

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 Р.П.
СТЕПНОЕСОВЕТСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Рассмотрено и рекомендовано на заседании ТГПР классных руководителей Рекомендовано к утверждению и согласованно. Зам. директора по ВР: Бредихина М.А. _____ Протокол № _____ от « » сентября 2023г.	«Утверждаю» Директор МБОУ- СОШ №.1 р.п. Степное Исакина Н.Ю. _____ Приказ № 199 от «31» августа 2023 г.
--	--

Программа дополнительного образования

Музей Хлеба

(программа духовно – нравственного развития личности учеников
в возрасте 7-16 лет)

Срок реализации программы 9 месяцев
Составители программы: Гордеева Н.А., учитель английского языка высшей
квалификационной категории
Рудомётова Л.В., учитель начальных классов, высшей квалификационной
категории

Степное 2023

1.1 Пояснительная записка

Советский район хорошо известен как один из центров Саратовской области по добычи нефти и газа в связи с тем, что в 1953-1954 годах здесь было открыто нефтегазовое месторождение. В этом же году в стране началось освоение целинных и залежных земель. Саратовская область и Советский район не стали исключением.

Изучая историю поселка, составляя лекции и экскурсии в музеях, мы много и справедливо говорим о поселке нефтяников и гораздо меньше говорим, а то и просто забываем людей, которые превратили наше степное Заволжье в плодородную житницу области. А ведь в те годы наш район получал 50 % дохода от добычи нефти и газа и 50% от сельского хозяйства. Не случайно на первом гербе нашего района были изображены нефтяная вышка, обрамленная хлебными колосьями.

Музей хлеба – это реальная возможность восстановить справедливость, отдать должное земледельцам, целинникам нашего района, собрать систематизировать краеведческий материал о первоцелинниках, работниках хозяйств района. Данная программа отличная возможность пропаганды труда работников сельского хозяйства и работников хлебопекарной промышленности. И просто дань уважения к хлебу.

В связи с **актуальностью** данной проблемы возникла необходимость в написании программы, которая знакомит детей с традициями и бытом русского народа, с историей освоения целинных и залежных земель, с вкладом земледельцев советского района в развитие АПК Советского района, воспитывает в детях чувство национального уважения и гордости за свой народ.

Вид программы модифицированная.

Новизна данной программы заключается в том, что каждому желающему школьнику даётся возможность не только получить информацию о развитии земледелия в Советском районе, но и приобрести навыки работы с тестом (выпечка изделий из дрожжевого теста).

Данная программа направлена на активные приобретения детьми культурного богатства русского народа. Она основана на формировании эмоционально окрашенного чувства причастности детей к наследию прошлого, в том числе, благодаря созданию особой среды-музея, позволяющей как бы непосредственно с ним соприкоснуться.

Педагогическая целесообразность данной программы заключается в том, что она поможет решить проблемы, волнующие сегодня педагогическую общественность,- развитие социальной, познавательной, творческой активности детей и подростков. Формирование у них качеств гражданина и патриота, воспитание личности, стремящейся к нравственному совершенствованию.

Цель программы:

Создание условий для развития познавательных и творческих способностей детей, мышления, воображения, ораторское искусство, воспитание бережного отношения к хлебу и труду взрослых

Задачи:

1. Обогащать и уточнить знания детей о хлебе, труде взрослых;
2. Формировать представление о выращивании хлеба от зерна до колоска;
3. Воспитать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб;
4. Уточнить знания о процессе приготовления хлеба как полезного и необходимого продукта для жизни человека;
5. Формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий;
6. Обобщить знания, полученные детьми в продуктивной и игровой деятельности.
7. Привить навыки общения в коллективе.

В основу решения этих задач положены следующие **принципы**:

1. Принцип учета возрастных особенностей, учащихся;
2. Принцип опоры на интересы учащихся;
3. Принцип наглядности;
4. Принцип последовательности;
5. Принцип сотрудничества и взаимоуважения.

