

Управление народного образования Администрации Камбарского района
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Борковская основная общеобразовательная школа»



Утверждаю
директор МБОУ «Борковская ООШ»
Л.В. Короткова/
Приказ № 104
от «29» августа 2024г

Принята на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от 29.08.2024г.

**Рабочая дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Кухня народов мира»
(художественная направленность)**

Возраст обучающихся: 11-16 лет
Срок реализации: 1 год
Автор-составитель:
Алексеева Жанна Анатольевна
педагог дополнительного образования

п. Борок, 2024-2025 г

Содержание

Содержание

1. Комплекс основных характеристик программы	
1.1 Пояснительная записка.....	3
1.2 Цель и задачи программы.....	6
1.3 Содержание программы.....	7
1.4 Планируемые результаты реализации программы.....	9
2. Комплекс организационно - педагогических условий	
2.1 Условия реализации программы.....	11
2.2 Календарный учебный график.....	14
2.3 Методические материалы.....	17
2.4 Рабочая программа воспитания.....	19
2.5 Формы аттестации. Оценочные материалы.....	21
3. Список литературы.....	23

Комплекс основных характеристик программы

1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа художественной направленности объединения «Кухня народов мира» разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 18 сентября 2020 г. № 1490 «Об утверждении Положения о лицензировании образовательной деятельности».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Вид программы: Модифицированная

Направленность программы. Художественная направленность.

Данная программа предполагает **стартовый** уровень обучения.

Актуальность программы. В центре современной концепции дополнительного образования лежит идея развития личности ребёнка, формировании его творческих способностей, воспитание важных личностных качеств. Всему этому способствует процесс обучения навыкам приготовления пищи. Во всем мире уделяется большое внимание правильному и здоровому питанию. В современном мире приготовление еды воспринимается не только, как потребность, но и как искусство. Также большой популярностью пользуются блюда из различных стран. Это делает кружок кулинарного искусства «Кухня народов мира» актуальным для учащихся. Обучение приготовлению еды помогает детям в развитии самостоятельности, творческих способностей, а также понять и принять жизнь и культуру других народов.

Обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важным этапом на пути социализации личности.

Отличительная особенность. Кружок кулинарного искусства «Кухня народов мира», являясь прикладным, носит практико-ориентированный характер, направлен на овладение детьми основными способами и приёмами приготовления пищи. Обучение в данном кружке способствует адаптации детей к постоянно меняющимся социально-экономическим условиям, подготовке к самостоятельной жизни в современном мире, профессиональному самоопределению. Обучаясь по настоящей программе, дети приобретают углублённые знания и умения по кулинарии. На занятиях учащиеся приучаются к трудолюбию, аккуратности, качественной механической и тепловой обработке продуктов и т.д. Особое внимание уделяется технике безопасности при работе с электрооборудованием, инструментами и приспособлениями, а также используются здоровьесберегающие технологии. Особенность программы в том, что учащиеся получают практические навыки приготовления пищи. Учащиеся знакомятся с историей кулинарии, особенностями кухни разных народов, особенностями продуктов и способов приготовления, характерных для данного народа и страны. Ключевым моментом занятий является деятельность самих детей, в которой они приобретают новые знания, умения и навыки.

Новизна программы заключается в том, что она даёт возможность использовать навыки, полученные во время обучения кулинарному искусству, проявив при этом творческое воображение и фантазию.

Благодаря занятиям в объединении «Кухня народов мира», учащиеся учатся:

- работать в коллективе;
- решать вопросы с учётом интересов окружающих людей;
- помогать друг другу;

А также становятся более эрудированными и коммуникабельными людьми.

Педагогическая целесообразность. Содержание программы рассчитано на детей, имеющих некоторые знания и умения по кулинарии и желающих изучить особенности национальных кухонь народов мира. Кроме этого, данная программа направлена на самоопределение и профессиональную ориентацию обучающихся, являющихся важным этапом на пути их социализации.

Адресат программы. Дополнительная общеразвивающая программа «Кухня народов мира» рассчитана на один год обучения и удовлетворяет образовательным потребностям детей с 11 до 15 лет. Формы, методы, теоретический и практический учебный материал разработаны с учетом возрастных, физиологических, индивидуальных особенностей обучающихся.

