



ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВДЦ «ОКЕАН»

ПРОГРАММЫ ПЕДАГОГОВ

Воронеж
2025



ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВДЦ «ОКЕАН»

ПРОГРАММЫ ПЕДАГОГОВ

Воронеж
2025

ББК 74.200.587

П78

**Печатается по решению редакционно-издательского совета
ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Океан»**

Рецензенты:

Гейбука Светлана Васильевна, канд. пед. наук, доцент,
заместитель директора по учебной работе, доцент кафедры алгебры
и математического анализа института физико-математического анализа,
информационного и технологического образования ФГБОУ ВО «НГПУ»
Бондаренко Марина Васильевна, кандидат пед. наук, доцент департамента педагогики
и психологии развития, заведующий производственной практикой учебно-методического
отдела Школы педагогики ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»

Составители: С. Г. Дехаль, О. В. Даманская

Редакторская группа: С. Г. Дехаль, А. Ю. Полуян, О. В. Даманская

Фото: архив медиацентра

П78 Программы педагогов: часть вторая. – Воронеж: Типография «Строки», 2025. – 260 с.

ISBN 978–5–6054555–7–8

Сборник «Программы педагогов» состоит из двух частей и включает в себя дополнительные общеразвивающие программы Всероссийского детского центра «Океан». Во втором издании представлены такие направленности, как художественная, социально-гуманитарная и естественно-научная.

Каждая программа разработана опытным педагогом и демонстрирует разнообразие образовательных методик Центра. Материалы сборника будут полезны педагогам детских центров и школ, а также родителям, которые стремятся развивать творческий потенциал и критическое мышление у детей.

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

© ФГБОУ ВДЦ «Океан», 2025

Содержание

Направленность: художественная	4
<i>Черенцова И. В.</i> Арт-пространство «Креатив»	4
Направленность: социально-гуманитарная	49
<i>Эгамбердиева Г. И.</i> Кулинарная студия «Мастер-шеф»	49
<i>Кравец Г. А.</i> Сам себе турист	142
<i>Кузьменок Д. В.</i> Экспромт?	188
Направленность: естественно-научная	213
<i>Коурова В. А.</i> Музей занимательных наук	213

Арт-пространство «Креатив»

Чернецова Ирина Валериевна

Информационная карта программы

Полное наименование программы	Дополнительная общеразвивающая программа «Арт-пространство „Креатив“»
Автор-составитель	Чернецова Ирина Валериевна, педагог дополнительного образования ФГБОУ ВДЦ «Океан»
Направленность	Художественная
Вид деятельности	Изобразительное искусство
Адресат программы	Учащиеся 12–17 лет
Наименование детского объединения и его количественный состав	Мастерская «Арт-студия „Смола“», от 6 до 12 человек
Срок реализации	Одна смена (21 день)
Уровень программы	Стартовый
Объём программы	12 часов
Цель	Обучение способам и приёмам работы в технике резин-арт посредством рисования картин эпоксидной смолой
Задачи	1. Обучающие: – научить особенностям работы с эпоксидной смолой в технике резин-арт; – формировать основы теоретических знаний о правилах композиции, базовых приёмах при создании работ эпоксидной смолой, используя основные техники; – научить пользоваться вспомогательными средствами для рисования. 2. Развивающие: – повышать уровень культуры поведения на занятиях и интерес к художественной деятельности и современному искусству; – поддерживать и развивать инициативу и самостоятельность в творческой деятельности; – развивать зрительное восприятие, чувство цвета, композиционную культуру; – содействовать развитию способности к планированию, организации и анализу своей деятельности; – развивать фантазию, образное мышление, художественный вкус. 3. Воспитательные: – способствовать укреплению самооценки и таких качеств, как аккуратность, упорство, терпение, желание доставлять радость окружающим своим творчеством
Краткое содержание	Содержание программы направлено на реализацию современных направлений художественного образования: приобщение к искусству, овладение современным способом в художественной деятельности (рисование двухкомпонентной эпоксидной смолой), развитие индивидуальности, независимости, творческих способностей и свободы самовыражения. В технике резин-арт подростки научатся

	изготавливать сувениры (магниты, бутылочки, брелоки), мини-панно и интерьерные картины. Результаты своей работы подростки смогут представить на выставке детского творчества
Планируемые результаты	По итогу реализации программы у обучающихся произойдут: 1. Личностные результаты: – укрепление самооценки; будут проявляться такие качества, как аккуратность, упорство, терпение, желание доставлять радость окружающим своим творчеством. 2. Метапредметные результаты: – повышение уровня культуры поведения на занятиях, интереса к художественной деятельности и современному искусству; – поддержка и развитие инициативы и самостоятельности в творческой деятельности; – будут более развиты зрительное восприятие, чувство цвета, композиционной культуры, фантазия, образное мышление, художественный вкус; – способность к планированию, организации и анализу собственной деятельности. 3. Предметные результаты. <i>Обучающиеся будут знать:</i> – особенности работы с эпоксидной смолой в технике резин-арт; – основы композиции, базовые приёмы при создании работ эпоксидной смолой, используя основные техники. <i>Будут уметь</i> пользоваться вспомогательными средствами для рисования
Социальный эффект	Мотивация на творческую самореализацию и саморазвитие, распространение позитивного творческого опыта в ближайшем социальном окружении, профессиональное самоопределение
Год разработки	2021
Год последней редакции	2024

1. Целевой раздел

1.1. Пояснительная записка

Программа разработана с учётом следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 08.08.2024 № 330-ФЗ «О развитии креативных (творческих) индустрий в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 № 2233-р «Об утверждении Стратегии реализации молодёжной политики в Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 694 «Об утверждении устава федерального государственного бюджетного образовательного учреждения „Всероссийский детский центр „Океан“»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей и признании утратившим силу Распоряжения Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка и организации образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.07.2019 № 384 «Об утверждении Порядка комплектования обучающимися федеральных государственных бюджетных образовательных учреждений „Всероссийский детский центр „Океан“, „Международный детский центр „Артек“, „Всероссийский детский центр „Орлёнок“, „Всероссийский детский центр „Смена“»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 694 «Об утверждении устава федерального государственного бюджетного образовательного учреждения „Всероссийский детский центр „Океан“»;
- Программа развития федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Всероссийский детский центр „Океан“» на 2021–2025 годы, утверждённая врио директора ФГБОУ ВДЦ «Океан» 25.06.2021;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.364820 „Санитарно-эпидемиологические требования к ор-

- ганизациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи“»;
- Приказ ФГБОУ ВДЦ «Океан» от 06.09.2022 № 697-у «Об утверждении Положения о дополнительной общеразвивающей программе в ФГБОУ ВДЦ „Океан“».

Актуальность

Неоспоримо, что художественное воспитание не просто приобщает ребёнка к прекрасному, воспитывает в нём эстетические и нравственные качества, но способствует тому, что каждый становится наследником культуры предков на современном уровне. Ключевым условием является воспитание духовно-нравственной и культурной личности на основе художественных ценностей, способной понимать их и сохранять посредством индивидуальной и групповой художественно-творческой деятельности. В нашем сложном многомерном мире всё чаще задаёшься вопросом: не иссяк ли у современных детей интерес к живописи и художественному творчеству? Как сказалось засилье интернета на восприятие искусства, общего культурного уровня молодёжи, формирование эстетического вкуса, стремление к самореализации в художественном творчестве? Ведь то, что создаётся своими руками, не только позволяет самовыражаться, но и отражает представления авторов о прекрасном.

Исследование, проведённое фондом «Общественное мнение»¹, показало, что почти четверть взрослого населения России (23 %) занимается каким-нибудь из видов изобразительного или декоративно-прикладного творчества, при этом доля творящих среди женщин – 34 %, среди мужчин – только 12 %. Почти половина занимающихся изобразительным творчеством научились той или иной технике в детстве (48 %). Приобрели навыки в кружках или на курсах только 13 % от всех, кто освоил практики декоративно-прикладного искусства. Почему те, кто в детстве приобрёл навыки изобразительного творчества, перестали во взрослом состоянии уделять этому время.

При всём этом мы наблюдаем всплеск творческих индустрий и видим, насколько разнообразным и самобытным стал рынок творческих работ, где можно встретить широкий спектр креативных практик. Исследователи современных маркетплейсов зафиксировали повышение интереса россиян к украшению дома: 75,5 % респондентов рассказали, что покупали в 2022 году товары с этой целью.

Налицо проблема: потребительский интерес к сфере «Арт и декор» растёт, а стремление к занятиям художественным творчеством и декоративно-прикладным искусством как средствам самовыражения с годами снижается?

Следует отметить, что на государственном уровне развитию креативных индустрий уделяется большое внимание, об этом свидетельствует «Концепция развития творческих (креативных) индустрий и механизмов их государственной поддержки в крупных и крупнейших городских агломерациях до 2030 года». Смена эпох мирового социокультурного развития на новую эпоху творчества (creative) определяет необходимость развития креативного класса как движущей

¹ Художники среди нас. Какими видами творчества занимаются россияне? // Фонд «Общественное мнение» (ФОМ): сайт. – URL: <https://fom.ru/Kultura-i-dosug/10965>. – Режим доступа: свободный.

го фактора социально-экономического развития страны. В «Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года» обозначено, что «дополнительное образование детей может внести вклад в повышение качества человеческого потенциала региона страны в условиях растущего оттока талантов из территорий; <...> рост конкуренции стран в <...> креативных индустриях определяет необходимость новых образовательных практик художественных направленностей (ориентированных на креативные индустрии), обновление содержания и технологий дополнительного образования детей для формирования универсальных компетенций (креативность, коммуникация и др.)». Следовательно, обостряется необходимость в таких программах, которые способствуют развитию креативности детей, ведь владеющий данным качеством может проявлять творческий подход в разнообразных ситуациях в самых разных сферах жизнедеятельности.

Стремление к созиданию присуще современным детям, отвечает их актуальным потребностям самовыражения и предъявления себя миру посредством создания собственных творческих продуктов. Приобретение опыта освоения технологического цикла от идеи до готового продукта создаёт хорошую основу для реализации предпринимательских навыков, соответственно, способствует развитию экономического мышления.

Современный мир создаёт новые условия, влияющие на содержание и технологии дополнительного образования художественной направленности, как развитие арт-индустрии, расширение рамок художественного дополнительного образования (развитие свободных искусств), развитие у детей стандартных художественных навыков и умений и ключевых компетенций будущего.

Вышеуказанные обстоятельства привели к идее разработки дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы, которая предложила вариант решения указанных проблем с использованием современного материала – эпоксидной смолы. Спрос на изделия из эпоксидной смолы на отечественном рынке достаточно высокий, при этом их изготовлением занимается не так много мастеров.

Содержание программы направленно на реализацию современных направлений художественного образования: приобщения к искусству, овладение современным способом в художественной деятельности (рисованием эпоксидной смолой), развитие индивидуальности, независимости, творческих способностей и свободу самовыражения.

Главный смысловой стержень программы – введение в разнообразный мир современной живописи, подготовка к художественной деятельности, освоение практических навыков создания арт-продукта, создание и обеспечение необходимых условий для личного развития, профессионального самоопределения (в будущем) и творческого труда.

Общие сведения об условиях реализации программы

Уровень освоения программы: стартовый.

Особенности программы (новизна): высокая результативность в условиях временного детского коллектива и краткосрочности реализации программы; гибкость и вариативность содержания в зависимости от задач целевой программы смены, национального и возрастного состава учащихся; освоение техник происходит не на примере единого для всех изделия – образца, а в процессе одновременного выполнения учащимися разных видов изделий по их собственному замыслу.

Объём: 12 часов.

Срок реализации: 1 смена (21 день).

Особенности организации учебного процесса: занятия реализуются во временном детском коллективе. Адресат программы – участники тематических программ ВДЦ «Океан» в возрасте 12–17 лет. Группы разновозрастные. Количество учащихся в группе: 10–13 человек. Продолжительность занятия – два академических часа.

Формы обучения: групповая с ярко выраженным индивидуальным и творческим подходом.

Виды занятий: самостоятельная работа, практическая работа, групповая (коллективная) работа, мастер-классы, выставка.

Работа строится на активной основе через целесообразную деятельность и сообразно с личными интересами ребёнка. Главная задача – заинтересовать ребят в приобретении знаний и умений, которые могут пригодиться для практического применения, помогут определиться с профессиональным становлением в будущем, будут способствовать развитию творческого потенциала.

Педагогической идеей программы является развитие творческих способностей у подрастающего поколения, нацеленных на созидательное творчество. Ведь творческие люди – это ресурс для развития креативных индустрий. **Воспитательный эффект программы** заключается в формировании адекватной самооценки у обучающихся как возможности достижения успеха.

1.2. Цель и задачи программы

Цель: обучение способам и приёмам работы в технике резин-арт посредством рисования картин эпоксидной смолой.

Задачи:

1. *Обучающие:*

- изучить особенности работы с эпоксидной смолой;
- формировать основы теоретических знаний о правилах композиции, базовых приёмах при создании работ эпоксидной смолой, используя основные техники;
- научить пользоваться вспомогательными средствами для рисования.

2. *Развивающие:*

- повышать уровень культуры поведения на занятиях и интерес к художественной деятельности и современному искусству;

- поддерживать и развивать инициативу и самостоятельность в творческой деятельности;
- развивать зрительное восприятие, чувство цвета, композиционную культуру;
- содействовать развитию способности к планированию, организации и анализу своей деятельности;
- развивать фантазию, образное мышление, художественный вкус.

3. *Воспитательные:*

- способствовать укреплению самооценки и таких качеств, как аккуратность, упорство, терпение, желание доставлять радость окружающим своим творчеством.

1.3. Планируемые результаты

Личностные:

- обучающиеся повысят самооценку в процессе деятельности, увидят результат проявления таких качеств, как аккуратность, упорство, терпение, желание доставлять радость окружающим своим творчеством.

Метапредметные:

- обучающиеся освоят культуру поведения на занятиях;
- обучающиеся будут проявлять интерес к художественной деятельности и современному искусству;
- обучающиеся получают опыт проявления инициативы и самостоятельности в творческой деятельности;
- обучающиеся будут проявлять более тонкое зрительное восприятие, чувство цвета, композиционной культуры;
- обучающиеся получают навыки планирования, организации и анализа собственной деятельности;
- обучающиеся увидят результат проявления фантазии, образного мышления, художественного вкуса.

Предметные

Обучающиеся будут знать:

- особенности работы с эпоксидной смолой в технике резин-арт;
- основы композиции, базовые приёмы при создании работ эпоксидной смолой, используя основные техники.

Обучающиеся будут уметь пользоваться вспомогательными средствами для рисования.

2. Содержательный раздел

2.1. Содержание программы

Занятие № 1

Тема: «Введение в программу „Арт-пространство „Креатив“. Правила сочетания цветов. Техника безопасности № 38. Пожарная безопасность № 2».

Цель: формирование мотивации учащихся к успешному освоению образовательной программы «Арт-пространство „Креатив“».

Теория: краткое содержание программы «Арт-пространство „Креатив“». Организация рабочего места. Инструктаж по технике безопасности № 38, инструктаж по пожарной безопасности № 2. Правила сочетания цветов.

Практика: упражнение на знание сочетания цветов.

Занятие № 2

Тема: «Эпоксидная смола – современный материал для творчества. Изготовление изделий при помощи силиконовых молдов».

Цель: формирование представлений о технике рисования эпоксидной смолой.

Теория: разговор о свойствах и применении эпоксидной смолы, вспомогательных средствах для рисования. История возникновения направления в современном искусстве. Особенности заливки и способы нанесения.

Практика: заливка эпоксидной смолы в выбранную форму силиконового молда.

Занятие № 3–4

Тема: «Изготовление сувениров и брелоков в технике резин-арт. Композиция „В хрустале“».

Цель: освоение приёмов работы в технике резин-арт.

Теория: основные правила работы в цветной заливке деревянных заготовок. Этапы составление композиции в стеклянной бутылочке.

Практика: учащиеся, придерживаясь последовательности правил работы с эпоксидной смолой, выполняют работу индивидуального замысла.

Занятие № 5–6

Тема: «Изготовление мини-панно „Абстракция“ в технике резин-арт».

Цель: развитие креативности и художественной толерантности при работе в технике резин-арт.

Теория: знакомство с понятиями «абстракция», «абстракционизм» в изобразительном искусстве. Сравнение произведений абстрактного искусства с работами (картинами, скульптурами) художников-реалистов. Сближенные и контрастные цвета. Техника гризайль.

Практика: изображение абстракции, используя сближенные и контрастные цвета на деревянном планшете. Создание панно в технике гризайль на деревянном планшете.

Занятие № 7–8

Тема: «Изготовление картины „Космос“ в технике резин-арт».

Цель: освоение приёмов и способов изготовления картины «Космос» в технике резин-арт.

Теория: приёмы и способы рисования эпоксидной смолой картины «Космос» в технике резин-арт с помощью всплывающих пигментов и фена.

Практика: разработка цветового решения. Создание картины «Космос» в технике резин-арт, используя всплывающие пигменты и фен.

Занятие № 9–11

Тема: «Изготовление картины „Морской пейзаж“ в технике резин-арт.

Цель: освоение приёмов и способов изготовления картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт.

Теория: приёмы и способы рисования эпоксидной смолой картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт. Правила оформления картины с помощью стабилизированного мха, песка, камней, эффекта морской пены и фена.

Практика: разработка цветового решения. Подбор необходимого материала для оформления картины (стабилизированного мха, песка, камней). Создание картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт, используя оформительский материал, эффект морской пены и фен.

Занятие № 12

Тема: «Подведение итогов работы по программе „Арт-пространство „Креатив“».

Цель: определение результатов освоения учащимися образовательной программы «Арт-пространство „Креатив“».

Практика: подготовка изделий к выставке. Презентация выполненных изделий. Итоговая аттестация участников программы. Рефлексия деятельности.

3. Организационный раздел

3.1. Учебный план

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Введение в программу «Арт-пространство „Креатив“». Техника безопасности № 38. Пожарная безопасность № 2. Правила сочетания цветов	1	0,8	0,2	Диагностическое анкетирование, беседа
2.	Техника резин-арт. Эпоксидная смола – современный материал для творчества. Изготовление изделий при помощи силиконовых молдов	1	0,6	0,4	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
3.	Изготовление сувениров и брелоков в технике резин-арт. Композиция «В хрустале»	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
4.	Изготовление мини-панно «Абстракция» в технике резин-арт	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
5.	Изготовление картины «Космос» в технике резин-арт	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
6.	Изготовление картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
7.	Изготовление картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
6.	Подведение итогов работы по программе «Арт-пространство „Креатив“»	1	0,3	0,7	Творческий отчёт (выставка)
Всего часов		12	3,9	8,1	

3.2. Календарный учебный график

№ п/п	Период	Программа	Образовательный курс	Результат
1.	9 января – 29 января	#ПроСпорт	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
2.	1 февраля –	Фестиваль «Оке-	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов

№ п/п	Период	Программа	Образовательный курс	Результат
	21 февраля	анские подмостки»		
3.	26 февраля – 17 марта	Лифт в будущее	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
4.	20 марта – 9 апреля	Творческий слёт «В ритме „Океана“»	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
5.	12 апреля – 2 мая	Здесь начинается Россия	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
6.	5 мая – 18 мая	Содружество Орлят России	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
7.	27 мая – 16 июня	Фестиваль национальных видов спорта	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
		#ВеликийМогучий	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
8.	20 июня – 10 июля	Экологический форум «Живи, Земля!»	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
		Летняя арт-деревня	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
9.	14 июля – 3 августа	Дети Мира	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
		Сильные люди	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
10.	7 августа – 27 августа	Проба в профессиях	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
11.	30 августа – 19 сентября	Слёт кадетских корпусов и классов «Служить России»	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
12.	27 сентября – 17 октября	Экологика	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
13.	20 октября – 9 ноября	Пушкинская осень в «Океане»	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
14.	12 ноября – 2 декабря	Вектор успеха	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов
15.	5 декабря – 25 декабря	Фестиваль зимних дворовых игр	6 ак. часов в неделю	12 учебных часов

3.3. Материально-технические условия реализации программы

Для успешной реализации программы необходимо следующее:

- **материально-техническое обеспечение:** кабинет, студия, помещение, оснащённое необходимыми средствами обучения и хорошо освещённое как днём, так и в вечернее время; рабочее место педагога (стол, стул, шкаф); рабочее место учащихся (столы, составленные в одно единое рабочее поле, которые необходимо выставить по уровню; стулья); шкафы для хранения инструментов, материалов; полки для хранения творческих работ; технические средства обучения: проектор, ПК;
- **оборудование и инструменты:** сантехническое (раковина), магнитная доска, ножницы, карандаши (простые), ластик, кисти художественные для акварели, кисти для лаков и антисептиков, портативная газовая го-

- релка, строительный и обычный фен, шпатель деревянный (тонкий, широкий), фартуки одноразовые, нарукавники полиэтиленовые, весы электронные (до 5 кг), перчатки виниловые, пластиковые вёдра, бумажные полотенца, одноразовые стаканчики, салфетки бумажные и влажные, пакет мод мусор, клеевые пистолеты, малярный скотч, плёнка защитная с клейкой лентой, подставка-стакан для канцелярских мелочей, удлинитель с сетевым фильтром, трубочки одноразовые;
- **материалы:** двухкомпонентная эпоксидная смола для рисования, красители для эпоксидной смолы, стеклянная крошка, натуральный кварцевый песок, поталь, хлопья потали, ракушки, галька, набор морских звёзд и кораллов, ягель стабилизированный (мох), глиттер, всплывающий пигментный порошок, перламутровый пигмент для смолы, газ универсальный для портативных газовых приборов, клеевые стержни для клеевых пистолетов, заготовки для декорирования из фанеры, грунт акриловый художественный, деревянная основа для круглых серёжек, деревянная основа для круглых серёжек-гвоздиков, заготовка для картины круглая (из фанеры), планшет квадратный (из фанеры), подрамники для круглой заготовки, подрамник для квадратного планшета, основа для брошей, магнитный винил с клеевым слоем, крафт-бумага в рулоне, стеклянная основа в форме мини-бутылочки, штифт винтовой, стеклянные бутылочки с пробкой, цепочка для мобильного, прищепка бельевая деревянная широкая, цветные штемпельные подушечки (ручка-держатель, штампы), лак паркетный, силиконовые молды.

3.4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы необходимы видеоматериалы из интернет-источников, например, YouTube; платформа для реализации программы в режиме онлайн, например, Zoom или Skype.

Мастер-классы, доступные онлайн для самостоятельного изучения:

1. Подробный мастер класс по живописи эпоксидной смолой от Татьяны Летто // YouTube: сайт. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=YeObhJP80P8>
2. Как создавать картины из эпоксидной смолы. Подробный урок «Настенные часы из эпоксидной смолы» // YouTube: сайт. – URL: https://www.youtube.com/watch?v=9qhWwjVF_E.
3. Эпоксидная смола для начинающих: как пользоваться, лайфхаки // YouTube: сайт. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=9YGJDpxoNIQ>.
4. Техника рисования эпоксидной смолой. Инструкция для новичков. Материалы для работы с эпоксидной смолой // YouTube: сайт. – URL: <https://www.youtube.com/watch?v=yiB1hTSoe6E&t=1852s>.
5. Мастер-класс по рисованию эпоксидной смолой «Космос» в технике резин-арт // YouTube: сайт. – URL: https://youtu.be/aUD5O0I82AI?si=_iYA9l_MM2x5KBoi.

3.5. Кадровые условия реализации программы

Программу реализует педагог дополнительного образования, соответствующий квалификационным характеристикам по должности «педагог дополнительного образования».

3.6. Ресурсное обеспечение реализации программы

Программа не предполагает сетевых партнёров и их ресурсы.

3.7. Учебно-методические материалы

В основу программы «Арт-пространство „Креатив“» легли **общепедагогические принципы обучения и воспитания:**

- принцип систематичности и последовательности, который носит системный характер деятельности, способствующий приобретению как теоретических знаний, так и практического умения;
- принцип творческой активности и самостоятельности при педагогической поддержке педагога – один из главных принципов, согласно которому обучение эффективно тогда, когда подростки проявляют познавательную активность, являются субъектами деятельности;
- принцип наглядности определяет в качестве основного средства передачи знаний обязательный показ, демонстрацию схем и приёмов изучаемой деятельности;
- принцип доступности обучения позволяет выстраивать индивидуальные траектории обучения;
- принцип связи обучения с практикой предусматривает, чтобы процесс обучения стимулировал учащихся использовать полученные знания в решении практических задач;
- принцип демократизации – предоставление участникам педагогического процесса определённых свобод для саморазвития, саморегуляции, самоопределения, самовоспитания;
- принцип профессиональной целесообразности обеспечивает подбор содержания, методов, форм педагогического процесса, которые направлены на подготовку профессионально важных качеств, знаний и умений.

Правильно подобранные технологии, методы и формы позволят учащимся научиться подбирать цветовую палитру, правильно определять силу и мощность движений при работе с феном, грамотно располагать предметы на поверхности при создании работы, рисовать в разных техниках, различать направления и жанры композиции.

Образовательные технологии (личностно ориентированное обучение; информационные технологии; технология сотрудничества; соблюдение компонентов здоровьесберегающих технологий), используемые в программе, развивают личность, которая может выполнять работу автономно, готова как к самостоятельному поиску решений для выполнения поставленной задачи, так и к коллективному решению задач; позволяют проявлять самостоятельность в организации сотрудничества с педагогом и товарищами; способствуют сохра-

нению, укреплению и развитию эмоционального, интеллектуального и физического здоровья участников программы.

Методы:

- метод проб и ошибок;
- действие по образцу, параллельное выполнение действия;
- наглядные методы (иллюстрация, демонстрация);
- словесные методы (рассказ, объяснение, беседа, рассуждение, обсуждение);
- метод актуализации собственных представлений и фантазий;
- креативные группы;
- метод контроля и самооценки (анкетирование, рефлексия).

Формы: лекция, мастер-класс, беседа, индивидуальная и коллективная работы, практическая работа.

Система мотивации и стимулирования участников программы:

- эмоциональные методы мотивации (поощрение, порицание, создание ситуации успеха, свободный выбор задания);
- познавательные методы мотивации (создание проблемной ситуации, выполнение творческих заданий);
- волевые методы мотивации (предъявление учебных требований, информирование об обязательных результатах обучения, самооценка деятельности и коррекция, рефлексия);
- социальные методы мотивации (создание ситуации взаимопомощи, заинтересованность в результатах, взаимопроверка).

Для организации самостоятельной деятельности, продвижения по индивидуальному маршруту используются схемы и технологические карты, учебные презентации (выполненные в программе PowerPoint), образцы изделий из двухкомпонентной эпоксидной смолы (выполненные в разных техниках), конспекты занятий, подборка информационных материалов.

Список дидактических материалов:

1. Технологическая карта «Море» // Google Диск: сайт. – URL: <https://docs.google.com/document/d/1Aa38VhoeuZMGw6wRpY1Re1gVKbcK2DaTFdabzyyMHv0/edit?usp=sharing>. – Режим доступа: свободный.
2. Технологическая карта «Абстракция» // Google Диск: сайт. – URL: https://docs.google.com/document/d/1ITjkrNLPIn1AQG9JOahUSMsKy4XZeY_/edit?usp=sharing&ouid=108123868625319528153&rtpof=true&sd=true. – Режим доступа: свободный.
3. Правила сочетания цветов (цветовой круг Иттена) // Google Диск: сайт. – URL: <https://drive.google.com/file/d/1jTsajmY4DXlwxmg3rNfBq2axBSzRz7WA/view?usp=sharing>. – Режим доступа: свободный.
4. Технологическая карта «Сувенир» // Google Диск: сайт. – URL: <https://docs.google.com/document/d/1CdO7vE3wL0fGwY3lVmADQvtAeGiPeNVH/edit?usp=sharing&ouid=108123868625319528153&rtpof=true&sd=true>. – Режим доступа: свободный.
5. Галерея работ участников программы // Google Диск: сайт. – URL: <https://docs.google.com/presentation/d/1zhcsZhYrKVCjUwri9etF6F3HF47->

sYsd/edit?usp=sharing&ouid=108123868625319528153&rtpof=true&sd=true. – Режим доступа: свободный.

6. Учебные планы курсов «Картины и национальный колорит», «Искусство мозаичного панно», «Обитатели моря», «Океанские принты», «Сухоцветы в смоле» (см. Приложение 4.3).
7. Учебный план образовательного парка «Сувениры в технике резин-арт» (см. Приложение 4.2).

3.8. Формы аттестации и демонстрации достижений

Результативность освоения дополнительной общеобразовательной программы отслеживается путём проведения первичного, текущего, промежуточного контроля и итоговой оценки.

Первичный (входной) контроль осуществляется на первом занятии студии. В процессе собеседования определяется уровень знаний и умений.

Текущий контроль осуществляется в процессе обучения и позволяет в случае необходимости вовремя произвести корректировку педагогической деятельности. Уровень освоения материала определяется по результатам выполнения практических работ и степени проявления в них индивидуального творчества. Учащиеся в качестве текущего контроля используют самоконтроль и взаимоконтроль. **Формы текущего контроля:** выполнение практических работ, наблюдение, самооценка и рефлексия.

Формой аттестации и демонстрации результатов для учащихся является внутреннее голосование за звание лучшей работы в каждой технике.

Для итоговой аттестации используются такие формы аттестации, как итоговое занятие, выставка, защита проекта, конкурс, мастер-класс. **Формы контроля:** диагностическое анкетирование, беседа, педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ.

По окончании курса обучения учащиеся, показавшие высокие результаты в освоении программы, награждаются дипломами и сертификатами ФГБОУ ВДЦ «Океан».

3.9. Оценочные материалы

Разработан механизм оценивания реализации программы в условиях временного детского коллектива, который позволяет отследить качество усвоения программы.

Знание технологического процесса изготовления изделия и уровень теоретических знаний определяются при подготовке к выставке детского творчества в ходе выполнения самостоятельного задания по составлению технологической карты процесса изготовления итогового личного продукта/коллективного проекта «Навигация по смоле».

Результаты обучения представлены в таблицах фиксации результатов.

Таблица 1 – Критерии оценивания для проекта «Навигация по смоле»

Критерии и показатели		Уровни освоения программы		
Критерии	Показатели	Низкий	Средний	Высокий
Знание технологии изготовления картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт	Знание правильного подбора художественного материала и инструмента, правильной пропорции смолы и отвердителя	Не может правильно подобрать художественный материал, нарушает пропорции смолы и отвердителя	Путается в правильном подборе художественного материала	Знает правильный подбор художественных материалов и инструментов, правильно соблюдает пропорции смолы и отвердителя
	Знание этапов выполнения картины	Путает очередность этапов выполнения	В основном, знает все этапы изготовления картины, но путает их последовательность	Знает все этапы изготовления картины
Эстетичность картины	—	Картина выглядит непрезентабельно, небрежно, не производит визуального впечатления	Картина в целом приятна на вид, демонстрирует правильные цветовые комбинации, достаточно привлекательна	Картина демонстрирует исключительную визуальную составляющую, очень приятна на вид и вызывает желание её разглядывать. Цветовые комбинации подобраны удачно и гармонируют между собой. Грамотное оформление декором
Самостоятельность изготовления продукта	—	Работает по указанию педагога в этапности действий. Плохо представляет дальнейшую логику заданий и цепочки деятельности	Знает в основном технологию изготовления картины, но в самостоятельной работе не уверен; ориентируется на советы, подсказки педагога, смотрит на соседей по группе	Отлично самостоятельно выполняет действия в соответствии с этапами работы, нет нарушений технологии изготовления. Полностью самостоятелен в выполнении картины

Таблица 2 – Фиксация результатов работы по программе

№ п/п	Название смены	Начальная мотивация	Конечная мотивация	Уровень Самооценки (начало)	Уровень самооценки (конец)	Уровень удовлетворённости	Эмоциональное состояние	Выполнение работы	Качество	Выставка	Уровень теоретических знаний

Таблица 3 – Критерии оценивания качества итоговых работ по шкале от 1 до 10 баллов (вариант заполнения)

ФИО	Декоративное решение	Оригинальность	Самостоятельность	Креативность	Эстетичность	Законченность
Соловьева Светлана	10	9	10	10	9	10
Альбеева Алиса	9	8	10	8	10	10

Критерии самооценки определяются по следующим уровням:

- от 0 до 29 баллов – низкий уровень;
- от 30 до 49 баллов – средний уровень;
- от 50 до 60 баллов – высокий уровень.

Анкеты для проведения диагностики образовательного процесса представлены в Приложении 4.5:

1. Входная анкета // Google Формы: сайт. – URL: clck.ru/39mr7U.
2. Итоговая анкета // Google Формы: сайт. – URL: clck.ru/39mrJd.

3.10. Список литературы

1. Барышева, Т. А. Креативный ребёнок. Диагностика и развитие творческих возможностей / Т. А. Барышева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – 416 с. – (Мир вашего ребёнка).
2. Все о рисовании и для рисования в техниках ResinArt: сайт. – URL: <https://resinartru.ru/> (дата обращения: 23.04.2024).
3. Голованов, В. П. Методика и технология работы педагога дополнительного образования: учебное пособие / В. П. Голованов. – М.: Владос, 2004. – 239 с. – (Для средних специальных учебных заведений).
4. Дейч, Б. А. Педагогические технологии в дополнительном образовании детей: учебное пособие / Борис Аркадьевич Дейч. – Новосибирск: Новосиб. гос. пед. ун-т, 2006. – 132 с.
5. Горяева, Н. А. Первые шаги в мире искусства: учебник / Нина Алексеевна Горяева. – М.: Просвещение, 2011. – 208 с. – (Дошкольное воспитание).
6. Кирцер, Ю. М. Рисунок и живопись: учебное пособие / Ю. М. Кирцер. – 3-е изд., стер. – М.: Высшая школа, 2000. – 271 с.: ил.

4. Приложения

4.1. План-конспекты занятий № 1–12

Занятие № 1

Тема: «Введение в программу „Арт-пространство „Креатив“. Правила сочетания цветов. Техника безопасности. Техника пожарной безопасности».

Цель: формирование мотивации у учащихся к успешному освоению образовательной программы «Арт-пространство „Креатив“».

Задачи:

- научить основным правилам сочетания цветов;
- расширить кругозор учащихся и познавательный интерес посредством знакомства с программой «Арт-пространство „Креатив“»;
- развивать интерес к произведениям искусства.

Тип занятия: лекция, беседа, практическая работа.

Методы и формы, используемые на занятии: словесный (объяснение, инструктаж, беседа), наглядный (демонстрация фотоматериалов и готовых работ), практический (упражнение).

Предполагаемые результаты:

- знание основ теории цвета и композиции, умение правильно сочетать цвета;
- развитие мотивации и интереса к творческой и познавательной деятельности;
- повышение уровня интереса к художественной деятельности и современному искусству.

Технические средства и оборудование: магнитная доска, бумага формата А4, цветные карандаши и фломастеры.

Методическое обеспечение занятия: раздаточный материал, фотоизображения.

Таблица 4 – Краткое содержание занятия № 1 (ход занятия)

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово педагога	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	Устные ответы учащихся на контрольные вопросы педагога
1.2.	Знакомство с учащимися	Игра «Великолепная Валерия»	Первичное знакомство участников программы	Устные ответы учащихся на контрольные вопросы педагога
1.3.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	–

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	Знакомство с программой «Арт-пространство „Креатив“»	Демонстрация выставки детских работ	Формирование представления о программе «Арт-пространство „Креатив“»	Наблюдение, устный опрос
2.2.	Определение уровня знаний, умений и мотивации учащихся (входная анкета)	Входное анкетирование	Формирование представления о группе	Анкетирование
2.3.	Правила техники безопасности. Правила пожарной безопасности	Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности	Знание правил техники безопасности, пожарной безопасности	—
2.4.	Знакомство с правилами сочетания цветов	Объяснение, рассказ, презентация	Представление о правильном сочетании цветов	—
2.5.	Практическая работа	Индивидуальная работа, консультирование	Формирование практического умения в сочетании цветов	—
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Самооценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Самооценка учащимися своего эмоционального состояния	Наблюдение, устный контроль

Занятие № 2

Тема: «Техника резин-арт. Эпоксидная смола – современный материал для творчества. Изготовление изделий при помощи молдов».

Цель: формирование представлений о технике резин-арт.

Задачи:

- научить правилам заливки эпоксидной смолы в силиконовые молды;
- предоставить информацию о свойствах и применении эпоксидной смолы, а также о вспомогательных средствах для рисования;
- воспитывать аккуратность и прилежание в работе.

Тип занятия: лекция, беседа, практическая работа.

Методы и формы, используемые на занятии: словесный (объяснение, инструктаж, беседа), наглядный (демонстрация фотоматериалов и готовых работ), практический (упражнение).

Предполагаемые результаты:

- знание правил заливки эпоксидной смолы в силиконовые молды;
- развитие мотивации и интереса к творческой и познавательной деятельности;
- аккуратность и прилежание в работе.

Технические средства и оборудование: двухкомпонентная эпоксидная смола, пластиковые стаканчики, деревянные шпатели, силиконовые молды, декоративные украшения.

Методическое обеспечение занятия: раздаточный материал, фотоизображения.

Таблица 5 – Краткое содержание занятия № 2 (ход занятия)

№ п\п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово педагога	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	Устные ответы учащихся на контрольные вопросы педагога
1.2.	Повторение техники безопасности	Игра «Вопрос-ответ»	Знание техники безопасности	–
1.3.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	–
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	История возникновения направления резин-арт в современном искусстве	Рассказ, мультимедийная презентация	Формирование знаний об истории направления резин-арт	Наблюдение, устный опрос
2.2.	Разговор о свойствах и применении эпоксидной смолы, о вспомогательных средствах для рисования	Объяснение, рассказ, мультимедийная презентация	Формирование представлений о вспомогательных средствах для рисования	Анкетирование
2.3.	Особенности заливки силиконовых молдов	Объяснение	Формирование знаний о заливке молдов	–
2.4.	Практическая работа. Заливка силиконовых	Индивидуальная работа, консультирование	Формирование практических умений при работе с	Устный опрос

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
	молдов эпоксидной смолой		эпоксидной смолой	
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Само-оценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Само-оценка учащимися своего эмоционального состояния	Наблюдение, устный контроль

Занятия № 3–4

Тема: «Изготовление сувениров и брелоков в технике резин-арт. Композиция „В хрустале“».

Цель: освоение приёмов работы в технике резин-арт.

Задачи:

- научить правилам заливки эпоксидной смолы в стеклянные формы;
- развивать фантазию, образное мышление;
- воспитывать аккуратность и терпение.

Тип занятия: лекция, беседа, практическая работа.

Методы и формы, используемые на занятии: словесный (объяснение, инструктаж, беседа), наглядный (демонстрация фотоматериалов и готовых работ), практический (упражнение).

Предполагаемые результаты:

- знание правил заливки эпоксидной смолы в стеклянные формы;
- развитие фантазии, образного мышления;
- аккуратность и терпение.

Технические средства и оборудование: двухкомпонентная эпоксидная смола, пластиковые стаканчики, деревянные шпатели, стеклянные формы, декоративные украшения.

Методической обеспечение занятия: раздаточный материал, фотоизображения.

Таблица 6 – Краткое содержание занятий № 3–4 (ход занятий)

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово педагога	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	Устные ответы учащихся на контрольные вопросы педагога

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
1.2.	Повторение техники безопасности	Игра «Вопрос-ответ»	Знание техники безопасности	—
1.3.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	—
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	Правила создания композиции в стеклянной форме	Рассказ, мультимедийная презентация	Формирование знаний о композиции в стекле	Наблюдение, устный опрос
2.2.	Особенности заливки стеклянных форм	Объяснение	Формирование знаний о заливке стеклянных форм	—
2.3.	Практическая работа. Заливка стеклянных форм эпоксидной смолой	Индивидуальная работа, консультирование	Формирование практических умений при работе с эпоксидной смолой	Устный опрос
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Само-оценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Само-оценка учащимися своего эмоционального состояния	Наблюдение, устный контроль

Занятие № 5–6

Тема: «Изготовление мини-панно „Абстракция“ в технике резин-арт».