Освоение материала в основном происходит в процессе практической творческой деятельности. В основу методики при реализации программы заложены следующие **формы** работы:

- лекционные (обзорные беседы, доклады, лекции);
- групповые (экскурсии);
- массовые (организация праздников, викторины, конкурсы, игры);
- индивидуальные (изучение литературы; записи воспоминаний; подготовка докладов, экскурсий; составление картотек, экспозиций).

В системе обучения использованы следующие **методы**:

- метод изложения,
- метод диалога или беседы,
- аналитический метод (самостоятельное наблюдение, анкетирование),
- метод практических действий,

В реализации данной дополнительной образовательной программы участвуют учащиеся в возрасте **7-16 лет**.

Общий объем составляет: 34 часа

Создание разновозрастных групп способствует развитию преемственности и высокой результативности при реализации программы.

Срок реализации дополнительной образовательной программы составляет 9 месяцев обучения..

Формы занятий

- игра,
- экскурсии,
- мастер классы,
- лекции,
- беседы,

Режим занятий: 1 занятие в неделю (60 минут)

Методы:

- словесный,
- наглядный,
- практический.

Режим работы:

- занятия проводятся раз в неделю,
- продолжительность занятия 60 минут

Планируемые результаты

По окончании срока реализации программы её воспитанник должен обладать определенным уровнем компетентности в вопросах музейного дела и применять на практике полученные знания и умения.

Предметные:

- историю родного края;
- жизнь и деятельность выдающихся и интересных людей своего района
- правила поведения в музеях и других общественных местах;
- сущность и специфические особенности школьного музея;
- методику проведения экскурсий.

Метопредметные:

- общаться с людьми;
- вести исследовательские записи;
- систематизировать и обобщать собранный материал, оформлять его и хранить;
- составлять и проводить экскурсии;
- выступать с докладами;
- оформлять стенды, фотовыставки и т. д.;
- работать с научной и научно-популярной литературой.

Личностные:

Воспитанники должны обладать следующими **качествами:**

- инициативность;
- аккуратность;
- коммуникабельность;
- целеустремленность;
- самокритичность;
- творческая активность;
- способность к взаимопомощи;
- самостоятельность;
- оригинальность;
- богатое воображение.

Формы подведения итогов реализации программы «Музей хлеба»:

- участие воспитанников в муниципальном конкурсе экскурсоводов,
- создание собственной выставки;
- подготовка экспонатов для школьного музея;
- работа с документами и подготовка лекций для экскурсий в музее;
- подготовка краеведческого материала к публикации в районной областной газете;
- участие в практической деятельности по сохранению историко-культурного наследия родного края.

1.2 Содержание программы

1.2.1 Учебный план

№	Тема	Общее количество часов	Теория	Практика	Формы проведения
1	Вводное занятие	1	1		
2	«Из истории появления хлеба в питании людей» с проведением мастер класса «Умеем сами - научим вас!» (7 класс)	2	1	1	Беседа, мастер класс
3	«Нет ценнее труда хлебороба» (беседы о героях социалистического труда В. Е. Головацком и В. А. Никитине) 7-8 класс	2	2		Беседа, презентация
4	Экспозиции «Дом ложки»	1	1		Беседа, познавательная викторина
5	«Истинно Саратовские хлебные изделия», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» 8 класс	2	1	1	Беседа, мастер класс
6	Всемирный день хлеба (16 октября). Встреча с руководителем ИП Тугаев Тугаевой Ю Ф.	2	2		Встреча - знакомство
7	«Саратовский калач», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!»	2	1	1	Беседа по материалам экспозиции, мастер класс
8	«Музей встречает гостей!» (Встреча с родственниками Осипова В.Д. (механизатор, орденосец)	1	1		Встреча знакомство
9	«Хлеб разных народов», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (6 класс)	2	1	1	Беседа, познавательные конкурсы, мастер класс
10	Акция «Блокадный хлеб» с выпечкой хлеба по рецепту блокадного времени. (9 класс)	2	1	1	Беседа, мастер класс
11	Проведение Весёлой Масленицы (ученики начальной школы)	1		1	Музыкально-игровая программа
12	Информационный журнал «Ай да чудо ложечка- ложка деревянная» (4 классы)	1	1		Конкурсы. игровая программа
13	Проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (5 класс)	1		1	Мастер класс
14	Информационный журнал на тему «Польза хлеба», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (2	2	1	1	Беседа, мастер класс