Практическая значимость. Реализация программы даёт возможность каждому обучающемуся проявить себя и реализовать свои творческие способности.

Преимущество программы. Тематическое планирование связано с предметными программами общеобразовательной школы: по литературе,

истории и технологии. Реализация дополнительной общеразвивающей программы, в соответствии с задачами, решаемыми на каждом этапе, позволяет получить обучающимся базовые знания в области кулинарии.

Объём программы – 34 часа.

Срок освоения – 1.09.2023 – 31.05.2024гг.

Особенности и формы реализации программы

Для реализации программы планируются следующие **формы занятий**:

- Вводное занятие – знакомство обучающихся с техникой безопасности, с организацией обучения и с предлагаемой программой работы на текущий год.
- Ознакомительное занятие – знакомство детей с методами работы в разных условиях.
- Занятие – импровизация
- Проверочное занятие – помогает педагогу после изучения темы проверить усвоение данного материала и выявить детей, которым нужна помощь педагога.
- Комбинированное занятие – оно может проводиться для решения нескольких учебных задач.
- Итоговое занятие планируется организовать в виде защиты проекта «Моё любимое блюдо»
- Программа предусматривает использование индивидуальной и групповой форм учебной деятельности.

Формы обучения – очная.

Режим занятий: один раз в неделю по одному академическому часу.

1.2 Цель и задачи программы.

Цель программы: изучение кухни народов мира.

Задачи:

1. Овладение умениями и навыками приготовления национальных блюд.
2. Развитие творческих способностей, образного мышления, фантазии, зрительно-образной памяти.
3. Формирование устойчивого интереса к технологии приготовления пищи, способности воспринимать исторические и национальные особенности кухни.

1.3. Содержание программы.

Учебный план.

№ п\п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
Раздел 1. Введение. Техника безопасности.		2	2		
1.1	Введение. Знакомство с планом работы. Инструктаж по ТБ, Изучение санитарных требований на кухне.	1	1		Тестирование
1.2	Оборудование и инвентарь.	1	1		
Раздел 2. Знакомство с традиционными кухнями разных народов		30	15	15	
2.1	Русская кухня	6	3	2	Текущий
2.2	Удмуртская кухня	6	3	3	Текущий
2.3	Татарская кухня	6	3	3	Текущий
2.4	Белорусская кухня	4	2	2	Текущий
2.5.	Украинская кухня.	4	2	2	Текущий
2.6.	Кавказская кухня	4	2	2	Текущий
Раздел 3. Итоговое занятие		2		2	
3.1	Подготовка к защите проекта			1	
3.2	Защита проекта «Моё любимое блюдо»			1	Итоговый
Всего:		34	12	22	

Содержание учебного плана.

Раздел 1. Введение -2 часа

1.1. Теория. Знакомство с планом работы. Инструктаж по ТБ. Изучение санитарных требований на кухне.

1.2. Теория. Оборудование и инвентарь.

Раздел 2.. Знакомство с традиционными кухнями разных народов – 30 часов

2.1 Русская кухня – 6 часов

2.1.1. Теория. История появления и виды первых блюд: щи, солянка, борщ.

2.1.2. Практика. Приготовление борща

2.1.3. Теория. История появления запеканки в России.

2.1.4. Практика. Приготовление овощной запеканки.

2.1.5. Теория. Блины в массовой культуре

2.1.6. Практика. Приготовление блинов.

2.2 Удмуртская кухня – 6 часов

2.2.1. Теория. История удмуртской кухни

2.2.2. Практика. Приготовление супа с домашней лапшой

2.2.3. Значение щей в удмуртской кухне.

2.2.4. Практика. Приготовление щей.

2.2.5. Теория. История пельменей

2.2.6. Практика. Приготовление пельменей

2.3 Татарская кухня – 6 часов.

2.3.1. Теория. История татарской кухни

2.3.2. Практика. Приготовление картофельного салата под татарским соусом

2.3.3. Теория. Последовательность приготовления азу

2.3.4. Практика. Приготовление азу

2.3.5. Теория. Последовательность приготовления чак-чак

2.3.6. Практика. Приготовление чак-чак

2.4. Белорусская кухня – 4 часа.