Цель: развитие креативности и художественной толерантности при изготовлении мини-панно «Абстракция» в технике резин-арт.

Задачи:

- познакомить с понятием «абстракция» и направлением «абстракционизм»;
- развивать образное и креативное мышление;
- воспитывать чувства эстетики, стиля и художественной толерантности.

Тип занятия: лекция, беседа, практическая работа.

Методы и формы, используемые на занятии: словесный (объяснение, инструктаж, беседа), наглядный (демонстрация фотоматериалов и готовых работ), практический (упражнение).

Предполагаемые результаты:

- знание направления «абстракционизм»;
- развитие образного и креативного мышления;

– воспитание чувства эстетики, стиля и художественной толерантности

Технические средства и оборудование: двухкомпонентная эпоксидная смола, пластиковые стаканчики, деревянные шпатели, деревянные заготовки, красители для эпоксидной смолы, пластиковые трубочки, фены.

Методическое обеспечение занятия: раздаточный материал, фотоизображения.

Таблица 7 – Краткое содержание занятий № 5–6 (ход занятий)

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово педагога	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	Устные ответы учащихся на контрольные вопросы педагога
1.2.	Повторение техники безопасности	Игра «Вопрос-ответ»	Знание техники безопасности	–
1.3.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	–
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	Абстракционизм в искусстве. История возникновения. Понятие «абстракция»	Рассказ, мультимедийная презентация, раздаточный фотоматериал	Формирование знаний об абстракционизме и истории его возникновения	Наблюдение, устный опрос
2.2.	Виды деревянных заготовок и красителей	Демонстрация заготовок и красителей	Подбор заготовок	–
2.3.	Этапы рисования абстракции в технике резин-арт	Объяснение	Формирование знаний о рисовании абстракции	–
2.4.	Практическая работа. Рисование	Индивидуальная работа, консультирование	Формирование практических умений при работе с эпоксидной смолой	Устный опрос
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Самооценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Самооценка учащимися своего эмоционального состояния	Наблюдение, устный контроль

Занятие № 7–8**Тема:** «Изготовление картины „Космос“ в технике резин-арт».**Цель:** освоение приёмов и способов изготовления картины «Космос» в технике резин-арт.**Задачи:**

- Научить приёмам и способам создания картин по теме «Космос» в технике резин-арт;
- развивать фантазию и образное мышление;
- воспитывать культуру организации своей деятельности.

Тип занятия: лекция, беседа, практическая работа.**Методы и формы, используемые на занятии:** словесный (объяснение, инструктаж, беседа), наглядный (демонстрация фотоматериалов и готовых работ), практический (упражнение).**Предполагаемые результаты:**

- знание приёмов и способов создания картин по теме «Космос» в технике резин-арт;
- развитие фантазии и образного мышления;
- воспитание культуры организации своей деятельности.

Технические средства и оборудование: двухкомпонентная эпоксидная смола, пластиковые стаканчики, деревянные шпатели, деревянные заготовки, красители для эпоксидной смолы, всплывающий порошок, пластиковые трубочки, фены.**Методическое обеспечение занятия:** раздаточный материал, фотоизображения.

Таблица 8 – Краткое содержание занятий № 7–8 (ход занятий)

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово педагога	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	Устные ответы учащихся на контрольные вопросы педагога
1.2.	Повторение техники безопасности	Игра «Вопрос-ответ»	Знание техники безопасности	–
1.3.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	–
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	Космическая тема в работах современных художников	Рассказ, мультимедийная презентация, раздаточный фотоматериал	Формирование знаний о творчестве современных художников	Наблюдение, устный опрос

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
2.2.	Виды деревянных заготовок, красителей и всплывающих порошков	Демонстрация заготовок, красителей и всплывающих порошков	Подбор заготовок	—
2.3.	Этапы рисования картины «Космос» в технике резин-арт	Объяснение	Формирование знаний о рисовании «Космоса» в технике резин-арт	—
2.4.	Практическая работа. Рисование картин эпоксидной смолой	Индивидуальная работа, консультирование	Формирование практических умений при работе с эпоксидной смолой	Устный опрос
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Самооценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Самооценка учащимися своего эмоционального состояния	Наблюдение, устный контроль

Занятие № 9–11

Тема: «Изготовление картины „Морской пейзаж“ в технике резин-арт».

Цель: освоение приёмов и способов изготовления картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт.

Задачи:

- Научить приёмам и способам создания картин по теме «Морской пейзаж» с применением вспомогательных средств в технике резин-арт;
- развивать композиционные навыки пространственного воображения;
- воспитывать чувство прекрасного.

Тип занятия: лекция, беседа, практическая работа.

Методы и формы, используемые на занятии: словесный (объяснение, инструктаж, беседа), наглядный (демонстрация фотоматериалов и готовых работ), практический (упражнение).

Предполагаемые результаты:

- знание приёмов и способов создания картин по теме «Морской пейзаж» в технике резин-арт;
- развитие композиционных навыков пространственного воображения;
- воспитание чувства прекрасного.

Технические средства и оборудование: двухкомпонентная эпоксидная смола, пластиковые стаканчики, деревянные шпатели, деревянные заготовки, красители для эпоксидной смолы, всплывающий порошок, пластиковые трубочки, фены.

Методическое обеспечение занятия: раздаточный материал, фотоизображения.

Таблица 9 – Краткое содержание занятий № 9–11 (ход занятий)

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово педагога	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	Устные ответы учащихся на контрольные вопросы педагога
1.2.	Повторение техники безопасности	Игра «Вопрос-ответ»	Знание техники безопасности	—
1.3.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	—
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	Морская тема в работах современных художников	Рассказ, мультимедийная презентация, раздаточный фотоматериал	Формирование знаний о творчестве современных художников	Наблюдение, устный опрос
2.2.	Виды деревянных заготовок, красителей и всплывающих порошков	Демонстрация заготовок, красителей и всплывающих порошков	Подбор заготовок	—
2.3.	Этапы рисования картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт	Объяснение	Формирование знаний о рисовании «Морского пейзажа» в технике резин-арт	—
2.4.	Практическая работа. Рисование картин эпоксидной смолой	Индивидуальная работа, консультирование	Формирование практических умений при работе с эпоксидной смолой	Устный опрос
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Самооценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Самооценка учащимися своего эмоционального состояния	Наблюдение, устный контроль

Занятие № 12

Тема: «Подведение итогов работы по программе „Арт-пространство „Креатив“».

Цель: определение результатов освоения учащимися образовательной программы «Арт-пространство „Креатив“».

Задачи:

- выявить эмоциональное состояние группы и степень удовлетворённости программой;
- осмыслить способы и приёмы работы с эпоксидной смолой;
- воспитывать художественную толерантность.

Тип занятия: лекция, беседа, практическая работа.

Методы и формы, используемые на занятии: словесный (объяснение, инструктаж, беседа), наглядный (демонстрация фотоматериалов и готовых работ), практический (упражнение).

Предполагаемые результаты:

- выявление эмоционального состояния группы и степени удовлетворённости программой;
- осмысление способов и приёмов работы с эпоксидной смолой;
- воспитание художественной толерантности.

Технические средства и оборудование: ручки, карандаши, бумага формата А5.

Методическое обеспечение занятия: итоговая анкета.

Таблица 10 – Краткое содержание занятия № 12 (ход занятия)

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово педагога	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	Устные ответы учащихся на контрольные вопросы педагога
1.2.	Повторение техники безопасности	Игра «Вопрос-ответ»	Знание техники безопасности	–
1.3.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	–
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	Диагностика результата дополнительной образовательной программы «Арт-пространство	Рефлексивная методика, итоговое анкетирование	Получение информации для анализа реализации программы. Развитие рефлексивных навыков учащихся	Наблюдение, устный опрос

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
	„Креатив“»			
2.2.	Презентация выполненных изделий. Итоговая аттестация учащихся	Показ, демонстрация выполненных работ	Самооценка учащимися своих творческих способностей, рефлексия	—
2.3.	Подготовка работ к выставке	Индивидуальная работа, консультирование, практическая помощь	Формирование практического умения	Устный опрос
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Самооценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Самооценка учащимися своего эмоционального состояния	Наблюдение, устный контроль

4.2. Образовательный парк по теме «Сувенир в технике резин-арт»

Цель занятия: освоение приёмов работы в технике резин-арт.

Задачи:

- научить основным приёмам работы создания сувениров в технике резин-арт;
- развивать фантазию, образное мышление, внимание;
- воспитывать стремление к качеству выполняемых изделий.

Тип занятия: комбинированное.

Форма занятия: теоретическое и практическое обучение.

Методы и приёмы, используемые на занятии: объяснение, наблюдение учителя и корректировка работы учащихся, взаимная проверка и контроль за выполнением поставленной задачи, фронтальная работа, метод устного контроля, самооценка учащихся, устный опрос, педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ, наблюдение.

Предполагаемые результаты:

- обучающиеся будут знать основные приёмы работы в технике резин-арт, особенности заливки и способы нанесения смолы на заготовки;
- развитие фантазии, образного мышления, внимания;
- изготовление качественных сувениров.

Технические средства и оборудование: сантехническое (раковина), магнитная доска; деревянные заготовки для изготовления сувениров, шпатель деревянный (тонкий, широкий), пластмассовые трубочки, фартуки одноразовые, ве-

сы электронные (до 5 кг), перчатки виниловые, бумажные полотенца, одноразовые стаканчики, защитная одноразовая маска, салфетки бумажные, пакет под мусор, плёнка защитная с клейкой лентой, подставка-стакан для канцелярских мелочей, удлинитель с сетевым фильтром.

Дидактические средства: визуальные (зрительные).

Таблица 11 – Краткое содержание занятия (ход занятия) «Сувенир в технике резин-арт»

№ п/п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Примечание
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	—
1.2.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	—
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	Техника резин-арт. Правила техники безопасности № 38, правила пожарной безопасности № 2	Презентация, демонстрация работ, инструктаж по технике безопасности, инструктаж по пожарной безопасности	Формирование представления о технике резин-арт	—
2.2.	Особенности заливки и способы нанесения смолы на деревянную заготовку	Объяснение, демонстрация	Представление об особенностях заливки и способах нанесения смолы на деревянную заготовку	—
2.3.	Практическая работа (покрытие эпоксидной смолой деревянной основы под значок, магнит, брелок [на выбор])	Индивидуальная работа, наблюдение учителя и корректировка работы учащихся	Развитие творческих способностей. Практические умения при работе с эпоксидной смолой	—
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Размещение готовой работы на сушильном столе	Наблюдение, устный контроль	Развитие таких качеств личности, как аккуратность, самостоятельность и дисциплинированность	—
3.2.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Самооценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Самооценка учащимися своего эмоционального состояния	—

4.3. Конспект занятия по теме «Сухоцветы в смоле»

Цель занятия: развитие творческих способностей через освоение приёмов и способов изготовления картины с использованием сухоцветов и эпоксидной смолы.

Задачи:

- научить основным приёмам и способам изготовления картины с использованием сухоцветов и эпоксидной смолы;
- развивать фантазию, образное мышление, внимание;
- воспитывать стремление к качеству выполняемых изделий.

Тип занятия: комбинированное.

Форма занятия: теоретическое и практическое обучение.

Методы и приёмы, используемые на занятии: объяснение, наблюдение учителя и корректировка работы учащихся, взаимная проверка и контроль за выполнением поставленной задачи, фронтальная работа, метод устного контроля, самооценка учащихся, устный опрос, педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ, наблюдение.

Предполагаемые результаты:

- обучающиеся будут знать основные приёмы и способы изготовления картины с использованием сухоцветов и эпоксидной смолы;
- развитие фантазии, образного мышления, внимания;
- изготовление качественных картин.

Технические средства и оборудование: сантехническое (раковина), магнитная доска, деревянные заготовки для изготовления сувениров, шпатель деревянный (тонкий, широкий), пластмассовые трубочки, фартуки одноразовые, весы электронные (до 5 кг), перчатки виниловые, бумажные полотенца, одноразовые стаканчики, защитная одноразовая маска, салфетки бумажные, пакет под мусор, плёнка защитная с клейкой лентой, подставка-стакан для канцелярских мелочей, удлинитель с сетевым фильтром.

Дидактические средства: визуальные (зрительные).

Таблица 12 – Краткое содержание занятия (ход занятия) «Сухоцветы в смоле»

№ п\п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Примечание
1. Организационный этап				
1.1.	Вступительное слово	Приветствие, представление	Положительный эмоциональный настрой	–
1.2.	Объявление темы, цели занятия	Сообщение темы и цели занятия	Осознание цели занятия, готовность к восприятию содержания	–
2. Основной этап (теория и практика)				
2.1.	Знакомство с эпоксидной	Презентация, демонстрация ра-	Формирование представления об	–

№ п\п	Основные этапы занятия, их краткое содержание	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Примечание
	смолой. Правила техники безопасности № 38. Правила пожарной безопасности № 2	бот, инструктаж по технике безопасности, инструктаж по пожарной безопасности	эпоксидной смоле	
2.2.	Правила составления композиции из сухоцветов	Объяснение, демонстрация	Представление о правилах составления композиции из сухоцветов	—
2.3.	Особенности заливки и способы нанесения смолы на деревянную заготовку	Объяснение, демонстрация	Представление об особенностях заливки и способах нанесения смолы на деревянную заготовку	—
2.4.	Практическая работа (составление композиции из сухоцветов и заливка эпоксидной смолой)	Индивидуальная работа, наблюдение учителя и корректировка работы учащихся	Развитие творческих способностей. Практические умения при работе с сухоцветами и эпоксидной смолой	—
3. Заключительный этап занятия				
3.1.	Размещение готовой работы на сушильном столе	Наблюдение, устный контроль	Развитие таких качеств личности, как аккуратность, самостоятельность и дисциплинированность	—
3.2.	Рефлексия занятия	Рефлексивная методика «Самооценка участия в занятии» (заполнение и озвучивание [по желанию])	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Самооценка учащимися своего эмоционального состояния	—

4.4. Учебные планы к модулям программы**4.4.1. Учебный план курса «Океанские принты»**

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Введение в программу «Океанские принты». Техника безопасности № 38. Пожарная безопасность № 2. Правила сочетания цветов	1	0,8	0,2	Диагностическое анкетирование, беседа
2.	Техника резин-арт. Эпоксидная смола – современный материал для творчества. Изготовление изделий при помощи силиконовых молдов	1	0,6	0,4	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
3.	Изготовление сувениров и брелоков в технике резин-арт. Композиция «В хрустале»	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
4.	Изготовление мини-панно «Абстракция» в технике резин-арт	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
5	Изготовление картины «Космос» в технике резин-арт	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
6.	Изготовление картины «Морской пейзаж» в технике резин-арт	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
7.	Проект «Время здесь идёт иначе» по программе «Океанские принты». Работа в микрогруппах	2	0,2	1,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, промежуточное анкетирование
8.	Разработка эскиза для проекта «Время здесь идёт иначе» (настенные часы)	2	0,3	1,7	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
9.	Работа над проектом «Время здесь идёт иначе»: подбор художественного материала; нанесение первого слоя	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
10.	Работа над проектом: нанесение второго слоя; оформление цветной печатью	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
11.	Работа над проектом: нанесение третьего слоя; оформление декоративными элементами	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
12.	Оформление соответствующей документации проекта. Создание слайдовой презентации	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
13.	Подведение итогов по программе «Океанские принты»	1	0,3	0,7	Творческий отчёт, итоговое анкетирование
Всего часов		21	5,6	15,4	

4.4.2. Учебный план к курсу «Обитатели моря»

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Введение в программу «Арт-пространство „Креатив“». Техника безопасности № 38. Пожарная безопасность № 2. Правила сочетания цветов	1	0,8	0,2	Диагностическое анкетирование, беседа
2.	Техника резин-арт. Эпоксидная смола – современный материал для творчества. Изготовление сувениров и брелочков в технике резин-арт	1	0,4	0,6	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
3.	Создание эскиза и подбор художественного материала для создания панно или картины «Обитатели моря»	1	0,3	0,7	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
4.	Изготовление панно или картины «Обитатели моря» в технике резин-арт	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
5	Изготовление картины «Обитатели моря» в технике резин-арт	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
6.	Подведение итогов работы по программе «Арт-пространство „Креатив“»	1	0,5	0,5	Творческий отчёт (выставка)
Всего часов		6	2,1	3,9	

4.4.3. Учебный план курса «Искусство мозаичного панно»

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Введение в программу «Океанские принты». Техника безопасности № 38. Пожарная безопасность № 2. Правила сочетания цветов	1	0,8	0,2	Диагностическое анкетирование, беседа
2.	Техника резин-арт. Эпоксидная смола – современный материал для творчества. Изготовление изделий при помощи силиконовых молдов	1	0,6	0,4	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
3.	Разработка эскиза «Мозаичное панно». Цветовое решение	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, промежуточное анкетирование
4.	Создание основного плана на панно в технике резин-арт	1	0,3	0,7	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
5.	Изготовление мозаики из подготовленного материала из смолы	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
6.	Работа над панно. Составление мозаики	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
7.	Работа над панно. Составление мозаики	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
8.	Оформление акриловыми красками. Заливка верхнего слоя	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
9.	Эстетика оформления тыльной стороны изделия	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
10.	Подведение итогов по курсу «Мозаичное панно»	1	0,3	0,7	Творческий отчёт, итоговое анкетирование
Всего часов		12	3,8	8,2	

4.4.4. Учебный план курса «Картины и национальный колорит»

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Введение в курс «Картины и национальный колорит». Техника безопасности № 38. Пожарная безопасность № 2. Правила сочетания цветов	1	0,8	0,2	Диагностическое анкетирование, беседа
2.	Техника резин-арт. Эпоксидная смола – современный материал для творчества. Изготовление при помощи силиконовых молдов	1	0,4	0,6	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок, оценивание выполненных работ
3.	Изготовление сувениров и брелоков в технике резин-арт	2	0,8	1,2	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
4.	Знакомство с национальным колоритом	1	0,6	0,4	Педагогическое наблюдение
5	Изготовление сувениров с элементами русской народной росписи	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
6.	Разработка эскиза картины или панно с элементами национального колорита	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
7.	Подготовка деревянной основы	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
8.	Рисование на картине или панно заднего плана в технике резин-арт	2	0,2	1,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
9.	Рисование на картине или панно заднего плана в технике резин-арт	2	0,2	1,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
10.	Эстетика оформления тыльной стороны изделия	1	0,2	0,8	Педагогическое наблюдение, разбор ошибок
11.	Подведение итогов работы по курсу	1	0,2	0,8	Творческий отчёт (выставка) итоговое анкетирование
Всего часов		14	4	10	

4.5. Диагностические методики

Входная анкета

1. Имеется ли у тебя опыт занятия каким-либо видом творчества?
Если «да», то укажите каким: _____.
2. Ты пришёл в мастерскую «Арт-пространство „Креатив“», потому что:
а) очень этого хотел;
б) выбрал эту мастерскую из оставшихся вариантов;
в) посоветовали друзья;
г) мне всё равно куда ходить.
3. Имеется ли у тебя практический опыт деятельности в этом виде деятельности?
а) Да (кто тебя этому научил?): _____;
б) нет.
4. Как ты оцениваешь свои способности в предлагаемой деятельности по шкале от 0 до 10?

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

5. С какой целью ты пришёл на занятия в мастерскую?
а) Научиться новому;
б) пообщаться;
в) отсидеть время;
г) сделать подарок;
д) другое: _____

Промежуточная аттестация

Дорогой друг! Закончи предложение!

1. Я иду в мастерскую «Арт-пространство „Креатив“»...
2. Здесь я чувствую себя...
3. Когда я работаю над своим изделием...
4. В мастерской мне нравится...
5. В мастерской мне не нравится...
6. Резин-арт – это...
7. Цветную смолу можно наносить на деревянную заготовку...
8. Если положить много всплывающего порошка...
9. Строительный скотч нужен...
10. Работать феном необходимо...
11. Мои пожелания по совершенствованию работы в мастерской...

Анкета № 3: тест «Что во мне выросло?» или «Репка»

Поразмысли и ответь честно, что в тебе выросло за время занятий в мастерской, а что ухудшилось. В таблице качеств отобрази эти изменения соответственно знаком плюса или знаком минуса.

№ п/п	Личностные качества	+/-
1.	Трудолюбие	
2.	Уверенность в своих способностях	
3.	Инициативность	
4.	Выдержка, терпение, упорство	
5.	Внимание и наблюдательность	
6.	Умение ставить перед собой цель и стремиться к её достижению (целеустремлённость)	
7.	Ответственность	
8.	Креативность	
9.	Аккуратность	
10.	Объём знаний	
11.	Умение планировать свою работу	
12.	Умение организовать свой труд	
13.	Умение беречь своё время	
14.	Умение анализировать свою работу	
15.	Умение работать самостоятельно	
16.	Умение работать вместе с товарищами	
17.	Умение видеть и ценить прекрасное	
18.	Умение вести себя в коллективе	

Какие ещё способности ты в себе открыл или сумел развить на занятиях в мастерской?

Анкета № 4

- Удовлетворён ли ты своим выбором мастерской?
 - Да;
 - нет.
- Получил ли ты тот результат, который ожидал? Если нет, то почему?
- Что за время работы в мастерской произвело на тебя наибольшее впечатление? _____
- Пригодится ли тебе полученный опыт в дальнейшей жизни?
 - Да;
 - нет.
- Что нового ты открыл для себя или в себе в мастерской «Арт-пространство „Креатив“»? _____
- Дай оценку своим творческим способностям по шкале от 1 до 10.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Методики организации процесса самооценки учащимися своего эмоционального состояния

Нарисуй настроение

Участникам программы предлагается раскрасить маленькую фигурку эпоксидной смолой. Цвета подбираются согласно настроению. Яркие и насы-

ценные цвета говорят об отличном и хорошем настроении. Пастельные тона говорят о спокойствии и размеренности. Тёмные цвета говорят о плохом настроении.

Дневник эмоций

Закрась ячейку, которая соответствует твоему состоянию в определённый день.

Дневник эмоций	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Настроение							
Мир прекрасен							
Мир хорош							
Мир обычен							
Мир враждебен							
Мир страшен							

4.6. Упражнения для формирования благоприятного психологического климата и мотивирующей среды

1. Упражнение на знакомство «Визитка»

Необходимый реквизит: плотные листы размером 18×7 см, листы формата А5, цветные фломастеры, английские булавки (скрепки).

На листе формата А5 педагог просит каждого учащегося написать крупным шрифтом своё имя или прозвище (которым его будут называть на протяжении всех занятий) и информацию о себе, которую считает наиболее значимой (хобби, характеристику, интересный факт). Учащиеся прикрепляют эти визитки к своей одежде и, перемещаясь по студии, изучают визитки других участников. После 7–10 минут учащиеся сдают визитки педагогу и занимают свои места, затем педагог предлагает учащимся проверить память.

Инструкция учащимся: «Сейчас я буду зачитывать имя и информацию, написанную на визитке, а вы будете указывать на того, чью визитку я держу в руках. Отвечать можно с места, можно хором».

На листах размером 18×7 см (пример ниже) учащимся предлагается оформить бейджи, которые учащиеся одевают на занятия. По окончании занятия бейджи необходимо сдавать педагогу. (Бейджи помогут запомнить имена друг друга. Информация на обороте необходима для оформления табличек на итоговую выставку работ.)

Пример оформления бейджа:

Кира, 2-й отряд, дружина «Китёнок»	Фамилия, имя (полностью, поставьте ударение):
	Субъект (край, область, республика):
	Возраст (сколько полных лет):

2. Упражнение «Мы похожи»

Инструкция: «Разбейтесь, пожалуйста, на группы по четыре человека. Пусть каждая команда сядет и составит список того, что объединяет её членов. В этом списке можно написать, например: „у каждого из нас есть брат...“, „у каждого из нас есть мягкая игрушка...“, „мы все любим ходить в бассейн...“ и т. п. У вас есть 10 минут. Победит та команда, которая найдёт и запишет наибольшее количество общих черт».

3. Упражнение «Лицом к лицу»

Каждый учащийся находит себе пару. Ведущий называет действия, например: «рука к носу», «спина к спине», «голова к колену» и т. д. Участники должны следовать инструкциям в своих парах. Когда ведущий говорит «человек к человеку», каждый должен найти себе другую пару. Упражнение можно применять в середине и в конце занятия.

4.7. Глоссарий

Анкетирование – опрос для сбора сведений от респондента с использованием специально оформленного списка вопросов – анкеты.

Абстракция (от лат. abstractio – удаление, отвлечение) – направление искусства, отказавшееся от приближённого к действительности изображения форм в живописи и скульптуре. Одна из целей абстракционизма – изображение определённых цветовых сочетаний и геометрических форм, вызывающих у созерцателя чувство полноты и завершенности композиции.

Выставка – публичное представление достижений в любой области. Понятие может обозначать как само мероприятие, так и место его проведения.

Глиттер (от англ. glitter – блестеть, сверкать) – разноцветные декоративные мелко нарубленные или рассыпчатые блёстки.

Декорирование – совокупность элементов, составляющих внешнее оформление архитектурного сооружения или интерьера. Оно может быть живописным, скульптурным или архитектурным.

Креатив (от англ. creative – творческий, созидательный) – что-то необычное, творческое, нестандартное.

Контраст – разница в яркости или цвете, которая делает объект (его представление в изображении или на дисплее) различным.

Молд – форма, с помощью которой можно изготовить фигуры и объёмные композиции.

Поталь – имитация сусального золота, листы металлов или сплавов.

Техника гризайль (от франц. gris – серый) – вид живописи, выполняемой цветовыми градациями одного цвета, чаще всего сепии или серого.

Цветовой спектр – круг из 12 сегментов, которые подразделяются на первичные, вторичные и третичные цвета, их оттенки и тона.

Фотоэкскурсия по занятиям в арт-пространстве «Креатив»











Кулинарная студия «Мастер-шеф»

Эгамбердиева Галина Игоревна

Информационная карта программы

Полное наименование программы	Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинарная студия „Мастер-шеф“»
Автор-составитель	Эгамбердиева Галина Игоревна, старший педагог дополнительного образования ФГБОУ ВДЦ «Океан»
Реализатор программы	Эгамбердиева Галина Игоревна, старший педагог дополнительного образования ФГБОУ ВДЦ «Океан»
Направленность	Социально-гуманитарная
Вид деятельности	Кулинария
Адресат программы	Обучающиеся 12–17 лет
Наименование детского объединения и количественный состав	Кулинарная студия «Мастер-шеф», от 6-ти до 12-ти человек
Срок реализации	1 смена (21/14 календарных дней)
Объём программы	12 занятий
Уровень освоения программы	Стартовый
Цель	Содействовать развитию у обучающихся технологических знаний и умений в области кулинарии, как средство самоактуализации в социально-бытовой деятельности
Задачи	Воспитательные: 1. Формировать целостное представление о сущности кулинарии как области общественного питания. 2. Прививать практические умения самообслуживания в области питания. Развивающие: 1. Развивать универсальные учебные действия (организация деятельности и контроля за её процессом как в целом, так и в области кулинарии). 2. Актуализировать личностный смысл в социально-бытовой деятельности. 3. Развивать коммуникативные навыки в совместной работе. Обучающие: 1. Формировать представления о технологии приготовления блюда (в том числе и национальных). 2. Обучить технологии приготовления и подачи блюда
Краткое содержание	Программа способствует формированию целостного представления о сущности кулинарии, развитию технологических знаний и умений в области кулинарии, формированию культуры здорового образа жизни, культуры поведения за столом, в гостях, в общественных местах, правил хорошего тона. Процесс её реализации направлен на воспитание ответственного отношения к труду и результатам труда, уважительного отношения к людям различных профессий общественного питания, что создаёт основу для профессиональной ориентации. Опыт, приобретённый на занятиях, мотивирует её участников

	к самоактуализации и самореализации личности
Планируемые результаты	В ходе реализации программы обучающиеся осваивают технологические знания в области кулинарии, приобретают навыки приготовления блюд, что способствует их самоактуализации в социально-бытовой сфере. Личностные результаты: 1. Пробуждение или укрепление интереса к сущности кулинарии и культуре приготовления пищи, проявление настойчивости в достижении результата. 2. Приобретение собственного опыта трудовой деятельности на кухне как основы обучения и познания. 3. Формирование мотивации и стремления к саморазвитию и самоактуализации в социально-бытовой сфере и будущему профессиональному выбору (выбор профессии в сфере общественного питания). Метапредметные результаты: 1. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. 2. Освоение универсальных учебных действий (подготовка, обработка, процесс приготовления, подача) в области кулинарии. 3. Приобретение проб в области межпредметных связей: – математика (расчёты продуктов по весу); – русский язык (защита, презентация блюд: обогащение словарного запаса, развитие устной речи); – изобразительное искусство (построение композиции из овощей, фруктов, дизайн подачи блюда); – химия, физика (молекулярная кухня). Предметные результаты 1. <i>Обучающиеся освоят</i> технологию приготовления блюд, а именно: – приобретут умение планировать действия, рационально подбирать инструменты и оборудование для работы на кухне в процессе приготовления блюд, изделий из теста, фруктов, овощей; – освоят специфические профессиональные умения: соблюдать правила личной гигиены, санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности при работе на кухне; – смогут осуществить подбор продуктовой лавки для приготовления блюд, приёмы тепловой кулинарной обработки; – приобретут бытовые умения, необходимые для полноценной социально-бытовой деятельности; – приобретут умения самостоятельного приготовления блюд. 2. <i>Обучающиеся будут знать:</i> – способы приготовления блюд;

	– правила техники безопасности при тепловых кулинарных обработках; – санитарно-гигиенические требования; – особенности и виды национальной кухни; – правила подачи блюд; – правила поведения за столом, правила пользования столовыми приборами; – правила приёма гостей; – основные требования на соответствие квалификации профессий общественного питания. 3. Обучающиеся будут уметь: – устанавливать последовательность выполнения технологических операций (процесс, планирование); – правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда; – выполнять приёмы тепловой кулинарной обработки; – выполнять работу согласно времени; – украшать готовое блюдо; – готовить изделия из теста; – сервировать стол; – соблюдать санитарно-гигиенические требования; – соблюдать правила по технике безопасности на кухне; – организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы
Социальный эффект	Программа содействует формированию интереса к ведению домашнего хозяйства, секретам кухни, азбуки рационального питания, пониманию сущности в области кулинарии, что способствует формированию значимости здорового питания и зависимости этих жизненно важных навыков для крепости будущей семьи и улучшения демографической ситуации в целом. Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда, что способствует решению социальной проблемы личностной и профессиональной самореализации в последующей трудовой деятельности
Форма аттестации и демонстрации достижений обучающихся	Педагогическое наблюдение, отслеживание, опрос, тестирование, проблемная ситуация, совместная предметно-практическая деятельность. Анкетирование. Мини-опрос. Тестовый опрос. Комплексный зачёт
Год разработки	2018 (январь–июнь)
Год последней редакции	2023

1. Целевой раздел

1.1. Пояснительная записка

Дополнительное образование детей является важным фактором успешности каждого ребёнка независимо от социально-экономического статуса семей. Каждый ребёнок имеет возможность найти занятие по душе, по образовательному запросу получить необходимые знания, стать успешным в разных областях деятельности. Приобретённые знания и навыки помогают в повседневной жизни, дают ориентацию в выборе профессии. Особое внимание обратим на трудовое воспитание: в мастерских, студиях, салонах прививается любовь к труду, актуализируется его значение для личностной самореализации. Приобретение подрастающим поколением знаний и навыков социально-бытовой деятельности играет ключевую роль в их социализации и успешной адаптации к самостоятельной жизни.

Данная программа разработана в соответствии с нормативными правовыми актами и государственными программными документами, которые являются правовым основанием программы:

- Указ Президента РФ от 07.05.2024 № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;
- Стратегия молодёжной политики в Российской Федерации на период до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 17 августа 2024 г. № 2233-р);
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей и признании утратившим силу Распоряжения Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 г. № 1726-р».
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р г «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».
- Приказ Министерства просвещения от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 г. № 694 «Об утверждении устава федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Всероссийский детский центр „Океан“»;
- Программа развития федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Всероссийский детский центр „Океан“» на 2021–2025 годы, утверждённая врио директора ФГБОУ ВДЦ «Океан» 25.06.2021 г.;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.364820 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи“»;
- Приказ ФГБОУ ВДЦ «Океан» от 06.09.2022 № 697-у «Об утверждении Положения о дополнительной общеобразовательной программе в ФГБОУ ВДЦ „Океан“».

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Актуальность

К основным доводам, определяющим актуальность программы, можно выделить следующие:

1. Важным фактором формирования личности является трудовое воспитание. Вместе с тем известно, что наблюдается тенденция утраты современными детьми элементарных трудовых навыков и умений в социально-бытовой деятельности, недостаточности опыта трудовых усилий, труда как деятельной помощи и заботы о других. Сегодняшняя молодёжь, школьники не в полном объёме владеют и знают тонкости бытового и домашнего хозяйства.
2. Мы живём в эпоху скоростей. Ускоряется ритм жизни и количество дел, которые необходимо успеть каждому человеку. Нестабильность мира является серьёзным стрессогенным фактором, влияющим на качество жизни. На фоне длительного воздействия стресса, внутренний конфликт может привести к нарушению различных процессов в организме. Питание – один из ключевых моментов, из которых складывается понятие «здоровый образ жизни». Удовлетворение голода является одним из самых важных инстинктов организма, так как он гарантирует сохранение жизни. Следовательно, от того, что мы едим, в каком количестве, когда и каким образом, зависит наша жизнь во всех её проявлениях и аспектах. Правильное питание повышает качество жизни. Вот поэтому своевременный приём пищи, знания и умения основ технологии приготовления приобретают социально значимый аспект.
3. Одной из глобальных проблем современного общества является сложная демографическая ситуация, в которой немаловажная роль отводится семье. Этот институт претерпевает серьёзные трансформации: нестабильность, краткосрочность, ослабление воспитательной функции. 30 % разводов происходят из-за отсутствия у семей уютной и комфортной домашней обстановки. Издавна именно семья была местом уюта и комфорта, семейного очага, а кухня – местом притяжения. К сожалению, в широкой педагогической практике не говорится про то, что умение вести хозяйство, вкусно готовить, правильно питаться – один из факторов крепости семьи.
4. Формирование готовности к самореализации в системе социальных отношений становится одной из важных задач современной педагогики.

Школьное образование недостаточно готовит учащихся к самостоятельной жизни, способствуя их адаптации в социально-бытовой деятельности.

Для того, чтобы помочь обучающимся овладеть навыками самообслуживания, умениями приготовления пищи, расширить их знания о технологии приготовления блюд, познакомить с национальными кухнями, была написана данная программа. Содержание программы включает следующие аспекты: развитие технологических знаний и умений в области кулинарии, формирование культуры здорового образа жизни в социально-бытовой деятельности, культуры поведения за столом, профессиональную этику в индустрии гостеприимства.

Программа практико-ориентированная. В ходе её реализации в конкретной практической деятельности воспитывается ответственное отношение к труду и его результатам, уважительное отношение к представителям профессий общественного питания, что создаёт основу для профессионального самоопределения. Опыт, приобретённый на занятиях, способствует самоактуализации личностных смыслов в социально-бытовой деятельности.

Методологическую основу программы «Кулинарная студия „Мастер-шеф“» составляют личностно ориентированный и системно-деятельностный подходы. Опираясь на систему понятий, идей и способов действий, педагог обеспечивает и поддерживает процессы самопознания и самореализации личности ребёнка, развитие его индивидуальности. Это способствует решению приоритетных задач, определённых Концепцией развития дополнительного образования, таких как адаптация к жизни в обществе, профессиональная ориентация, формирование самостоятельной нравственно гармоничной личности, способной выбирать свой жизненный путь, творческая реализация способностей и стремлений во всех сферах взаимодействия.

Программа «Кулинарная студия „Мастер-шеф“» отвечает на вызовы современности тем, что:

- способствует привитию обучающимся трудовых навыков, значимости трудового воспитания в жизни человека;
- формирует витальные навыки, а именно культуру здорового питания;
- способствует пониманию значимости вкусного и здорового питания для крепости семьи, следовательно, формирует установки основ семейной жизни для стабилизации демографической ситуации;
- формирует навыки самообслуживания: умения приготовить пищу для себя и близких, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение (кухню), дом.

Трудовое воспитание тогда даёт результаты, когда становится источником радости. Программа «Мастер-шеф», как организованный и методически обоснованный педагогом процесс освоения предлагаемых трудовых действий, создаёт такую возможность.

Уровень освоения программы – стартовый. Предполагает использование и реализацию форм организации обучения, которые способствуют освоению знаний, умений, навыков в выбранном виде деятельности, формируют готовность выполнять действия по образцу, творческие задания и обогащают ценностно-смысловую сферу ребёнка.

Новизна программы заключается в её интеграции с разными областями знаний. Так, например, в рамках профильных смен, разработан и применяется модуль из раздела «Молекулярная кухня» (области: химия, физика). На занятиях изучаются основные понятия, принципы, инструменты, продукты данной области кулинарии. Реализуются практические занятия по приготовлению блюд молекулярной кухни.

В работе с иностранными гостями, а также на программах, направленных на межкультурное сотрудничество и расширение представлений об этнокультурных особенностях, реализуется модуль об особенностях национальной кухни и культуры питания субъектов Российской Федерации и стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

Кроме того, в программе предусмотрена возможность проведения обучающимися старшего возраста занятий для детей младшего школьного возраста (5–9 лет) не только как метода контроля знаний, но и как способа самореализации и получения нового социального опыта.

Отличительные особенности программы

Образовательная программа «Кулинарная студия „Мастер-шеф“» реализуется с учётом конкретных условий ФГБОУ ВДЦ «Океан» (далее – Центр):

- кратковременность обучения;
- погружение в режим интенсива;
- разноуровневый, разновозрастной состав;
- сборный состав группы (отряды, делегации).

Характерные особенности программы:

- взаимозаменяемость тем между собой внутри программы;
- связь с жизнью реализуется через соединение обучения с производством управления продовольственного обеспечения и организации питания. Процесс приготовления блюд происходит в соответствии с составленными ведущим технологом Центра и утверждёнными технологическими картами, проработанными на занятиях (с соблюдением СанПиНов);
- уникальностью программы является возможность изготовления блюд для реализации проектных идей обучающихся для разнообразных форматов событий и мероприятий (выставок, фуршетов, дипломатических приёмов и т. д., реализуемых в Центре);
- программа учитывает индивидуальные интересы обучающихся, способствует развитию их инициативности, поддерживает творчество.

Особенности организации образовательного процесса

Программа разработана на 12 занятий. Продолжительность одного занятия – 1 час 20 минут (2 академических часа по 40 минут).

Наполняемость учебной группы и адресат программы

Наполняемость группы – 8–14 человек. Принцип формирования группы: по желанию обучающихся или распределению в группы диспетчером отдела дополнительного образования. Адресат программы: школьники из субъектов Рос-

сийской Федерации 12–17 лет, участники образовательных программ ВДЦ «Океан».

Форма обучения: практические занятия. Специфика ведения занятий содержит материал по темам: изучение расчёта и подбора продуктовой корзины для приготовления блюда, процесс приготовления, снятие пробы (дегустация); сервировка стола и одновременно закрепление на практике правил поведения за столом. Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартуков и косынок для девочек, фартуков и одноразовых шапочек для мальчиков, одноразовых перчаток, бахил.