	класс)				
15	«День земли»	1	1		Беседа.презентация
16	«Хлеб в устном народном творчестве», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (3 класс),	4	2	2	Посиделки в музее
17	«Хлеб на Руси» (11 класс)	1	1		Информационный журнал
18	«Трудный хлеб войны», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (5 класс),	4	2	2	Беседа, мастер класс
19	«Такой разный хлеб» проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!»	2	1	1	Беседа, мастер класс
	итого	34	21	13	

1.2.2 Содержание программы:

1. **Вводное занятие(1ч.) Теория:** Что такое музей.
2. **Беседа – лекция (2 ч) Теория:** «Из истории появления хлеба в питании людей. **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»
3. **Беседа – лекция (2 ч) Теория:** «Нет ценнее труда хлебороба» (беседы о героях социалистического труда В.Е.Головацком и В.А, Никитине) **Практика:** подготовка выступающих
4. **Презентация экспозиции музея «Дом ложки».(1 ч.) Теория:** рассказ об экспонатах,
5. **Беседа – лекция (2 ч) Теория:** «Истинно Саратовские хлебные изделия». **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»
6. **Беседа «Всемирный день хлеба» (1 ч) Теория:** знакомство с руководителем ИП Тугаев Тугаевой Ю.Ф.
7. **Беседа по материалам экспозиции «Саратовский калач», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (2ч) Теория:** выступление экскурсоводов музея. **Практика:** проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!»
8. **Музей встречает гостей! (1 ч) Теория:** Встреча с родственниками Осипова В.Д.
9. **Беседа – лекция (2 ч) Теория:** «Хлеб разных народов». **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»
10. **Акция «Блокадный хлеб» (2ч) Теория:** проведение акции в день снятия блокады Ленинграда. **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»
11. **Праздник в музее «Весёлая Масленица» (1 ч) Игровая программа:** «Как на масленой недели»
12. **Информационный журнал «Ай да чудо ложечка- ложка деревянная» (1 ч) Практика:** Проведение игр и конкурсов (4 классы)
13. **Проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (1 ч) (5 класс)**
14. **Информационный журнална тему «Польза хлеба» (2ч) Теория:** сообщение экскурсоводов музея. **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»
15. **Беседа - лекция(1ч) Теория:** Беседа «День земли». **Практика:** Подготовка выступающих
16. **Посиделки в музее на тему «Хлеб в устном народном творчестве» (4 ч) Теория:** конкурсная, развлекательная программа. **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»

17. Беседа - лекция(1ч) Теория: Беседа по теме «Хлеб на Руси». **Практика:** подготовка выступления

18. Беседа-лекция. (4 ч) Теория: сообщение экскурсоводов музея на тему: «Трудный хлеб войны». **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»

19. Беседа - лекция(2 ч) Теория: Сообщение экскурсоводов музея по теме: «Такой разный хлеб». **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»

Формы аттестации планируемых результатов программы

Занятия строятся соответственно возрастным особенностям: определяются методы проведения занятий, подход к распределению заданий, организуется индивидуальная работа, планируется время для теории и практики.

Условия реализации программы

Для успешной реализации программы создан Музей-Хлеба с оформленными экспозициями: информационные стенды, «Русская изба», «Дом ложки», «Мельница». Для проведения мастер-классов имеются 2 электрических духовых шкафа, рабочий стол.