2.4.1. Теория. Традиционные белорусские блюда. Драники.

2.4.2. Практика. Приготовление драников.

2.4.3. Теория. Клёцки. Рецепты из разных продуктов.

2.4.4. Практика. Приготовление супа с клёцками.

2.5. Украинская кухня – 4 часа.

2.5.1. Теория. Последовательность приготовления борща.

2.5.2. Практика. Приготовление борща.

2.5.3. Теория. Вареники с различными начинками.

2.5.4. Практика. Приготовление вареников с творогом.

2.6. Кавказская кухня – 4 часа.

2.6.1. Теория. Особенности кавказских традиционных блюд.

2.6.2. Практика. Приготовление супа харчо.

2.6.3. Теория. Последовательность приготовления свекольной икры

2.6.4. Практика. Приготовление свекольной икры

Раздел 3. Итоговое занятие – 2 часа.

3.1. 1. Подготовка к защите проекта

3.2. 2. Защита проекта «Моё любимое блюдо»

1.4. Планируемые результаты реализации программы.

В результате обучения по программе будут достигнуты определенные результаты:

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- развитие самостоятельности и личной ответственности в деятельности.
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- последовательное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно - трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Предметные результаты:

- знание способов механической обработки продуктов питания, историю приготовления пищи;
- правила использования инструментов, приспособлений и

электрооборудования для приготовления пищи;

- знание способов тепловой обработки продуктов питания;
- технологический процесс изготовления блюд и способы повышения его питательной ценности;
- правила безопасности труда;
- способы выявления потребностей общества в товарах и услугах;
- основные правила этикета;
- знакомство с профессиями, связанными с приготовлением пищи.

2. Комплекс организационно - педагогических условий.

2.1. Условия реализации программы.

1. Кадровое наличие педагогов и иных специалистов. Характеристика их образования, квалификации профессионализма.

Педагог имеет диплом техника - технолога швейного производства, диплом педагога дополнительного образования детей и взрослых и первую квалифицированную категорию педагога дополнительного образования.

2. Материальное обеспечение занятий:

- столы и необходимое количество стульев;
- кухонный гарнитур с мойкой
- электрическая плитка – набор
- кастрюль – поварской набор
- фартуки и косынки -10 к.

Информационные ресурсы: аудио-, видео-, фото-, интернет источник;

№ п/п	Раздел	Ссылка на Web страницу	Ссылка на видеоролик		
Раздел 1. Введение - 2 часа					
1.1	Знакомство с планом работы. Инструктаж по ТБ. Изучение санитарных требований на кухне.	https://tvorcheskie-proekty.ru/node/476	https://ohranatryda.ru/pryntsyipy-organizatsyy-ot/sanitarnye-pravila-dla-predpriatij-obsestvennogo-pitania-2018.html		
1.2	Оборудование и инвентарь	https://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/	https://www.youtube.com/watch?v=Y39ife7SahQ		
Раздел 2. Знакомство с традиционными кухнями разных народов – 30 часов					
2.1	Русская кухня.	https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=2,103	https://www.gastronom.ru/text/top-10-supov-kotorye-gotovjatsja-na-rossijskih-kuhnyah-ezhednevno-1015228		
2.1.1-2.1.2.	История появления и виды первых блюд: щи, солянка, борщ. Приготовление борща				
2.1.3-2.1.4.	Русская кухня. Запеканка			https://svetorusie.livejournal.com/138920.html	https://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/ovoschnaya-zapekanka-139945
2.1.5.-2.1.6.	Русская кухня. Блины			https://restexpert.ru/recipe/blini-pancakes/	https://www.youtube.com/watch?v=QAR0aB4geaQ
2.2.	Удмуртская кухня.				
2.2.1.-2.2.2.	Суп с домашней лапшой			https://food-udm.ru/pervye-blyuda/sup-s-domashney-lapshoy-tykmachen-shyd.php	https://www.google.com/search?sca_esv=563116082&ssxsrf=AB5stBhvG3K74Y_PadpIC_h07Z2z7_RCDnA:1694026009072&q=
2.2.3.-2.2.4.	Щи	https://www.youtube.com/watch?v=x_rogwLEMqs	https://www.youtube.com/watch?v=x_rogwLEMqs		
2.2.5.-2.2.6.	Удмуртская кухня. Пельмени	https://food.ru/recipes/25586-udmurtskie-pelmeni	https://www.google.com/search?q=		