Структура занятий: организационный этап (сверка детей по журналу); актуализация знаний по теме, объяснение алгоритма (технологии) приготовления блюда. Вводный инструктаж, подготовка к практической работе: деление группы на бригады, выбор бригадира, подготовка группы детей к практической работе согласно санитарно-гигиеническим требованиям. Подготовка продуктов, инструментов и оборудования. Практическая работа. Уборка рабочих мест. Сервировка стола, дегустация. Подведение итогов работы, уборка посуды.

1.2. Цель, задачи программы

Цель программы: содействовать развитию у обучающихся технологических знаний и умений в области кулинарии как средства самоактуализации в социально-бытовой деятельности.

Задачи:

1. Воспитательные:

- формировать целостное представление о сущности кулинарии как области общественного питания;
- прививать практические умения самообслуживания в области питания.

2. Развивающие:

- развивать универсальные учебные действия (организация деятельности и контроля за её процессом как в целом, так и в области кулинарии);
- актуализировать личностный смысл в социально-бытовой деятельности;
- развивать коммуникативные навыки в совместной работе.

3. Обучающие:

- формировать представления о технологии приготовления блюд (в том числе национальных);
- обучить технологии приготовления и подачи блюда.

1.3. Планируемые результаты

В ходе реализации программы обучающиеся осваивают технологические знания в области кулинарии, приобретают навыки приготовления блюд (в том числе национальных), что способствует их самоактуализации в социально-бытовой сфере. Кроме того, достигаются:

1. Личностные результаты:

- пробуждение или укрепление интереса к сущности кулинарии и культуре приготовления пищи, проявление настойчивости в достижении результата;
- приобретение собственного опыта трудовой деятельности на кухне как основы обучения и познания;
- формирование мотивации и стремления к саморазвитию и самоактуализации в социально-бытовой сфере и будущему профессиональному выбору (выбор профессии в сфере общественного питания).

2. Метапредметные результаты:

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- освоение универсальных учебных действий (подготовка, обработка, процесс приготовления, подача) в области кулинарии;
- приобретение проб в области межпредметных связей: математика (расчёты продуктов по весу), русский язык (защита, презентация блюд: обогащение словарного запаса, развитие устной речи), изобразительное искусство (построение композиции из овощей, фруктов, дизайн подачи блюда), химия, физика (молекулярная кухня).

3. Предметные результаты:

- *обучающиеся освоят:* технологию приготовления блюд, а именно: приобретут умения планировать действия, рационально подбирать инструменты и оборудование для работы на кухне в процессе приготовления блюд, изделий из теста, фруктов, овощей; освоят специфические профессиональные умения: соблюдать правила личной гигиены, санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности при работе на кухне; смогут осуществить подбор продуктовой лавки для приготовления блюд, приёмы тепловой кулинарной обработки; приобретут бытовые умения, необходимые для полноценной социально-бытовой деятельности; приобретут умения самостоятельного приготовления блюд;
- *обучающиеся будут знать:* способы приготовления блюд; правила техники безопасности при тепловых кулинарных обработках; санитарно-гигиенические требования; особенности и виды национальной кухни; правила подачи блюд; правила поведения за столом,

правила пользования столовыми приборами; правила приёма гостей; основные требования на соответствие квалификации профессий общественного питания;

- *обучающиеся будут уметь:* устанавливать последовательность выполнения технологических операций (процесс, планирование); правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда; выполнять приёмы тепловой кулинарной обработки; выполнять работу согласно времени; украшать готовое блюдо; готовить изделия из теста; сервировать стол; соблюдать санитарно-гигиенические требования; соблюдать правила по техники безопасности на кухне; организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы.

2. Содержательный раздел

2.1. Раздел № 1. Введение в программу

Занятие № 1. Тема № 1.1: «Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности».

Цель: введение в программы.

Теория: кулинария. История развития. Правила безопасности на занятиях. Правила эвакуации при пожаре. Правила пользования нагревательными приборами (электрической плитой, блинницей, чайником). Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Занятие № 2. Тема № 1.2: «Кухня и её оборудование. Процесс приготовления крутонов».

Цель: знакомство с кухней и её оборудованием.

Теория: значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование чёрствого хлеба для приготовления различных блюд.

Практика: мастер-класс «Выпекаем крутоны (сухарики)».

2.2. Раздел № 2. Технология приготовления пищи

Занятие № 3. Тема № 2.1: «Русская кухня. Процесс приготовления блинов».

Цель: обучение процессу приготовления блинов.

Теория: традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда русской кухни. История блинов.

Практика: мастер-класс «Выпекание блинов».

Занятие № 4. Тема № 2.2: «Бутерброды. Канапе. Закуски».

Цель: обучение процессу приготовления бутербродов.

Теория: продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Практика: мастер-класс «Готовим канапе».

Занятие № 5. Тема № 2.3: «Фигурная нарезка овощей, винегрет».

Цель: обучение процессу приготовления блюд из овощей.

Теория: виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Санитарно-гигиенические правила при работе с различными продуктами при приготовлении салатов. Способы нарезки овощей. Виды салатов.

Практика: фигурная нарезка овощей для художественного оформления. Оформление салата «Винегрет».

Занятие № 6. Тема № 2.4: «Дальний Восток угощает – роллы!».

Цель: обучение технологии приготовления роллов.

Теория: история блюда. Отличие суши от роллов. Морская капуста.

Практика: самостоятельная работа. Оформление роллов.

Занятие № 7. Тема № 2.5: «Виды фруктовых закусок. Фруктовый ёж».

Цель: обучение процессу приготовления фруктовых закусок.

Теория: фруктовые закуски. Правила нарезки и способы подготовки, чистки фруктов.

Практика: оформление индивидуального и коллективного фруктового ежа.

Занятие № 8. Тема № 2.6: «Блюда из картофеля».

Цель: обучение процессу приготовления блюд из картофеля.

Теория: питательная ценность картофеля. Драники. Приготовление. Состав теста для вареников с картофелем и способ его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. Питательная ценность картофеля. Определение качества картофеля. Санитарно-гигиенические правила при работе. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки.

Практика: мастер-класс «Вареники с картофелем» или «Драники».

Занятие № 9. Тема № 2.7: «Национальная кухня. Бурятская кухня (буузы-позы)».

Цель: обучение процессу приготовления блюд бурятской кухни.

Теория: виды и блюда национальных кухонь.

Практика: мастер-класс по приготовлению блюда. Приёмы лепки. Способы лепки.

Занятие № 10. Тема № 2.8: «Блюда из теста. Шарлотка».

Цель: обучение процессу приготовления блюд из теста.

Теория: виды теста. Санитарно-гигиенические правила при работе с тестом. История возникновения пиццы. Использование наполнителей в блюде, их ассортимент (грибная, рыбная, мясная, овощная). Технология нарезки продуктов, подачи готового блюда.

Практика: мастер-класс «Шарлотка с яблоками» или «Пицца».

2.3. Содержание раздела № 3. Профессиональная этика в сфере индустрии гостеприимства

Занятие № 11. Тема № 3.1: «Общие требования и правила сервировки стола».

Цель: формирование представлений о требованиях и правилах сервировки стола.

Теория: последовательность сервировки стола. Назначение предметов сервировки. Правила пользования столовыми приборами. Язык жестов столовых приборов.

Практика: сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

Занятие № 12. Тема № 3.2: «Общие правила этикета за столом».

Цель: подведение итогов работы.

Теория: этикет. Виды этикета. Культура поведения за столом. Культура потребления пищи.

Практика: проработка правил поведения за столом, демонстрация.

Занятие № 13. Тема № 3.3: «Профессиональная проба».

Теория: классификация предприятий общественного питания. Профессии в общественном питании, предъявляемые к ним требования.

Практика: составление технологической карты к блюду по выбору группы. Составление меню.

Занятие № 14. Тема № 3.4: «Подведение итогов работы. Зачётная деятельность. Советы и идеи от мастер-шефа».

Теория: подведение итогов работы. Необычные идеи, жизненные хитрости (лайфхаки на кухне), кулинарные гаджеты. Способы их применения. Лучшие новинки кулинарии.

Практика: итоговая анкета. Зачёт. Комплексная итоговая анкета. Защита (если требует программа смены) проекта.

2.4. Модуль «Сытный двор»

(к дополнительной общеразвивающей программе социально-гуманитарной направленности «Кулинарная студия „Мастер-шеф“»)

Актуальность

Всероссийский детский центр «Океан» – центр популяризации национальной культуры субъектов Российской Федерации и стран Азиатско-Тихоокеанского региона. В современном мире расширяются границы взаимодействия культур и народов. Увеличиваются возможности коммуникаций, следовательно, повышается роль традиций гостеприимства, в которой большую роль имеют традиции национальных кухонь.

Вместе с тем современные подростки поверхностно знают свои национальные русские традиции, об этом свидетельствуют исследования последних лет. Институт семейного воспитания недостаточно обеспечивает передачу поколенческого опыта. Указанное препятствует национальной идентичности, формированию патриотических чувств, как следствие, несёт угрозу национальной безопасности. Модуль программы воспроизводит традиции русского гостеприимства, знакомит через русскую национальную кухню с культурой русского народа.

Уровень освоения: стартовый.

Отличительные особенности: модуль реализуется в комплексной программе «Русское гостеприимство», что позволяет создать системное представление о культуре русского народа в образовательном комплексе «Русское подворье». Практико-ориентированный подход обеспечивает прохождение профессиональной пробы в области кулинарии, мотивирует к домоводству и гарантирует получение удовлетворения от эмоционально-чувственного погружения в предлагаемую деятельность.

Наполняемость группы: 12 человек.

Возраст учащихся: 14–18 лет.

Место проведения: блинная «Мастер-шеф».

Периодичность занятий: в соответствии с расписанием отдела дополнительного образования.

Период: 12 занятий.

Цель курса: популяризация значения этнокультурных традиций русской кухни через процессы приготовления блюд обучающимися.

Задачи:

1. *Обучающие:*

- сформировать представление об особенностях русской кухни;
- обучить технологии приготовления блюд русской кухни;
- обучить приготовлению блинов.

2. *Развивающие:*

- способствовать осмыслению значимости правильного питания для жизни;
- развивать навыки самоорганизации собственной деятельности.

3. *Воспитательные:*

- воспитывать культуру досуга.
- вовлечь обучающихся в процесс подготовки мероприятия «Гостеприимство» для гостей «Русского подворья».

Предполагаемые результаты:

1. *Предметные:*

- обучающиеся составят представление об особенностях русской национальной кухни;
- обучающиеся освоят технологию приготовления блюд русской национальной кухни. Научатся печь блины.

2. *Метапредметные:*

- обучающиеся осмыслят значение правильного питания в жизни;
- обучающиеся начнут осваивать и тренировать навыки самоорганизации собственной деятельности.

3. *Личностные:*

- обучающиеся приобщатся к культуре досуга;
- обучающиеся примут участие в подготовке и проведении мероприятия «Гостеприимство».

По итогу обучения на площадке будет проведено открытое мероприятие для приглашённой группы детей (12-ти человек – отряд-победитель, награждённый за призовое место в соответствии с рейтингом достижений в дружине), на котором будут продемонстрированы традиции гостеприимства, приготовлены и поданы блины, также другие блюда русской кухни, состоится информационное оформление ритуала гостеприимства.

Дополнения для итогового мероприятия: презентация, подача материала ведущими по особенностям данного курса.

Содержание

Модуль «Сытный двор» знакомит и закрепляет знания учащихся о национальной русской кухне. В кулинарном искусстве прочно сохраняются национальные особенности и традиции народа, поэтому на занятиях курса обучающиеся узнают не только технологический процесс приготовления русских блюд, историю блюда, принципы подготовки и органолептическое состояние готового блюда, но и расширяют представления о русской народной культуре.

1-е занятие: погружение в курс. Особенности русской кухни, гостеприимства. Презентация. Знакомство с программой (занятиями) модуля. Выбор блюд для итогового мероприятия. Распределение функциональных обязанностей в бригаде.

2-е занятие: мастер-класс «Русские блины сладкие» (дрожжевое тесто). История блюда. Дегустация.

3-е занятие: мастер-класс «Русские блины фаршированные» (тесто с использованием разрыхлителя). Традиции. Дегустация.

4-е занятие: мастер-класс «Квашеная капуста» и «Густой кисель». История блюда. Особенности блюда. Процесс приготовления. Дегустация киселя с баранками.

5-е занятие: мастер-класс «Русские пельмени». История блюда. Дегустация.

6-е занятие: мастер-класс «Вареники с картофельной начинкой». Фигурная лепка. История блюда. Дегустация.

7-е занятие: мастер-класс «Пирог „Расстегаи с рыбой“» (дрожжевое тесто). История блюда. Дегустация.

8-е занятие: мастер-класс «Щи» или «Борщ». История блюда. Дегустация.

9-е занятие: мастер-класс «Запечённые яблоки» и «Славянский сбитень». История блюда. Дегустация.

10-е занятие: мастер-класс «Вафельные трубочки» или «Вафли» (выпечка на формах), «Квас на ржаном хлебе и квас на сухарях». История блюда. Дегустация.

11-е занятие: мастер-класс «Пожарские котлеты». Особенности приготовления. История блюда. Дегустация.

12-е занятие: мастер-класс от участников программы (по выбору группы) для всех заинтересованных детей. Приглашённые дети становятся участниками процесса приготовления блюда.

Итоговое мероприятие: проведение Дня гостеприимства для приглашённых детей на территории «Русского подворья». Праздник с ведущими, накрытием стола и дегустацией приготовленных блюд, кваса, квашеной капусты.

Дополнительное занятие: «Рисовая молочная каша». Процесс приготовления каши подгруппами по технологии варки (как в детском саду). История блюда. Дегустация.

В ходе реализации модуля обучающимся предлагается для самостоятельного изучения информационная памятка «Информационный блок для каждого обучающегося по итогам изучения модуля „Сытный двор“» (см. Приложение 6).

3. Организационный раздел

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Раздел «Введение в программу»	2	1,5	0,5	–
1.1.	Тема «Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности»	1	1	0	Анкетирование, мини-опрос, педагогическое наблюдение, отслеживание, проблемная ситуация
1.2.	Тема «Кухня и её оборудование. Процесс приготовления крутонов»	1	0,5	0,5	Дегустация, педагогическое наблюдение, отслеживание, проблемная ситуация
2.	Раздел «Технология приготовления пищи»	16	4	12	–
2.1.	Тема «Русская кухня. Процесс приготовления блинов»	2	0,5	1,5	Анализ готового блюда, дегустация, мини-выставка, устный отчёт, дальнейшее планирование работы, педагогическое наблюдение, отслеживание, проблемная ситуация
2.2.	Тема «Бутерброды. Канапе. Закуски»	2	0,5	1,5	Дегустация, педагогическое наблюдение, отслеживание, проблемная ситуация
2.3.	Тема «Фигурная нарезка овощей, винегрет»	2	0,5	1,5	Дегустация, мини-выставка, устный отчёт, педагогическое наблюдение, отслеживание, проблемная ситуация
2.4.	Тема «Дальний Восток угощает – роллы!»	2	0,5	1,5	Дегустация, мини-выставка, устный отчёт
2.5.	Тема «Виды фруктовых закусок. Фруктовый ёж»	2	0,5	1,5	Дегустация, мини-выставка, устный отчёт
2.6.	Тема «Блюда из картофеля»	2	0,5	1,5	Дегустация, наблюдение
2.7.	Тема «Национальная кухня. Бурятская кухня (буузы-позы)»	2	0,5	1,5	Дегустация

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
2.8.	Тема «Блюда из теста. Шарлотка»	2	0,5	1,5	Дегустация, тест
3.	Раздел «Профессиональная этика в сфере индустрии гостеприимства»	6	2,5	3,5	—
3.1	Тема «Общие требования и правила сервировки стола»	1	0,5	0,5	Наблюдение
3.2	Тема «Общие правила этикета за столом»	1	0,5	0,5	Тестовый опрос
3.3	Тема «Профессиональная проба»	2	0,5	1,5	Тест
3.4	Подведение итогов работы. Зачётная деятельность. Советы и идеи от мастер-шефа	2	1	1	Комплексный зачёт
Всего часов		24	8	16	

Дополнительные занятия (на основе технологических карт):

1. Сырный суп.
2. Жареное мороженое.
3. Венские вафли.
4. Салат с морской капустой.
5. Салат «Мимоза».
6. Кета в кляре.
7. Форель под апельсинами.

3.2. Календарный учебный график

№ п/п	Дни смены (порядковый номер дня от начала до конца смены)	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма аттестации/ контроля
1.	1-й день	Беседа	1	Вводное занятие	Учебный кабинет	Анкетирование, мини-опрос, дегустация
2.	2-й день	Беседа, практическое занятие	1	Кухня и её оборудование. Процесс приготовления крутонов	Учебный кабинет	Дегустация
3.	3-й день	Практическое занятие	2	Русская кухня. Процесс приготовления блинов	Учебный кабинет	Дегустация

№ п/п	Дни смены (порядковый номер дня от начала до конца смены)	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма аттестации/контроля
4.	4-й день	Практическое занятие	2	Бутерброды. Канапе. Закуски	Учебный кабинет	Дегустация
5.	5-й день	Практическое занятие	2	Фигурная нарезка овощей, винегрет	Учебный кабинет	Дегустация, тест
6.	6-й день	Практическое занятие	2	Дальний Восток угощает – роллы!	Учебный кабинет	Дегустация, тест
7.	7-й день	Практическое занятие	2	Виды фруктовых закусок. Фруктовый ёж	Учебный кабинет	Дегустация, мини-выставка
8.	8-й день	Практическое занятие	2	Блюда из картофеля	Учебный кабинет	Дегустация
9.	9-й день	Практическое занятие	2	Национальная кухня. Бурятская кухня (буузы)	Учебный кабинет	Дегустация, наблюдение
10.	10-й день	Практическое занятие	2	Блюда из теста. Шарлотка	Учебный кабинет	Дегустация, тест
11.	11-й день	Беседа	1	Общие правила сервировки стола	Учебный кабинет	Наблюдение
12.	12-й день	Беседа	1	Общие правила этикета за столом	Учебный кабинет	Тестовый опрос
13.	13-й день	Беседа, практическое занятие	2	Профессиональная проба	Учебный кабинет	Тестовый опрос
14.	14-й день	Беседа, практическое занятие	2	Подведение итогов работы. Зачётная деятельность. Советы и идеи от мастера-шефа	Учебный кабинет	Комплексный зачёт

Этапы образовательного процесса	1 смена
Продолжительность учебного периода, неделя	3
Количество учебных дней	14
Возраст детей, лет	12–17
Продолжительность занятия, час	1 час 20 минут (2 часа)
Режим занятия	6 раз/неделю
Учебная нагрузка	24

3.3. Учебный план для модуля «Сытный двор»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Погружение в курс. Особенности русской кухни, гостеприимства	1	–	1	Педагогическое наблюдение
1.	Мастер-класс «Русские блины сладкие»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
2.	Мастер-класс «Русские блины фаршированные»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
3.	Мастер-класс «Квашеная капуста» и «Густой кисель»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
4.	Мастер-класс «Русские пельмени»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
5.	Мастер-класс «Русские пельмени»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
6.	Мастер-класс «Вареники с картофельной начинкой»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
7.	Мастер-класс «Пирог „Расстегай с рыбой“»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
8.	Мастер-класс «Щи» или «Борщ»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
9.	Мастер-класс «Запечённые яблоки» или «Славянский сбитень»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
10.	Мастер-класс «Вафельные трубочки» или «Вафли»	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
11.	Мастер-класс «Пожарские	1	–	1	Дегустация.

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
	котлеты»				Педагогическое наблюдение. Отслеживание
12.	Мастер-класс от участников программы. День гостеприимства	1	–	1	Дегустация. Педагогическое наблюдение. Отслеживание
Всего часов		12	–	12	

3.4. Календарный учебный график для модуля «Сытный двор»

№ п/п	Сроки проведения смены	Программы	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных дней в смене
1.	9 – 29 января	1-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
2.	1 – 21 февраля	2-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
3.	26 февраля – 17 марта	3-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
4.	20 марта – 9 апреля	4-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
5.	12 апреля – 2 мая	5-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
6.	5 – 18 мая	6-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
7.	27 мая – 16 июня	7-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
8.	20 июня – 10 июля	8-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
9.	14 июля – 3 августа	9-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
10.	7 – 27 августа	10-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
11.	30 августа – 19 сентября	11-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
12.	27 сентября – 17 октября	12-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
13.	20 октября – 9 ноября	13-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
14.	12 ноября – 2 декабря	14-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
15.	5 – 25 декабря	15-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней

3.5. Материально-технические условия реализации программы

Программа предполагает:

- наличие учебного кабинета (соответствующего санитарным нормам и требованиям пожарной безопасности, оснащённого инструкциями по охране труда и технике безопасности) с выделением двух зон:
 - а) учебные места, где обучающиеся фиксируют учебный материал;
 - б) рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ;
- технологические столы для приготовления блюд;

- посуда, столовые приборы;
- кухонный гарнитур со шкафами;
- ученическая зона со столами стульями;
- электротехника для приготовления пищи;
- продукты питания.

3.6. Информационное обеспечение реализации программы

Программа общедоступна. Для более успешной реализации программы в помощь обучающимся предлагается **информационное обеспечение**: схемы, технологические карты, инструкции, дидактические материалы, книги, инструкции, ресурсы интернет-источников, фотографии, иллюстрации, картины, планы, конспекты занятий, анкеты, тесты.

Раздаточный материал: виды канопе, виды посуды, виды столовых приборов, виды сервировки стола, инструменты и оборудование для молекулярной кухни.

3.7. Кадровые условия реализации программы

Педагог, обладающий знаниями и умениями в области кулинарной индустрии, увлечённый своей профессией, постоянно обучающийся и стремящийся увлечь за собой обучающихся.

Для эффективной реализации программы привлекаются педагоги таких образовательных отраслей, как химия, искусство, история.

3.8. Ресурсное обеспечение реализации программы

Ресурсное обеспечение – эффективность программы повышается при организации проведения экскурсий для участников программы на учебно-производственные комбинаты, столовые дружин.

3.9. Учебно-методические материалы

Содержание программы ориентировано на освоение знаний в области кулинарии и приобретение опыта трудовых действий. Большое внимание уделяется развитию уважения к труду, а также формированию навыков планирования и корректировки деятельности, оценки результатов, применения полученных навыков, знаний и информации в области кулинарии; прививается интерес к национальным кухням, что способствует повышению межкультурного взаимодействия.

Изготовление материального продукта (кулинарных изделий, блюд) рассматривается как сумма технологических действий, направленных на формирование эстетических и утилитарных функций, умений самообслуживания.

Технологии, применяемые на занятиях:

- технология сотрудничества;
- технологии деятельностного типа;
- информационно-коммуникационные технологии (позволяют существенно оптимизировать процесс обучения. Занятия становятся более интересными, эмоционально насыщенными, динамичными и наглядными).

Принципы, применяемые на занятиях:

- принцип самоактуализации (поддержание стремления у учащихся к проявлению и развитию своих природных и социальных возможностей на кухне);
- принцип индивидуальности (учёт индивидуальных особенностей учащегося, работа с мотивацией на дальнейшее развитие);
- принцип коллективизма (введение элементов коллективной деятельности);
- принцип природосообразности и целостности (систематичность и цикличность работы со всеми детьми, одновременный учёт возрастных особенностей);
- принцип ценностно-смыслового равенства (взаимосвязь обучения и творчества, общая цель и интересная совместная деятельность);
- принцип преемственности и последовательности (непрерывность) (педагог не должен допускать бессистемности, прерывания педагогического процесса);
- принцип наглядности.

Тип занятий: комбинированный, предметно-практическая деятельность, на которой соединяются элементы теоретических и практических знаний. В зависимости от потребностей, интересов учащихся, тематики программы и календарного месяца проведения занятий, темы занятий могут быть как взаимозаменяемыми, так и дополнять друг друга.

Методы: одним из основных методов, стимулирующих процесс обучения, является вовлечение обучающихся в активную сферу деятельности (от механической обработки до готового кулинарного изделия) и выполнение творческих проектов на выставках детского творчества. Широко применяемыми методами при проведении занятий являются объяснение, рассказ, показ. Применяются наглядные пособия: плакаты, раздаточный материал, инструкционные карты, технологические карты, кулинарные книги, интернет, мультимедиа.

К методам организации творческой деятельности можно отнести информационно-поисковый: работа с кулинарными книгами, интернет-ресурсами, сбор информации по истории и приготовлению, оформлению блюд, сервировке стола, правилам поведения за столом, этикету, правилам хорошего тона, а также выполнение творческих проектов в соответствии с выбранными темами и объектами. Кроме этого, обучающимся предлагается к выполнению задание по подбору ярких и нестандартных рецептов блюд с дальнейшим размещением их в поваренной книге рецептов кулинарной студии.

Формы организации учебной деятельности: на первых занятиях учебного процесса для освоения рабочих приёмов, трудовых операций по изготовлению блюд применяется фронтальная форма организации учебного процесса. Все обучающиеся выполняют одинаковые учебно-трудовые задания. Необходимым условием для организации фронтальной работы является наличие соответствующего материала, инструментов и оборудования для всей группы. Например, работа с колющими столовыми приборами, правила пользования ножами, приёмы резки.

Формы занятий: лекции, практикумы, мастер-классы, демонстрационные показы.

Для занятий в студии обучающиеся заводят тетрадь/блокнот, куда записываются рецепты блюд и порядок их приготовления.

На вводном занятии проводится ознакомительная экскурсия по помещению (студии), где имеется всё необходимое для работы: оборудование, специальные технологические столы, кухонный гарнитур, посуда, инвентарь, электропечь, холодильник. Обучающимся демонстрируется, где и что находится, объясняется, что все вещи имеют свои места, куда их следует убирать по окончании работ. Затем обучающиеся возвращаются в студию и знакомятся с вводным инструктажем по технике безопасности и пожарной безопасности.

Теме техники безопасности, санитарно-гигиеническим нормам уделяется время на каждом занятии. Обучающиеся знают о маркировке кухонного инвентаря (разделочных досок, ножей) и о её причинах, о необходимости регулярно проветривать помещение и личной гигиене. Особое внимание при работе с колющими и режущими предметами (ножами, вилками, тёрками) и электрооборудованием (плитой, чайником, миксером, холодильником) уделяется изучению инструкции по технике безопасности.

Учебно-методические материалы:

- планы-конспекты занятий (см. Приложения 4.1 и 4.2);
- список литературы для самостоятельной подготовки обучающихся;
- интернет-подборки видеоматериалов;
- персональный сайт педагога с подборкой дидактических материалов, разработок, технологических карт, видеоуроков.

3.10. Формы аттестации и демонстрации достижений

Для проверки знаний, умений предусматриваются входной, текущий, итоговый виды педагогического контроля:

- входной контроль – направлен на выявление уровня подготовки обучающихся на начало обучения, даёт информацию об уровне теоретической и технологической подготовки. Предлагается входная анкета. Осуществляется на вводном занятии. Проводится беседа о мотивации выбора студии, степени увлечения кулинарным искусством. Она позволяет определить эмоциональное состояние обучающихся и настроить участников программы на её положительное восприятие. В течение смены идёт включённое педагогическое наблюдение педагога. Делается анализ, сопоставление, обобщение на предмет восприятия материала по программе обучения;
- текущий (промежуточный) контроль – осуществляется с целью контроля усвоения предыдущего или текущего материала по темам. Включает в себя следующие формы работы: задания по подготовке своего рецепта, тестовые задания по теме, ситуативные задачи, проблемная ситуация;

- итоговый, проводится по окончании изучения программы с целью выявления усвоения обучающимися программного материала. Форма проведения – зачёт для проверки знаний по изученным темам с использованием билетов (см. Приложение 4.4). По его итогам в соответствии с уровнем обученности учащиеся получают сертификат за участие или диплом за успешное освоение курса «Кулинарной студии „Мастер-шеф“».

Кроме этого, используются:

- итоговая анкета удовлетворённости работы в студии, самооценки способностей в кулинарном искусстве и полученных знаний, их значимости для дальнейшей жизни;
- педагогическое наблюдение – планомерный анализ и оценка участия обучающегося в воспитательно-образовательном процессе и его индивидуального прогресса в ходе усваивания материала, преодоления возникающих трудностей;
- выставка – форма итогового контроля, осуществляемая с целью демонстрации уровня мастерства, культуры, техники исполнения приёмов. Применяется при подведении итогов по теме «Общие требования и правила сервировки стола»;
- демонстрационный мастер-класс. Проводится на итоговой выставке Центра с целью демонстрации участниками образовательной программы по желанию приобретённых умений (приёмов, способов, техники исполнения) по одной из тем: «Канapé», «Фруктовый ёж», «Овощная, фруктовая нарезка», «Карвинг». По итогу показа лучшим участникам выдаются сертификаты за участие в мастер-классе;
- демонстрационные индивидуальные мастер-классы. Цель: трансляция участниками имеющегося или приобретённого опыта, знаний, умений в рамках программы;
- зачёт – форма итогового контроля на основе ответов на экзаменационные билеты, состоящие из двух вопросов по теории и одного практического задания по пройденному материалу обучения (см. Приложение 4.4);
- тестовые, контрольные, срезовые задания (устный опрос, письменный опрос, тесты). Обучающимся предлагается выполнить индивидуальные контрольные задания (теоретические и практические) в устной или письменной форме (тестирование, анкетирование, составление рецепта);
- взаимопроверка знаний и умений в мини-группах (бригадах);
- фронтальный опрос;
- конкурс «Кулинарный поединок» – форма итогового контроля/аттестации, которая проводится с целью определения уровня усвоения содержания образовательной программы. Применяется в профильных сменах для выявления наиболее способных и талантливых участников программы. Может проводиться по любой номинации в области кулинарии;

- проект: оценка проекта, разработанного обучающимися;
- защита рецептов – домашнее задание на самостоятельное выполнение (в кубрике). Цель данной итоговой формы контроля: просветительская работа для других участников Центра, пополнение рецептами поварской книги студии; трансляция своего опыта, закрепление компетенции публичного выступления;
- дегустация – анализ готового блюда по заданным критериям его качества.

3.11. Оценочные материалы

Мониторинг результатов осуществляется с помощью следующих критериев и показателей.

№ п/п	Критерии	Показатели
1.	Знание технологии приготовления блюд	1. Качество приготовления блюда. 2. Количество человек, освоивших учебный материал. 3. Самооценка знаний о технологии приготовления блюда
2.	Наличие умений приготовления и подачи блюд	1. Самостоятельность в процессе приготовления блюда. 2. Практика приготовления и подачи блюда. 3. Самооценка умения приготовления и подачи блюда
3.	Появление личностного смысла в организации социально-бытовой деятельности	1. Интерес к кулинарии как области самореализации в социально-бытовой деятельности. 2. Стремление к самообслуживанию и развитию жизненной компетентности. 3. Понимание социального значения технологических знаний и умений в области кулинарии. 4. Выполнение санитарно-гигиенических требований
4.	Коммуникативные умения	1. Умения слушать собеседника, понимать и/или принимать его точку зрения. 2. Умения формулировать высказывания, задавать вопросы по рабочей ситуации и учебной задаче в бригаде. 3. Доброжелательное отношение к другим учащимся, стремление помочь или подсказать, поделиться ингредиентами или инструментами, желание выполнять коллективные работы или руководить их выполнением

Определение уровней освоения программы

Критерии	Показатели	Низкий (0–30 % участников)	Средний (30–50 % участников)	Высокий (50–100 % участников)
Знание технологий приготовления блюд	Качество приготовления блюда	Блюдо имеет грубые технологические погрешности. Не-	Неровно нарезаны ингредиенты. Есть нарушения тех-	Аккуратно. Выполнено с соблюдением технологии из-

Критерии	Показатели	Низкий (0–30 % участников)	Средний (30–50 % участников)	Высокий (50–100 % участников)
		совместимость продуктов	нологии, не влияющие на изменения вкусовых качеств блюда	готовления
	Количество человек, освоивших учебный материал			
	Самооценка знаний о технологии приготовления блюда			
Наличие умений приготовления и подачи блюд	Самостоятельность в процессе приготовления блюда			
	Практика приготовления и подачи блюда			
	Самооценка умения приготовления и подачи блюда			
Появление личностного смысла в организации социально-бытовой деятельности	Интерес к кулинарии как области самореализации в социально-бытовой деятельности			
	Стремление к самообслуживанию и развитию жизненной компетентности			
	Понимание социального значения технологических знаний и умений в области кулинарии			
Коммуникативные умения	Умение слушать собеседника, понимать и/или принимать его точку зрения			
	Умение формулировать высказы-			

Критерии	Показатели	Низкий (0–30 % уча- стников)	Средний (30–50 % уча- стников)	Высокий (50–100 % участников)
	вания, задавать вопросы по рабочей ситуации и учебной задаче в бригаде			
	Доброжелательное отношение к другим учащимся, стремление помочь или подсказать, поделиться ингредиентами или инструментами, желание выполнять коллективные работы или руководить их выполнением			

Одной из форм оценки является организованный просмотр выполненных блюд (выставка-презентация). Коллективная демонстрация, обсуждение и анализ выполненных работ приучают обучающихся справедливо и объективно оценивать свою работу и работы других (коммуникативные умения), радоваться не только личному успеху, но и общей удаче.

Критерии оценивания работ, выполненных обучающимися, на выставке-презентации:

Самостоятельность в работе	– Блюдо, приготовленное самостоятельно; – самостоятельный выбор дизайна блюда; – выполнение работы с небольшими корректировками педагога
Трудоёмкость	– Сложное блюдо; – достаточно сложное блюдо; – изюминка в исполнении; – простота и доступность, обычность, следуя шаблону
Креативность	– Самостоятельное составление творческой подачи блюда; – работа выбрана по шаблону
Качество приготовления блюда	– Аккуратно, выполнено с соблюдением технологии изготовления; – есть нарушения технологии, не влияющие на изменение вкусовых качеств блюда; – блюдо имеет грубые технологические погрешности; – неровно нарезаны ингредиенты; – несовместимость продуктов

Показатели уровней обученности

№ п/п	Критерии	Низкий	Средний	Высокий
1.	Разнообразие умений (предметный результат)	Имеет слабые кулинарные умения, отсутствует умение пользоваться инструментами	Имеет отдельные кулинарные умения, умеет правильно пользоваться инструментами	Кулинарные умения освоены в достаточной мере, умеет правильно пользоваться инструментами
2.	Глубина и широта знаний (предметный результат)	Недостаточны знания по содержанию программы, знает отдельные темы, понятия, ингредиенты	Имеет неполные знания по содержанию курса, темам, оперирует специальными терминами, не применяет дополнительную литературу, даёт неполные пояснения к вопросам анкет	Знания по программе освоены в достаточной мере, владеет и оперирует необходимыми понятиями, использует дополнительный материал, грамотно отвечает на вопросы анкет
3.	Активность в обучении и наличие устойчивого интереса к деятельности (личностный результат)	Неактивен, выполняет работы только по конкретным заданиям педагога	Проявляет интерес к деятельности, настойчив в достижении цели, проявляет активность на определённых этапах работы	Проявляет активный интерес к деятельности, стремится к самостоятельной творческой активности, оказывает помощь другим
4.	Мотивация творческих достижений (личностный результат)	Не желает участвовать в выставке	Участвует в выставке, но без желания	Стремится участвовать в выставке, проявляет интерес к проведению личного мастер-класса, написанию кулинарного рецепта
5.	Познавательные способности (метапредметный результат)	Не всегда может соотнести размер и форму, слабая моторика рук, воображение репродуктивное	Чётко воспринимает формы и величины, недостаточно развита моторика рук, репродуктивное воображение с элементами творчества, знает ответ на вопрос не может оформить мысль, не всегда может сконцентрировать внима-	Обладает творческим воображением, чётко отвечает на поставленные вопросы, точность в нарезке компонентов, обладает творческим воображением, устойчивое внимание, хорошее развитие моторики рук

№ п/п	Критерии	Низкий	Средний	Высокий
			ние	
6.	Характер отношений в коллективе (метапредметный результат)	Некоммуникабелен, отсутствует желание общаться в коллективе	Имеет желание к общению, предметной коммуникации, но часто стесняется принимать участие в делах группы	Высокая коммуникабельность, принимает активное заинтересованное участие в делах группы
7.	Выполнение санитарно-гигиенических требований (метапредметный результат)	Отказывается полностью или очень редко соглашается выполнять санитарно-гигиенические требования	Выполняет санитарно-гигиенические требования постоянно или после напоминания	Собственная организация деятельности, без напоминания педагога выполняет санитарно-гигиенические нормы

По итогам смены педагогом заполняется «Аналитическая записка по результатам работы „Кулинарной студии „Мастер-шеф“» с представлением полной информации о результатах обученности, данных рефлексии, цифровыми показателями (сохранность коллектива – количество занимающихся на начало и конец смены; количество проведенных мастер-классов; количество детей, принявших участие в выставке; количество учащихся, успешно сдавших итоговый зачет).

3.12. Список литературы

Список рекомендованной литературы для обучающихся:

1. Брауни, Д. Быстро, просто, вкусно / Джулиан Брауни. – М.: Ридерз Дайджест, 2008. – 319 с. – (Кулинария).
2. Гордон, Жан-Клод Фуршет. Рецепты на любой вкус / Жан-Клод Гордон. – М.: АСТ-Пресс, 2004. – 160 с. – (Золотая библиотека хозяйки).
3. Зданович, Л. Кулинарный словарь / Леонид Зданович. – М.: Вече, 2001. – 400 с. – (Карманная библиотека).
4. Кардиrolла, М. Фантазии из овощей и фруктов / Мануэла Калдиrolла, Серджо Барцетти; под ред. Сары Бровелли. – М.: Ниола-пресс, 2010. – 120 с. – (Кулинария).
5. Классические закуски для фуршета / под ред. Т. Радиной. – М.: Эксмо, 2007. – 32 с.: ил.
6. Кузнецова, М. Украшение блюд: цветы из овощей / Маргарита Егоровна Кузнецова. – М.: Олма-Пресс, 2004. – 144 с.
7. Лемкуль, Л. Праздничный стол / Лидия Лемкуль. – Екатеринбург: У-Фактория, 2003. – 288 с.
8. Мюллер, М. Праздник на столе: украшения из овощей, фантазии из фруктов и сладостей / Марианна Мюллер, Эрик Прач. – М.: Ниола 21-й век, 2003. – 160 с.

9. Похвалина, Г. М. Праздничный стол / Галина Михайловна Похвалина. – Челябинск: Урал ЛТД, 2004. – 120 с. – (Сам себе повар).
10. Премалал де Коста Нарахенапитэж Сумит. И съест-то жалко! / Премалал де Коста Нарахенапитэж Сумит. – Челябинск: Урал ЛТД, 2003. – 128 с.
11. Репина, В. Чудеса на столе / Вера Репина. – М.: Профиздат, 2003. – 80 с. – (Питание и здоровье).
12. Степанова, И. В. Праздничные бутерброды / Ирина Викторовна Степанова. – М.: Эксмо, 2006. – 64 с. – (Вкусные фантазии).
13. Степанова, И. В. Фантазии из булочек / Ирина Викторовна Степанова. – М.: Эксмо, 2006. – 64 с. – (Вкусные фантазии).
14. Степанова, И. В. Фантазии из овощей и фруктов / Ирина Викторовна Степанова. – М.: Эксмо, 2007. – 128 с. – (Вкусные фантазии).
15. Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов: сборник – М.: АСТ-Пресс, 2005. – 320 с. – (1000 советов).

Список литературы для педагога:

1. Малозёмов, С. И. Еда живая и мёртвая. 5 принципов здорового питания / Сергей Александрович Малозёмов. – М.: Эксмо, 2017. – 288 с. – (Еда живая и мёртвая. Книга по мотивам программы ТВ).
2. Мотова, Е. В. Еда для радости. Записки диетолога / Елена Валерьевна Мотова. – М.: Corpus, 2020. – 352 с.: ил.
3. Погожаева, А. В. Книга о вкусной и здоровой пище / Алла Владимировна Погожева; под ред. Е. Левашевой. – М.: Эксмо, 2014. – 432 с. – (Кулинария. Авторская кухня).
4. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / Валентина Ивановна. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. – 384 с. – (Среднее профессиональное образование).