Программа построена на принципах:

Доступности – при изложении материала учитываются возрастные особенности детей, один и тот же материал по-разному преподаётся, в зависимости от возраста и субъективного опыта детей. Материал располагается от простого к сложному. При необходимости допускается повторение части материала через некоторое время.

Наглядности – человек получает через органы зрения почти в 5 раз больше информации, чем через слух, поэтому на занятиях используются как наглядные материалы, так и обучающие программы.

Сознательности и активности – для активизации деятельности детей используются такие формы обучения, как занятия-исследования, викторины, совместные обсуждения поставленных вопросов и свободное творчество.

2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1 Методическое обеспечение программы:

Основная методическая установка программы — пропаганды труда работников сельского хозяйства и работников хлебопекарной промышленности. Индивидуальное освоение ключевых способов деятельности происходит на основе системы практических заданий. Большинство заданий выполняется с помощью педагогов, проводящих мероприятия.

Формы организации учебных занятий

Основной тип занятий — экскурсии, лекции, беседы. Большинство заданий программы выполняется с помощью игр и мастер – классов.

Для освоения учащимися полного курса программы используются следующие методы обучения:

- словесные: предоставление информационного материала, новых терминов и понятий,
- наглядные: демонстрация видеороликов, презентаций, демонстрация педагогами практических заданий,
- практические: изготовление хлебобулочных изделий;
- репродуктивный метод: метод показа и подражания;

- проблемный метод: нахождение исполнительских средств для решения поставленной задачи;
 - творческий метод: определяет качественно-результативный показатель практического воплощения программы; благодаря ему, проявляется индивидуальность.
- На занятиях используются следующие педагогические технологии:

- технология развивающего обучения;
- коммуникативная технология обучения;
- здоровьесберегающая технология;
- личностно – ориентированные технологии.

2.2 Условия реализации программы

2.2.1 Материально-техническая база

- Кабинет, оснащенный по всем требованиям безопасности и охраны труда.
- информационные стенды,
- экспозиция «Русская изба»,
- экспозиция «Дом ложки»,
- экспозиция «Мельница»,
- 2 электрических духовых шкафа,
- рабочий стол,
- музейные экспонаты

2.2.2 Программно-методическое обеспечение:

Цифровые ресурсы

1. <http://stihidetyam.ru/articles/article101.php>
2. http://extusur.net/content/8_texnoxleb/3_1.html История возникновения хлеба и хлебопекарного производства
3. http://bd.fom.ru/report/cat/val_/dd063234 ФОМ>Хлеб
4. <http://weaft.com/documents/narodnye-pogovorka-poslovica-hleb-vzroslye-deti-shkolnikov-adult-kid-quotes-bread>
5. <http://images.yandex.ru/yandsearch>

Видео материалы:

1. <http://live-kino.ru/>
2. <https://www.youtube.com/watch?v=pEj1PpmUky4>
3. [фильм поделки из солёного теста](#)

2.2.3 Кадровое обеспечение: 2 педагога дополнительного образования.

2.3 Оценочные материалы

Контроль деятельности учащихся осуществляется по следующим направлениям:

- самооценка учащихся;
- оценка метапредметных результатов.

В конце обучающиеся оцениваются по следующим критериям:

- практичность и творческий подход;
- прилежание, работоспособность, дисциплинированность.

2.4 Список литературы:

1. Для учителя:

2. Для обучающихся:

1. Афанасьев, О.В. «Хлеб блокадного Ленинграда», «Хлебопечение России»– 2005. – №3. – С. 36 – 37
2. Емельянова Э. «Расскажите детям о хлебе», «Мозаика – Синтез», 2011 г.
3. Жук Л.И. «Его величество хлеб» - Минск: Красико-Принт, 2009. – 126 с.: ил. – (Праздник в школе).
4. Ожегов С.И. «Словарь русского языка» Изд.6-е, стереотипное, 900 страниц, Издательство «Советская энциклопедия», Москва, 1964 г.
5. Чирков Ю.Д. «Хлеб для Победы», « Хлебопечение России» – 2007. – №3. – С. 40 – 42.