2.3.	Татарская кухня		
2.3.1- 2.3.2.	Картофельный салат под татарским соусом	https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=35755	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html
2.3.3.- 2.3.4.	Татарская кухня. Азу.	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html
2.3.5.- 2.3.6.	Татарская кухня. Чак-чак.	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html	https://trip-advice.ru/good-to-know/kazan-tatar-food.html
2.4.	Белорусская кухня.		
2.4.1- 2.4.2.	Драники	https://eda.ru/recepty/zavtraki/klassicheskie-belorusskie-draniki-36595	https://www.youtube.com/watch?v=eNQGdWnr6wA
2.4.3.- 2.4.4.	Белорусская кухня. Клёцки. Суп картофельный с клецками	https://recepty.7dach.ru/Svetababyli/a/klecki-s-dushoy-280458.html	https://www.youtube.com/watch?v=eNQGdWnr6wA
2.5.	Украинская кухня.		
2.5.1.- 2.5.2.	Борщ.	https://www.iamcook.ru/showrecipe/9474	https://www.iamcook.ru/showrecipe/9474
2.5.3.- 2.5.4.	Вареники	https://ukrainefood.info/ru/recipes/mains/51-vareniki-s-kartoshkoj	https://www.youtube.com/watch?v=C02fHiikr_8
2.6.	Кавказская кухня.		
2.6.1- 2.6.2.	Суп харчо.	https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=65055	https://www.youtube.com/watch?v=2720Zw0fvyE
2.6.3.- 2.6.4.	Кавказская кухня. Свекольная икра	https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=105215	https://www.youtube.com/watch?v=v-v5_Ift45A
Раздел 3. Итоговое занятие – 2 часа.			
3.1	Подготовка к защите проекта	https://tvorcheskije-proekty.ru/node/75	
3.2	Защита проекта «Моё любимое блюдо»		

2.5 Формы аттестации. Оценочные материалы.

Для оценки результативности учебных занятий в процессе обучения предусмотрены следующие **виды контроля**:

- вводный, который проводится перед началом работы и предназначен для закрепления знаний, умений, навыков по пройденным темам.

- текущий, проводимый в ходе учебного занятия и закрепляющий знания по данной теме.

- рубежный, который проводится после завершения изучения каждого раздела.

- итоговый, проводимый после завершения всей учебной программы.

Форма контроля.

Система контроля и оценка полученных знаний выявляется в форме тестирования, наблюдения, опроса, самостоятельной работы.

С обучающимися проводится аттестация:

- Входной контроль - уровень знаний, умений, навыков обучающихся по данному предмету (в начале года).

- Промежуточная аттестация – проверка знаний, умений и навыков по содержанию дополнительной общеразвивающей программы.

Итогом выполнения дополнительной общеразвивающей программы является защита проекта.

Контрольно-измерительные материалы

Раздел 1. Введение

1. Правила ТБ. Санитарные требования на кухне.
2. Оборудование и инвентарь.

Раздел 2. Знакомство с традиционными кухнями разных народов

Особенности и общие правила кухни разных стран

Раздел 3. Итоговое занятие

Последовательность подготовки к защите проекта

2.2.Календарный учебный график.