Список дополнительной литературы для педагога:

1. Книга о вкусной и здоровой пище / под ред. А. А. Покровского [и др.]. – 8-е изд., испр. и доп. – М.: Агропромиздат, 1988. – 368 с.: цв. ил.
2. Буйлова, Л. Н. Организация методической службы учреждений дополнительного образования детей: учебно-методическое пособие / Л. Н. Буйлова, С. В. Кочнева. – М.: Владос, 2001. – 158 с. – (Воспитание и дополнительное образование детей).
3. Горшков, А. И. Гигиена питания: учебник / А. И. Горшков, О. В. Липатова. – М.: Медицина, 1987. – 416 с.
4. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. – М.: Омега-Л, 2005. – 480 с.
5. Коньшев, В. А. Всё о правильном питании / В. А. Коньшев. – М.: Олма-Пресс, 2001. – 304 с.

6. Погожаева, А. В. Книга о вкусной и здоровой пище / Алла Владимировна Погожева; под ред. Е. Левашевой. – М.: Эксмо, 2014. – 432 с. – (Кулинария. Авторская кухня).

4. Приложения

4.1. Планы-конспекты занятий

Занятие № 1

Тема: «Введение в программу. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности».

Основные теоретические сведения: история и понятие «кулинария». Погружение в программу, ознакомительная экскурсия с кулинарной студией. Правила техники безопасности на занятиях. Правила пользования нагревательными приборами (электрической плитой, блинницей, чайником). Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Экскурсия в столовую Центра на кухню. Правила эвакуации при пожаре. Задача на последствие.

Вводная часть: кулинария – кухонное искусство, также поваренное искусство – человеческая деятельность по приготовлению пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов. Кулинария – это совокупность способов приготовления из продуктов растительного и животного происхождения самой различной пищи, необходимой для жизни и здоровья человека.

Соблюдение определённых правил при приготовлении пищи называется технологией. Методы приготовления пищи и сами ингредиенты широко варьируют у разных стран, народов, социальных групп, называются кухней и отражают уникальные взаимосвязи культуры, экономики и традиций. Приготовление пищи само по себе сильно зависит и от умения, и от образования повара. Для приготовления вкусной и здоровой пищи необходимо обладать определёнными знаниями по технологии и навыками кулинарного искусства.

В рамках первого вводного занятия предусмотрена экскурсия по помещению, оснащённому необходимым для работы оборудованием, специальными технологическими столами, кухонным гарнитуром на специальной площади кухни, посудой, инвентарём, электропечью и холодильником.

Обучающимся показывается, где и что находится, объясняется, что все вещи имеют свои места, куда их следует убирать по окончании работ. Знакомство с вводным инструктажем по технике безопасности.

Далее следует экскурсия в столовую Центра на кухню, где повара-профессионалы, шеф-повар показывают производственное оборудование и рассказывают о его назначении, объясняют, что для работы с продуктами необходима специальная одежда: фартук, косынка и вторая обувь.

Затем подростки возвращаются в студию и знакомятся с инструктажем по пожарной безопасности. На каждом занятии особое внимание уделяется требованиям техники безопасности и санитарно-гигиеническим нормам. Обучающиеся знают о маркировке кухонного инвентаря (разделочных досок, ножей) и о её причинах, о необходимости регулярно проветривать помещение и личной гигиене. Особое внимание уделяется работе с колющими и режущими предметами (ножами, вилками, тёрками) и электрооборудованием (плитой, чайником, миксером).

Инструктаж по правилам безопасного поведения на кухне

Кухня – это помещение повышенной опасности, поэтому очень важно знать и соблюдать **правила безопасного поведения:**

- содержать пол на кухне чистым и сухим, чтобы не поскользнуться;
- обеспечить хорошую освещённость рабочего места;
- убирать после себя рабочее место (чистая доска, стол);
- периодически проветривать помещение.

При работе с горячей посудой и жидкостью:

- наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края;
- снимая крышку с горячей посуды, приподнимать от себя;
- засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно;
- на сковородку с горячим жиром продукты класть аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгать жир;
- снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками;
- не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

При работе с ножом:

- пользоваться правильными приёмами резки;
- передавать нож ручкой вперёд;
- оставлять после работы ножи в специально отведённом месте;
- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.

Инструкция для обучающихся в кулинарной студии «Мастер-шеф»:

1. Требования безопасности перед началом занятия:
 - 1.1. Перед началом занятия, обучающиеся надевают форму, девочки тщательно заправляют волосы под косынки, юноши надевают одноразовые шапочки. Все дети надевают бахилы.
 - 1.2. Проверяется наличие необходимой посуды без сколов и трещин, необходимых продуктов для приготовления пищи.
 - 1.3. Пол на кухне должен быть чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.
 - 1.4. Обеспечивается хорошая освещённость рабочего места.
 - 1.5. После занятия убирается после себя рабочее место (чистая доска, стол).
 - 1.6. Периодически проветривается помещение.
2. При работе с горячей посудой и жидкостью:
 - 2.1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края.
 - 2.1. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать от себя.

- 2.2. Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
- 2.3. На сковородку с горячим жиром продукты класть аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгать жир.
- 2.4. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками.
- 2.5. Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.
- 2.6. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выплеснулось через край, для этого следует убавить огонь или вообще выключить плиту.
- 2.7. Крышки горячей посуды брать только полотенцем и снимать от себя.
- 2.8. Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.
3. При работе с ножом:
 - 3.1. Пользоваться правильными приёмами резки.
 - 3.2. Передавать нож ручкой вперёд.
 - 3.3. Оставлять после работы ножи в специально отведённом месте.
 - 3.4. Не работать с ножом в направлении к своему телу.
 - 3.5. Крепко держать рукоятку ножа.
 - 3.6. Использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты.
 - 3.7. Следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими.
 - 3.8. Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх.
 - 3.9. Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними.
 - 3.10. Не пытаться поймать падающий нож.
 - 3.11. Не использовать кухонный нож не по назначению.
 - 3.12. Мыть нож после каждого применения.

Общие положения инструкции по охране труда в кабинете кулинарной студии «Мастер-шеф»:

- настоящая инструкция по охране труда при работе в кабинете используется педагогом и обучающимися в процессе занятий по приготовлению пищи;
- в кабинете кулинарной студии используется электрическая плита, холодильник, водопроводный кран, посуда. Оборудование должно быть исправным и проверенным на заземление;
- в кабинете должны иметься на видном месте инструкции по охране труда при работе, а также инструкции по технике безопасности при работах с оборудованием;
- при работе в студии должна использоваться следующая спецодежда и индивидуальные средства защиты: халат хлопчатобумажный, косынка или шапочка, диэлектрические коврики, прихватки;
- перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов обучающиеся знакомятся с соответствующим инструктажем.

Требования безопасности перед началом работ:

- надеть спецодежду (косынку, фартук), волосы убрать под косынку;
- вымыть руки с мылом;
- овощи перед очисткой тщательно помыть, а те, что употребляют в пищу в сыром виде, дополнительно обдать кипячёной водой.

Требования безопасности во время работы:

- включать и выключать электроприбор сухими руками, берясь за корпус вилки;
- снимая крышку с горячей посуды, поднимать её от себя;
- на сковороду с горячим жиром продукты класть аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир;
- передавать нож или вилку, держа его ручкой вперёд.

Требования безопасности по окончании работы:

- выключить электроплиту;
- тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

Занятие № 2

Тема: «Кухня и её оборудование. Процесс приготовления крутонов».

Основные теоретические сведения: значение кухни в быту человека.

Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.

Практическая работа: мастер-класс «Выпекаем крутоны (сухарики)».

Еда – это короткое слово мы произносим сравнительно редко. И ещё реже пишем его или видим написанным, но думаем мы о еде всё же часто, точнее всю жизнь. Есть – значит жить, работать, творить, мыслить. Уметь есть – вовсе не значит владеть столовыми приборами или не есть руками. Уметь есть – это значит питаться правильно. Почему это важно знать именно сейчас? Да просто потому, что к концу жизни будет поздно об этом заботиться. Так что сколько бы мы ни рассуждали о еде, мы должны уметь её приготовить, да ещё по всем правилам. И это умение должно быть у каждого человека: и у ребёнка, и у мужчины, и у женщины.

Тема нашего занятия: «Кухня и её оборудование». А как вы думаете, какая будет цель занятия?

Варианты ответов:

- получить знания о кулинарии, интерьере кухни;
- ознакомиться с организацией рабочего места на кухне, оборудованием и посудой для приготовления пищи, правилами ухода за оборудованием и посудой, правилами безопасной работы при занятиях кулинарией;
- повторить приёмы мытья посуды и некоторых видов оборудования.

Вот сегодня вы и начнёте постигать азы кулинарии, домашнего ведения хозяйства.

Знакомство с понятием «кулинария»

Я думаю, вы не раз слышали слова «кулинар», «кулинария». А знаете ли вы, что они означают?

Кулинария – это искусство приготовления пищи, а кулинар – это человек (мастер-шеф), овладевший этим искусством. Для занятий кулинарией, как и для всякого настоящего дела, а тем более настоящего искусства, нужны призвание и талант. Ведь разнообразие готовых блюд зависит не столько от продуктов, сколько от фантазии повара, его знаний и умений. Вкус и питательность пищи во многом зависит от способа приготовления. Вот почему древняя пословица гласит: «Нет плохих продуктов, есть плохие повара».

Знакомство с интерьером кухни

Где же находится рабочее место домашнего повара? На кухне. Кухня – это помещение для приготовления пищи, оснащённое специальным оборудованием и необходимой мебелью. Само слово «кухня» появилось в русском языке лишь в конце XVIII века, в переводе с немецкого оно означает «место для варки». Кухня есть в каждом доме: маленьком и большом, сельском и городском. Очень часто это помещение ещё выполняет функцию столовой.

Знакомство с кухонной утварью и посудой

Для хранения продуктов, приготовления пищи и подачи её к столу, а также других хозяйственных целей необходима кухонная утварь: кастрюли, сковороды. Посуда может быть изготовлена из разных материалов: металла (нержавеющей стали, алюминия), пластмассы, стекла, глины. Если вы приобретаете пластмассовую посуду, обязательно поинтересуйтесь, что написано на маркировке: для сухих продуктов, не для пищевых целей, для холодных продуктов. Важно знать, что использовать такую посуду необходимо только по назначению. Для подачи готовых блюд на стол нужна столовая и чайная посуда, столовые приборы. К столовым приборам относятся ножи, вилки, ложки, лопатки, щипцы.

В зависимости от назначения они могут иметь различную форму и размер. Например, ложки бывают столовые, десертные, разливательные, чайные, кофейные, для соли. Вилки бывают столовые, десертные, для рыбы, для фруктов, для устриц; ножи – столовые, десертные, для масла, для рыбы.

Демонстрация столовых приборов. Уход за кухонной утварью и посудой

Безупречно чистая кухонная утварь и посуда – первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи. Уход за ними – нелёгкая и не очень приятная работа. Копоть, жир, горячая вода, моющие средства портят кожу рук, поэтому приучайтесь защищать свои руки от вредных воздействий с помощью резиновых перчаток или же мойте щётками на длинной ручке. Тем, кто откладывает мытьё посуды, тратит затем на это значительно больше времени и сил. Если у вас нет возможности вымыть посуду сразу, необходимо щёткой или куском чистой мягкой бумаги, бумажным полотенцем удалить все остатки пищи. Начинают мытьё с наименее загрязнённой чайной посуды, затем столовой и столовых приборов, а заканчивают уборку кухонной посудой. Для мытья кухонной утвари и посуды используют хозяйственное мыло, пищевую соду и различные моющие средства для посуды, широко представленные в магазине. Категорически запрещается ис-

пользовать стиральный порошок или пасту. Каким бы средством вы не воспользовались, знайте, что после этого надо обязательно тщательно прополоскать посуду, чтобы удалить его остатки. Мыть посуду необходимо с двух сторон. Поддон, в который стекает вода, надо мыть ежедневно. Эмалированную посуду надо мыть горячей водой с каким-либо моющим средством. Скоблить ножом или щётками такую посуду нельзя. Если пригоревшие остатки пищи не удаляются, то в кастрюлю наливают воду, добавляют горсть соли и оставляют на несколько часов. Самым тщательным образом надо мыть столовые приборы с деревянными, костяными, пластмассовыми ручками. В зазоры между металлом и ручкой могут попасть остатки пищи, рассадники инфекции.

Керамическую посуду лучше мыть горячей водой с пищевой содой, после чего хорошо ополоснуть. Тарелки и всю столовую посуду моют горячей водой, а если на посуде остаётся жир, то используют моющие средства, а затем тщательно ополаскивают.

Так же моют и чайную посуду. Налёт настоя от чая или кофе легко удаляется, если протереть внутреннюю сторону чашки мягкой тряпочкой с мелкой солью или содой.

Посуду, в которой находилось тесто, молоко, сырые яйца, рыба, селёдка, варенье, прежде нужно промыть холодной водой, а потом горячей. Обычно при мытье посуды используется губка или тряпка. Важно при этом помнить, что эти предметы нужно менять как можно чаще, чтобы они не стали рассадниками инфекции.

История хлеба

Он каждый день на нашем столе. Без него не обходится ни завтрак, ни обед. Он сопровождает нас на протяжении всей нашей жизни. Он наш верный друг, имя, которое мы произносим с любовью и теплотой. Его имя – хлеб. Хлеб – это символ благополучия, достатка. Хлеб на столе – это богатство в доме. А часто ли мы задумываемся, когда берём хлеб в руки, сколько лет хлебу?

Первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки (зерно) были использованы в пищу около 15 000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протёртые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях.

Египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба и изобрели первые печки для производства хлеба. Римляне усовершенствовали процесс перемалывания зёрен, создали новые печи. В средние века почти во всех городах Европы были булочные. Хлеб был и остаётся одним из важнейших продуктов в мире.

На Руси основным видом хлеба был кисловатый чёрный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый. Но простой люд вряд ли мог себе позволить даже на праздник отведать «боярского» хлеба. Хлеб очень ценился, поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес

золота, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки. В конце XIX – начале XX века в России были популярны крендели, бублики, баранки, калачи.

В Санкт-Петербурге в 1988 году был открыт единственный в России Государственный музей хлеба, в котором было представлено около 19 000 экспонатов, посвящённых хлебу.

Задание: ответить на вопросы.

1. Из чего был приготовлен первый хлеб?
2. Что клали в хлеб при выпекании египтяне?
3. Какой хлеб пекли на Руси?

Полезные советы: как освежить чёрствый хлеб:

- белый и чёрный хлеб лучше хранить отдельно;
- хлеб сохраняется дольше, если в посуду положить кусочек сырого картофеля или немного соли;
- хлеб будет черстветь медленнее, если его завернуть в чистую ткань или положить в бумажный пакет;
- чёрствый хлеб можно освежить. Для этого ломтики хлеба укладывают на сито, которое ставят над кастрюлей с кипящей водой, а сверху закрывают крышкой. Через несколько минут хлеб будет мягким;
- хлебницу, где хранят хлеб, необходимо периодически промывать раствором уксуса.

Это интересно:

- **хлебные рекордсмены:** самая длинная плетёная булка (9,2 метра) была выпечена в городе Акапулько (Мексика) в 1996 году, а самая большая буханка хлеба была изготовлена в 1988 году в Йоханнесбурге (ЮАР). Её длина составляла 3 метра, ширина и высота – более метра, а весила гигантская буханка одну тонну и 430 килограммов;
- **хлебный король:** французский король Генрих IV ко всем своим титулам добавлял ещё один: король хлеба. Обеспечивать хлебом нацию ещё более ответственное дело, чем править своими подданными, справедливо полагал монарх;
- **хлеб – его лечебная польза:** во время колониальных войн среди английских солдат было распространено убеждение, что насморк можно вылечить, нюхая буханку свежее испечённого хлеба. Любопытно, что в древнем мире целебные свойства приписывались только чёрствому хлебу;
- **весомый подарок:** излюбленным хлебным лакомством на Руси были пряники. В старину их дарили на именины, подносили невесте в виде свадебного подарка, потчевали дорогих гостей, угощали ребятишек. Праздничные пряники весили порой около пуда (более 16 кг);
- **популярная добавка:** за всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба! Причём основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания.

Практическая работа: нарезка хлеба/батона.

Практический мастер-класс: приготовление крутонов (сухарики).

Итог урока: подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Рефлексия:

- назовите приготовленные блюда;
- назовите основной продукт для их приготовления.

«Не красна изба углами, а красна пирогами», – так говорит пословица, и в этом мудром высказывании, которое актуально и сегодня, ясно подтверждается мысль о том, что наша еда неотъемлемая часть нашей культуры, поэтому учитесь вкусно готовить, чтобы еда приносила радость и была полезной. Успехов вам в новом для вас деле!

Занятие № 3

Тема: «Русская кухня. Процесс приготовления блинов».

Основные теоретические сведения: традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда русской кухни. История блинов.

Практическая работа: мастер-класс «Выпекание блинов».

Всем нам известно, что каждый народ имеет свой уклад жизни, обычаи, свои неповторимые песни, танцы, сказки. В каждой стране есть излюбленные блюда, особые традиции в убранстве стола и приготовлении пищи. Много в них исторически обусловленного, соответствующего национальным вкусам, образу жизни, климатическим условиям. Тысячелетиями складывался этот образ жизни и эти привычки, в них собран коллективный опыт наших предков.

Кулинарные рецептуры, сформированные в результате многовековой эволюции, являются прекрасными образцами правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения – по содержанию пищевых веществ.

Ещё со времён Средневековья в нашей стране возделываются рожь, овёс, пшеница, ячмень, просо, наши предки давно позаимствовали навыки изготовления муки, овладели тайнами выпечки различных изделий из забродившего теста. Вот почему в пище наших предков существенное значение имеют пироги, расстегаи, блины, пирожки, кулебяки, оладьи, блинчики и др. Многие из этих изделий издавна стали традиционными для праздничных столов: курники – на свадьбах, пироги, блины – на Масленицу, жаворонки из теста – в весенние праздники и т. д.

Не менее типичны для русской традиционной кухни блюда из всевозможных круп: различные каши, крупеники, блины, овсяные кисели, запеканки, блюда на основе гороха и чечевицы.

В более северных краях нашей страны особое значение имеют блюда, приготовленные из пшена. Просо служило сырьём для получения муки, крупы, варки пива, кваса, приготовления супов и сладких блюд. Эта народная традиция сохраняется и в настоящее время. Однако следует учитывать, что пшено по своей питательности уступает другим крупам, поэтому его следует готовить с молоком, творогом, печёнкой, тыквой и другими продуктами.

Не только зерновые культуры возделывали наши предки. Из древности сквозь века дошли и до наших дней и стали основными на нашем огороде такие культуры Древнего Рима, как капуста, свёкла и репа. Наиболее широко применялась на Руси квашеная капуста, которую возможно было сохранить до нового

урожая. Капуста служит незаменимой закуской, приправой к отварному картофелю и другим блюдам.

Щи из различных видов капусты являются заслуженной гордостью нашей национальной кухни, хотя их и готовили ещё в Древнем Риме, где специально выращивалось очень много капусты. Многие овощные растения и рецепты блюд перекочевали из Древнего Рима через Византию на Русь после принятия в стране христианства. В наше время капуста особенно широко используется в кулинарии северных и центральных районов России, на Урале и в Сибири.

Репка в России до конца XVIII – начала XIX века имела такое же значение, как сегодня картофель. Репу использовали повсеместно, из неё готовили множество блюд, фаршировали, варили, парили. Репу использовали как начинку для пирогов, из неё готовили квас. Постепенно, к середине XIX века, она была вытеснена гораздо более урожайным, но значительно менее полезным картофелем (практически это пустой крахмал). А вот репка содержит в своём составе и очень ценные биохимические соединения серы, являющиеся при регулярном употреблении в пищу отличными иммуностимуляторами.

После перехода на картофель русская кухня значительно утратила своё высокое качество. Равно как и после практического отказа от русского столового хрена, тоже являющегося незаменимым подспорьем для здоровья, но сохраняющего свои полезные свойства не более 12–18 часов после приготовления, то есть требующего приготовления незадолго до подачи на стол. Потому современный магазинный хрен в баночках ни такими свойствами, ни должным вкусом совсем не обладает. Если сейчас русский столовый хрен и подают к семейному столу, то только по великим праздникам. Брюква почему-то в старинных источниках не упоминается, вероятно, потому что раньше брюкву не отличали от репы. Однако своеобразные вкус и запах, возможность различного кулинарного использования, транспортабельность, устойчивость при хранении позволяют думать, что отказываться от репы и брюквы в настоящее время не следует, так как они придают совершенно особый вкус многим блюдам русской народной кухни.

Из овощных культур, которые появились в России позднее, нельзя не назвать картофель. В самом начале XIX века картофель произвёл настоящий переворот в традициях русского стола. Блюда из него завоевали широкую популярность. В распространении картофеля и его популяризации большая заслуга принадлежит известному деятелю культуры XVIII века А. Т. Болотову, который не только разработал агротехнику выращивания картофеля, но и предложил технологию приготовления ряда блюд.

Леса занимают в нашей стране огромные пространства, особенно на Урале и в Сибири. Использование даров леса – одна из характерных особенностей русской кухни. В старину большую роль в питании играли лесные орехи. Ореховое масло было одним из самых распространённых жиров. Ядра орехов толкли, добавляли немного кипятка, завёртывали в тряпицу и клали под гнёт. Масло постепенно стекало в миску. Ореховый жмых тоже использовали в пищу – добавляли в каши, ели с молоком, с творогом. Дроблёные орехи использовали и для приготовления различных блюд и начинок.

На севере любят щи, а на юге – борщи, в Сибири и на Урале нет праздничного стола без шанег, а в Вологде – без рыбников, на Дону готовят уху с помидорами и т. д. Однако есть много общих блюд для всех областей нашей страны и общих приёмов их приготовления. Главные составляющие традиционного русского стола: чёрный ржаной хлеб, который остаётся любимым и по сей день, разнообразные супы и каши, приготовляемые практически каждый день, но уже совсем не по тем же рецептам, что и много лет назад (для тех нужна именно русская печь, да еще умение с ней управляться), пироги и другие бесчисленные изделия из дрожжевого теста, без которых не обходится ни одно веселье, блины, а также наши традиционные напитки – мёд, квас.

Основное достоинство русской кухни – умение вбирать в себя и творчески дорабатывать, совершенствовать лучшие блюда всех народов, с которыми приходилось общаться русским людям на долгом историческом пути. Именно это сделало русскую кухню самой богатой кухней в мире.

История блинов

Специалисты считают, что блины были первым блюдом, которое люди стали готовить после того, как научились делать муку. Об этом говорит даже само название продукта. Как утверждает известный корифей в области кулинарии Вильям Похлебкин, оно произошло от слова «млин», что в переводе с украинского значит «молоть». Именно поэтому устройство, с помощью которого изготавливается мука, называется «мельница». Отсюда можно сделать вывод, что история блинов напрямую связана с жизнью восточных славян. Всё началось много веков назад. Ещё до крещения Руси в каждом доме хозяйки, используя муку и воду, умели готовить тесто, из которого потом пекли пышные и румяные блинчики. Есть также мнение, что история блинов вовсе не связана с мукой. Просто однажды человек решил подогреть приготовленный накануне овсяный кисель. Вероятно, на тот момент он был очень занят, поэтому на время отвлёкся. В результате жидкость запеклась и превратилась в лепёшку. Так и появился первый блин.

История блинов на Руси насчитывает более тысячи лет. За это время прошла целая эпоха, на протяжении которой популярный продукт выступал в самых разных качествах. Изначально это блюдо использовали для траурных обрядов. Его готовили для умерших, провожая их в последний путь. В те годы люди верили, что так они могут кормить души своих покойных предков. Чтобы родные люди могли поесть на том свете, свежие блинчики клали в гроб на похоронах. Их пекли в больших количествах, а потом раздавали нищим и странникам, которых считали посредниками между миром живых и мёртвых. Но история блинов на Руси этим не заканчивается. Долгое время этому блюду придавалось особое значение. У каждой хозяйки был свой рецепт теста, который она хранила в большой тайне и передавала родным из поколения в поколение. Опару на блины обычно ставили поздно вечером, когда все домочадцы уже спали. Считалось, что такой процесс должен был проходить без посторонних глаз. С годами эта привычка сохранилась, а повод стал вполне обычным.

Практическое задание: замешивание теста на блины. Выпекание блинов.

Итог урока: подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 4

Тема: «Бутерброды. Канапе. Закуски».

Основные теоретические сведения: история появления бутербродов. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Практическая работа: мастер-класс «Готовим канапе».

История появления бутербродов

Бутерброд (от нем. *butterbrot* – хлеб с маслом) – закуска, представляющая из себя ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты (причём немногие авторитетные учёные считают, что бутерброды придумали иудеи [евреи]). Во время празднования пасхи они часто обмазывали хлеб маслом, а иногда и мёдом. Иудейский аналог бутербродов приносился в жертву вместо домашних животных. Даже маца (тонкие лепёшки) часто накладывалась друг на друга, а между прослойками клали харосет – смесь из толчёных орехов и фруктов. Датчане считают родиной бутербродов свою страну. Они делают их с луком и копчёной рыбой. А их соседи шведы, в свою очередь, претендуют на первенство, аргументируя это тем, что бутерброд – неизменный спутник знаменитого шведского стола. Англичане приписывают создание бутерброда Джону Сэндвичу (говорящая фамилия, не так ли?), который отличался фантастическим обжорством и мог несколько часов кряду есть ломтики хлеба, между которыми он укладывал мясо, обмазанное маслом.

Есть мнение, что изобретателем бутербродов является великий польский астроном, математик и каноник – Николай Коперник. Этот факт кажется удивительным, но тем не менее существует вполне реальная, задокументированная история, которая произошла в 1543 году. Коперник работал комендантом замка в городе Ольштын. Жители этого города подняли восстание против захватчиков из Германии в лице Тевтонского военно-религиозного ордена. Пришлось закрыться в замке и выдерживать долгую осаду. Неудивительно, что на ограниченном пространстве при большом скоплении людей стали распространяться болезни и эпидемии. Чтобы уменьшить смертность, Коперник придумал оригинальное решение. По его приказу были отобраны несколько групп, в каждой из которых люди питались только определённой пищей. В результате этого эксперимента выяснилось, что те группы, из рациона питания которых был исключён хлеб, практически не болели. Оказывается, во время раздачи хлеба люди часто роняли его на грязные поверхности, а потом лишь слегка отряхивали и употребляли в пищу. Коперник приказал мазать хлеб маслом для того, чтобы уронивший кусок хлеба человек просто срезал верхний слой масла вместе с болезнетворными бактериями. Удивительно, но эпидемии прекратились.

Канапе – это маленькие бутерброды на один укус, весом не более 50–70 граммов. Задача канапе, как и любой уважающей себя закуски, своим внешним видом и вкусовыми ощущениями возбуждать аппетит. Готовят мини-

бутерброды с самыми разными начинками: простые и многослойные, на основе из хрустящих крекеров и подсушенного хлеба, сладкие, пряные, острые, солёные, овощные и фруктовые. В качестве намазки используют масло с наполнителями или кладут толстый слой паштета. Дополняют канапе шпротами, отварной курицей, беконом, рыбой, сыром, икрой, маслинами, свежими или маринованными овощами, грибами, фруктами, зеленью.

Работа по оформлению канапе может показаться утомительной, но оно того стоит: яркие, разнообразные бутерброды на любой вкус станут украшением стола. А ещё канапе хороши тем, что с них можно начинать не только фуршет, но и любой званый ужин или обед. Среди кулинаров канапе считается довольно демократичным вариантом закуски и даёт возможность бесконечно экспериментировать с формой и начинкой маленьких бутербродов. Но, как и в любой работе, в приготовлении канапе есть свои тонкости и хитрости, правила и принципы, о которых я вам расскажу.

Канапе: правила приготовления

От обычных бутербродов канапе отличаются не только миниатюрными размерами, но и способом приготовления и подачи. Канапе готовят из продуктов, соответствующих бюджету и подходящих для конкретного мероприятия. Однако при всём богатстве выбора есть в технологии приготовления канапе обязательные составляющие – это маслины, сыр и виноград. Именно эти продукты завершают композицию и дают яркий, насыщенный вкус.

Основой для канапе может быть белый или чёрный подсушенный хлеб, несолёные крекеры или обычный хлеб, но не мягкий, а уже зачерствевший. Если вы планируете готовить канапе на основе из хлеба, то хлеб необходимо купить за два дня до планируемого торжества и хранить его в холодильнике завернутым во влажное полотенце. Такой хлеб хорошо режется и держит форму.

Канапе: правила сервировки

Канапе отправляется в рот целиком, не откусывая по кусочку, поэтому задача повара – не только удачно подобрать сочетание продуктов и красиво оформить закуску, но ещё и подать кулинарное сооружение так, чтобы гости могли отведать закуску, не растеряв по ходу дегустации часть ингредиентов и не испачкать руки. Для этого замысловатую пирамиду крепят на шпажку, аккуратно прокалывая её насквозь всю композицию. На стол канапе подают на плоском блюде или на блюде с ножками.

Какие разновидности канапе существуют?

Варианты приготовления разнообразны. Как правило, для основной части фуршета используют различные комбинации, которые включаются в себя несколько основных компонентов:

- рыба. Чаще всего используют сёмгу и другие виды копчёных изделий. С ней прекрасно гармонирует сливочный сыр, оливки либо маслины, а основу можно выбрать по вкусу. К примеру, кусочек ржаного хлеба будет хорошим дополнением;
- мясо, ветчина. Обладает нужными вкусовыми свойствами. Спектр сочетаемости велик, выбрать можно то, что по душе;

- морепродукты, креветки. Этот ингредиент придаёт пикантность и эстетичность;
- популярным вариантом всегда остаются сырные закуски. Можно выбрать сыр одного сорта, а можно миксовать в одной тарелке несколько сортов.

Отдельно поданные овощные канапе приходятся многим по вкусу, тут сложно прогадать, а вот для десерта прекрасно подойдёт микс из фруктов, красиво нарезанных и насаженных на шпажки. За основу нередко берётся хлеб, чаще всего белый. Либо хорошей заменой хлебобулочному изделию может послужить крекер, несладкое печенье.

У многих возникает вполне логичный вопрос: «А как же есть такого рода закуску, чтобы не выглядеть глупо?». Тут всё весьма просто, не нужно думать о том, как бы откусить этот чудо бутерброд с разных сторон, или пытаться съесть его в несколько этапов. Правильнее всего положить его в рот целиком.

Секреты приготовления канапе

1. Канапе – закуска, которую рекомендуется готовить непосредственно перед приходом гостей, чтобы ингредиенты сохраняли свои вкусовые качества, форму и цвет. Особенно важно это для фруктов, которые могут потерять свой сок.
2. Хлеб для мини бутербродов лучше заранее аккуратно нарезать и немного подсушить в тостере или духовке для сохранения формы.
3. Не стоит отдавать предпочтение многоярусным канапе, так как в процессе они могут развалиться и поставить гостей в неудобное положение. Маленькие, аккуратные канапе выглядят намного эффектнее.
4. Нарезать все ингредиенты лучше на равные части и только нижний слой сделать чуточку больше остальных для устойчивости.
5. В качестве декорирования хорошо подходят различные виды зелени: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты; нередко можно встретить канапе, украшенные ягодами, кусочками маслин или лимона.
6. Определённой общепризнанной формы закуска канапе не существует. Они могут быть в форме ромба, круга, квадрата.
7. Хорошим решением всегда служит разнообразие. Как правило, у каждого человека свои вкусовые предпочтения: кто-то любит мясо, кто-то рыбу, а кто-то является вегетарианцем. Лучше позаботиться об интересах приглашённых гостей заранее.
8. Эксперименты – всегда некий риск. Во избежание разочарований по окончании приготовления стоит пользоваться простыми правилами совместимости продуктов. К примеру, не стоит совмещать мясо с рыбой или банан с оливками, но присмотреться к интересным сочетаниям всё-таки стоит. Сочетание рыбы с цитрусовыми создаёт поистине необычный вкус, а мясо отлично сочетается с киви или ананасом.

Тестирование:

1. Какая должна быть толщина ломтика хлеба у бутербродов?
 - а) 1-1,5 см;
 - б) 2-3 см;

- в) не имеет значение.
- 2. Как долго можно хранить приготовленные бутерброды при температуре от + 2 до + 6 градусов?
 - а) 5 суток;
 - б) 3 месяца;
 - в) 3 суток.
- 3. К бутербродам не относится:
 - а) канапе;
 - б) сэндвичи;
 - в) пирожное.
- 4. В оформлении бутербродов лишнее:
 - а) хлеб;
 - б) молоко;
 - в) масло.

Практическое задание: оформление канапе.

Итог урока: подведение итогов практической работы. Приём «Телеграмма». Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 5

Тема: «Общие требования и правила сервировки стола».

Основные теоретические сведения: последовательность сервировки стола. Назначение предметов сервировки. Правила пользования столовыми приборами. Язык жестов столовых приборов.

Практическая работа: сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

Последовательность сервировки стола

Сервировать стол следует согласно следующему плану:

- 1. Скатерть.
- 2. Тарелки, столовые приборы.
- 3. Бокалы, фужеры, стаканы.
- 4. Салфетки.
- 5. Украшение стола.

Сервировка стола начинается с расстилания на столе скатерти. Кажется бы, что может быть проще? Перекинул скатерть через стол – и дело готово. На самом деле существуют определённые правила на этот счёт. Во-первых, скатерть должна быть идеально выглажена и иметь презентабельный вид. Нет ничего хорошего в том, чтобы накрывать стол смятой скатертью или клеёнкой. Разглаженная скатерть, а точнее её углы должны опускаться напротив ножек стола, равномерно закрывая их. К спуску скатерти со всех сторон также имеются свои требования – не менее 25 см и ни в коем случае не ниже сиденья стула.

Виды тарелок, демонстрация

О предназначении большинства тарелок можно легко догадаться по их названию, однако есть и не совсем очевидные блюда. Пирожковая тарелка используется для подачи гренок, пирожков или хлеба. Тарелка-кокиль применяется для подачи различных закусочных блюд, таких как устрицы, салаты или рагу. Та-

релка-менажница, как легко догадаться по её форме, используется для подачи сразу нескольких видов салатов или гарниров, также её применяют для подачи фондю.

В яичной тарелке подают яичницу, в розетку выкладывают джем, варенье или мёд, а креманка предназначена для подачи свежих ягод, желе и фруктовых салатов.

То, какие именно тарелки вы поместите на стол в праздничный или будничный вечер, зависит от количества подаваемых блюд. Сервировка на ужин из двух блюд предполагает одни тарелки, на ужин из четырёх блюд – другие.

По правилам закусочная тарелка располагается напротив каждого стула. Не стоит ставить её на самый край стола, это выглядит не слишком презентабельно! Пирожковая тарелка ставится слева от закусочной. Если вы накрываете стол из нескольких блюд, в этом случае под закусочные тарелки вы помещаете столовые мелкие и т. д.

После расстановки тарелок следует сразу же разложить все необходимые столовые приборы. Ножи кладутся справа от тарелок, вилки слева. Возле ножа кладётся столовая ложка. Для праздничного ужина из нескольких блюд приборы следует выложить следующим образом, начиная справа от тарелки: столовый нож, рыбный нож и нож закусочный. На пирожковую тарелку вы кладёте нож для масла. В случае, если предполагается подача первых блюд, между закусочным и рыбным ножами кладётся ложка для супа. Если рыба на праздничном столе не предусмотрена, столовая ложка кладётся вместо рыбной. Слева от тарелок располагаются вилки, соответствующие ножам в том же порядке, в котором выложены ножи: столовая, рыбная, закусочная. Не следует нагромождать столовые приборы один на другой, расстояние между вилками и ложками должно быть около 1 см.

Справа за тарелками мы ставим бокалы от большего к меньшему. В зависимости от того, какие напитки будут подаваться на стол, последовательно выставляются бокалы для воды, белого/красного напитка, шампанского, стакан для сока, бокал для крепких спиртных напитков и рюмки. При выставлении бокалов следует держать их за ножку, чтобы не оставлять отпечатков пальцев на самих бокалах.

Салфетки

Какой же праздничный стол без салфеток? Салфетки – это не только прекрасное украшение стола, но и очень практичная вещь. Салфетки бывают полотняными и бумажными. Тканевые салфетки не предназначены для вытирания рук или лица, для этих целей есть одноразовые бумажные салфетки, а тканевые хорошие хозяйки обычно красиво оформляют, чтобы гости могли положить их себе на колени.

Практическое задание: сервировка стола к завтраку.

Итог урока: подведение итогов практической работы. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 6

Тема: «Общие правила этикета за столом».

Основные теоретические сведения: что такое этикет, виды. Культура поведения за столом. Культура потребления пищи.

Практическая работа: проработка правил поведения за столом, демонстрация.

Ещё в XVII веке на одном из пышных и изысканных приёмов у французского короля Людовика XIV гостям вручили карточки с перечислением некоторых обязательных правил поведения. От французского названия карточек *étiquette* (этикетка) и произошло слово этикет. Эти правила, конечно, со временем изменялись, но многие неизменны с глубокой древности.

Этикет – это воспитанность, хорошие манеры, умение вести себя в обществе.

Об этикете

В первую очередь нужно сказать, что существуют разные виды поведения в том или ином заведении и даже в той или иной стране. Если разбираться, как красиво есть, этот вопрос будет совершенно одним для европейских стран, в которых за столом нужно вести себя тихо, и для азиатских, где благодарность хозяину за вкусный ужин выражают громким чавканьем и чмоканьем. Поведение за столом в ресторане и в гостях у родственников может несколько отличаться.

Ресторанный этикет

Разобраться, как красиво есть, очень важно тем людям, которые время от времени посещают различные рестораны. Важно правильно вести себя уже сразу, как переступается порог заведения. Важно помнить, что гостей встречает метрдотель, уведомляет о наличии свободных мест и провожает до выбранного столика. Он также ответственен за приём верхней одежды у посетителей. Подойдя к столу, мужчина (если пришли гости разного пола) должен сначала помочь даме сесть, немного отодвинув ей стул, а затем уже садиться сам.

Важно помнить, как правильно сидеть за столом. Что касается положения, представитель сильного пола должен находиться напротив женщины или слева от неё. Если женщина немного опаздывает, мужчина может занять место за столиком, однако, когда официант проводит гостью к назначенному месту, мужчина обязательно привстаёт в знак уважения.

Выбор заказа

Когда гости уже за столом, официант обязательно подаст меню. Выбор блюд лучше делать не спеша, в таких заведениях принято наслаждаться атмосферой. Чаще всего официант заметит, что гости готовы к заказу, и сам подойдёт, но можно лёгким жестом руки подозвать обслуживающий персонал. Заказ делает сначала женщина, только потом – мужчина, однако дама может попросить мужчину сделать это за неё, это допускается. Если гости не могут определиться с выбором вина, они могут спросить совета у официанта. Также можно посоветоваться с ним по поводу того или иного блюда, это разрешено правилами этикета.

Ожидание

Как вести себя за столом, пока заказ ещё не прибыл? В это время гости могут тихонько общаться. Первым, скорее всего, официант принесёт вино. Откупоривает бутылки только ресторанный служащий, мужчине не стоит срываться с места, чтобы это сделать. Сначала напиток подаётся дамам, потом парням. Что касается еды, то начинать есть можно только после того, как у всех за столиком уже есть заказанные блюда.

