербанка пос.Иноземцево. |  |  | 1 | экскурсия |  |  |  |
|  | Коммунальные услуги. «ЖКХ» |  | 1 | 1 | Проект-презентация Сюжетно-ролевая игра |  |  |  |
|  | Итоговая работа по программе «Юный финансист» |  |  |  | конференция |  |  |  |
|  | **Итого** | **34** | **15** | **18** |  |  |  |  |

Руководитель кружка-

воспитатель первой категории Е.В. Дудникова