№ п/п	Раздел. Тема занятия	Кол-во часов	Форма проведения занятия	Форма контроля
Сентябрь				
Раздел 1. Введение		2		
1.1.	Знакомство с планом работы. Инструктаж по ТБ. Изучение санитарных требований на кухне	1		Наблюдение.
1.2.	Оборудование и инвентарь для кухни	1		Наблюдение.
Раздел 2. Знакомство с традиционными кухнями разных народов		30		
2.1.	Русская кухня – 6 часов			
2.1.1.	История появления и виды первых блюд: щи, солянка, борщ.	1		Наблюдение. Самостоятельная работа.
2.1.2.	Приготовление борща	1		Наблюдение. Самостоятельная работа.
Октябрь				
2.1.3.	История появления запеканки в России.	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.1.4.	Приготовление овощной запеканки	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.1.5.	Блины в массовой культуре	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.1.6.	Приготовление блинов	1		Наблюдение
Ноябрь				
2.2.	Удмуртская кухня – 6 часов			
2.2.1.	История удмуртской кухни	1		Наблюдение. Самостоятельная работа

2.2.2.	Приготовление супа с домашней лапшой	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.2.3..	Значение щей в удмуртской кухне	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.2.4.	Приготовление щей.	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
Декабрь				
2.2.5.	История пельменей	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.2.6.	Приготовление пельменей	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.3	<i>Татарская кухня - 6 часов</i>			
2.3.1.	История татарской кухни	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.3.2.	Приготовление картофельного салата под татарским соусом	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
Январь				
2.3.3	Последовательность приготовления азу	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.3.4.	Приготовление азу	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.3.5.	Последовательность приготовления чак-чак	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.3.6.	Приготовление чак-чак	1		Наблюдение. Самостоятельная работа

Февраль				
2.4.	<i>Белорусская кухня- 4 часа</i>			
2.4.1.	Традиционные белорусские блюда. Драники.	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.4.2.	Приготовление драников	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.4.3.	Клѣцки. Рецепты из разных продуктов	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.4.4.	Приготовление супа с клѣцками	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
Март				
2.5.	<i>Украинская кухня – 4 часа</i>			
2.5.1.	Последовательность приготовления борща	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.5.2.	Приготовление борща	1		Самостоятельная работа.
2.5.3..	Вареники с различными начинками	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
Апрель				
2.5.4.	Приготовление вареников с творогом	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.6.	<i>Кавказская кухня – 4 часа</i>			
2.6.1.	Особенности приготовления кавказских традиционных блюд	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.6.2	Приготовление супа харчо	1		Наблюдение. Самостоятельная работа
2.6.3.	Последовательность приготовления свекольной икры	1		Наблюдение.

Май			
2.6.4.	Приготовление свекольной икры	1	Наблюдение. Самостоятельная работа
<i>Раздел 3. Итоговое занятие.</i>		2	
3.1.	Подготовка к защите проекта	1	Наблюдение. Самостоятельная работа
3.2.	Защита проекта «Моё любимое блюдо»	1	Наблюдение. Самостоятельная работа.
	Всего	34	

2.3 Методические материалы

Методы обучения

При организации учебно-воспитательного процесса используются различные методы и приемы обучения:

- объяснительно-иллюстративные
- репродуктивные;
- частично-поисковые (выполнение вариативных заданий, использование дидактических и развивающих игр);
- творческие

Формы организации образовательного процесса

Программа предусматривает использование фронтальной, индивидуальной и групповой форм учебной работы.

Фронтальная форма предусматривает подачу учебного материала всему коллективу обучающихся.

Индивидуальная форма предполагает самостоятельную работу обучающимися.

Групповая форма работы. В ходе групповой работы обучающимся предоставляется возможность самостоятельно построить свою деятельность на основе принципа взаимозаменяемости.

Формы проведения учебного занятия

Беседа, мастер-класс, наблюдение, открытое занятие, практическое занятие, творческая мастерская.

Педагогические технологии

Личностно-ориентированное обучение

Отношения «учитель – ученик» строятся на принципах сотрудничества и свободы выбора.

Здоровьесберегающая технология

Формирование необходимых знаний, умений, навыков по здоровому образу жизни.

Технология проектной деятельности

Алгоритм учебного занятия

1. Организационный момент

2. Основная часть

Теоретическая часть

Практическая часть

3. Заключительная часть

Рефлексия деятельности:

Рефлексия содержания учебного материала:

Дидактические материалы:

Карточки, иллюстративные материалы, тематические беседы.