Как сидеть

Разбираясь, как красиво есть, важно помнить и о том, что нужно правильно сидеть за столом. Запрещается класть на стол локти, разваливаться на стуле, качаться на нём. Нельзя низко наклоняться над тарелкой. Спина сидящего должна быть ровной, не нужно сутулиться. В осанке не должно быть напряжения и жёсткости, всё должно быть естественно. Когда происходит смена блюда, гостю разрешается немного откинуться на спинку стула, чтобы не мешать официанту и немножко отдохнуть в удобной позиции.

О еде

Стоит помнить о том, что в ресторанах не принято торопиться, блюда едят медленно, чтобы насладиться их вкусовыми качествами. Если же пища горячая, нельзя дуть на неё. Чтобы остудить, нужно только немножко подождать, поддерживая беседу. Если же произошло обжигание горячей пищей, нельзя махать себе в рот салфеткой или руками, можно только запить всё водой. Различные косточки, в том числе и фруктовые, категорически запрещается выплёвывать или вынимать изо рта руками. Для этого предназначена вилка, которая аккуратно подносится ко рту и всё ненужное складывается туда. Если вкус блюда человеку совершенно не понравился, можно вплотную ко рту поднести салфетку и всё туда выплюнуть, не привлекая внимания окружающих возмущениями по этому поводу.

Если нужно отойти

Культура поведения за столом имеет и свои рекомендации насчёт мобильных телефонов. Если гостю позвонили, он может кратко сказать, что перезвонит, не отлучаясь со своего места. Однако, если разговор не терпит отлагательств, обязательно нужно отойти. Разговаривать за столом по телефону – плохой тон. Если нужно отлучиться, например, в уборную, необходимо спросить разрешения у всех присутствующих за столиком. Нельзя также переговариваться с людьми, сидящими за соседним столиком. Если это товарищи или просто нужно что-то спросить, необходимо встать и подойти к ним. В случае, когда в ресторан входят знакомые, их нужно приветствовать сидя, лёгким киванием головы. Мужчина встаёт только в том случае, если к его столику присоединяется дама. Женщины же не двигаются в любых ситуациях.

Окончание трапезы

Когда ужин подошёл к концу, гости сыты и довольны, они могут попросить счёт у официанта, что будет означать, что пребывание их в данном заведении подошло к концу. Официант принесёт папку, в которой будет указан счёт. Важно также помнить о чаевых – 10 % от стоимости заказа. Кто должен расплачиваться – вот ещё один вопрос. В странах постсоветского пространства это де-

лают преимущественно мужчины. В европейских странах женщины активно с этим борются, считая пережитком прошлого, и там каждый платит за себя. Если ужин был просто дружеским, официанта заранее можно попросить принести персональный счёт для каждого человека. Важно помнить и о сдаче. Если она необходима, человек просто молчит. Если же в папке находятся деньги, возвращать часть которых не нужно, просто надо сказать: «Без сдачи», и на этом дело закончится. Важно помнить о том, что решать, кто будет платить, нужно заблаговременно, некрасиво это делать перед официантом. Нужно знать и о том, кому надо высказывать свои претензии. Говорить обо всём, что понравилось или не понравилось, нужно метрдотелю, а не официанту.

Правила поведения за столом

Вспомните, как надо сидеть за столом?

1. Садитесь за стол только с чистыми руками.
2. Сидеть прямо, не раскачиваясь на стуле.
3. Локти на стол не кладут.
4. Не следует играть ложками и вилками, сворачивать край скатерти в трубочку.
5. Нельзя болтать ногами и толкать соседей.
6. Нельзя разговаривать с полным ртом.
7. Необходимо употреблять пищу без спешки.
8. Блюда нужно аккуратно передавать друг другу, а не тянуться за ними через весь стол.
9. Брать пищу из блюда нужно специальными приборами, положенными в это блюдо.
10. Пищу черпать, а не сгребать с блюда, чтобы следующий, кто его возьмёт, не запачкал рук.

Правильная поза за столом во время еды:

1. Следи за своей осанкой.
2. Локти на стол не клади.

Правила пользования салфеткой:

1. Разверни салфетку и положи к себе на колени.
2. Не следует салфеткой тщательно вытирать губы. Её слегка прикладывают к губам.
3. Использованную салфетку сворачивают и кладут на тарелку.

Правила общения за столом:

1. Нельзя за столом спорить, высмеивать кого-то из присутствующих. Нельзя шептаться.
2. Разговор должен вестись в полголоса, но не шёпотом. Нужно дать возможность высказаться и другим.

Как вести себя за столом:

1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков, это не красиво.
2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.
3. Во время еды не прихлёбывай громко, не дуй на слишком горячие блюда, не стучи ложкой по тарелке.

4. Старайся есть беззвучно.

Проверка знаний: опрос «Корзина вежливости» (см. Приложение 4.3).

Занятие № 7

Тема: «Виды фруктовых закусок. Фруктовый ёж».

Основные теоретические сведения: правила нарезки, способы подготовки и чистки фруктов. Виды фруктовых закусок.

Практическая работа: оформление индивидуального и коллективного фруктового ежа.

Существует несколько правил нарезки:

- для сервировки выбирайте широкое плоское блюдо, желательно белого цвета. На такой посуде нарезка будет выглядеть ярко и привлекательно;
- не стоит совмещать продукты растительного и животного производства. Если это овощи, они имеют отдельное блюдо, фрукты также (они считаются десертом). Мясо и колбасу можно совмещать;
- нарезку не следует заправлять никаким соусом или маслом, а также посыпать специями. Если вы считаете, что украсить вкус овощей можно сметаной или майонезом, предложите гостям их отдельно в соуснике;
- нарезка (любая) всегда должна быть очень тонко разрезана на маленькие слайсы (плоские кусочки). Грубая и толстая нарезка ингредиентов не выглядит эстетично;
- главное правило красивой нарезки – острый нож. Совершенно неважны размеры и материал изготовления ножа (керамика или металл), вам должно быть удобно с ним работать;
- выбирайте для нарезки только качественные и свежие продукты. Старайтесь удивить гостей необычным продуктом;
- придерживайтесь одной формы нарезки, к примеру, полукруг или треугольник, чтобы всё блюдо выглядело органично.

Фрукты

Ярким сезонным угощением для гостей станет нарезка арбуза и дыни. Такое угощение может украшать основной и десертный стол. В любом случае, оно будет к месту и очень популярно среди гостей.

Нарезать дыню и арбуз можно несколькими основными способами:

- кубиками: нарезка выполняется ножом. Нарезается очищенная от косточек мякоть арбуза или дыни. Кусочки выкладываются на сервировочное блюдо вразброс или пополам;
- шариками: для нарезки используется специальная ложечка, которая и формирует красивый шарик. Выкладывать такую нарезку следует в широкие пиалы или креманки;
- ломтиками: этот способ предполагает очищение плода от семян и нарезание треугольными ломтиками вместе со шкуркой. В данном случае можно использовать деревянные палочки (для мороженого), чтобы кусочки было удобно брать с блюда и есть.

Сыр

Сыр – единственный ингредиент нарезки, который успешно можно комбинировать с кусочками колбасы или мяса, создавая узоры и фигуры. Кроме того, необычайно вкусным будет комбинирование сыра с ягодами: виноградом, клубникой, малиной, голубикой.

Самой вкусной считается сырная нарезка, которая выполнена из разных сортов сыра. Комбинировать можно жирные с нежирными, солёные с ароматными, с орехами и травами, с плесенью и паприкой.

Одно из самых лучших вкусовых сочетаний – сыр с мёдом. Данное вкусовое комбинирование даёт ещё одну интересную идею для нарезки: в центр сервировочного блюда можно поставить маленькую пиалу с жидким мёдом. Вокруг пиалы следует выложить разные сорта сыра (разнообразных вкусов), блюдо можно дополнить орехами: грецкими, миндалём, кешью.

Мясная нарезка

Мясная нарезка – лучшая закуска и вкусное угощение для гостей. Как правило, она состоит из разных сортов солёного, копчёного мяса, дополняется колбасами. Её разрешено комбинировать с разнообразными сырами, маслинами, листьями салата или зеленью. Овощи в мясной нарезке могут пустить сок, который весьма нежелателен для мяса. Исключением являются маленькие помидоры черри, которые не нужно резать. Их можно аккуратно разложить поверх нарезки, добавив блюду яркости и свежести. Из мяса, нарезанного тонкими слайсами, очень удобно сворачивать аккуратные трубочки, укладывая его «чешуйками» или «розочками». Нарезать мясо очень тоненько и красиво можно с помощью острого широкого ножа или специального прибора – слайсера.

Колбаса – самый частый «гость» на праздничном столе. Сервировать колбасу можно несколькими интересными способами. Делать это необходимо для того, чтобы заинтересовать всех присутствующих и возбудить у них аппетит. Колбасу можно комбинировать с сыром, маслинами, листьями салата, помидорами черри, физалисом. Из разных сортов колбасы можно выкладывать разнообразные узоры и рисунки.

Овощная нарезка обязательно должна присутствовать на столе, чтобы выровнять тяжесть некоторых жирных блюд: мяса, салатов с майонезом, рыбы и картошки. Для того, чтобы овощи хотелось есть, их следует выложить на сервировочное блюдо интересными способами. Для нарезки достаточно твёрдых овощей (морковь, свёкла, огурцы) можно использовать фигурные ножи, которые режут овощи волной или зигзагообразно. Маленькие овощи, к примеру, помидоры черри следует резать пополам или оставлять целыми. В овощную нарезку можно добавлять свежий лук. Лук лучше всего использовать менее острых сортов, чтобы он вызывал только приятные вкусовые ощущения: синий, белый, порей, шалот. Нарезать лук следует аккуратными и нетолстыми кольцами.

Особенности овощной нарезки:

- помидор очень водянистый, поэтому его следует нарезать либо крупными кольцами, либо полукольцами. Маленькие помидоры лучше всего резать на дольки (четыре штучки из одного плода). Помидоры черри режутся пополам, либо оставляются целыми.

- огурец позволяет несколько способов нарезки: кольцами, овалами (резка наискосок), полукольцами, серпантинном (с помощью специального приспособления). Форма овоща также позволяет резать его вдоль слайсов, полосками, брусочками.
- лук режется только кольцами, которые кладутся либо поверх овощей, либо чередуясь с ними. Украсить нарезку можно пучком свежих перьев лука, которые легко сгибаются, укладываются, делают узор.

Нарезку из овощей можно украсить любой зеленью: петрушкой, укропом, базиликом, листьями салата.

Яблоко

Как красиво нарезать яблоки, чтобы не темнели при нарезке? Яблоко – один из самых полезных и вкусных фруктов. Купить яблоко не проблема в любое время года. Если есть яблоко вместе с жирной пищей, это может помочь процессу пищеварения. Кислота в яблоке помогает расщеплять сложные жиры и ускорять обмен веществ. Выбрать для нарезки можно сладкое или кислое яблоко. Его структура достаточно плотная, что позволяет резать фрукт тонкими слайсами и красиво укладывать на сервировочное блюдо. Единственной и основной проблемой яблока является большое количество в нём железа, что и способствует окислению фрукта на свежем воздухе (речь идёт про мякоть). Для предотвращения потемнения яблока необходимо обработать его лимонной кислотой одним из доступных способов:

- взбрызнуть яблочную нарезку лимонным соком;
- промыть мякоть яблока (нарезку) в воде с лимонным соком;
- полить яблоко соком лайма перед сервировкой.

Практическое задание: оформление фруктового ежа.

Итог урока: подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 8

Тема: «Блюда из картофеля».

Основные теоретические сведения: питательная ценность картофеля. Понятие «драники». История. Состав теста для вареников с картофелем и способ его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. Знакомство и закрепление знаний о питательной ценности картофеля, определении качества картофеля, соблюдении санитарно-гигиенических правил при работе. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки.

Практическая работа: мастер-класс «Вареники с картофелем» или «Драники».

Питательная ценность картофеля

Картофель богат витаминами, минералами, растительными белками, углеводами. Он содержит много пектиновых веществ, но мало грубых волокон. Калий, которым богат картофель, способствует выведению лишней жидкости из организма и укреплению сердечной мышцы. Проросший и зелёный картофель содержит ядовитое вещество – соланин.

Название «драники» (от белор. *дранікі*) берёт своё начало из старорусского языка и происходит от слова «драть», т. е. тереть. Ведь их готовят из сырого

картофеля, который ещё до появления тёрки «драли» на заострённой доске. Традиционно драники ели на завтрак, а в деревнях существовала интересная традиция: перед тем, как отведать это блюдо, полагалось всухомятку съесть корочку чёрного хлеба. Приготовить «правильные» белорусские драники совсем несложно, важно только помнить, что картофель должен быть особенным – выращенным на благодатной земле Беларуси.

Но, как и любое другое популярное блюдо, драники славятся огромным разнообразием рецептов. От дома к дому, от хозяйки к хозяйке изменяются не только входящие в состав блюда ингредиенты, но и сам способ приготовления. Одни предпочитают натирать картофель на мелкой дерущей тёрке, другие считают, что тёрка должна быть непременно крупная (кстати, если вам предстоит побывать в Беларуси, не забудьте купить там специальную тёрку для драников).

Кто-то добавляет лук или кефир, чтобы тёртый картофель не потемнел, некоторые после обжаривания томят драники в печи или духовке. Даже сама картофельная масса может быть приготовлена тремя разными способами. Выделяют массу таркованную (натёртый картофель используется вместе с выделившимся соком), клинкованную (лишний сок сцеживается) и варёную (готовят драники из истолчённого отварного картофеля). Традиционно для приготовления драников используют таркованную массу, но в современной белорусской кухне встречаются рецепты, в которых используются все три варианта приготовления картофельной массы, иногда они комбинируются между собой, позволяя добиваться всё новых оттенков вкуса.

Вареники, кто же их не любит? Вкусные, сладкие и такие сытные. Это национальное блюдо украинской кухни. Вареники делают с разными начинками: творог, картофель, вишня, капуста, грибы и фрукты.

Для раскатки теста существуют различные тестораскаточные машины, которые делятся на два вида: настольные (с меньшей производительностью, для малых кухонь) и напольные (с высокой производительностью, использующиеся на больших кухнях с масштабным производством изделий из теста). В быту чаще всего используют обычные скалки. Они достаточно экономичны, но главное, очень удобны в использовании.

А теперь прошу вас ответить на несколько вопросов:

1. Какие ингредиенты мы будем использовать для приготовления теста для вареников?
2. Какие начинки чаще всего используют при приготовлении вареников?
3. Сколько времени нужно готовить вареники?
4. Какие инструменты используют для раскатки теста?
5. Как определить готовность вареников?

Перед приготовлением теста необходимо обработать муку. Для этого мы используем сито и просеиваем муку через него.

Отваривать вареники лучше всего в большой кастрюле, чтобы было достаточно места. Как правило, достаточно 10–15 минут, чтобы блюдо было готово. Обычно вареники всплывают на поверхность воды, когда они готовы, доставать их нужно шумовкой.

Тесто для вареников чаще всего пресное. Оно должно быть достаточно крутым, но пластичным, с возможностью тонко раскатываться, держать форму и поддаваться лепке. Тесто должно быть мягким и не липнущим одновременно. Вареники или пельмени из него не должны рваться или раскрываться по шву во время варки, трескаться во время заморозки. Множества этих условий добиться просто, если придерживаться некоторых правил приготовления теста:

1. Жидкость для замешивания теста простым способом (вода, простокваша, молоко и т. п.) чаще всего должна быть тёплой (около 40 градусов).
2. Существует два пути замешивания теста: ингредиенты в муку или муку в ингредиенты. В первом случае мука просеивается горкой, в середине которой делается углубление, куда закладываются все остальные ингредиенты, затем постепенно подливается жидкость и замешивается тесто. Во втором варианте наоборот: в налитую в миску жидкость добавляются в определённом порядке все ингредиенты, а в последнюю очередь подсыпается понемногу мука и замешивается тесто.
3. Тесто обычно замешивается круговыми движениями при помощи вилки, ложки или деревянной лопатки. Когда тесто становится погуще, собираясь в ком, его желательно домесить руками на притрушенной мукой рабочей поверхности (деревянной доске или столе). Очень важно тщательно вымесить тесто. Этот процесс обычно занимает 10–20 минут.
4. После замеса теста необходимо предоставить ему 20–40 минут для «отдыха», чтобы клейковина, содержащаяся в муке, разбухла и активизировалась. После такого настаивания тесто не стягивается во время раскатывания, а становится эластичным и податливым. Для предотвращения пересыхания (заветривания) поверхности теста его следует прикрыть полотенцем (лучше всего слегка влажным), завернуть в пищевую плёнку или смазать растительным маслом.
5. Часто опытные кулинары для пельменей и вареников используют одно и то же тесто. Обычно для вареников тесто раскатывается толще, чем для пельменей. Хотя, это дело вкуса каждого.
6. Если тесто, замешенное по рецепту, получилось слишком липким, и на это в рецепте нет никаких указаний, добавьте немного муки и попробуйте помесить тесто ещё немного. Если тесто получилось слишком крутым, муку при работе с ним больше не добавляйте. Попробуйте сделать в комке теста выемку и добавить немножко воды или растительного масла, а затем ещё раз тщательно вымесите. Тесто может стать более податливым после настаивания.
7. Очень важно для хозяйки примерно ориентироваться, сколько нужно теста для желаемого количества вареников или пельменей. Как мысленно перевести вес муки на количество изделий из неё? Конечно же, эта арифметика зависит от того, предпочитаете вы изделия с тонким тестом или потолще. Для изделий из тонкого теста из 500–700 грамм муки получится тесто для 80–100 небольших вареников и 120–150 пельменей.

Итог урока: подведение итогов практической работы. Приём «Телеграмма». Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 9

Тема: «Национальная кухня. Бурятская кухня (буузы-позы)».

Основные теоретические сведения: история бууз. Традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда бурятской кухни.

Практическая работа: мастер-класс «Приготовление бууз».

Буузы (или поэзы) – не просто традиционное блюдо или визитная карточка республики Бурятия, а национальное достояние, душа, которую чувствуешь с первым укусом, как говорят буряты.

Без этого яства не обходится ни одно значимое событие в жизни монгольского народа. Буузам посвящены стихи, фестивали, несколько фильмов и клипов, а также у них есть свой народный гимн, памятник, ежегодная премия, учреждённая ассоциацией рестораторов Улан-Удэ, и огромная армия поклонников во многих точках мира.

История блюда

Происхождение бууз уходит далеко в историю и окутано легендами. Считается, что буузы – один из вариантов китайского блюда «баоцзы». Блюдо также родственно кавказским хинкали и тюркским мантам. Подобно баоцзам и мантам, буузы готовятся на пару в так называемых позницах, буузоварах или мантоварках – специализированных для этих целей вариантах пароварки. Буряты проводят мероприятия (различные конкурсы и т. д.), посвящённые этому блюду, где не только лепят и едят буузы, но и приобщают население к культуре народа.

Как правильно есть буузы?

Буузы берутся руками и надкусываются сбоку, так обычно их проверяют на наличие сока. Через отверстие сок выпивается. Буузы лучше есть без майонеза и кетчупа, чтобы не перебить естественный вкус.

Позы или буузы?

До 2010 года данное блюдо называли «позами». Однако термин «бурятские поэзы» воспринимался туристами двусмысленно и вызывал среди них волну шуток, поэтому власти Бурятии решили вернуть историческое название «буузы», таким образом, придав блюду аутентичность и национальный колорит. С тех пор поэзы (общепит, где готовят данное кушанье) называют буузные, а позницы (кастрюли, мантоварки) – буузницы. Тем не менее везде, где популярно это блюдо, уживаются оба наименования.

Это кушанье появилось более 400 лет назад, и история его возникновения объята легендами. Считается, что буузы произошли от китайского блюда «баоцзы», но бурятское отличается тем, что в нём начинка только мясная.

Корни бууз следует искать в буддизме. Некоторые учёные уверены, что корни этого блюда следует искать в религии. Форма бууз символизирует безропотное подчинение монгольских племён буддизму. Потому и зашипов было 33 – сакральное число для буддистов, столько было складок в одеянии тибетских священнослужителей. По другой легенде буузы придумали далёкие предки кочевого народа, которые взяли за основу блюда устройство юрт. В круглом по

форме жилище располагается очаг, дым из которого выходит из отверстия в крыше. Благодаря особенному воздухообмену, зимой в юрте тепло, а летом прохладно. Похожий процесс происходит и при варке поз. Кстати, на юрте сверху тоже 33 защипа. Конечно, бууза с 33 защипами – это высшее мастерство, к которому стремится большинство хозяек. У многих получается сделать только до 20 защипов. Если раньше их готовили исключительно только по праздникам, то сейчас их едят повсеместно. Кроме того, модные тренды не обходят это кушанье стороной. Любители делают чёрные, цветные и вегетарианские буузы, но традиционная версия – самая популярная у любителей бууз.

Продуктовая лавка

Для теста:

- вода – 1 стакан;
- яйцо – 1 штука;
- соль – $\frac{1}{2}$ ст. ложки;
- мука – пока не перестанет липнуть к рукам.

Для фарша:

- говядина (лучше без жил и жира) – 0,5 кг;
- свинина (лучше без жил и жира) – 0,5 кг;
- сало свиное – 0,25 кг;
- лук мелко нарезанный – 0,5 кг;
- чеснок, натёртый на мелкой тёрке, – 3-4 зубчика;
- соль и перец – по вкусу;
- вода ледяная – 1 стакан.

Процесс приготовления:

1. В большую ёмкость (для теста) влить воду, разбить яйцо и хорошо посолить, всё перемешать.
2. Муку высыпать небольшими порциями в эту смесь и вымешивать, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.
3. Оставить тесто «отдохнуть» на 20–30 минут.
4. Перед раскаткой тесто надо ещё раз вымесить.
5. Перемешиваем хорошо все составляющие фарша и убираем начинку будущих бууз в холодильник на 30 минут.
6. Тесто можно раскатать длинной колбасой и поделить на куски весом в 35–40 граммов, а уже потом из них сделать заготовку для будущих бууз диаметром около 10 сантиметров. Можно воспользоваться кондитерской формой или блюдцем и нарезать круги из раскатанного листа.
7. На одну буузу – столовая ложка фарша в центр. Защип делать, придерживая большим пальцем второй руки мясо, а пальцами первой руки подтягивать тесто к защипу. В идеале – 33 раза.
8. Готовые позы выложить на поверхность, посыпанную мукой, чтобы они не прилипли и не разорвались.
9. Готовят позы на пару. Можно использовать мантоварку, пароварку, позницу. Главное, смазать маслом поверхность под буузами, чтобы они не прилипли. Время приготовления – 20–25 минут после закипания

мантоварки. Необходимо употреблять буузы горячими, но не сразу после приготовления.

Практическая работа: замешивание теста, лепка, приготовление на пару.

Итог урока: подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 10

Тема: «Блюда из теста. Шарлотка».

Основные теоретические сведения: виды теста, соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с тестом. История возникновения шарлотки и пиццы. Использование наполнителей в блюде, ассортимент начинок (грибная, рыбная, мясная, овощная). Технология нарезки продуктов, подачи готового блюда.

Практическая работа: мастер-класс «Шарлотка с яблоками».

Происхождение названия блюда

Первая версия: рецепт шарлотки был предложен королевой Шарлоттой, женой Георга III, в её честь и было названо это кушанье. Вторая версия: название произошло от британского слова *charlyt* – блюдо из взбитых яиц с сахаром и молоком. Третья версия: название произошло благодаря истории о влюблённом поваре, посвятившего сочинённый им сладкий яблочный десерт, своей любимой Шарлотте. Яблочная шарлотка наиболее распространена по причине доступности яблок, однако шарлотку готовят ещё и с другими начинками, фруктами, ягодами, кремом или муссами. Сейчас шарлоткой именуют простой в приготовлении пирог с начинкой из нарезанных яблок.

Основные понятия бисквитного теста

Особенность технологии приготовления бисквитного теста: быстрое взбивание сахара – яичной массы, мгновенное (в течение 15 секунд) замешивание теста, очень быстрое его формование и незамедлительная выпечка. При быстром взбивании яиц с сахаром происходит насыщение массы воздухом, что способствует образованию пористой структуры бисквита. Посуда и венчики, используемые для взбивания яиц с сахаром, должны быть безупречно чистыми, без следов жира. Бисквит выпекают при умеренной температуре (180–200 °C). При более высокой температуре на поверхности бисквита образуется корочка, препятствующая удалению влаги, в результате чего бисквит может оказаться непропечённым и подгоревшим. После охлаждения такой бисквит оседает и становится плотным.

Формы для выпечки бисквитов могут использоваться круглые, овальные, фигурные и прямоугольные соответственно предполагаемому торту.

Бисквит характеризуется лёгкостью, мягкостью, пышностью, имеет нежную эластичную структуру и гладкую тонкую корочку. Бисквитное тесто довольно часто используется для приготовления тортов, пирожных, рулетов и др. Это обусловлено прежде всего лёгкостью приготовления самого теста. Кроме того, изобретательная хозяйка может использовать разнообразные сочетания бисквита и отделочных продуктов: кремов, взбитых сливок, глазури, свежих ягод и фруктов, орехов, джемов, варенья и т. д. И хотя компоненты рецептуры одни и те же: сахар, яйца и мука, но различные их сочетания и разнообразные спосо-

бы подготовки продуктов и оформления позволяют получить отличные друг от друга изделия при условии точного выполнения всех указаний.

Актуализация знаний:

1. Какие виды теста вы знаете? (*Дрожжевое и бездрожжевое тесто.*)
2. Назовите виды бездрожжевого теста. (*Бисквитное, слоёное, заварное, песочное, блинное, пельменное.*)
3. Какой продукт является основным для приготовления теста? (*Мука.*)
4. Какие разрыхлители теста вы знаете? (*Биохимические – дрожжи, химические – пищевая сода, механические – многократное раскатывание, взбивание.*)
5. Что такое десерт? (*Сладкое блюдо, которые подают в конце приёма пищи.*)
6. Какие виды десертов вы знаете? (*Холодные: компоты, желе, муссы. Горячие: пудинги, запеканки, шарлотки.*)

Ингредиенты для приготовления бисквитного теста:

- яйца (4 штуки);
- сахарный песок (1 стакан);
- мука (1 стакан);
- разрыхлитель (1/2 чайной ложки);
- яблоки (2 штуки, крупные).

Дополнительные продукты:

- жир для смазывания формы;
- ванилин.

Практическая работа: замешивание теста, оформление, выпечка.

Итог урока: подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 11.1

Тема: «Фигурная нарезка овощей, винегрет».

Основные теоретические сведения: история блюда. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей; принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе; соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с различными продуктами при приготовлении салатов. Виды салатов. Винегрет.

Практическая работа: фигурная нарезка овощей для художественного оформления, оформление салата «Винегрет».

Вы всё ещё думаете, что винегрет – это исконно русское блюдо, потому что в нём присутствует квашеная капуста и солёные огурцы? А вот и нет. Даже историки затрудняются точно указать страну происхождения винегрета, но есть предположения, что родиной этого овощного салата может быть Германия или Скандинавия. Рецепт шведского салата с селёдкой до боли напоминает современный рецепт винегрета, даже, скорее, селёдку под шубой. В его составе были отварные овощи – картофель и свёкла, пикули, тёртое яблоко и яичный белок,

и, конечно же, сельдь, а заправкой служил микс из масла, растёртого желтка, сметаны и уксуса.

Винегрет пришёлся по душе жителям Российской империи. Правда, его тут же модифицировали и стали класть в него квашеную капусту (куда же без неё?), клюкву и солёные хрустящие огурчики. Так винегрет приобрёл исконно русские черты. Но и раньше, и теперь считается, что самым важным ингредиентом в винегрете служит заправка. Кстати, одна из версий происхождения названия салата привязана именно к его заправке. Продукты растительного происхождения – основные источники витаминов, минеральных и пектиновых веществ, клетчатки, органических кислот, т. е. катализаторов, стимуляторов органов пищеварения, кровообращения, мочевыделительной системы. Многие растения обладают целебными свойствами и используются в лечебном питании.

Рациональное питание человека невозможно без овощей и плодов. Все мы любим овощи, но даже и не задумываемся, с каких времён и когда появился тот или иной овощ. Например, капусту выращивают с давних времён, с третьего тысячелетия до н. э. Родина этого растения – Средиземноморье. В наши дни её возделывают во многих странах мира. Родиной любимого нами картофеля является Центральная и Южная Америка, где местное население ввело его в культуру земледелия примерно 14 тысяч лет назад. В середине XVI века картофель был завезён в Европу. Появление картофеля в России связано с именем Петра I, который в конце XVII века привёз мешок клубней из Голландии.

Родина огурца – влажные тропические леса Индии, где это растение выращивали уже в третьем тысячелетии до н. э.

Родина томата – тропические районы Южной и Центральной Америки. В Европе томат начали выращивать в XVI веке. На территории нашей страны томат стали возделывать в XVIII веке. Овощи отличаются большим разнообразием, они различны по внешнему виду и вкусовым свойствам.

Экспертиза качества свежих плодов проводится по показателям безопасности и показателям товарного качества, регламентируемым стандартами и нормативной документацией. К основным общим показателям товарного качества свежих плодов относится внешний вид, размер (величина), запах, вкус. Безопасность свежих плодов устанавливают по таким показателям, как токсичные элементы, пестициды, микотоксины и радионуклиды. При оценке качества продуктов переработки плодов и овощей применяются различные методы исследования: органолептические, химические, физические, физико-химические, микробиологические и другие.

Органолептическая оценка качества готовых продуктов проводится путём дегустации и выявления степени соответствия качественных показателей требованиям стандартов или технических условий. Для количественного и качественного определения сахаров, витаминов, крахмала, азотистых веществ и других компонентов химического состава используются химические методы.

На предприятиях общественного питания овощи широко используют для приготовления холодных блюд, супов, соусов, овощных блюд и гарниров. Овощи подразделяют на следующие группы: клубнеплоды – картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель); корнеплоды – морковь, свёкла, ре-

па, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен; капустные – капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи; луковые – лук репчатый, лук зелёный, лук-порей, чеснок; пряные – укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран; плодовые – тыквенные (тыква, кабачки, огурцы, арбуз, дыня, патиссоны); томатные (томаты, баклажаны, стручковый перец); бобовые (горох, бобы); зерновые (сахарная кукуруза); десертные – артишоки, спаржа, ревень. Овощи, поступающие на предприятия общественного питания, проверяют по количеству и сортам в соответствии с государственными стандартами. Для этого овощи взвешивают и полученные данные сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах, что позволяет обеспечить точный учёт количества поступивших овощей.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Варить овощи для салатов и винегрета следует:

- а) очищенными;
- б) неочищенными;
- в) нарезанными крупными кусками;
- г) нарезанными мелкими кусками.

Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:

- а) жарят;
- б) варят в воде;
- в) варят на пару;
- г) варят в кожуре;
- д) запекают в духовом шкафу.

Правила хранения продуктов для сохранения витаминов:

1. Овощи хранят без света и при температуре от + 1 до + 3 °С, квашеную капусту – под слоем рассола.
2. Мыть овощи можно не более 10–15 минут, иначе витамины перейдут в воду. Если квашеную капусту надо промыть, то сначала отжимают из неё рассол, потом промывают и смешивают с рассолом. В рассоле содержится до 40 % общего количества витаминов.
3. Медь и железо разрушают витамин С, поэтому нельзя использовать посуду и инвентарь из этих металлов.
4. Овощи при варке закладывают в кипящую подсоленную воду, чтобы потеря витамина С была минимальная. Если овощи предназначены для салатов и винегретов – их варят в кожуре.
5. Отвары от овощей не выливают, а используют в качестве добавок при варке супов, соусов, так как в них переходит большое количество витаминов.
6. Следует строго соблюдать время варки продуктов.

Практическая работа: фигурная нарезка овощей для художественного оформления, оформление салата «Винегрет».

Итог урока: подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 11.2

Тема: «Дальний Восток угощает – роллы!».

Основные теоретические сведения: история блюда. Отличие суши от роллов. Самостоятельная работа. Демонстрация продукта – морская капуста.

Практическая работа: оформление роллов.

Суши и роллы появились в японской культуре более тысячи лет тому назад, но впервые они появились на территории Юго-Восточной Азии в VI веке. Тогда, чтобы сохранить рыбу свежей, её обматывали рисом и клали в специальные бочки с солью. В течение нескольких недель рыба проходила брожение. По истечении срока японцы съедали рыбу, а рис – выбрасывали. Только в XVI веке рис стали употреблять в пищу, а в XVII веке появились рисовые суши, которые включали в себя варёный рис, рисовый солод, морепродукты и овощи. Главное своё изменение суши перетерпели в XIX веке, что и принесло им огромную популярность в Европе и Америке. В то время люди в Токио были очень суетливыми, поэтому один из местных поваров предложил покупателям особенные нигири-суши, которые можно было брать с собой. После этого в японской кулинарии появилось огромное разнообразие роллов, которые сегодня считаются настоящим деликатесом во многих странах мира. Очень быстро возникли закусочные и рестораны, в которых подавались суши, а в магазинах стали продавать специальным образом обработанный рис для домашнего приготовления суши. С тех пор процесс приготовления суши принципиальным образом не менялся, только появлялись новые рецепты и ингредиенты для блюда.

Суши и роллы – это практически одно и то же: блюдо японской кухни с рисом и морепродуктами. Однако они немного отличаются друг от друга технологией приготовления и способом подачи. Роллы – это разновидность суши. Суши – это кусочек рыбы или морепродукта на комочке риса, а роллы (от англ. *roll* – вращение) представляют собой небольшие рулетики. Суши подают по одной штучке, а роллов на вашей тарелке может оказаться от 6 до 8 штук. Суши – это небольшой комочек риса, на который укладывается кусочек морепродукта (тунец, сёмга, копчёный угорь, креветка, осьминоги и другое). Затем суши перевязывают тонкой полоской нори, а роллы, наоборот, полностью заворачиваются в прессованные морские водоросли.

Все суши состоят из базового ингредиента – специфически приготовленного риса, к которому добавляются другие продукты. Рис является великолепным источником сложных углеводов и клетчатки.

Нори – это листья водорослей. Водоросль нори является великолепным источником йода, кальция и железа – трёх минералов, необходимых для развития здорового скелета и кровеносной системы.

Для приготовления роллов используют различные начинки:

- из рыбы. Только океаническая рыба может быть использована в сыром виде как начинка для суши, так как в речной рыбе присутствие паразитов более вероятно;
- из морепродуктов: кальмар, осьминог, креветки, рыбная икра, морской ёж (уни) и различные виды моллюсков. Устрицы не используются при приготовлении суши, потому что их вкус не сочетается со вкусом риса.

Все морепродукты малокалорийны, содержат йод, цинк, калий, фосфор. Рыба и морепродукты также богаты витаминами, в частности, группы В;

- маринованный дайкон (такуан), различные маринованные овощи (цукэмоно), квашеная соя (натто), авокадо, огурец, спаржа, тофу, маринованный чернослив, тыква, лопух (гобо) и сладкая кукуруза, смешанная с майонезом. Очень редко используют говядину, ветчину, колбасу и конину;
- нельзя обойтись без приправ. Соевый соус – источник ценного белка. Васаби – это перетёртый корень растения васаби. Считается, что настоящий васаби убивает микробов в сырой рыбе. Сладкий, маринованный имбирь. Рисовый уксус или специальные приправы с рисовым уксусом добавляются в рис для достижения клейкого эффекта, а также для придания специфического вкуса.

Суши – низкокалорийная пища, быстро вызывающая чувство насыщения. К примеру, на одно суши с тунцом (ломтик филе, уложенный на формованный рис) приходится всего 73 килокалории, а на суши с кальмаром – 71 килокалория. Для сравнения: в маленьком песочном печенье – около 78 килокалорий.

Самый популярный и востребованный в России ролл – «Калифорния». Классический ролл «Калифорния» относится к роллам «наизнанку» – урамаки. Исходит это из их форм-фактора – рисом наружу (inside-outrolls). По своей сути данный ролл является смешением разных кулинарных традиций, то есть фьюж-ном.

В настоящее время, когда культура здорового образа жизни завоёвывает умы людей, японская кухня приобретает всё больше последователей в разных странах. Действительно, соединение традиционной пищи (риса, морепродуктов, овощей и сои) с продуктами животного происхождения и фруктами благоприятно сказывается на здоровье.

Суши и роллы несмотря на то, что немного отличаются по способу приготовления и сервировки, одинаково вкусны и полезны для здоровья.

Самостоятельная работа: найдите в интернет-источниках картинки озвученного:

1. Футомаки: большие цилиндрической формы суши, в которых нори снаружи, толщиной в 3-4 см и шириной 4-5 см, имеют 2-3 вида начинки.
2. Хосомаки: маленькие цилиндрической формы рулеты, в которых нори снаружи, толщиной и шириной около 2 см, имеют один вид начинки.
3. Урамаки: среднего размера рулеты с двумя и более видами начинок. Отличаются от других маки тем, что рис находится снаружи, а нори – внутри. Начинка окружена слоем нори, после идёт рис. Обмакнутый в икру или поджаренный кунжут.

Для приготовления суши и роллов необходим базовый набор:

- водоросли нори – 20 листов;
- имбирь розовый маринованный – 200 грамм;
- васаби – 100 грамм;

- рис для суши – 1 кг;
- соевый соус – 0,5 литра;
- рисовый уксус – 0,5 литра;
- водоросли бурые – 50 грамм;
- палочки бамбуковые – 4 пары;
- циновка (макису).

Итог урока: подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие № 11.3

Тема: «Профессиональная проба».

Основные теоретические сведения: рассказ о классификации предприятий общественного питания. Знакомство с профессиями, требованиями. Описание профессии: технолог общественного питания.

Практическая работа: составление технологической карты к блюду по выбору группы. Составление меню.

В системе общественного питания применяются следующие термины и определения согласно ГОСТ Р 50647-94, ГОСТ 30389-95:

1. Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.
2. Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.
3. Норматив развития сети – показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчётной численности потребителей.
4. Процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.
5. Тип предприятия общественного питания – вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.
6. Класс предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия определённого типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Классификация предприятий общественного питания

При определении типа предприятий учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, её разнообразие и сложность приготовления;
- техническую оснащённость;
- методы обслуживания;
- квалификацию персонала;

- качество обслуживания;
- номенклатуру предоставляемых услуг.

В настоящее время выделяют следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие другого типа.

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Бар – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

Столовая – общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определённого вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям.

Классифицировать рестораны по количеству звёзд стали с 1931 года, тогда «Красный гид „Мишлен“» наградил лучший ресторан первой звездой. Позже классификация ресторанов была дополнена двумя и тремя звёздами. Когда мы говорим о «Мишлен», подразумеваем справочник, в который входит информация о лучших отелях и ресторанах, ведь знаменитые звёзды раздаёт именно красный. Кроме него, существует ещё и «Зелёный» (туризм и достопримечательности), а также несколько побочных изданий. Отличительным знаком «Мишлен» являются скрещённые ножи и вилки числом до пяти, которыми отмечается качество каждого ресторана (которое должно быть само по себе достаточно высоким для того, чтобы удостоиться упоминания в знаменитом справочнике). Но главным призом, за который бьются все без исключения рестораторы мира, являются все же звёзды. В ресторан, удостоенный звёзд, тут же устремляются гурманы со всей Европы, так что записываться туда порой приходится за несколько месяцев.

