

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 2024г.	«Утверждаю» Директор МБОУ- СОШ №.1 р.п. Степное Исакина Н.Ю. _____ Приказ № _____ от «__» _____ 2024 г.
---	--

Исакина Наталья Юрьевна
Подписано цифровой подписью:
Исакина Наталья Юрьевна
Дата: 2024.08.30 09:30:42 +04'00'

Программа

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 2024

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	Знакомство с музеем хлеба (1 –е классы)	1	1		Беседа, игровая программа
2	Знакомство с музеем хлеба 3 –е классы)	1	1		Беседа, игровая программа
3	Всемирный день хлеба (16 октября). Встреча с руководителем ИП Тугаев Тугаевой Ю Ф. (10 класс)	2	2		Встреча знакомство
4	«Хлеб в устном народном творчестве», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (4б класс)	2	1	1	Беседа, познавательная викторина, мастер класс
5	Беседа «Из истории появления хлеба в питании людей»	1	1		Беседа, презентация
6	Беседа «Хлеб всему голова» Проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (5а класс)	2	1	1	Беседа, познавательные конкурсы, мастер класс
7	Музей встречает гостей. Всемирный день доброты, посиделки в музее «Всей семьёй к нам приходите»	2	1	1	Встреча знакомство с семьями
8	«Нет ценнее труда хлебороба» (беседы о героях социалистического труда В. Е. Головацком и В. А. Никитине) 6а класс	1	1		Беседа, презентация материала
9	Знакомство с музеем. Проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (2а ,2б классы)	2	1	1	Познавательные конкурсы, мастер класс
10	Информационный журнал «От зёрнышка до каравая», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» 4 а класс	2	1	1	Беседа, мастер класс
11	Акция «Блокадный хлеб»	1	1		Беседа, презентация
12	Информационный журнал «Ай да чудо ложечка- ложка деревянная», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (5в класс)	2	1	1	Беседа, познавательные конкурсы, мастер класс
13	«Нет ценнее труда хлебороба» (беседа о Губко Н.И.) 9 классы	1	1		Беседа, презентация
14	«Вкусная еда из чёрствого хлеба», беседа, поведение мастер класса 8 класс	2	1	1	Беседа, мастер класс
15	«Хлеб разных народов», проведение	2	1	1	Беседа конкурсы,

	мастер класса «Умеем сами- научим вас!» 3а класс				мастер класс
16	Информационный журнал «"Секреты бабушкиного сундучка: куклы-обереги"»	2	1	1	Посиделки в музее
17	«Саратовский калач», проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!»	2	1	1	Беседа, презентация, мастер класс
18	Информационный журнал «Такой разный хлеб: кренделёк» проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!»	2	1	1	Беседа, мастер класс
19	Информационный журнал «Забытые хлебные изделия русской кухни», мастер класс	2	1	1	Беседа, презентация стендового материала
20	Информационный журнал на тему «Полезность хлеба», проведение мастер класса	2	1	1	Беседа, презентация, мастер класс
	итого	34	21	13	

1.2.2 Содержание программы:

1. Знакомство с музеем (2ч.) Теория: Что такое музей, особенности школьного музея хлеба.
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, агрономе Губко Н.И.). Практика: подготовка выступающих.
4. Беседа – лекция (1 ч) Теория: Беседа «Из истории появления хлеба в питании людей»
5. Беседа «Всемирный день хлеба» (1 ч) Теория: знакомство с руководителем ИП Тугаев Тугаевой Ю.Ф.
6. 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!».
7. Музей встречает гостей! «Всей семьёй к нам приходите» (2ч) Теория: знакомство с семьями. Практика: мастер класс.
8. Беседа – лекция (2 ч) Теория: «Хлеб разных народов». Практика: мастер класса «Умеем сами- научим вас!»
9. Акция «Блокадный хлеб» (2ч) Теория: проведение акции в день снятия блокады Ленинграда.
10. Беседа «Вкусная еда из чёрствого хлеба» (2 ч) Теория: выступление экскурсоводов Практика: мастер класс.
11. Информационный журнал «Ай да чудо ложечка- ложка деревянная» (2 ч) Теория: выступление экскурсоводов музея. Практика: Проведение игр и конкурсов.
12. Проведение мастер класса «Умеем сами- научим вас!» (2 ч) (2а,2б классы)
13. Информационный журнал на тему «Полезность хлеба» (2ч) Теория: сообщение экскурсоводов музея. Практика: мастер класса «Умеем сами- научим вас!»
14. Информационный журнал «Забытые хлебные изделия русской кухни» (2 ч) Теория: выступление экскурсоводов музея Практика: мастер класс.

15.Посиделки в музее на тему «Хлеб в устном народном творчестве» (2 ч) Теория: конкурсная, развлекательная программа. **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»»

16. Беседа – лекция (1ч) Теория: Беседа «Из истории появления хлеба в питании людей». **Практика:** подготовка выступления

17. Информационный журнал «От зёрнышка до каравая» (2ч) Теория: сообщение экскурсоводов музея. **Практика:** мастер класса «Умеем сами- научим вас!»»

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

19. Информационный журнал «"Секреты бабушкиного сундучка: куклы-обереги" (2 ч) Теория: выступление экскурсоводов музея **Практика:** мастер класс.

20. Информационный журнал на тему «Польза хлеба» (2ч) Теория: выступление экскурсоводов музея **Практика:** мастер класс.

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 текста](#)

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.