2.4 Рабочая программа воспитания

- Направленность объединения: художественная,
- Возраст обучающихся: 11-15 лет
- Количество обучающихся – минимум -10 человек, максимум - 12 человек.
- Цель воспитательной работы:

формирование норм поведения и ценностных ориентаций обучающихся и организации их досуга.

- Направления воспитательной работы:
 - художественное.
- Основные формы воспитательной работы по направлениям:
 - родительские собрания,
 - индивидуальные консультации с обучающимися и родителями,
 - тематические занятия, акции,
 - беседы-дискуссии,
 - просмотр обучающих видеофильмов и др.

Ожидаемые результаты воспитательной деятельности:

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Методы воспитания	Приёмы
Убеждение	Рассказ, беседа, диалог, игра, ассоциация
Упражнение	Проблемное задание, поручение
Стимулирование	Похвала, одобрение, благодарность
Мотивация	Совет, доброжелательная критика, настрой, практическая помощь
Коррекция поведения	Самооценка, взаимооценка, самоконтроль, самоанализ, тренинг, взаимообучение, игра
Метод воспитывающих ситуаций (ситуаций свободного выбора)	Дежурство, поручение, самостоятельная работа творческая работа, игра

Календарный план воспитательной работы объединения

№ п/п	Мероприятие	Воспитательные задачи, решаемые в ходе мероприятия	Сроки проведения	Примечание
1	День знаний	Воспитание интереса детей к образовательной деятельности,	1 сентября	
	День солидарности в борьбе с терроризмом	Акцентировать внимание детей на необходимости проявления бдительности с целью профилактики совершения террористических актов	3 сентября	
2	День пожилых людей	Воспитание у обучающихся чувства уважения и внимания к пожилым людям	1 октября	Поздравление всех пожилых людей посёлка
	День Учителя	<ul style="list-style-type: none"> • Воспитание уважительного отношения к труду учителя; улучшение качества взаимопонимания и общения между педагогом и учащимися; • Развитие творческих способностей школьников посредством участия их в праздничной программе 	5 октября	Праздничная программа ко Дню учителя
	День отца	Воспитание чувства благодарности и уважительного отношения к родителям	Третье воскресенье октября	
3	День матери	Воспитание чувства благодарности и уважительного отношения к родителям	Последнее воскресенье ноября	

4	Подготовка и проведение благотворительной рождественской ярмарки «Добро»	Воспитание у обучающихся чувства внимания и чуткости к больным детям	декабрь, январь	Вырученные средства уже несколько лет перечисляются в «Русфонд» для помощи в лечении тяжелобольных детей
5	День защитника Отечества и Создание поздравительных открыток и сувениров.	Воспитание чувства патриотизма, сплоченности и ответственности.	февраль,	
	Международный женский день 8 марта	Воспитание уважительного отношения ко всем женщинам	март	
6	сероссийский экологический субботник «Зеленая весна». Участие в акции «Живите, сосны!»	Воспитание защитников природы	апрель, май	Уборка территории детского парка посёлка

Список используемой литературы

Для педагога

1. Дополнительная общеразвивающая модульная программа художественной направленности «Кухни народов мира» Составитель Люлина Светлана Владимировна, МАУДО «Одинцовский Центр эстетического воспитания» Московской области.

<https://infourok.ru/rabochaya-programma-dopolnitelnogo-obrazovaniya-kuhni-narodov-mira-6261135.html>

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа «Мозаика» Смирнова Нина Анатольевна

2. Дополнительная общеразвивающая программа художественной направленности «Кухни народов мира» МБОУ СОШ «Мозаика» Красногорский ГО Московской области

<https://krgora-shkola-mozaika.edumsko.ru/activity/eduprogram/advanced/107509>

Для обучающихся

1. Санитарные правила для предприятий общественного питания <https://ohranatryda.ru/pryntsypy-organizatsyy-ot/sanitarnye-pravila-dla-predpriatij-obsestvennogo-pitania-2018.html>

2. Топ-10 самых известных кухонь мира https://azertag.az/ru/xeber/top_10_samyh_izvestnyh_kuhon_mira-1397892

3. Подготовка к защите проекта <https://tvorcheskie-proekty.ru/node/75>