Профессии пищевой промышленности

Существует более двухсот профессий пищевой промышленности. Основные и известные профессии: повар, кондитер, технолог общественного питания, обвальщик. Мир профессий не стоит на месте. Каждый год появляются всё новые и новые профессии, так как пищевая промышленность тоже постоянно развивается. Рассмотрим несколько современных профессий пищевой промышленности:

- технолог пищевого производства – специалист, отвечающий за качество производимых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции;
- технолог общественного питания – специалист по разработке, производству и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания;
- обвальщик – работник мясной промышленности, специалист по отделению мяса от костей;
- дегустатор – специалист по сенсорному анализу, который определяет качество продукта (чая, вина, кофе и т. д.) на вкус и запах;
- пекарь, пекарь-кондитер, хлебопёк – специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий;
- повар – специалист по приготовлению пищи, который может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр;
- кондитер, повар-кондитер – мастер по изготовлению сладостей;
- пиццмейкер, пиццайоло – специалист по приготовлению пиццы.

Описание профессии: технолог пищевого производства

Технолог продукции и общественного питания – востребованная профессия. Обучение будущих технологов ведётся в колледжах и техникумах (код специальности 19.02.10).

Технология общественного питания – первичное звено в процессе организации общепита. Специалистам необходимо ежедневно работать с продуктами, а именно:

- оценивать качество сырья и продуктов, используемых для приготовления блюда;
- соблюдать нормы закладки каждого ингредиента;
- оценивать вкусовые качества и безопасность готового блюда;
- знать характеристики, свойства, способы обработки и хранения конкретных продуктов;
- разрабатывать рецептуру блюд, усовершенствовать используемые рецепты.

На практике технология общественного питания не ограничивается перечисленными выше обязанностями. Специалисты также занимаются организацией производства, включающей:

- комплектацию кухни необходимым инвентарём и техникой;
- обучение персонала работе с профессиональными плитами, духовыми шкафами, другим оборудованием;
- распределение работы между поварами, координацию и контроль за её выполнением;
- оформление необходимой нормативной документации;
- контроль за соблюдением санитарных норм при хранении, обработке, приготовлении продуктов и блюд;
- составление технологических карт на новые позиции в меню;
- подбор кадров, повышение их квалификации.

Личные качества, которыми должен обладать технолог, чтобы успешно работать в сфере продукции и общественного питания:

- свободно ориентироваться в запахах и вкусах;
- правильно различать цвета;
- иметь хороший глазомер, зрительную память;
- быть эмоционально выдержанным;
- уметь быстро переключаться с одного процесса на другой;
- быть аккуратным, чистоплотным;
- обладать эстетическим вкусом и творческими способностями;
- не бояться кулинарных экспериментов и ответственности за результат;
- обладать лидерскими качествами и организаторскими способностями;
- иметь хорошее здоровье и физическую выносливость.

Практическая работа: составление технологической карты к блюду по выбору группы или составление меню на определённый приём пищи. Работа по желанию с тестом (можно воспользоваться телефоном при проверке теста). Работа в группах по взаимопроверке теста. Тест на тему «Кулинария» (см. Приложение 4.3).

Занятие № 12

Тема: «Подведение итогов работы. Зачётная деятельность. Советы и идеи от мастер-шефа».

Основные теоретические сведения: подведение итогов работы. Форма: зачёт с использованием билетов (см. Приложение 4.4). Итоговая комплексная анкета. Необычные идеи, жизненные хитрости (лайфхаки на кухне), кулинарные гаджеты, способы их применения, лучшие новинки кулинарии. Подведение итогов зачёта. Вручение сертификатов. Фотографирование.

Идеи от мастер-шефа:

1. Чтобы зелень всегда была под рукой, нарезаем пучок и складываем в пластмассовую бутылку, которую храним в морозилке. В процессе готовки открываем крышку и насыпаем необходимое количество в блюдо.
2. Вариант № 1: лимон покатаь по столу, воткнуть в него глубоко шпажку и отжать сок. Так можно делать неоднократно. Вариант № 2: отрезать верхушку лимона, вставляем в него чистую распылительную насадку и нажимаем.
2. Чистка вишни: поставить бутылочку с горлышком, подходящим под размер ягоды. Вишня кладётся сверху горлышка, необходимо шпажкой проколоть её точно по центру, чтобы косточка вылетела прямым в бутылочку.
3. Чтобы быстро яйцо очистить от скорлупы, необходимо поместить его в стакан, залить холодной водой и потрясти, прикрыв стакан рукой. После яйцо очищается без хлопот.
4. Если вам необходима только половинка огурца, чтобы избежать заветривания остатка овоща, рекомендуется проколоть его шпажкой и соединить с отрезанным хвостиком. То же самое можно сделать с лимоном.

5. Чтобы избежать заветривания сельдерея, его необходимо завернуть в фольгу.
6. Чтобы нарезать помидор слайсами, используя вилку, проколите его в центре не слишком глубоко, а затем начните резать равные ломтики ножом от края, в том числе и между зубцами вилки.
7. Цветная яичница: белки отделить от желтков в два стакана. Далее блендером прокрутить цветную капусту. Сок капусты добавить в оба стакана, перемешать. Далее в один из стаканов добавить сок лимона. Перемешать и пожарить на сковороде, разместив сверху два желтка.
8. Как проверить яйцо на свежесть: опустить в воду два сырых яйца. То, которое свежее, останется лежать на дне, а несвежее – всплывёт.
9. Нарезать кружочками лимон и лайм и поместить в силиконовую форму, залить водой и заморозить. Использовать, добавляя в графин с водой.
10. Заморозить виноград и добавить его в бокал с напитками для охлаждения.
11. Для получения гранатового сока поместите зёрна граната в пакет с зажимом. Закройте пакет, распределите зёрна равномерно, отожмите их на столе, сдавливая пакет. Сделайте отверстие в пакете и слейте сок.
12. Чтобы бананы оставались свежими дольше, оберните основание грозди фольгой.
13. Чтобы сохранить свежесть чеснока, рекомендуется в листе бумаги проделать дыроколом отверстия и завернуть в него чеснок для хранения.
14. Чтобы превратить банан в десерт, нужно срезать его край, вставить широкую пластиковую трубочку в центр банана и вытащить её, заполнив образовавшееся пространство шоколадной пастой с помощью шприца.
15. Чтобы легко очистить яйцо, проколите его иголкой и только затем варите.
16. Если порезать большой перец на дольки, в них можно жарить яйцо.
17. Длинную сырую сосиску наколоть на деревянную шпажку и нарезать ножом по спирали от начала и до конца. Снять со шпажки и переложить на сковороду, образуя круг, в центр которого добавить яйцо. Получится оригинальное блюдо в виде осьминога.
18. Возьмите два яблока разных цветов – красное и зелёное. С помощью формы вырежьте в них сердечки и вставьте вырезанную часть одного яблока в углубление другого.
19. Яблоко порезать пополам, далее нарезать каждую половинку на тонкие фрагменты. Уложить фрагменты на полоску теста, прямым краем в центр. Полоску теста зацепить на яблоки подворотом. Закрутить и запечь розочку. Выпекать 180–200 °С в течение 40 минут.
20. Картофель удлинённый порезать дольками, уложив в нахлёт, закрутить в «розочку» и запечь.

Таким образом, на сегодняшнем занятии мы с вами подвели итоги нашей деятельности. Заполните анкеты по итогам наших занятий (итоговая анкета, см. Приложение 4.3).

Итог урока: подведение итогов работы. Защита проекта (если требует специфика смены Центра). Фотографирование.

4.2. Разовое занятие «Технология приготовления русских блинов» (ред. 2023/2024 учебный год)

Место проведения: блинная «Мастер-шеф».

Количество участников в группе: 12 человек.

Цель: популяризация значения этнокультурных традиций русской кухни через процесс приготовления обучающимися русских блинов.

Задачи:

1. Познакомить с особенностями национальных культурных традиций.
2. Раскрыть традиции русской национальной кухни.
3. Обучить технологии приготовления блинов.

Предполагаемые результаты:

- знание особенностей национальных культурных традиций;
- знание традиций русской национальной кухни;
- освоение технологии выпечки блинов.

Актуальность

Всероссийский детский центр «Океан» – центр популяризации национальной культуры субъектов Российской Федерации и стран Азиатско-Тихоокеанского региона. В современном мире расширяются границы взаимодействия культур и народов, увеличиваются возможности коммуникаций, следовательно, повышается роль традиций гостеприимства, где большое значение имеют традиции национальных кухонь.

Тема знакомит и закрепляет знания обучающихся о национальной русской кухне – это один из важных показателей изучения данного модуля. В кулинарном искусстве прочно сохраняются национальные особенности и традиции народа, поэтому на разовых занятиях в рамках Дня гостеприимства обучающиеся узнают технологический процесс приготовления блинов, историю блюда, знакомятся с приёмами технологического процесса и органолептическим состоянием готового блюда. Занятие сопровождается показом наглядного материала, интерактивной беседой, презентацией. В основе занятия – деятельностный подход.

Теория: особенности русской кухни, гостеприимства. История блюда. Презентация Блюда русской кухни – наглядные карточки.

Практика: технология приготовления блинов на плите в блинной сковороде. Дегустация с мёдом и чаем.

Ход занятия:

- знакомство с детьми;
- погружение в специфику модуля и темы через беседу и презентацию на экране;

- раздача наглядных карточек по национальной кухне, работа с карточками;
- изучение технологии приготовления блинов;
- замес педагога с детьми блинного теста;
- знакомство с техникой безопасности;
- выпечка блинов;
- подготовка дегустации с чаем и мёдом;
- подведение итогов занятия;
- уборка рабочих мест.

Информация по теме

(выдаётся каждому участнику мастер-класса в распечатанном виде)

Традиционные блины ещё в языческие времена считались ритуальной пищей, олицетворявшей солнце. Их в огромном количестве поедали весной, на Масленицу. Эта традиция сохранилась до наших дней. В русской кухне есть свои обычаи, особый язык и традиции приготовления пищи. Сегодня русский стол хорошо известен прежде всего своими праздничными продуктами: копчёной спинкой осётра (балыком), севрюжиной с хреном, малосольной лососиной (сёмгой), красной, чёрной и розовой (сиговой) икрой, маринованными и солёными грибами (рыжиками и белыми). Но это лишь малая часть того, что может предложить русская национальная кухня. С древнейших времён и до наших дней в ней сохранились блюда, составившие основу и своеобразие русского стола. Это знаменитый чёрный хлеб, известный на Руси ещё с IX века, традиционные каши, супы, блины, пироги с разнообразной начинкой (грибной, мясной, рыбной, ягодной) и многие другие изделия из дрожжевого теста, а также напитки – мёд, квас, морс, берёзовый сок. Все древнейшие мучные изделия создавались исключительно на основе кислого ржаного теста под воздействием грибковых культур. Так появились мучные кисели – ржаной, овсяный, гороховый. Русские методы закваски и применение теста из пшеничной муки в сочетании с ржаной дали в XIV–XV века новые разновидности русских национальных хлебных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жаренные на масле), баранки, бублики (из заварного теста), а также калачи – основной национальный русский белый печёный хлеб. Некоторые современные рестораны и сегодня стараются готовить хотя бы часть своих блюд по старинным рецептам. Важная роль в культуре старинной русской кухни всегда отводилась культуре православной: так сформировались стол постный (растительно-рыбно-грибной) и стол скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на всё дальнейшее развитие русской кухни вплоть до конца XIX века. А если учесть, что по православным канонам, которые долгое время строго соблюдались, постных дней в году было от 192 до 216 (в зависимости от года), то значение постного стола в русской кухне вдвойне возрастает. Во время поста запрещено было есть все мясные и молочные блюда, и сейчас, когда старые традиции возвращаются в Россию, в ресторанах русской кухни вам могут предложить в дни православных постов блюда без мяса, яиц, сливочного масла. Но отсутствие этих продуктов с лихвой компенсируется удивительным вкусом традиционных блюд из рыбы, овощей, грибов

и ягод. Кстати, знаменитые икра и сёмга, ставшие сегодня для простого россиянина продуктами праздничными, издавна считаются блюдами полупостными: их нельзя есть только во время самых строгих постов.

У старинной русской кухни есть и ещё две интересные особенности. Во-первых, большинство блюд готовилось в русской печи в глиняных горшках при определённом температурном режиме, который невозможно повторить в современных условиях даже на самых современных плитах. Именно способ приготовления в печи придавал многим простым русским блюдам (кашам, супам, молочным продуктам) неповторимые вкус и колорит, которые теряются в современной готовке. Во-вторых, древнерусские блюда никогда не смешивали разные виды и типы продуктов: морковь, репа, брюква, капуста и другие овощи всегда готовились и ставились на стол отдельно. Отдельно солились разные виды грибов: белые, рыжики, опять лежали каждый в своей кадешке. Эта традиция частично сохранилась в русской кухне и сегодня.

Блюда из птицы – кур, гусей, уток – считаются в русской кухне праздничными блюдами. До сегодняшнего дня популярны блюда из тушёного мяса с капустой или крупами. С XIX века известны пожарские котлеты из куриного мяса, изобретённые талантливой женой трактирщика Пожарского из Торжка. Они так понравились императору Александру I, случайно посетившему захолустный трактир, что он сделал хозяина поставщиком императорского двора. Стоит попробовать старинное русское блюдо кулеш – густую похлёбку из пшена на мясном бульоне или на воде с добавлением сала. Любили готовить на Руси щи богатые – из капусты с мясом. На первое часто ели похлёбки овощные и рыбные – жидкие горячие блюда, похожие на крепкие отвары или лёгкие супы. Похлёбки сегодня присутствуют в меню русских ресторанов. В них обычно преобладает один овощной компонент, который определяет их название: луковая, картофельная, чечевичная, брюквенная похлёбка. В состав похлёбок обязательно входят лук и пряности, чеснок и пряная зелень петрушки, укропа и сельдерея. С незапамятных времён на Руси был известен творог, правда, раньше его чаще называли сыром, а потому и сейчас многие блюда, в состав которых он входит, называются сырными. Например, оладьи из творога с яйцами и мукой, жареные в масле, называются сырниками.

К старинным русским напиткам, которые ныне возвращаются в русскую кухню и меню некоторых ресторанов, относятся сбитни и квасы. Сбитень – это пряный согревающий напиток, который может быть безалкогольным, а может вариться с добавлением вина. Алкогольный сбитень иностранные гости средневековой Москвы издавна называли «русским глинтвейном». А квасов и вовсе существует великое множество: традиционно часть из них готовилась на основе солода, пшеничной (гречневой) и ржаной муки, а другие хлебные и фруктовые квасы изготавливались из опары.

Всевозможные салаты (овощные и мясные) вошли в русскую кухню гораздо позже, в конце XVIII–XIX веков. В этот период появился винегрет – заправленные растительным маслом и порезанные кубиками варёные и солёные овощи (картофель, морковь, свёкла, огурцы или капуста). Из авторских блюд ныне знаменит у москвичей салат оливье, названный по имени его изобретателя, фран-

цузского повара. Популярный рецепт: заправленные майонезом овощи (картофель, морковь, горошек, огурцы, лук и др.) и варёное мясо (говядина или курица) теперь называется салатом оливье московским. Иногда вместо мяса в этот салат добавляют варёную колбасу.

Многие заимствованные блюда так прочно вошли в меню россиян, что уже по праву считаются национальными. Иностранные гости часто не видят различий между русской, украинской, белорусской кухней. Борщ, сало, чай, шашлык, пельмени и другие изначально нерусские кушанья прочно обосновались в меню русских кафе и ресторанов. А чай обрусел настолько, что традиционный русский самовар, из которого издавна было принято угощать гостей чаем, стал неотъемлемым атрибутом русской культуры за рубежом.

4.3. Диагностические методики

Входная анкета

Фамилия, имя _____

Возраст _____

Отряд _____

Название смены _____

Название субъекта РФ, откуда приехали (край, область) _____

Итоговая анкета

Уважаемый участник программы, ответь, пожалуйста, на наши вопросы, подчеркнув приемлемый для тебя ответ. Твои ответы помогут проанализировать и улучшить работу в студии.

1. Ты пришёл(а) в студию «Мастер-шеф» потому, что:
 - а) очень этого хотел(а);
 - б) выбрал(а) эту студию из оставшихся вариантов;
 - в) не было выбора;
 - г) свой ответ: _____.
2. Имеется ли у тебя практический опыт в области кулинарии?
 - а) Да (кто и где тебя этому учил?): _____;
 - б) нет.
3. Как ты оцениваешь свои способности в предлагаемой деятельности?
 - а) Уверен(а), что у меня всё получится;
 - б) надеюсь, что у меня всё получится;
 - в) вряд ли у меня что-то получится.

Итоговый тест: вариант 1

№ п/п	Вопрос
1.	Отметьте буквой «С» санитарно-гигиенические требования, а буквой «П» правила безопасных приёмов работы при обработке пищевых продуктов:
1.	Руки мойте с мылом
2.	Проверьте исправность шнура перед включением электроприбора

№ п/п	Вопрос	
3.	Наденьте фартук	
4.	Уберите волосы под головной убор	
5.	Включайте и выключайте электроприбор сухими руками	
2. Отметьте знаком + все правильные ответы. Витамин А содержится в:		
1.	Молоке	
2.	Яичном белке	
3.	Яичном желтке	
4.	Печени животных	
5.	Печени трески	
3. В качестве разрыхлителей теста применяются		
1.	Сахар	
2.	Желатин	
3.	Маргарин	
4.	Пищевая сода	
5.	Дрожжи	
4. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:		
1.	Вилки	
2.	Ложки	
3.	Маргарин	
4.	Хлебница	
5.	Скатерть	
5. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:		
1.	Тонкий поролон	
2.	Клеёнку	
3.	Тонкую бумагу	
4.	Шёлковую ткань	
5.	Тяжёлую мягкую ткань	
6. Перед приготовлением рис:		
1.	Промывают	
2.	Обжаривают	
3.	Сушат	
4.	Перебирают	
5.	Проверяют на наличие вредителей	
7. Салат из свежих овощей украшают:		
1.	Зеленью	
2.	Искусственными цветами	
3.	Майонезом	
4.	Фигурной нарезкой	
8. Из дрожжевого теста можно приготовить:		
1.	Пироги	
2.	Печенье	
3.	Торт	
4.	Оладьи	
5.	Кулич	
9. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:		
1.	Соль	
2.	Пищевая сода	
3.	Сахар	
4.	Уксусная кислота	

№ п/п	Вопрос	
5.	Лимонная кислота	
10. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:		
1.	Варят в воде	
2.	Варят в кожуре	
3.	Варят на пару	
4.	Запекают в духовом шкафу	
5.	Жарят	
11. Салфетку на колени кладут:		
1.	Полностью развёрнутой	
2.	Сложенной вдвое с уравнированными краями	
3.	Сложенной вдвое с верхней частью короче нижней	
4.	Сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней	
5.	Сложенной по диагонали	
12. Праздничный стол украшают:		
1.	Цветами с длинными стеблями в высоких вазах	
2.	Невысокими букетами в низких вазах	
3.	Цветами с резким запахом	
4.	С гирляндами из живых цветов	
13. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:		
1.	Крахмал	
2.	Ваниль	
3.	Агар	
4.	Желатин	
5.	Сахар	

Итоговый тест: вариант 2

Дорогой друг! Ответь, пожалуйста, на вопросы, выделив правильный ответ.

- Основной способ тепловой обработки, применяемый при приготовлении кондитерских изделий:
 - варка;
 - запекание;
 - выпекание.
- Клейковина – это:
 - растворимые белки;
 - набухшие в воде белки;
 - клейстеризованный крахмал.
- Что произойдёт с тестом, если увеличить время замеса:
 - станет жидким;
 - затянется;
 - ничего не произойдёт.
- Температура выпекания песочного теста:
 - 260–270 °С;
 - 190–220 °С;
 - 200–210 °С.
- Для приготовления песочного теста используют муку:

- а) с высоким содержанием клейковины;
- б) с низким содержанием клейковины;
- в) второго сорта.

Тестовое задание

1. Какие виды теста вы знаете? (*Дрожжевое и бездрожжевое тесто.*)
2. Назовите виды бездрожжевого теста. (*Бисквитное, слоёное, заварное, песочное, блинное, пельменное.*)
3. Какой продукт является основным для приготовления теста? (*Мука.*)
4. Какие разрыхлители теста вы знаете? (*Биохимические – дрожжи, химические – пищевая сода, механические – многократное раскатывание, взбивание.*)
5. Что такое десерт? (*Сладкие блюда, которые подают в конце приёма пищи.*)
6. Какие виды десертов вы знаете? (*Холодные: компоты, желе, муссы. Горячие: пудинги, запеканки, шарлотки.*)

Тест на тему «Кулинария»

1. К горячим супам относятся:
 - а) окрошка;
 - б) борщ;
 - в) солянка;
 - г) молочный.
2. Суп с солёными огурцами и перловой крупой:
 - а) харчо;
 - б) борщ;
 - в) рассольник;
 - г) солянка.
3. Дополните предложение.
Старинный русский суп с капустой _____
_____ щи _____.
4. Исключите лишнее:
 - а) бутерброды;
 - б) сэндвичи;
 - в) канапе;
 - г) тартинки;
 - д) крекеры.
5. Напишите не менее четырёх круп, которые широко применяются в питании человека: _____
_____.
6. Вставьте пропущенное слово.
Макаронные изделия варят, опуская их в солёную воду _____
_____.
7. В качестве разрыхлителей для теста применяются:
 - а) а) сахар;
 - б) желатин;

- в) дрожжи;
 - г) пищевая сода;
 - д) мука;
 - е) соль;
 - ж) корица.
8. Какие питательные вещества входят в состав пищи:
- а) белки;
 - б) жиры;
 - в) углеводы;
 - г) вода;
 - д) витамины;
 - е) минеральные вещества;
 - ж) клетчатка.
9. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:
- а) справа от тарелки зубцами вверх;
 - б) слева от тарелки зубцами вниз;
 - в) справа от тарелки зубцами вниз;
 - г) слева от тарелки зубцами вверх.
10. Для приготовления крабового салата необходимо:
- а) колбаса;
 - б) кукуруза;
 - в) горошек;
 - г) крабовые палочки;
 - д) яйцо;
 - е) перловка;
 - ж) редис.
11. Укажите необходимую посуду и инструменты для приготовления теста:
- а) сито;
 - б) миксер;
 - в) мясорубка;
 - г) тёрка;
 - д) противень;
 - е) мерный стакан;
 - ж) кондитерские шприцы.
12. Что является основным продуктом для приготовления теста?
- а) Сахар;
 - б) дрожжи;
 - в) мука;
 - г) яйцо;
 - д) сода;
 - е) масло;
 - ж) кефир.

13. Какого привкуса не должна иметь мука?
- а) Сладкого;
 - б) горького;
 - в) солёного;
 - г) кислого.
14. Что используется в качестве разрыхлителя при приготовлении бисквитного теста?
- а) Сода, погашенная уксусом;
 - б) взбитое масло;
 - в) взбитые белки;
 - г) дрожжи.
15. Что входит в состав слоёного теста?
- а) Вода;
 - б) мука;
 - в) масло;
 - г) яйцо;
 - д) кефир;
 - е) дрожжи.
16. Какие овощи требуют дополнительной обработки для длительного хранения?
- а) Репчатый лук;
 - б) огурцы;
 - в) морковь;
 - г) помидоры;
 - д) свёкла;
 - е) картофель.
17. Маринование – это:
- а) способ сохранения пищевых продуктов, заключающийся в почти полном удалении влаги из продуктов;
 - б) уничтожение микроорганизмов и их спор путём воздействия физических факторов;
 - в) способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определённых концентрациях подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов.
18. Расставьте в правильном порядке этапы консервирования:
- а) закатывание банок;
 - б) выемка банок;
 - в) заливка маринада или рассола;
 - г) стерилизация банок;
 - д) дополнительная стерилизация;
 - е) переворачивание банок;
 - ж) закладка овощей.

Контрольное тестирование

1. Выбрать продукты для приготовления теста для вареников, бууз, пельменей:
 - а) мука;
 - б) вода;
 - в) молоко;
 - г) сахар;
 - д) манка;
 - е) масло;
 - ж) яйцо;
 - з) соль.
2. Подберите к приспособлению его назначение.

а) Тёрка;	1. Раскатать тесто.
б) сито;	2. Натереть продукт.
в) взбивалка;	3. Выпекать пирог.
г) скалка;	4. Перемешать тесто.
д) противень.	5. Просеять муку.
3. Выбрать продукты для приготовления теста для пиццы:
 - а) мука;
 - б) творог;
 - в) молоко;
 - г) сахар;
 - д) пшено;
 - е) масло;
 - ж) сода;
 - з) соль;
 - и) дрожжи.

Тест

1. Какая должна быть толщина ломтика хлеба у бутербродов:
 - а) 1-1,5 см;
 - б) 2-3 см;
 - в) не имеет значения.
2. Как долго можно хранить приготовленные бутерброды при температуре от + 2 до + 6 градусов?
 - а) 5 суток;
 - б) 3 месяца;
 - в) 3 суток.
3. К бутербродам не относится:
 - а) канапе;
 - б) сэндвичи;
 - в) пирожное.
4. В оформлении бутербродов лишнее:
 - а) хлеб;
 - б) молоко;
 - в) масло.

Опрос «Корзина вежливости»

1. Как вы поступите, если какое-либо приглянувшееся вам блюдо находится далеко от вас? *(Попрошу соседа подать его.)*
2. Используете вы ноготь или вилку в качестве зубочистки? *(Только зубочистку и не на виду у всех.)*
3. Если кто-то чихнёт, нужно ли сказать ему: «Будьте здоровы!»? *(Лучше всего не обратить на это внимание.)*
4. Вы подходите к столу и хотите отодвинуть стул для себя или своей соседки. Как вы поступите? *(Берём обеими руками за спинку, чуть приподнимаем и отодвигаем.)*
5. Следует ли девочке, садясь на стул, приподнимать юбку, чтобы не измять её? *(Поднимать юбку неприлично.)*
6. Что делать, если вам предложили попробовать незнакомое кушанье? *(Хорошо воспитанный человек будет есть каждое предложенное хозяйкой блюдо.)*

Приём «Телеграмма»

Суть: определяется основное понятие или название темы занятия, например, «Блин». Учащимся необходимо на каждую букву предложенного слова подобрать слова или сформулировать предложение, которые будут соответствовать их настроению, результату по итогам занятия. Таким образом оценивается внутреннее удовлетворение или неудовлетворённость занятием и своей работой.

Ценность приёма – в умении кратко формулировать мысль, определять главные мысли, результаты и отношение к занятию.

Оценка творческого коллективного проекта (готового блюда)

Показатель качества	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Оформление блюд
Оценка					

4.4. Оценочные материалы.

Список билетов к итоговому зачёту

Билет № 1

1. Перечислите санитарно-гигиенические требования и эстетические требования к организации рабочего места.
2. Виды овощей: классификация, питательная ценность, первичная обработка овощей.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 2

1. Работники общественного питания, личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2. Виды теста. Технология приготовления бисквитного теста.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 3

1. Виды посуды, назначение.
2. Технология приготовления сырного супа. Значение супов в питании.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 4

1. Техника безопасности при работе с кухонным электрооборудованием, горячей жидкостью и посудой.
2. Простые формы нарезки овощей, их кулинарное использование.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 5

1. Техника безопасности с режущими предметами.
2. Сервировка стола к ужину.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 6

1. Сервировка стола к завтраку.
2. Классификации предприятий общественного питания.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 7

1. Моющие средства. Особенности применения при уходе за разными видами посуды.
2. Профессия – технолог общественного питания. Особенности.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 8

1. Уход за посудой: последовательность мытья посуды.
2. Традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда русской кухни.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 9

1. Составить меню обеда. Сервировка стола, согласно меню.
2. Условия и сроки хранения бутербродов.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 10

1. История и понятие «кулинария».
2. Виды бутербродов. Канапе.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 11

1. История бууз.
2. Ознакомьтесь со словарём специальных кулинарных понятий, выберите, наиболее часто используемые вами. Прокомментируйте.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет № 12

1. Виды теста, соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с тестом.
2. Технологический процесс обработки овощей.
3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

4.5. Дидактический материал для занятий

Используется на занятиях следующий материал: русская кухня, кухни народов мира, виды канапе, сервировка праздничного стола, продукты – основа питания, правильное питание, шпартгалки по кашам, формула по определению суточной нормы калорий, меню-таблица белковой диеты, соусы, смузи, приправы и их назначение, составы кофе, молекулярная кухня, правильное питание, Е-добавки.

4.6. Информационный блок для каждого обучающегося по итогам изучения модуля «Сытный двор»

В русской кухне есть свои обычаи, особый язык и традиции приготовления пищи. Сегодня русский стол хорошо известен прежде всего своими праздничными продуктами: копчёной спинкой осётра (балыком), севрюжиной с хреном, малосольной лососиной (сёмгой), красной, чёрной и розовой (сиговой) икрой, маринованными и солёными грибами (рыжиками и белыми). Но это лишь малая часть того, что может предложить русская национальная кухня. С древнейших времён и до наших дней в ней сохранились блюда, составившие основу и своеобразие русского стола. Это знаменитый чёрный хлеб, известный на Руси ещё с IX века, традиционные каши, супы, блины, пироги с разнообразной начинкой (грибной, мясной, рыбной, ягодной) и многие другие изделия из дрожжевого теста, а также напитки – мёд, квас, морс, берёзовый сок. Все древнейшие мучные изделия создавались исключительно на основе кислого ржаного теста под воздействием грибковых культур. Так появились мучные кисели – ржаной, овсяный, гороховый. Русские методы закваски и применение теста из пшеничной муки в сочетании с ржаной дали в XIV–XV века новые разновидности русских национальных хлебных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жаренные на масле), баранки, бублики (из заварного теста), а также калачи – основной национальный русский белый печёный хлеб. Некоторые современные рестораны и сегодня стараются готовить хотя бы часть своих блюд по старинным рецептам. Важная роль в культуре старинной русской кухни всегда отводилась культуре православной: так сформировались стол постный (растительно-рыбно-грибной) и стол скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на всё дальнейшее развитие русской кухни вплоть до конца XIX века. А если учесть, что по православным канонам, которые долгое время строго соблюдались, постных дней в году было от 192 до 216 (в зависимости от года), то значение постного стола в русской кухне вдвойне возрастает. Во время поста запрещено было есть все мясные и молочные блюда, и сейчас, когда старые традиции возвращаются в Россию, в ресторанах русской кухни вам могут предложить в дни православ-

ных постов блюда без мяса, яиц, сливочного масла. Но отсутствие этих продуктов с лихвой компенсируется удивительным вкусом традиционных блюд из рыбы, овощей, грибов и ягод. Кстати, знаменитые икра и сёмга, ставшие сегодня для простого россиянина продуктами праздничными, издавна считаются блюдами полупостными: их нельзя есть только во время самых строгих постов.

У старинной русской кухни есть и ещё две интересные особенности. Во-первых, большинство блюд готовилось в русской печи в глиняных горшках при определённом температурном режиме, который невозможно повторить в современных условиях даже на самых современных плитах. Именно способ приготовления в печи придавал многим простым русским блюдам (кашам, супам, молочным продуктам) неповторимые вкус и колорит, которые теряются в современной готовке. Во-вторых, древнерусские блюда никогда не смешивали разные виды и типы продуктов: морковь, репа, брюква, капуста и другие овощи всегда готовились и ставились на стол отдельно. Отдельно солились разные виды грибов: белые, рыжики, опята лежали каждый в своей кадushке. Эта традиция частично сохранилась в русской кухне и сегодня.

Блюда из птицы – кур, гусей, уток – считаются в русской кухне праздничными блюдами. До сегодняшнего дня популярны блюда из тушёного мяса с капустой или крупами. С XIX века известны пожарские котлеты из куриного мяса, изобретённые талантливой женой трактирщика Пожарского из Торжка. Они так понравились императору Александру I, случайно посетившему захолустный трактир, что он сделал хозяина поставщиком императорского двора. Стоит попробовать старинное русское блюдо кулеш – густую похлёбку из пшена на мясном бульоне или на воде с добавлением сала. Любили готовить на Руси щи богатые – из капусты с мясом. На первое часто ели похлёбки овощные и рыбные – жидкие горячие блюда, похожие на крепкие отвары или лёгкие супы. Похлёбки сегодня присутствуют в меню русских ресторанов. В них обычно преобладает один овощной компонент, который определяет их название: луковая, картофельная, чечевичная, брюквенная похлёбка. В состав похлёбок обязательно входят лук и пряности, чеснок и пряная зелень петрушки, укропа и сельдерея. С незапамятных времён на Руси был известен творог, правда, раньше его чаще называли сыром, а потому и сейчас многие блюда, в состав которых он входит, называются сырными. Например, оладьи из творога с яйцами и мукой, жареные в масле, называются сырниками.

К старинным русским напиткам, которые ныне возвращаются в русскую кухню и меню некоторых ресторанов, относятся сбитни и квасы. Сбитень – это пряный согревающий напиток, который может быть безалкогольным, а может вариться с добавлением вина. Алкогольный сбитень иностранные гости средневековой Москвы издавна называли «русским глинтвейном». А квасов и вовсе существует великое множество: традиционно часть из них готовилась на основе солода, пшеничной (гречневой) и ржаной муки, а другие хлебные и фруктовые квасы изготавливались из опары.

Всевозможные салаты (овощные и мясные) вошли в русскую кухню гораздо позже, в конце XVIII–XIX веков. В этот период появился винегрет – заправленные растительным маслом и порезанные кубиками варёные и солёные овощи

(картофель, морковь, свёкла, огурцы или капуста). Из авторских блюд ныне знаменит у москвичей салат оливье, названный по имени его изобретателя, французского повара. Популярный рецепт – заправленные майонезом овощи (картофель, морковь, горошек, огурцы, лук и др.) и варёное мясо (говядина или курица) – теперь называется салатом оливье московским. Иногда вместо мяса в этот салат добавляют варёную колбасу.

Многие заимствованные блюда так прочно вошли в меню россиян, что уже по праву считаются национальными. Иностранцы часто не видят различий между русской, украинской, белорусской кухней. Борщ, сало, чай, шашлык, пельмени и другие изначально нерусские кушанья прочно обосновались в меню русских кафе и ресторанов. А чай обрусел настолько, что традиционный русский самовар, из которого издавна было принято угощать гостей чаем, стал неотъемлемым атрибутом русской культуры за рубежом.

4.7. Результативность реализации программы «Кулинарная студия „Мастер-шеф“»

Программы «Шоу-мастер» (2020), «В центре событий» (2021)

№ п/п	Наименование блюда	Смена 11, программа «Шоу-мастер», 2020 год, группа: 12 человек			Смена 13, программа «В центре событий», 2021 год, группа: 13 человек		
		Данное блюдо я приготовил:			Данное блюдо я пригото- вил:		
		впервые	уже был опыт самостоятельного приготовления	готовил с кем-то	впервые	уже был опыт само- стоятельного приго- товления	Готовил с кем-то
1.	Крутоны	58 %	25 %	17 %	75 %	25 %	8 %
2.	Блины	8 %	67 %	25%	25 %	67 %	17 %
3.	Фруктовый ёж	83 %	8 %	8 %	67%	25%	17 %
4.	Канapé	25 %	58 %	17 %	58 %	17 %	25 %
5.	Буузы, манты	75 %	17 %	8%	58%	8 %	42 %
6.	Драники	17 %	67 %	17 %	75 %	25 %	8 %
7.	Шарлотка	33 %	58%	8 %	25 %	50 %	25 %

Программа «Фабрика добрых дел», 2020 год (смена 9, группа: 14 человек)

1. Удовлетворены ли вы посещением студии: «да» – 100 % опрошенных; «нет» – 0.
2. Что, по вашему мнению, нужно изменить в студии: «Меня всё устраивает» – 14 % опрошенных; «считаю, что всё хорошо, больше добавить занятий» – 14 %; «больше места в студии, разнообразить меню» – 7 %, «добавить больше блюд, ничего» – 43 %.

3. На какой вопрос вы не получили ответ в студии: «На всё ответили, у меня не было вопросов, такого нет, все было понятно» – 29 % респондентов.
4. Какой, по вашему мнению, нужно добавить мастер-класс в студии? «Маффины, больше фруктов, смузи, десерт, работа с рыбой, пироги, гороховый суп, наполеон, борщ».
5. Какой, по вашему мнению, мастер-класс нужно заменить на другой? «Канапе на более сытное», «крутоны на блины», «ни на какой», «фруктового ежа поменять на пирог», «ежа на борщ», «фруктовый ёж на супы», «меня всё устроило».

Программа «Дети мира», 2021 год

Результаты выявления уровня знаний по критерию «Глубина и широта предметных знаний» (смена 10, программа «Дети Мира», 2021 год, группа: 14 человек) выявлены на основе выполнения тестового задания:

- знание видов теста – 100 % обученных;
- знание ингредиентов – 100 % обученных;
- знание десертов – 100 % обученных.

Программа «Арт-деревня», 2021 год

Степень обученности по программе «Кулинарная студия „Мастер-шеф“» (смена 9, программа «Арт-деревня», 2021 год, группа: 14 человек):

Характеристика выполнения работ по показателям	По уровням		
Самостоятельность. Тема: «Фруктовый ёж»	Самостоятельный выбор дизайна блюда – 12 %	Блюдо, приготовленное самостоятельно – 72 %	Выполнение работы с небольшими корректировками педагога – 16 %
Трудоёмкость. Тема: «Канапе»	Сложное блюдо – 13 %. Изюминка в исполнении – 4 %	Достаточно сложное блюдо – 8 %	Простота и доступность, обычность, следуя шаблону – 75 %
Качество приготовления блюд. Тема: «Овощная нарезка. Винегрет»	Аккуратно, выполнено с соблюдением технологии изготовления – 91 %	Неровно нарезаны ингредиенты. Есть нарушения технологии, не влияющие на изменения вкусовых качеств блюда – 9 %	Блюдо имеет грубые технологические погрешности. Несовместимость продуктов – 0 %.
Креативность. Тема: «Карвинг»	Самостоятельное составление творческой подачи блюда – 65 %	–	Работа готовится по шаблону технологической карты – 35 %

Программа «Арт-деревня», 2022 год

Отчёт о результативности программы «Кулинарная студия „Мастер-шеф“ в 9-й смене (программа «Арт-деревня», 2022 год):

1. Состав группы – 14 человек, освоивших программу в конце обучения – 100 %, из них: самостоятельно научились готовить пищу – 81 %; готовят блюдо с использованием технологических карт, рецептов – 19 %.
2. Самостоятельно научились работать – 60 %; готовят, прибегая к помощи педагога, взрослых – 35 %; готовят с применением метода параллельного действия и показа – 5 %.
3. В ходе опроса о профессиональной позиции педагога получены следующие ответы: педагог – профессионал своего дела 100 %; предлагает интересные, простые блюда 80 %; помог раскрыть мои способности 70 %; хорошо обучает 95 %; с ним легко общаться 95 %.
4. 95 % опрошенных заявили, что по прибытию домой будут продолжать готовить.

4.8. Глоссарий

Аль денте (от итал. *aldente* – на зубок) – степень готовности продуктов, когда они сохраняют ощутимую при укусе упругость. Например, спагетти «аль денте» или овощи «аль денте».

Бланширование – обработка продуктов кипятком или паром.

Водяная баня – устройство для нагревания веществ, когда требуемая температура составляет до ста градусов при нормальном атмосферном давлении. Водяная баня представляет собой нагреваемое тепло, помещённое в более крупную ёмкость с водой.

Дегустатор – специалист по сенсорному анализу. Он определяет качество продукта (чая, кофе и т. д.) на вкус и запах.

Кондитер, повар-кондитер – мастер по изготовлению сладостей.

Купажирование – это соединение нескольких сортов продукта в одно целое. Полученная смесь называется купажи́ле. Купажирование применяют при производстве чая, кофе, мёда.

Льезон (от фр. *liaison* – связь, соединение) – смесь, в состав которой входит яйцо с водой или сливки с водой. В неё окунают мясо и полуфабрикаты перед тем, как опустить в панировку. Льезон помогает сухарям лучше прилипнуть к блюду.

Обвалка – это один из этапов переработки мясного сырья, во время которого мясо полностью отделяется от костей. Выполняют обвалку ручную или при помощи специального оборудования.

Обвальщик – работник мясной промышленности, специалист по отделению мяса от костей.

Оттяжка – это способ, позволяющий осветлять бульон и желе. Это довольно сложный процесс. Внешний вид супа вполне можно ухудшить, если не знать правил оттяжки.

Пекарь, пекарь-кондитер, хлебопёк – специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Пиццейкер, пиццайоло – специалист по приготовлению пиццы.

Повар – специалист по приготовлению пищи. Он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр.

Припускание – приготовление продуктов в небольшом количестве жидкости в плотно закрытой посуде. Может показаться, что пропускание ничем не отличается от пассировки, но разница в том, что последнее подразумевает лёгкое обжаривание мелко нарезанных овощей в небольшом количестве жира.

Технолог общественного питания – это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания.

Технолог пищевого производства – специалист, отвечающий за качество производимых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции.

Фрапировать – охладить блюдо для улучшения вкуса перед финальным этапом приготовления или перед подачей на стол. Например: фрапировать булочки перед выпеканием.

Шинкование – резать на мелкие и довольно узкие кусочки. Может показаться, что шинкование – это то же самое, что и простое нарезание продуктов. Но этот термин применяется в кулинарии только относительно овощей, свежей зелени, фруктов, корней и грибов.

Шоколатье – мастер, маг и волшебник, создающий из шоколадной массы конфеты и фигурный шоколад по классическим и авторским рецептам.

Шпигование – это введение в продукт небольших кусочков другого продукта. Чаще всего шпигуют мясо какими-либо пряностями – вспомните, как вы готовите буженину. Но, конечно, бывают исключения.

Словарь специальных кулинарных понятий

Амбигю (от лат. *ambigere* – сомневаться, соединять противоположное) – обед, на котором в один приём подают горячие и холодные блюда; типичное амбигю – распространённая в XIX веке русская подача двух первых блюд: ботвиньи (холодной) и щей (горячих).

Бардирование (от франц. *barde* – одевать в латы) – подготовка домашней птицы и дичи для жарения, тушения целиком.

Блюдо – пищевой продукт или сочетание продуктов, порционированных и оформленных к употреблению. Одно из древнейших слов, существующее в неизменном по написанию и произношению виде с IX века, имеет два варианта и два значения: блюдо – вместилище еды (миска) и яство, кушанье.

Бракераж блюда – оценка качества блюда по органолептическим показателям с целью установления наличия или отсутствия брака.

Вес брутто (от итал. *brutto* – грубый) – вес товара с упаковкой; вес продукта до первичной (холодной) обработки.

Вес нетто (от итал. *netto* – чистый) – вес продукта после его первичной обработки, т. е. вес полуфабриката, например, вес картофеля до очистки – вес брутто, после – вес нетто.

Выход блюда – масса блюда в граммах, сервированного к подаче и готового к употреблению, например, выход блюда «Бифштекс рубленый» с гарниром и соусом составляет 250 граммов.

Кулинарная готовность продукта – состояние продукта, готового к употреблению после кулинарной обработки, которое определяется комплексом сенсорных, физикохимических, микробиологических и медико-биологических показателей.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведённых до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

Полуфабрикат – пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенный для дальнейшей обработки. В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различную степень готовности.

Полуфабрикат высокой степени готовности – требует минимальных энергозатрат для получения готового блюда или кулинарного изделия.

Сырьё – пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей кулинарной обработки. Сырьём для кулинаров могут служить как сырые пищевые продукты (мясо, рыба, овощи), так и продукты пищевых производств (ветчина, колбасы, консервы).

Технологическая схема – графическое изображение технологического процесса.

Технологический процесс – ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции.

Технология приготовления пищи – наука о процессе производства кулинарной продукции (термин «технология» происходит от греческих слов «ремесло», «учение»).

Холодная обработка продуктов – все виды обработки продуктов, предшествующие тепловой. Например: переработка, сортировка, мойка, замачивание, нарезка, отбивание, протирание, перемешивание и т. п.

Виды холодной обработки продуктов

Каннелирование – нанесение рисунка на поверхность продукта с помощью ножа или специальных приспособлений с целью получения фигурной нарезки. Каннелируют огурцы, морковь, редис, лимоны, апельсины и т. д.

Карбование – кулинарный приём, широко используемый в западноевропейской кухне, особенно ресторанной. Применяют обычно вместо отбивания мяса, путём нанесения насечек.

Кляр – смесь яиц, муки и специй (жидкое тесто). Применяется для покрытия рыбы, овощей, фруктов.

Льезон – смесь взбитых яиц, молока, желатина, крахмала для обработки поверхности продукта с целью сохранения его формы после тепловой обработки.

Панирование – покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой (мука, сухари, взбитые яйца, смесь яиц с мукой).

Виды тепловой обработки продуктов

Бланширование – кратковременная обработка продукта горячим паром или кипящей водой перед дальнейшей обработкой. Является вспомогательным видом тепловой обработки.

Варка – приготовление пищевого продукта до кулинарной готовности путём полного его погружения в кипящую жидкость (воду, молоко, бульон, отвар и т. п.).

Варка на пару – обработка продукта горячим паром до состояния кулинарной готовности.

Гарнир – употребляется для обозначения всякого дополнения к основному блюду. В ряде зарубежных кухонь это любая меньшая часть блюда по отношению к большей.

Гурман – человек, любящий вкусно поесть, иногда без меры.

Гурмэ – человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, кулинарный эксперт, ценящий вкусные блюда, но не гурман.

Дизайн блюда – художественное оформление эстетического облика кулинарного изделия.

Жарение в жарочном шкафу – жарение продукта на противне в закрытом объёме жарочного шкафа.

Жаренье – приготовление продукта до готовности с использованием жира, разогретого до 120–180 °С.

Жаренье во фритюре – доведение продукта до готовности путём его полного погружения в жир, разогретый до 180–200 °С. Минимальное соотношение жира и продукта при этом способе – 4:1.

Жаренье на открытом огне – обработка продукта до готовности над горячими углями двумя способами: жаренье на решётке и на вертеле. В западноевропейской кухне все продукты, жаренные над углями, носят общее название – барбекю.

Запекание – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт предварительно припускают, варят или жарят, а затем обжаривают в жарочном шкафу.

Корнишоны – маринованные огурчики, используемые как закуска или для гарнировки блюд.

Крутон – обжаренный ломтик хлеба, являющийся фундаментом для других продуктов при оформлении блюда к подаче. Эффективный приём, зрительно увеличивающий размеры блюда. Например: на крутоне подают котлету по-киевски, эскалоп и др.

Маслины – солёная приправа из зрелых, окрашенных в чёрный цвет плодов оливкового дерева, которые используются для гарнировки блюд.

Оливки – зелёные, незрелые маслины, которые используются как закуска или приправа для остроты блюд. И оливки, и маслины являются неотъемлемой частью мировой ресторанной кухни.

Основной способ жаренья – доведение продукта до готовности на сковороде или противне с разогретым жиром путём непосредственного контакта продукта с греющей поверхностью.

Папильоты – бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончание костей животных или птиц, выступающих из мяса. Папильотки не только носят декоративный характер, но и играют роль ручки, за которую можно удержать блюдо при потреблении.

Пассерование – прогрев продукта на умеренном огне в масле до мягкости, избегая глубокого обжаривания и образования корочки. Пассеруют лук, морковь, белые коренья для супов, соусов и т. д.

Пикули – маринованные овощи в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и предназначенные для гарнировки блюд или в качестве закуски.

Припускание – разновидность варки продукта при минимальном соотношении объёмов жидкости и продукта или в собственном соку.

Простой гарнир – гарнир, состоящий из одного продукта.

Рецептура – количественное соотношение составных компонентов, определяющее пищевую ценность, органолептические свойства и выход готового продукта; сведения о нормах расхода сырья на производство блюда в определённом объёме (1 порция, 1 кг, 1 литр).

Сложный гарнир – включает несколько продуктов, обычно 3–5 наименований.

Тепловая обработка продуктов – все виды обработки продуктов путём нагрева.

Тушение – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт обжаривают, а затем припускают в бульоне или соусе.

Фламбирование – применяется для придания окончательного вкуса и торжественного кулинарно-декоративного эффекта. Блюдо, поданное на стол, обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают. Приём рискован и требует особого навыка. В комплект для фламбирования входят: спиртовка, специальная сковорода и крышка.

Фритюр – название поварского жира и одновременно кулинарного приёма, при котором применяется этот жир; смесь растительных и животных жиров.

**Фотоэкскурсия по занятиям
в «Кулинарной студии „Мастер-шеф“»**











Сам себе турист

Кравец Галина Александровна

Информационная карта программы

Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Сам себе турист»
Автор-составитель	Кравец Галина Александровна
Направленность	Социально-гуманитарная
Вид деятельности	Познавательный, проблемно-ценностный, игровой
Адресат программы	Обучающиеся 14–17 лет
Срок реализации	1 смена (21 день)
Уровень программы	Стартовый
Объем программы	12 часов
Цель	Формирование знаний и представлений об основных положениях, принципах и нормах безопасного путешествия, создание условий для самореализации, социальной адаптации, оздоровления, мотивационного творческого развития и профессионального самоопределения личности
Задачи	Образовательные: – обеспечить усвоение у участников программы понятийного аппарата в области туризма; – формировать у подростков умения читать, анализировать туристские карты, путеводители, справочники и выделять главное; – подвести обучающихся к пониманию сущности изучаемого материала, обучить извлечению необходимой информации для своего путешествия из специальных туристских сайтов. Развивающие: – формировать у подростков познавательный интерес к туристским объектам средствами страноведения; – развивать умения самостоятельно оценивать возникшую экстремальную ситуацию и принимать разумные решения в целях безопасности; – развивать коммуникативные способности, волевые качества в процессе деятельности на занятиях по программе, совершенствовать навыки общения. Воспитательные: – содействовать в ходе занятий формированию положительного опыта и личной ответственности в путешествиях; – популяризировать природное, культурно-историческое наследие России как предмет национальной гордости; – познакомить с российским и международным законодательством в области туризма; – формировать у обучающихся личностные качества ответственного поведения во время путешествий; – определить совместно с участниками программы возможные индивидуальные траектории движения после освоения программы через построение индивидуального образовательного маршрута; – влиять на профессиональное самоопределение

Краткое содержание	Программа «Сам себе турист» направлена на усвоение подростками необходимого минимума знаний и практических умений в области туризма. В программе сделан акцент на гуманитарную составляющую образования школьников. В процессе изучения у подростков будет происходить формирование эстетического вкуса при знакомстве с туристскими объектами, гражданской позиции, патриотизма, национальной гордости за культурно-историческое наследие нашей Родины
Планируемые результаты	Личностные результаты включают: – формирование ценностного отношения к культурному и природному наследию России и мира; – готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; – формирование ценности здорового и безопасного образа жизни, в том числе в путешествии; – усвоение правил индивидуального и коллективного поведения в чрезвычайных ситуациях. Предметные результаты: 1. <i>Учащиеся будут знать:</i> – права и обязанности туриста в рамках российского и международного законодательства в области туризма; – основы проектно-исследовательской деятельности. 2. <i>Учащиеся:</i> – будут уметь комплектовать аптечку туриста, читать и анализировать туристские карты, заполнять бланк Tax Free, составлять маршрут своего путешествия; – приобретут положительный опыт ответственного поведения в путешествии; – овладеют основами правил оказания экстренной помощи туристу; – будут уметь выявлять и соотносить цели, средства и результаты своей деятельности. Метапредметные результаты отражают, что обучающиеся смогут: – планировать свои действия, проявлять познавательную и творческую инициативу; – принимать самостоятельные варианты решения творческой, исследовательской задач; – выстраивать конструктивную коммуникацию, согласовывать и координировать совместную деятельность с другими её участниками
Социальный эффект	Приобретённый опыт поможет обучающимся успешно путешествовать по России и за её пределами, способствует развитию морально-волевых качеств
Год разработки	2014
Год последней редакции	2021

1. Целевой раздел

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы

Общеизвестно, что туризм несёт в себе огромный социально-культурный потенциал и является важным элементом не только физической, но и экологической, нравственной, эстетической и других сфер культуры. По своей направленности программа является социально-гуманитарной, носит образовательно-развивающий характер. Она направлена на раскрытие индивидуальных психологических особенностей учащихся, на овладение туристскими знаниями и умениями для путешествия, на формирование ответственного и разумного поведения в непредсказуемой и критической ситуации во время путешествия.

Данная программа педагогически целесообразна, т.к. при её реализации благодаря полученным знаниям, обучающиеся будут учиться самостоятельно мыслить, осуществлять поиск, работать творчески, приобщаться к науке, учитывать пути и возможности своего организма, бережно относиться к природе, к культурному наследию человечества.

В рамках программы обучающиеся приобретут опыт погружения в профессии менеджер туризма, экскурсовод, гид-переводчик. Данная программа даёт возможность обучающимся осуществлять ряд осознанных выборов, способных в дальнейшем помочь определить профессию, жизненные принципы и интерес к познанию окружающего мира.

Нормативные правовые документы и акты

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 08.08.2024 № 330-ФЗ «О развитии креативных (творческих) индустрий в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 № 2233-р «Об утверждении Стратегии реализации молодёжной политики в Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 694 «Об утверждении устава федерального государственного бюджетного образовательного учреждения „Всероссийский детский центр „Океан“»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей и признании утратившим силу Распоряжения Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка и организации образова-

- тельной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.07.2019 № 384 «Об утверждении Порядка комплектования обучающимися федеральных государственных бюджетных образовательных учреждений „Всероссийский детский центр „Океан“, „Международный детский центр „Артек“, „Всероссийский детский центр „Орлёнок“, „Всероссийский детский центр „Смена“»;
 - Постановление Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 694 «Об утверждении устава федерального государственного бюджетного образовательного учреждения „Всероссийский детский центр „Океан“»;
 - Программа развития федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Всероссийский детский центр „Океан“» на 2021–2025 годы, утверждённая врио директора ФГБОУ ВДЦ «Океан» 25.06.2021;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648.20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи“»;
 - Приказ ФГБОУ ВДЦ «Океан» от 06.09.2022 № 697-у «Об утверждении Положения о дополнительной общеразвивающей программе в ФГБОУ ВДЦ „Океан“».

Теоретико-методологическое обоснование программы

Туризм – продукт долгого исторического развития. Он существовал задолго до нашей эры, и его становление и развитие тесно связаны с историей общества. Чем более высокий уровень развития общества, тем более развиты виды и формы туризма, что, в свою очередь, даёт возможность в большей степени раскрыть для людей его культурную ценность. В настоящее время в мире возникла целая индустрия туризма с громадным разнообразием форм реализации культурных потребностей человека: деловых, познавательных, эстетических, оздоровительных и многих других. Туризм, и особенно путешествия по миру, с его богатым содержанием различных действий (самообслуживание, преодоление различных препятствий и жизненных трудностей, проверка знаний, умений, способностей) является прекрасным средством самовоспитания, самопознания, саморазвития, самооздоровления.

Последние связаны с мышечным напряжением, напряжением внимания, преодолением утомления, чувства страха, неуверенности, соблюдения определённого режима путешествия.

Туристы, как правило, связаны с каким-либо видом искусства или даже с несколькими: кто-то сочиняет стихи, кто-то поёт песни, кто-то рисует или собирает разнообразные коллекции, кто-то фотографирует или снимает кинофильмы. Всё это во время похода, путешествия или после его окончания, под впечат-

лением увиденного, пережитого и испытанного, влияет на здоровье, физическое развитие, способствует полному самовыражению и реализации творческих способностей, преодолению разрыва в физическом и духовном развитии каждого человека, расширяет кругозор.

Кроме того, в наше непростое время, когда многократно возросла опасность природных и техногенных катастроф, террористических актов, необходимо использовать возможности туризма для подготовки учащихся к действиям в условиях экстремальных ситуаций. Растущая отчуждённость между людьми вызывает необходимость использовать возможности туризма для формирования коллективизма, взаимовыручки и других социальных умений. Отличительной особенностью данной программы является, прежде всего, её комплексность, которая даёт возможность учащимся осуществлять ряд осознанных выборов, способных в дальнейшем помочь определить профессию и, может быть, жизненный путь.

Актуальность

Актуальность программы обусловлена тем, что туристские путешествия, романтика дальних дорог манят к себе с каждым годом всё большее число обучающихся, а занятия в группах по данному виду деятельности помогают решить не только воспитательные, но и социальные проблемы: здоровый отдых, познание и освоение окружающего мира (в первую очередь – своей малой родины), укреплению физического и психического здоровья, развитию лидерских качеств, преодолению определённых комплексов. «Система образования призвана обеспечить сохранение, распространение и развитие национальной культуры, воспитывать бережное отношение к культурно-историческому наследию нашей Родины...» (из материалов Национальной доктрины образования в Российской Федерации, одобрена постановлением Правительства Российской Федерации от 04.10.2000 г. № 751).

В программе сделан акцент на гуманитарную составляющую образования школьников. Программа пропагандирует стремление к здоровому образу жизни, способствует расширению и углублению знаний по школьным курсам географии, истории, биологии, экологии, краеведению и ОБЖ, направлена на привитие определённых умений туристских путешествий, усвоение и соблюдение нравственных ценностей, изучение культуры и природы России и других стран через туристские походы, дальние путешествия, посещение памятников истории.

Программа является личностно ориентированной, т. е. не столько на социальный заказ государства, сколько на потребности личности.

Отличительной особенностью данной программы от существующих является то, что она реализуется в достаточно короткие сроки за счёт сокращения теоретического материала и увеличения практических форм работы с детьми. Это поддерживает высокую мотивацию обучающихся и результативность занятий.

Таким образом, в современных условиях туризм становится важным средством формирования позитивных жизненных ценностей, интересов и стремлений, средством всестороннего развития личности.

1.2. Цели и задачи программы

Цель: формирование знаний и представлений об основных положениях, принципах и нормах безопасного путешествия, создание условий для самореализации, социальной адаптации, оздоровления, мотивационного творческого развития и профессионального самоопределения личности.

Задачи:

1. Образовательные:

- обеспечить усвоение участниками программы понятийного аппарата в области туризма;
- формировать у подростков умения читать, анализировать туристские карты, путеводители, справочники и выделять главное;
- подвести обучающихся к пониманию сущности изучаемого материала, обучить извлечению необходимой информации для своего путешествия из специальных туристских сайтов.

2. Развивающие:

- формировать у подростков познавательный интерес к туристским объектам средствами страноведения;
- развивать умения самостоятельно оценивать возникшую экстремальную ситуацию и принимать разумные решения в целях безопасности;
- развивать коммуникативные способности, волевые качества в процессе деятельности на занятиях по программе, совершенствовать навыки общения.

3. Воспитательные:

- содействовать в ходе занятий формированию положительного опыта и личной ответственности в путешествиях;
- популяризировать природное, культурно-историческое наследие России как предмет национальной гордости;
- познакомить с российским и международным законодательством в области туризма;
- формировать у обучающихся личностные качества ответственного поведения во время путешествий;
- определить совместно с участниками программы возможные индивидуальные траектории движения после освоения программы через построение индивидуального образовательного маршрута;
- влиять на профессиональное самоопределение.

На занятиях широко используются интерактивные методы обучения: игра и игровое проектирование, создание и решение проблемных ситуаций, исследовательская деятельность, творческая работа в группах.

Итоговое занятие проходит в виде зачёта с применением тестов, раскрывающих и закрепляющих знания в области туризма; для закрепления материала и проверки полученных знаний используются специально разработанные игры «Дорогой длиною», «Туристское лото», «Дресс-код туриста», туристские карты, каталоги.

Программа основывается на следующих **педагогических принципах**:

- гуманистический подход к образованию;
- осуществление целостного подхода к воспитанию;
- соответствие содержания возрастным особенностям обучающихся;
- деятельностный подход в обучении;
- формирование социально приемлемых интересов и потребностей обучающихся.

Используемые методы:

- объяснительно-иллюстративный (учитель использует фотоматериалы, компьютерные презентации, коллекции);
- репродуктивный (учитель помогает ребёнку воспроизвести маршрут путешествия, различные туристские ситуации, проблемы и найти пути их решения);
- деятельностный (практические занятия являются естественным продолжением и закреплением теоретических знаний);
- проблемно-поисковый (в процессе создания флэера);
- исследовательский (используются методы: наблюдение, анкетирование, сравнение, самоанализ, взаимоанализ).

Общие сведения об условиях реализации программы

Адресат программы: общеобразовательная программа направлена для детей 14–17 лет, участников тематических смен ФГБОУ ВДЦ «Океан», интересующихся и увлекающихся туризмом, путешествиями. Принцип набора – по желанию.

Характеристика учебной группы: 10–15 человек, группы формируются по желанию детей, разновозрастный состав, пол не имеет значения.

Уровень программы: стартовый.

Объём программы: 12 часов.

Срок реализации программы: 1 смена (21 день).

Режим занятий: ежедневно по 1 ч. 20 мин.

Формы обучения: групповая, коллективная.

Виды занятий: игра, практическая работа, практикум.

Форма проведения занятий: аудиторная.

1.3. Планируемые результаты

Личностные результаты включают:

- формирование ценностного отношения к природному и культурному наследию России и мира;
- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни, в том числе в путешествии;
- усвоение правил индивидуального и коллективного поведения в чрезвычайных ситуациях.

Предметные результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- права и обязанности туриста в рамках российского и международного законодательства в области туризма;
- основы проектно-исследовательской деятельности.

2. *Учащиеся:*

- будут уметь комплектовать аптечку туриста, читать и анализировать туристские карты, заполнять бланк Tax Free, составлять маршрут своего путешествия;
- приобретут положительный опыт ответственного поведения в путешествии;
- овладеют основами правил оказания экстренной помощи туристу;
- будут уметь выявлять и соотносить цели, средства и результаты своей деятельности.

Метапредметные результаты отражают, что обучающиеся смогут:

- планировать свои действия, проявлять познавательную и творческую инициативу;
- принимать самостоятельные варианты решения творческой, исследовательской задач;
- выстраивать конструктивную коммуникацию, согласовывать и координировать совместную деятельность с другими её участниками.

2. Содержательный раздел

2.1. Содержание программы

Модуль № 1. Туристские формальности

Занятие №1

Тема: «О чём расскажут и умолчат туристские справочники».

Содержание занятия: введение в программу «Сам себе турист». Понятия «турист», «ваучер», «невербальное общение». Информационный лист-памятка выезжающему туристу в другую страну или регион. Копии документов, которые всегда должен иметь при себе турист. Пляжи с голубым флагом: г. Сочи, Калининградская область, Республика Крым. Ролевая игра «Пойми меня». Исследовательский практикум «Анализ туристских карт и справочников».

Занятие № 2

Тема: «Медицинские формальности в туризме. Сам себе доктор: аптечка туриста».

Содержание занятия: общие медико-санитарные правила. Медицинская безопасность туристов. Медицинская помощь туристу в другой стране. Правила оказания экстренной помощи туристам (Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 г. № 132-ФЗ). Практикум: «Сам себе доктор: аптечка туриста». Самые здоровые страны мира.

Занятие № 3

Тема: «Паспортно-визовые, таможенные формальности».

Содержание занятия: что такое паспорт, виза, визовый режим? Услуги консульских учреждений в России и за рубежом. Таможенные формальности. Ролевая игра: «На таможне».

Занятие № 4

Тема: «Валютный контроль и валютные операции. Таможенная декларация».

Содержание занятия: валютное регулирование. Валютный контроль. Декларация. Дорожный чек. Пластиковые карты. Ввоз и/или вывоз иностранной валюты. Вывоз валюты несовершеннолетними лицами в возрасте до 16 лет. Понятие Tax Free. Практикум: «Порядок заполнения таможенной декларации».

Занятие № 5

Тема: «Страхование туристов. Формы туристского обслуживания».

Содержание занятия: понятия «страхование», «страховой случай», «стандартная страховка». Страхование выезжающих туристов в другие страны. Две формы туристского страхового обслуживания: компенсационное и сервисное. Порядок выплаты страхового возмещения по договору страхования. Исследование: «Страховой полис РОСНО».

Модуль № 2. Туризм и его специфика

Занятие № 6

Тема: «Индустрия размещения туристов».

Содержание занятия: классификация гостиниц и средств размещения. Системы жизнеобеспечения гостиниц. Основные типы туристских гостиниц и безопасность туристов. Ролевая игра: «Правила поведения туристов в гостинице».

Занятие № 7

Тема: «Особенности путешествий на различных видах транспорта».

Содержание занятия: основные требования к перевозке туристов. Безопасность на пассажирском корабле. Безопасность на дорогах: путешествие по железной дороге, на автомобиле, мотоцикле и велосипеде. Авиапутешествие. Чрезвычайные ситуации путешествий на различных видах транспорта. Общие правила перевозки и поведения туристов в транспорте. Ролевая игра «Чрезвычайная ситуация в дороге. Сигнальные знаки в экстремальных турах».

Занятие № 8

Тема: «Городская география туризма. Маркировка туристских маршрутов».

Содержание занятия: виды туризма в городе. Понятие «готовые маршруты». Справочная служба. Рейтинг популярных у туристов городов мира, объектов всемирного наследия в России. Исследовательский практикум: «Как читать туристскую карту и план города».

Занятие № 9

Тема: «Безопасность туриста и его имущества».

Содержание занятия: возможные риски для туристов. Факторы, влияющие на безопасность туристов. Способы снижения туристских рисков. Правила соблюдения туристских формальностей. Дресс-код туриста. Туристическая полиция и её функции. Диагностическая игра «Подскажи мне как... Научи меня как...».

Занятие № 10

Тема: «Вкусы странствий: заграничная еда».

Содержание занятия: гастрономический туризм. О вкусах не спорят: особенности национальных кухонь мира. Поедем, поедим: безопасность продуктов питания. Практикум «Осторожно: экзотические продукты!».

Занятие № 11

Тема: «Моделирование флаера „Путешествие за три моря: золотые правила туриста в путешествии“».

Содержание занятия: творческая работа в группах – моделирование флаера «Дороги странствий: 10 золотых правил туриста», итоговое тестирование по программе «Сам себе турист».

Занятие № 12

Тема: «Практикум: оформление флаера. Презентация флаера „Дороги странствий: 10 золотых правил туриста“».

Содержание занятия: оформление и презентация флаера «Дороги странствий: 10 золотых правил туриста», заполнение карточки самооценки.

Модуль № 3. Экологический туризм

Занятие № 1

Тема: «Понятие „экотуризм“. Виды и признаки экологического туризма».

Содержание занятия: различные сочетания компонентов природы создают в мире исключительное ландшафтное разнообразие, способствующее развитию и созданию туристских комплексов и экологических маршрутов. Исследование «Распространение экотуризма в мире». Кто и в каком году впервые предложил термин «экологический туризм»? Зарождение экологического туризма: когда, где и для чего был организован первый национальный парк? Виды экологического туризма.

Занятие № 2

Тема: «Экологический туризм в России. Нормы и правила рекреационного (туристского) природопользования».

Содержание занятия: физико-географические предпосылки для развития экотуризма. Климатические условия – благоприятный фактор для развития рекреационной деятельности. Законодательство России в области туризма. Моделирование варианта Кодекса экотуристов.

Занятие № 3

Тема: «Роль экологического туризма в сохранении окружающей среды».

Содержание занятия: путешествие по особо охраняемым территориям. Влияние туризма на окружающую природную среду. Экотуризм как альтернативный вид природопользования в регионах России. Презентация «Популярные экотуры России».

Занятие № 4

Тема: «Природные памятники России: водопады».

Содержание занятия: водопады как объекты экологического туризма. Природные условия образования водопадов. Типы водопадов. Распространение водопадов. Водопады лесной зоны России. Практическая работа: «Классификация водопадов».

Занятие № 5

Тема: «Природные памятники России: уникальные леса – украшение земли».

Содержание занятия: интерактивная лекция. Понятие «лесная экосистема». Самые необычные леса России. От священных рощ до экологических заповедников. Пять самых уникальных российских лесов: Куршская коса, «Танцующий лес» (Калининградская область, национальный парк «Куршская коса»);

Девственные леса Коми (север Уральских гор, Республика Коми); Кологривский лес (Костромская область); Центральный Сихотэ-Алинь (Приморский край); Тисосамшитовая роща – древние леса колхидского типа (Сочи). Исследовательский практикум: «Лесные рекорды России».

Занятие № 6–7

Тема: «Итоговый проект „Экологический тур по моей малой родине“».

Содержание занятия: проектная работа, презентация проектов.

3. Организационный раздел

3.1. Учебный план

№ п/п	Тема	Количество часов			Форма контроля/ аттестации
		всего	теория	практика	
1.	Модуль № 1. Туристские формальности	5	2,3	2,7	–
1.1.	Занятие № 1. Тема: «О чём расскажут и умолчат туристские справочники, фирмы, интернет...»	1	0,3	0,7	Практикум. Заполнение таблицы «Знаю, хочу знать»
1.2.	Занятие № 2. Тема: «Медицинские формальности в туризме. Сам себе доктор: аптечка туриста»	1	0,5	0,5	Практикум «Комплектование аптечки туриста»
1.3.	Занятие № 3. Тема: «Паспортно-визовые, таможенные формальности»	1	0,5	0,5	Исследовательский практикум «Виды виз»
1.4.	Занятие № 4. Тема: «Валютный контроль и валютные операции. Таможенная декларация»	1	0,5	0,5	Практикум «Заполнение таможенной декларации»
1.5.	Занятие № 5. Тема: «Страхование туристов. Формы туристского обслуживания»	1	0,5	0,5	Исследовательский практикум
2.	Модуль № 2. Туризм и его специфика	7	1,8	5,2	–
2.1	Занятие № 6. Тема: «Индустрия размещения туристов»	1	0,3	0,7	Наблюдение
2.2.	Занятие № 7. Тема: «Особенности путешествий на различных видах транспорта»	1	0,3	0,7	Блиц-опрос. Беседа, анализ видеофрагмента, практическая работа, рефлексия
2.3.	Занятие № 8. Тема: «Городская география туризма. Маркировка туристских маршрутов»	1	0,3	0,7	Проблемные ситуации и задачи
2.4.	Занятие № 9. Тема: «Безопасность туриста и его имущества»	1	0,3	0,7	Диагностическая игра «Подскажи мне, как... Научи меня, как...»
2.5.	Занятие № 10. Тема: «Вкусы странствий: заграничная еда»	1	0,3	0,7	Исследовательский практикум: «Осторожно, экзотика!»
2.6.	Занятие № 11. Тема: «Моделирование флаера „Путешествие за три моря: золотые правила туриста в путешествии“»	1	0,3	0,7	Творческая работа в группах, проектная работа, наблюдение, собеседование, ито-

№ п/п	Тема	Количество часов			Форма контроля/ аттестации
		всего	теория	практика	
					говый тест
2.7.	Занятие № 12. Практикум: «Оформление флаера. Презентация флаера»	1	–	1	Заполнение карточки самооценки
Всего часов по двум модулям		12	4,1	7,9	–
3.	Модуль № 3. Экологический туризм² (в зависимости от программы)	7	1,8	5,2	–
3.1.	Занятие № 1. Тема: «Понятие „экотуризм“. Виды и признаки экологического туризма»	1	0,3	0,7	Исследование. Беседа, анализ видеофрагмента
3.2.	Занятие № 2. Тема: «Экологический туризм в России. Нормы и правила рекреационного (туристского) природопользования»	1	0,4	0,6	Моделирование (работа в группах). Рефлексия
3.3.	Занятие № 3. Тема: «Роль экологического туризма в сохранении окружающей среды»	1	0,2	0,8	Презентация. Рефлексия
3.4.	Занятие № 4. Тема: «Природные памятники России: водопады»	1	0,3	0,7	Практическая работа
3.5.	Занятие № 5. Тема: «Природные памятники России: уникальные леса – украшение земли»	1	0,3	0,7	Исследовательский практикум
3.6.	Занятия № 6–7. Итоговый проект «Экологический тур моей малой родины»	2	0,3	1,7	Проектная работа. Презентация проектов

3.2. Календарный учебный график

№ п/п	Сроки проведения смены	Программы	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных дней в смене
1.	9 – 29 января	1-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
2.	1 – 21 февраля	2-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
3.	26 февраля – 17 марта	3-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
4.	20 марта – 9 апреля	4-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
5.	12 апреля – 2 мая	5-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
6.	5 – 18 мая	6-я смена	6 ак. часов	12 учебных дней

² Модуль № 3 заменяет модуль № 2 в ходе реализации тематических программ «Экологический форум „Живи, Земля!“», «В защиту леса», «Детская лаборатория туризма „Родные маршруты“», «Мир открытий».

№ п/п	Сроки проведения смены	Программы	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных дней в смене
			в неделю	
7.	27 мая – 16 июня	7-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
8.	20 июня – 10 июля	8-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
9.	14 июля – 3 августа	9-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
10.	7 – 27 августа	10-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
11.	30 августа – 19 сентября	11-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
12.	27 сентября – 17 октября	12-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
13.	20 октября – 9 ноября	13-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
14.	12 ноября – 2 декабря	14-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
15.	5 – 25 декабря	15-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней

3.3. Условия реализации программы

Для успешной реализации программы необходимо:

1. Материально-техническое обеспечение:
 - кабинет с проектором, электронной доской, обычной меловой доской;
 - столы и стулья, соответствующие возрасту и росту учащихся;
 - шкафы для хранения документации, литературы, справочников, каталогов, коллекций;
 - стенды для демонстрации фото, туристских памяток;
 - стенды для инструкций по технике безопасности и противопожарной безопасности;
 - компьютеры (4 ноутбука);
 - проектор.
2. Информационное обеспечение:
 - интернет-источники.

3.4. Механизм оценивания результативности реализации программы

Учителем разработан механизм оценивания результатов реализации программы. На вводном занятии используются анкеты, помогающие педагогу узнать состав участников программы, их уровень знаний по туризму, планируемые туристские маршруты. Учитель использует таблицу «Знаю, хочу знать, узнал».

Текущий контроль в виде блиц-опросов, наблюдений, собеседований проводится в процессе каждого учебного занятия и направлен на закрепление полученных теоретических знаний и практических умений. Разработана карточка самооценки, где каждый участник программы может сам оценить свою деятель-

ность по критериям: выявил и узнал новое, научился, закрепил. Эти же критерии используются при разработке итогового проекта – создания флаера, что является эффективным методом оценивания реализации программы.

Программа предполагает проведение анкетирования её участников на вводном и итоговом занятиях. Анализ анкетирования позволяет выявить уровень комфорта учащихся в период обучения, их адаптации в коллективе, мотивации и самооценки, насколько интересными были занятия для участников программы, а полученные знания и умения нужными в их дальнейшей жизни.

3.5. Методическое обеспечение программы

Дидактические и методические материалы

Для усвоения знаний и умений на занятиях используются карты, туристские каталоги, справочная литература, туристские памятки, Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 года № 132-ФЗ. Для проведения практической части занятий используется дидактические карточки, бланк ваучера, бланк страховки, бланк Tax Free, бланк таможенной декларации, коллекция экзотических фруктов и орехов, аптечка туриста.

В целях обеспечения наглядности и понимания изучаемых тем используются мультимедийные презентации и фильмы по всем темам программы.

Для проведения итогового зачёта применяются тесты двух вариантов.

Рекомендуемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows 10;
- Microsoft Office 2010;
- браузер.

3.6. Список литературы

1. Казаков, Н. П. Безопасность в туризме: учебно-методическое пособие / Николай Петрович Казаков, Михаил Борисович Биржаков. – М.: Герда, 2005. – 208 с.
2. Камерон, Н. Полное руководство по безопасности в загранпоездке / Ник Камерон. – М.: Астрель, 2004. – 406 с.
3. Маринин, М. М. Туристские формальности и безопасность в туризме / Михаил Михайлович Маринин. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 139 с.
4. Нежинская, В. И. Медицинское обеспечение туризма: курс лекций / В. И. Нежинская; Балт. междунар. ин-т туризма. – СПб.: Изд.-полиграф. техникум, 1996. – 46 с.
5. Гуляев, В. Г. Организация туристских перевозок: учебное пособие / Владимир Григорьевич Гуляев. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 512 с.: ил.
6. Беседина, Е. Город физиков и лириков: своя «в доску» / Е. Беседина // Научно-методический журнал «Родина». – 2014. – № 10. – С. 69–70.

7. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма: учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2024. – 202 с.
8. Осипова, О. Я. Транспортное обслуживание туристов: учебник для студ. учреждений высш. проф. Образования / О. Я. Осипова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 368 с.
9. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2024. – 405 с.
10. Ильина, Е. Н. Туроперейтинг: стратегия и финансы: учебник / Елена Николаевна Ильина. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 192 с.
11. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 года № 132-ФЗ.
12. Энциклопедия для детей. Дополнительный том. Личная безопасность. Меры предосторожности в повседневной жизни. Поведение в экстремальных ситуациях: в 40 т. Т. 7. / Под ред. В. А. Володина. – М.: Аванта+, 2001. – 448 с.

4. Приложения

4.1. Планы-конспекты занятий

Занятие № 1

Тема: «О чём расскажут и умолчат туристские справочники, туристские фирмы, интернет...».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия;
- туристские каталоги, справочники.

Наглядные пособия:

- настенные карты: физическая и политико-административная карты России, карта рекреационных ресурсов мира;
- иллюстративный материал;
- различные варианты памяток туристу;
- пакет (образцы копий документов, которые должен иметь при себе турист);
- презентация «Советы профессионалов туристу-путешественнику»;
- учебная литература.

Цель: формирование знаний и представлений об основных положениях, принципах и нормах безопасного путешествия.

Задачи:

1. Обучающие:

- ознакомить с рекреационным потенциалом Родины и других стран и регионов мира;
- познакомить с правилами поведения в путешествиях и необходимыми требованиями по их соблюдению;
- обучить учащихся умению читать туристские карты и планы местности.

2. Воспитательные:

- заинтересовать предложенной информацией;
- мотивировать учащихся на самообразование и саморазвитие в области личной безопасности на отдыхе и в туристских путешествиях;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как патриотизм, взаимопомощь.

3. Развивающие:

- развивать у учащихся умение организовать своё самопознание;
- способствовать развитию самостоятельности и ответственного поведения.

Формы организации деятельности детей:

- дискуссия;
- беседа;
- консультация;
- самостоятельная практическая работа;
- игра-зачёт.

Методы обучения:

- репродуктивный;
- проблемно-поисковый;
- игровой;
- наглядный;
- практический;
- словесный.

Планируемые результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- права и обязанности туриста в рамках российского и международного законодательства в области туризма;
- правила поведения в путешествии и необходимые требования по их соблюдению;
- рекреационный потенциал Родины и других стран и регионов мира.

2. Учащиеся будут уметь:

- находить необходимую информацию о туристском маршруте в справочниках и каталогах, на специальных тематических сайтах в интернете;
- читать туристские карты и планы самостоятельно и в группе;
- оказывать в процессе занятия посильную помощь участникам программы.

План занятия:

1. Организационный этап (2 мин.):

- приветствие;
- знакомство;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (38 мин.):

- теория (12 мин.): введение в программу. История возникновения туризма как отрасли человеческой деятельности. Разновидности туризма. Особенности путешествий в наше время. Понятия «турист», «пляжи с голубым флагом». Формула безопасности в туризме, туристское законодательство в России и в других странах. Копии документов, которые должен иметь при себе турист, выезжающий в другую страну;
- практика (26 мин.): исследовательский практикум «Чтение и анализ туристских карт, справочников»; ролевая игра «Пойми меня». Невербальное общение: использование жестов в разных странах.

4. Рефлексивный этап (2 мин.):

- самооценка учащимися своей деятельности.

5. Итоговый этап (2 мин.):

- Что узнал новое?
- Чему научился и научу других?

Занятие № 2

Тема: «Медицинские формальности в туризме. Сам себе доктор: аптечка туриста».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия;
- аптечки туриста (4 штуки), комплект карточек с названиями лекарств.

Наглядные пособия:

- памятка «Аптечка в дорогу»;
- презентация «Медицинские формальности в туризме»;
- учебная литература.

Цель: формирование ответственного отношения к своему здоровью в путешествии.

Задачи:**1. Обучающие:**

- познакомить с медицинскими формальностями в туризме, сертификатом о вакцинации (о прививках);
- научить комплектовать аптечку туриста для оказания первой медицинской помощи в соответствии с памяткой, рекомендованной ВОЗ, ВТО, Министерством здравоохранения Российской Федерации.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- способствовать формированию у детей ответственного отношения к своему здоровью в путешествии;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение организовать своё познание;
- способствовать развитию самостоятельности;
- способствовать повышению самооценки учащихся.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- консультация;
- самостоятельная практическая работа.

Методы обучения:

- репродуктивные;
- наглядные;
- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:

1. *Учащиеся будут знать:*
 - общие медико-санитарные правила;
 - о соблюдении санитарных норм в разных регионах мира.
2. *Учащиеся будут уметь:*
 - работать в группе;
 - комплектовать личную аптечку.

План занятия:

1. **Организационный этап (2 мин.):**
 - приветствие;
 - проверка списочного состава.
2. **Подготовительный этап (1 мин.):**
 - ознакомление с темой занятия.
3. **Основной этап (40 мин.):**
 - теория (15 мин.): медицинские формальности в туризме. Сам себе доктор: аптечка туриста;
 - практика (25 мин.): комплектование личной аптечки для оказания первой медицинской помощи в соответствии с памяткой, рекомендованной ВТО.
4. **Рефлексивный этап (1 мин.):**
 - «Дерево успеха».
5. **Итоговый этап (1 мин.):**
 - подведение итогов.

Занятия № 3

Тема: «Паспортно-визовые, таможенные формальности».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия;
- картинки паспорта с визами.

Наглядные пособия:

- бланк таможенной декларации;
- иллюстративный материал;
- учебная литература.

Цель: формирование знаний о паспортно-визовом режиме.

Задачи:**1. Обучающие:**

- проверить знания учащихся по теме «Медицинские формальности»;
- закрепить знания и умения в подготовке индивидуальной аптечки для путешествия;
- развивать познавательный интерес учащихся к данной теме.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как доброта, взаимопомощь;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- способствовать развитию самостоятельности;
- способствовать повышению самооценки учащихся.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- консультация;
- самостоятельная практическая работа.

Методы обучения:

- репродуктивные;
- проблемно-поисковые;
- наглядные;
- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:**1. Учащиеся будут знать:**

- особенности современной российской паспортно-визовой системы;
- особенности визового и безвизового въезда;
- порядок оформления визы;
- о шенгенском соглашении и шенгенской визе.

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе.

План занятия:**1. Организационный этап (2 мин.):**

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (15 мин.): особенности современной российской паспортно-визовой системы. Особенности визового и безвизового въезда; по-

рядок оформления визы; шенгенское соглашение и шенгенская виза;

- практика (20 мин.): исследование «Виды виз: однократная и многократная; гостевая; деловая; туристская; коллективная; привилегированная; транзитная; студенческая».

4. Рефлексивный этап:

- «Плюс, минус, интересно».

5. Итоговый этап (3 мин.):

- подведение итогов;
- блиц-опрос «Всё о визах».

Занятие № 4

Тема: «Валютный контроль и валютные операции. Таможенная декларация».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- коллекция иностранных валют;
- иллюстративный материал;
- учебная литература.

Цель: формирование умения заполнять таможенную декларацию.

Задачи:

1. Обучающие:

- проверить знания учащихся по теме «Визовые формальности»;
- закрепить знания и умения в подготовке индивидуальной аптечки для путешествия;
- развивать познавательный интерес учащихся к изучаемой теме.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как уважение, взаимопомощь;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- способствовать развитию самостоятельности учащихся;
- способствовать повышению самооценки учащихся.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- исследование;
- самостоятельная практическая работа.

Методы обучения:

- проблемно-поисковые;
- наглядные;
- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:**1. Учащиеся будут знать:**

- о таможенных платежах;
- процедуре таможенного декларирования;
- порядке ввоза и вывоза иностранной валюты несовершеннолетними лицами в возрасте до 16 лет.

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе;
- заполнять таможенную декларацию;
- заполнять бланк Tax Free.

План занятия:**1. Организационный этап (2 мин.)**

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (15 мин.): валютное регулирование. Валютный контроль. Декларация. Дорожный чек. Пластиковые карты. Ввоз и вывоз иностранной и (или) валюты Российской Федерации. Вывоз валюты несовершеннолетними лицами в возрасте до 16 лет. Понятия «платёжные средства», Tax Free, Duty Free;
- практика (20 мин.): порядок заполнения таможенной декларации и бланка Tax Free.

4. Рефлексивный этап:

- «Плюс, минус, интересно».

5. Итоговый этап (2 мин.):

- подведение итогов.

Занятие № 5

Тема: «Страхование туристов. Формы туристского обслуживания».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- бланки страховых полисов;
- иллюстративный материал;

- учебная литература.

Цель: формирование компетентностных знаний о страховании российских туристов.

Задачи:

1. Обучающие:

- проверить знания учащихся по теме «Валютное регулирование. Вывоз валюты несовершеннолетними лицами в возрасте до 16 лет»;
- закрепить знания и умения заполнения таможенной декларации, бланка Tax Free;
- развивать познавательный интерес учащихся к изучаемой теме.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как взаимопомощь, осторожность, сила воли;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- способствовать развитию самостоятельности учащихся;
- способствовать повышению самооценки учащихся.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- исследовательский практикум;
- самостоятельная практическая работа.

Методы обучения:

- проблемно-поисковые;
- наглядные;
- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- минимальный объём услуг по страхованию;
- две формы туристского страхового обслуживания (компенсационное и сервисное);
- понятия «страховой случай», «стандартная страховка»;
- порядок выплаты страхового возмещения по договору страхования.

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе;
- анализировать содержание страхового полиса РОСНО с другими видами страховых полисов.

План занятия:

1. Организационный этап (2 мин.):

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (15 мин.): понятия «страхование», «страховой случай», «стандартная страховка». Страхование выезжающих туристов в другие страны. Две формы туристского страхового обслуживания (компенсационное и сервисное). Порядок выплаты страхового возмещения по договору страхования;
- практика (20 мин.): исследование «Страховой полис РОСНО».

4. Рефлексивный этап:

- «Ладонка».

5. Итоговый этап (2 мин.):

- подведение итогов.

Занятие № 6

Тема: «Туризм и его специфика: индустрия размещения туристов».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- презентация по теме занятия;
- иллюстративный материал;
- учебная литература.

Цель: изучение направления туристской деятельности по обеспечению туристов средствами размещения.

Задачи:

1. Обучающие:

- проверить знания учащихся по темам «Валютное регулирование. Вывоз валюты несовершеннолетними лицами в возрасте до 16 лет», «Стандартная страховка»;
- закрепить знания и умения заполнения таможенной декларации, бланка Tax Free;
- развивать познавательный интерес учащихся к изучаемой теме.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как взаимопомощь, осторожность;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников умение правильно применять теоретические знания;
- способствовать развитию самостоятельности учащихся;

- способствовать повышению самооценки учащихся.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- исследовательский практикум.

Методы обучения:

- проблемно-поисковые;
- наглядные;
- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- систему классификации гостиниц;
- службы гостиницы и их функции.

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе;
- анализировать требования к обслуживающему персоналу в индустрии гостеприимства.

План занятия:

1. Организационный этап (2 мин.).

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.).

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.)

- теория (15 мин.): классификация гостиниц и средств размещения: основные типы туристских гостиниц. Системы жизнеобеспечения гостиниц. Отельная безопасность туристов;
- практика (20 мин.): ролевая игра «Размещение туристов в гостинице».

4. Рефлексивный этап:

- «Ладощка».

5. Итоговый этап (2 мин.):

- подведение итогов.

Занятие № 7

Тема: «Особенности путешествий на различных видах транспорта».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- бланки проездных документов;
- видеоролики (путешествие на разных видах транспорта);

- иллюстративный материал;
- учебная литература.

Цель: формирование компетентностных знаний безопасного путешествия на транспорте.

Задачи:

1. Обучающие:

- проверить знания учащихся по теме «Системы жизнеобеспечения гостиниц. Отельная безопасность туристов»;
- развивать познавательный интерес учащихся к изучаемой теме.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как взаимопомощь, осторожность, сила воли;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- формировать черты ответственного поведения на транспорте;
- способствовать повышению самооценки учащихся.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- блиц-опрос;
- самостоятельная практическая работа.

Методы обучения:

- наглядные;
- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- о транспортных перевозках всех видов: путешествия по земле, морские путешествия (круизы), воздушные путешествия;
- об ответственности транспортных компаний;
- классификацию сигнальных знаков в туризме;
- о договорных отношениях с автотранспортными предприятиями.

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе, в парах;
- разрабатывать памятку безопасного путешествия школьников на автобусе;
- использовать сигнальные знаки в туризме.

План занятия:

1. Организационный этап (2 мин.):

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (15 мин.): особенности путешествий на различных видах транспорта. Транспортные перевозки на всех видах: путешествия по земле, морские путешествия – круизы, воздушные путешествия. Ответственность транспортных компаний. Понятие «договорные отношения с автотранспортными предприятиями»;
- практика (20 мин.): ролевая игра «Чрезвычайная ситуация в дороге».

4. Рефлексивный этап:

- «Плюс. Минус. Полезно».

5. Итоговый этап (2 мин.):

- подведение итогов;
- блиц-опрос «Сигнальные знаки».

Занятие № 8

Тема: «Городская география туризма. Маркировка туристских маршрутов».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- туристские карты и планы городов и стран мира;
- иллюстративный материал;
- видеоролик «Карта и план города»;
- учебная литература.

Цель: формирование умений читать туристские карты и планы городов.

Задачи:

1. Обучающие:

- проверить знания учащихся по теме «Особенности путешествий на различных видах транспорта»;
- развивать познавательный интерес учащихся к изучаемой теме.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как взаимопомощь, осторожность, любознательность;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- формировать черты интеллектуально-образованного, грамотного путешественника;

- способствовать повышению самооценки учащихся.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- исследовательский практикум.

Методы обучения:

- наглядные;
- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:**1. Учащиеся будут знать:**

- виды туризма в городе;
- рейтинг популярных у туристов городов мира;
- маркировку туристских маршрутов.

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе, в парах;
- читать туристскую карту и план города.

План занятия:**1. Организационный этап (2 мин.):**

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (15 мин.): виды туризма в городе. Понятие «готовые маршруты». Справочная служба. Рейтинг популярных городов мира. Памятники Всемирного культурного наследия в России.
- практика (20 мин.): исследовательский практикум «Как читать туристскую карту и план города».

4. Рефлексивный этап:

- «Плюс. Минус. Полезно».

5. Итоговый этап (2 мин.):

- подведение итогов;
- блиц-опрос «Маркировка туристских объектов».

Занятие № 9

Тема: «Безопасность туриста и его имущества».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- презентация «Дресс-код туриста»;
- иллюстративный материал;
- Кодекс туриста (рекомендации МИД России);

- учебная литература.

Цель: формирование компетенций в области личной безопасности туриста и его имущества.

Задачи:

1. Обучающие:

- проверить знания учащихся по теме «Как читать туристскую карту и план города»;
- развивать познавательный интерес учащихся к изучаемой теме.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как ответственность, осторожность, толерантность;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- формировать черты правоуправного поведения в путешествии;
- способствовать повышению самооценки учащихся.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- исследовательский практикум.

Методы обучения:

- наглядные;
- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- возможные риски во время путешествия и способы их снижения;
- дресс-код туристов в разных странах;
- роль туристической полиции.

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе, в парах;
- составлять список необходимой одежды для соблюдения дресс-кода туриста с учётом культуры разных стран;
- собирать чемодан в дорогу (что особенно необходимо положить).

План занятия:

1. Организационный этап (2 мин.):

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (15 мин.): возможные риски для туристов. Факторы, влияющие на безопасность туристов. Способы снижения туристских

рисков. Правила соблюдения туристских формальностей. Дресс-код туриста. Туристическая полиция и её функции;

- практика (25 мин.): диагностическая игра «Подскажи мне, как соблюдать дресс-код в разных странах».

4. Рефлексивный этап:

- «Плюс. Минус. Полезно».

5. Итоговый этап (2 мин.):

- подведение итогов.

Занятие № 10

Тема: «Вкусы странствий: заграничная еда».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- презентация «Гастрономический туризм»;
- иллюстративный материал;
- учебная литература.

Цель: формирование компетенций в области особенностей национальных кухонь мира и личной безопасности туриста при употреблении пищи.

Задачи:

1. Обучающие:

- проверить знания учащихся по теме «Дресс-код туристов в разных странах»;
- развивать познавательный интерес учащихся к изучаемой теме.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как ответственность, осторожность;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- формировать черты ответственного поведения в путешествии.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- исследовательский практикум.

Методы обучения:

- сравнение;
- анализ;
- наглядные;

- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- о гастрономическом туризме;
- об особенностях национальных кухонь мира;
- о личной безопасности туриста при употреблении пищи в других странах;
- понятие «экзотические фрукты».

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе, в парах;
- проводить сравнительный анализ между правильным и неправильным питанием и его последствиями;
- находить информацию об особенностях азиатской и европейской кухонь, экзотических фруктах.

План занятия:

1. Организационный этап (2 мин.):

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (15 мин.): гастрономический туризм. О вкусах не спорят: особенности национальных кухонь мира. Поедем поедим: безопасность продуктов питания;
- практика (25 мин.): практикум «Осторожно! Экзотические продукты: блюда, фрукты...»

4. Рефлексивный этап:

- «Плюс. Минус. Интересно».

5. Итоговый этап (2 мин.):

- подведение итогов;
- блиц-опрос «О вкусах не спорят: кухни мира».

Занятие № 11

Тема: «Творческая работа в группах – моделирование флаера „Дороги странствий: 10 золотых правил туриста“».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- интернет-ресурсы (рекреационные ресурсы России и мира);
- учебная литература, справочная, энциклопедии, путеводители.

Цель: формирование умений проектировать и оформлять тематический флаер.

Задачи:

1. Обучающие:

- способствовать приобретению умений в разработке флаера;
- развивать познавательный интерес к проектной деятельности.

2. Воспитательные:

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- помочь формированию у детей таких черт характера, как ответственность, усидчивость, настойчивость;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. Развивающие:

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- развивать познавательный интерес, творческие способности, навыки самостоятельного приобретения знаний.

Формы организации деятельности детей:

- беседа;
- практикум.

Методы обучения:

- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- что такое туристский флаер.

2. Учащиеся будут уметь:

- работать в группе;
- разрабатывать и оформлять флаер;
- представлять (презентовать) флаер.

План занятия:

1. Организационный этап (1 мин.):

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (7 мин.);
- практика (30 мин.): творческая работа в группах – моделирование флаера «Дороги странствий: 10 золотых правил туриста».

4. Рефлексивный этап:

- «Плюс. Минус. Интересно».

5. Итоговый этап (7 мин.):

- подведение итогов;
- итоговый тест «Сам себе турист».

Занятие № 12

Тема: «Творческая работа в группах оформление флаера „Дороги странствий: 10 золотых правил туриста“».

Участники: подростки 12–17 лет.

Место проведения: ВДЦ «Океан», кабинет географии.

Дата проведения: согласно расписанию.

Оборудование:

- кабинет с компьютером, электронной доской;
- столы и стулья, соответствующие возрасту и росту участников занятия.

Наглядные пособия:

- интернет-ресурсы (рекреационные ресурсы России и мира);
- учебная литература, справочная, энциклопедии, путеводители.

Цель: формирование умений оформлять тематический флаер и его презентовать.

Задачи:

1. *Обучающие:*

- способствовать приобретению умений в разработке и оформлении флаера;
- развивать познавательный интерес к проектной деятельности.

2. *Воспитательные:*

- обеспечить эмоциональное благополучие учащихся;
- формирование у детей таких черт характера, как ответственность, увлечённость, терпеливость, настойчивость;
- способствовать формированию коммуникативных качеств личности.

3. *Развивающие:*

- развивать у участников занятия умение правильно применять теоретические знания;
- развивать у учащихся творческое мышление;
- развивать у учащихся творческие способности, навыки работы в группе.

Формы организации деятельности детей:

- практикум.

Методы обучения:

- практические;
- словесные.

Планируемые результаты:

1. *Учащиеся будут знать:*

- правила оформления флаера.

2. *Учащиеся будут уметь:*

- работать в группе;
- разрабатывать и оформлять флаер;
- представлять (презентовать) флаер.

План занятия:**1. Организационный этап (1 мин.):**

- приветствие;
- проверка списочного состава.

2. Подготовительный этап (1 мин.):

- ознакомление с темой занятия.

3. Основной этап (40 мин.):

- теория (5 мин.): правила оформления флаера;
- практикум (30 мин.): творческая работа в группах – оформление флаера «Дороги странствий: 10 золотых правил туриста». Презентация флаера «Дороги странствий: 10 золотых правил туриста».

4. Итоговый этап: итоговое анкетирование участников.**4.2. Диагностические материалы****Анкета № 1**

Дорогой друг,

ответь, пожалуйста, на вопросы, поставив знак + напротив правильного ответа! Это поможет нам проанализировать и улучшить нашу работу!

Давай познакомимся!

Твоя фамилия и имя _____

Ты приехал из _____

Твой возраст _____

1. Я попал на программу потому, что:

- а) записался сам;
- б) по совету товарища или водителя;
- в) записали без моего желания.

2. Как ты оцениваешь свои знания и умения в этом виде деятельности?

- а) Отличные и хорошие;
- б) посредственные;
- в) плохие.

3. Как ты считаешь, нужны ли тебе занятия по этой программе?

- а) Да;
- б) нет.

4. Что ты хотел бы получить на занятиях?

- а) Знания, умения, навыки;
- б) общение с ровесниками;
- в) отдых;
- г) другое: _____

Спасибо!

Итоговая анкета для обучающихся

Всего посещали занятия обучающиеся _____

В анкетировании приняли участие обучающиеся _____

1. Интересны ли были для вас занятия?

- а) Всегда;

- б) иногда;
- в) редко.
- 2. Удовлетворены ли вы занятиями?
 - а) Удовлетворён полностью;
 - б) пожалуй, удовлетворён;
 - в) мало удовлетворён;
 - г) совершенно не удовлетворён.
- 3. Пригодятся ли вам полученные на занятиях знания и умения?
 - а) Да;
 - б) нет.
- 4. Где вы сможете применить полученные знания?
 - а) Для написания реферата;
 - б) для презентации;
 - в) для развития общего кругозора;
 - г) в путешествии;
 - д) на занятиях туристского клуба в школе.
- 5. Предложения, пожелания:
 - а) увеличить количество занятий;
 - б) увеличить время для практических работ;
 - в) включить новые темы;
 - г) оставить содержание программы без изменений;
 - д) свой ответ: _____

Блиц-опрос по теме № 3: «Паспортно-визовые, таможенные формальности»

- 1. Существует два вида загранпаспортов. Назовите их.
- 2. Биометрический паспорт (биопаспорт) и его особенности.
- 3. Что такое виза и порядок её получения?
- 4. Что означает понятие «шенгенская виза»?
- 5. Что значит «безвизовый въезд в страну»?

Блиц-опрос по теме № 7: «Особенности путешествий на различных видах транспорта»

- 1. Что такое сигнальные знаки?
- 2. Что означает предупреждающий знак?
- 3. Что означает аварийный знак?
- 4. Что означает указывающий знак?
- 5. Что означает ознакомительный знак?

Блиц-опрос по теме № 10: «Вкусы странствий: заграничная еда»

- 1. Какие вкусы пищи бывают?
- 2. Почему надо знать технологию приготовления пищи?
- 3. Почему необходимо знать, как правильно употреблять пищу?
- 4. О чём расскажет название пищи?
- 5. Какие экзотические фрукты вы знаете?
- 6. Какие медицинские препараты помогут при аллергии на пищу?

Итоговый тест по программе «Сам себе турист»

Внимание: в каждом задании только один верный ответ!

1. Понятие «турист» предусматривает пребывание вне постоянного места жительства:
 - а) от 24 часов до 1 года;
 - б) от 12 часов до 24 часов;
 - в) от 24 часов до 1 месяца;
 - г) от 24 часов и не более 184 дней.
2. Основные потребности туристов во время путешествия включают:
 - а) потребности во впечатлениях, экскурсиях, встречах;
 - б) потребности в проживании, питании, перемещении, безопасности;
 - в) потребности в развлечениях;
 - г) потребности в услугах.
3. Формула безопасности в туризме гласит:
 - а) предвидеть опасность и действовать;
 - б) действовать по инструкции;
 - в) предвидеть – избегать – действовать;
 - г) преодолевать опасность самостоятельно.
4. Информацию, которую не дают туристские справочники:
 - а) о туристском маршруте;
 - б) виды гостиничных услуг;
 - в) об опасностях на туристском маршруте;
 - г) о питании туристов в ресторане отеля.
5. Морские круизы – это:
 - а) перевозка туристов по морю;
 - б) особый вид морского и речного путешествия;
 - в) экскурсия на корабле;
 - г) морское путешествие с остановкой на острове.
6. Безопасность в туризме подразумевает:
 - а) личную неприкосновенность туристов;
 - б) соблюдение визового режима в стране пребывания;
 - в) гарантию оплаченных услуг;
 - г) личную безопасность туристов и их имущества, безопасность окружающей среды, безопасность национальных интересов принимающих государств.
7. Медицинские формальности предусматривают:
 - а) обязательный медицинский контроль состояния здоровья туристов;
 - б) медицинское заключение о том, что турист не является носителем ВИЧ-инфекции;
 - в) международный медицинский сертификат;
 - г) соблюдение туристом общих медико-санитарных правил.
8. Документ, по которому гражданам РФ нельзя выехать из РФ в другую страну:
 - а) паспорт гражданина Российской Федерации;
 - б) удостоверение личности;

- в) загранпаспорта;
- г) брони в гостинице.
- 9. Стандартный страховой полис туриста, выезжающего в другие страны, включает:
 - а) порядок выплаты страхового возмещения по договору страхования;
 - б) минимальный объём услуг по страхованию;
 - в) всё вышеперечисленное.
- 10. Меры безопасности в туризме:
 - а) создание туристической полиции;
 - б) создание информационных пунктов для туристов;
 - в) принятие законодательных и иных нормативных актов по защите туристов и их прав;
 - г) всё вышеперечисленное.
- 11. Маркировка туристских маршрутов в городской среде предусматривает наличие:
 - а) сигнальных знаков;
 - б) указывающих и предупреждающих знаков;
 - в) дорожных знаков;
 - г) аварийных знаков.
- 12. Понятие «пляж с голубым флагом» включает:
 - а) наличие туристической полиции на пляже;
 - б) наличие спасателей на пляже;
 - в) пляжная зона соответствует 32 критериям качества;
 - г) отсутствие волн.

Итоговый тест по теме «Безопасность в туризме»

Задание: выберите верные ответы.

- 1. Какие знаки в маркировке туристских маршрутов не используют?
 - а) Предупреждающие знаки;
 - б) запрещающие знаки;
 - в) ознакомительные знаки;
 - г) указывающие знаки.
- 2. Какие опасности перед туристами могут возникнуть в горах зимой?
 - а) Лавины;
 - б) камнепад;
 - в) сели;
 - г) гроза.
- 3. Какие районы Земли являются для туристов экстремальными?
 - а) Пустыни;
 - б) столицы государств;
 - в) Антарктида;
 - г) полуостров Камчатка.
- 4. Какой вид туризма не связан с лесными джунглями?
 - а) Спелеотуризм;
 - б) дайвинг;

- в) пешеходный туризм;
 - г) велосипедный туризм.
5. Какие услуги могут быть не включены в стандартную страховку?
 - а) Задержка рейса;
 - б) потеря багажа;
 - в) медицинские услуги;
 - г) косметические операции.
 6. Что означает наличие голубого флага на пляже?
 - а) Здесь проводят соревнования по пляжному волейболу;
 - б) этот пляж подвергается высоким волнам;
 - в) этот пляж самый чистый;
 - г) на этом пляже присутствует туристическая полиция.
 7. В какой из стран не развит туризм на собачьих упряжках?
 - а) Канада;
 - б) Россия;
 - в) Финляндия;
 - г) Испания.
 8. Для каких целей необходимо брать в путешествие сертификат о прививках?
 - а) На случай наводнения;
 - б) на случай купания в бассейне;
 - в) на случай эпидемии;
 - г) на случай посещения зоопарков.
 9. Кого можно вызвать по единому номеру телефона в экстремальной ситуации?
 - а) Медицинскую помощь;
 - б) полицию;
 - в) пожарных;
 - г) всех вышеперечисленных.
 10. Каковы функции туристической полиции?
 - а) Защищать права туристов и местного населения;
 - б) контролировать деятельность туристских компаний;
 - в) помогать туристам в вызове экстренной помощи;
 - г) проверка удостоверений личности туриста.

4.3. Дидактические материалы к занятиям

Памятка! В отпуск со своей аптечкой!

(Личная аптечка туриста для оказания первой медицинской помощи.)

Проверьте аптечку на наличие:

1. Средства для лечения мелких травм:
 - йод (или раствор зелёнки);
 - лейкопластырь бактерицидный;
 - стерильные вата и бинт.
2. Болеутоляющие и жаропонижающие средства.
3. Средства для нормализации пищеварения.

4. Средства, применяемые при проявлении аллергии и укусах насекомых.
5. Противопростудные средства.
6. Термометр.
7. Лекарственные препараты, которые вы применяете регулярно.

4.4. Глоссарий

Ваучер туристский – документ-распоряжение туроператора своему контрагенту (принимающей стороне) о предоставлении туристу (в соответствии с заключённым договором) туристского обслуживания с гарантией его оплаты последним в установленном порядке.

Виза туристская – отметка в паспорте, проставляемая дипломатическими представительствами иностранных государств и дающая разрешение владельцу паспорта на временный въезд на территорию государства, выдавшего визу, с целью туризма и отдыха. Туристская виза действительна только для поездки по заранее согласованному маршруту.

Гид-переводчик – профессионально подготовленное лицо, свободно владеющее иностранным языком, знание которого необходимо для перевода и осуществления деятельности по ознакомлению экскурсантов (туристов) с объектами показа в стране (месте) временного пребывания.

Государственная граница – линии, определяющие пределы государственной территории, устанавливаемые по соглашению между соответствующими сопредельными государствами.

Групповой тур – тип туристской поездки, количество участников которой делает экономически более выгодным не приобретение проездных билетов на регулярных транспортных маршрутах, а аренду транспортного средства целиком.

Досмотр багажа – осмотр представителями таможенного контроля содержимого багажа пассажиров, пересекающих государственную границу, с целью задержания предметов, вещей, товаров, запрещённых к ввозу и вывозу через государственную границу, или обложения провозимого багажа установленными таможенными пошлинами.

Индивидуальный тур – тип туристской поездки, количество участников которой делает экономически более выгодным приобретение проездных билетов на регулярных транспортных маршрутах, а не аренду транспортного средства целиком.

Инструктор-проводник – профессионально подготовленное лицо, сопровождающее туристов и обеспечивающее их безопасность при прохождении туристских маршрутов.

Категория гостиниц – классификация гостиниц по категориям, основанная на комплексе требований к зданиям, материально-техническому оборудованию, номенклатуре и качеству предоставляемых услуг, уровню обслуживания.

Контракт – договор, соглашение, устанавливающие права и обязанности сторон, обусловленные сроками.

Контроль валютный – государственная служба в пограничных въездных и выездных пунктах страны, контролирующая в соответствии с национальным валютным законодательством провоз через границу иностранной и национальной валюты лицами, пересекающими государственную границу. Валютный контроль обычно обеспечивается таможенной службой.

Контроль паспортный – государственная служба в пограничных въездных и выездных пунктах страны, осуществляющая проверку паспортов и других удостоверений личности у лиц, пересекающих государственную границу, и наличие у них соответствующего официального разрешения (визы) на въезд и выезд. Паспортный контроль обычно осуществляется пограничной или иммиграционной службой страны.

Контроль таможенный – государственная служба в пограничных въездных и выездных пунктах страны, осуществляющая контроль за провозом через границу товарных грузов и багажа пассажиров с целью задержания тех из них, которые запрещены или не соответствуют условиям, предусмотренным национальным таможенным законодательством, а также взимания установленных таможенных пошлин, сборов и штрафов на экспорт и импорт.

Маршрут туристского путешествия – путь следования туриста, обозначенный перечнем наименований всех географических пунктов и мест, последовательно посещаемых им во время путешествия, с указанием видов внутримаршрутного транспорта, используемого туристом при передвижениях между пунктами остановок или пребывания. Исходной и конечной точками маршрута являются пункты начала и окончания путешествия.

Норма багажа – максимальный вес или объём багажа, принимаемого авиакомпанией к бесплатной перевозке. В практике международных авиаперевозок норма багажа обычно составляет 30 кг (66 фунтов) на человека при перевозке первым классом и 20 кг (44 фунта) при перевозке экономическим (туристским) классом.

Обеспечение безопасности жизни и здоровья туристов – комплекс мероприятий в рамках национального законодательства, гарантирующих безопасность перемещения туристов как иностранных, так и национальных по территории государства, их пребывания, гарантии сохранности их здоровья, жизни и имущества.

Полис страховой – документ, выдаваемый страховой компанией/страховщиком путешественнику/страхователю в подтверждение заключённого между ними договора страхования, в котором записано обязательство страховщика уплатить страхователю обусловленную денежную сумму при наступлении страхового случая.

Путёвка туристская – документ строгой отчётности, который подтверждает факт сделки между туристской фирмой и потребителем, факт оплаты туристом полной стоимости тура, указанной в договоре, и гарантию организации определённых условий тура со стороны туроператора.

Санитарные (медицинские) формальности – это процедуры, связанные с проверкой соблюдения лицами, пересекающими государственную границу, и их животными (если таковые имеются) установленных требований о вакцинации (прививках). Санитарные формальности осуществляются специальными санитарными службами в пограничных пунктах, используемых для въезда и выезда из страны, и состоят обычно в проверке у путешественников международного сертификата о вакцинации. В необходимых случаях санитарные формальности предусматривают вакцинацию путешественников на месте или даже их временную изоляцию и карантин.

Сертификат о вакцинации (о прививках) – удостоверение, подтверждающее вакцинацию его владельца против некоторых эпидемических заболеваний (холеры, оспы, чумы, жёлтой лихорадки). Сертификат выдаётся официальными медицинскими органами страны по форме, установленной международной организацией здравоохранения, и выдаётся лицам, направляющимся в страну, посещение которой разрешается только при наличии у путешественника соответствующей предохранительной прививки.

Страхование в туризме – важнейший элемент обеспечения гарантий и прежде всего финансовых, связанных с возмещением ущерба, понесённого туристом в результате несчастных случаев, аварий, катастроф, заболеваний, смерти, порчи личного имущества или багажа туристов, предоставления некачественного отдыха или с возмещением ущерба, нанесённого туристом в момент его пребывания за рубежом третьим лицом.

Турист – лицо, посещающее страну (место) временного пребывания в лечебно-оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно-спортивных, профессионально-деловых, религиозных и иных целях без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в стране (месте) временного пребывания, на период от 24 часов до 6 месяцев подряд или осуществляющее не менее одной ночёвки в стране (месте) временного пребывания.

Туристские формальности – это нормы и правила, установленные законодательствами разных стран (или группы стран), которые в полной мере должны соблюдаться как туристскими фирмами-организаторами и организаторами-контрагентами, так и самими туристами.

Туристские ресурсы – природные, исторические, социально-культурные и иные объекты в стране (месте) временного пребывания, способные удовлетворить духовные потребности туристов и экскурсантов, содействовать восстановлению и развитию их духовных и физических сил.

Туристская путёвка – документ, содержащий условия путешествия, подтверждающий факт оплаты туристского продукта и являющийся бланком строгой отчётности.

Туристские формальности – процедуры, связанные с соблюдением туристами, пересекающими границу, определённых правил и требований, установленных государственными органами страны выезда и пребывания.

Форс-мажор – обстоятельство, наступление которого не могло быть предотвращено стороной, ответственной за исполнение обязательства, и являющееся причиной неисполнения последнего (например, война, стихийное бедствие и т. п.).

Шенгенская виза – виза, которая даёт возможность его обладателю посещать все страны, входящие в шенгенское соглашение, независимо от того, в консульстве какой страны она получена. На сегодняшний день существуют несколько типов шенгенских виз: гостевые, туристские и деловые. Срок их действия ограничен 90 днями. Шенгенские визы бывают двух видов: однократная и многократная.

Шведский стол – метод обслуживания на предприятиях общественного питания, при котором в залах ресторана весь ассортимент предлагаемых блюд выставляется на отдельный стол. Временный жилец вправе сам определять блюдо и размер порции.

НАПРАВЛЕННОСТЬ: *Социально-гуманитарная*

Фотоэкскурсия по занятиям «Сам себе турист»



Пример флаера, разработанного на занятиях





Странная вещь туризм...

Ты летишь в чужую страну, оставляя дома комфорт, а затем тратишь огромные деньги и время на бесплодные попытки получить те самые удобства, которые не утратил бы, оставшись дома. (Б. Брайсон)



*...Да мало ль мест на этом свете,
Где мы мечтали побывать!
Мир слишком сер без путешествий.
Начнем дороги открывать.*

Владивосток, 2015



**Азиатский
ВОЯЖ**

Восток-дело тонкое...

Советы профессионалов

Прежде чем отправиться в путешествие:

- застраховаться в крупной страховой компании;
- иметь 2 пластиковые карты разных платёжных систем;
- аптечку.

Туристу нужно знать:

- номер телефона консульства РФ;
- экстренных служб страны;
- менять деньги заранее в своих банках;
- носите с собой карточку отеля;
- купите сим-карту страны пребывания – это значительно экономнее.



Возьмите на заметку!

При себе всегда нужно иметь копии:

- загранпаспорта;
- медицинской страховки;



- обратных билетов;
- сертификата о прививках.

Этикетные подсказки...

В азиатских странах важно помнить о приветствии и пунктуальности.

Подарки

- Китай: всё, связанное с числом 4, дарить нельзя!
- Япония, Республика Корея: дарим подарки только в упаковке!

Зрительный контакт

- Япония: не допустим! Это признак агрессии.
- Республика Корея: девушки не смотрят в глаза мужчинам и обязаны при смехе прикрывать рот ладонью.

Личное пространство

- Япония (очень важно!): личное пространство необходимо соблюдать.
- Республика Корея: нельзя прикасаться к противоположному полу.
- Китай: все люди тесно общаются друг с другом.

Вежливость

Передаём и принимаем вещи, документы только двумя руками.

На улице

- Япония, Китай, Республика Корея: ни в коем случае не подзываем людей пальцем.
- Китай: в метро по телефону говорить нельзя!
- Республика Корея: не останавливаем такси открытой ладонью.



Поедем! Поедим!

Топ-5 общих азиатских блюд

- Морепродукты;
- зелёный чай;
- местный фастфуд;
- пельмени;
- блюда из лапши.



Топ-5 традиционных блюд

- Китай:**
- утка по-пекински;
 - танхулу;
 - черепаховый суп;
 - фотяоян;
 - фрукты.



- Япония:**
- суши;
 - суп мисо;
 - сашими;
 - роллы;
 - такояки.



Республика Корея:



- миёккук;
- кимчи;
- рыба хе;
- куксу;
- пультюги.

Будь осторожен!

- Китай:**
- «столетнее» яйцо;
 - суп «Ласточкино гнездо»;
 - лунхудоу.

- Япония:**
- рыба фугу;
 - гигантская ядовитая медуза;
 - моти.

- Республика Корея:**
- живой осьминог;
 - очень много красного перца!

Экспромт?

Кузьменок Дарья Владимировна

Информационная карта программы

Полное название программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Экспромт?»
Автор-составитель	Кузьменок Дарья Владимировна, учитель русского языка и литературы ФГБОУ ВДЦ «Океан»
Направленность	Социально-гуманитарная
Вид деятельности	Речемыслительная, творческая
Цель	Формирование навыков и умений публичного выступления экспромтом для снятия коммуникативных и эмоциональных барьеров подростков
Адресат программы	Учащиеся 11–17 лет
Срок реализации	1 смена (21 день)
Уровень программы	Стартовый
Объём программы	12 часов
Задачи	– познакомить обучающихся с основами публичного выступления; – формировать представление о речевом имидже человека в целом и своего собственного в частности; – развивать навыки успешной коммуникации в беседе и споре; – формировать умение строить письменную и устную речь по риторическому канону; – развивать навыки выразительного чтения художественного прозаического и лирического текстов; – развивать навыки работы ведущего в разных речевых ситуациях
Краткое содержание	Программа направлена на всестороннее развитие коммуникационных умений обучающихся, способствующих, во-первых, успешной социализации ребёнка, во-вторых, гармоничному развитию личности в целом. В ходе реализации программы подростки получают возможность снять внутренние коммуникационные барьеры через практику публичного выступления классического характера и в качестве ведущего усваивают навыки выразительного чтения художественного текста и попробуют себя в роли стендапера. Красной нитью через все занятия проходит метод экспромта – незапланированной спонтанной речи как высшей формы демонстрации коммуникационных умений, необходимых для успешной социализации
Предполагаемый результат	Личностные результаты освоения программы предполагают: – развитие творческой самореализации; – развитие образного мышления; – развитие эстетической, нравственной и социальной культуры; – снятие эмоциональных и личностных зажимов; – определение точек роста для дальнейшего саморазвития.

	Метапредметные результаты освоения программы обеспечиваются познавательными, коммуникативными и регулятивными учебными действиями, а также межпредметными связями с литературой и русским языком: обучающиеся смогут планировать свои действия, проявлять познавательную и творческую инициативу, принимать самостоятельные варианты решения творческой задачи, выстраивать конструктивную коммуникацию, согласовывать и координировать совместную деятельность с другими её участниками, объективно оценивать свои коммуникативные и творческие возможности. Предметные результаты: 1. <i>Учащиеся будут знать:</i> – основные способы развития своего речевторного аппарата; – особенности риторического канона; – основные законы риторики. 2. <i>Учащиеся будут уметь:</i> – вести беседу и спор с точки зрения эффективной коммуникативной ситуации; – уверенно выступать с речью на публике; – публично выразительно читать художественные тексты; – выступать в роли ведущего и стендапера
Социальный эффект	Реализация программы поможет создать условия для успешной социальной и творческой реализации обучающихся
Год разработки	2019
Год последней редакции	2024

1. Целевой раздел

1.1. Пояснительная записка

Программа «Экспромт?» имеет социально-гуманитарную направленность, так как ориентирована на формирование социальной компетентности через построение моделей эффективного общения и на создание условий для личностного самоопределения, нахождение точек собственного роста.

Теоретико-методологическое обоснование программы

Актуальность программы. Коммуникативные умения по своей сути в большей степени универсальны, нежели специфичны. Риторика, возникшая как наука общественная, сейчас рассматривается как интеграционная по своим функциям и прикладная по своей направленности. А это значит, что применение знаний по риторике необходимо во всех сферах деятельности человека, почти в каждой профессии: от речи на юбилее бабушки до научного доклада, от волонтера до учёного, занимающегося ядерной физикой.

Занятия риторикой, особенно практической её частью, наиболее актуальны для обучающихся среднего звена, когда они уже могут ориентироваться в предметном поле лингвистики, понимать и чувствовать особенности речевых жизненных ситуаций. Именно в эти годы взросления особенно важным и ценным становится выстраивание отношений своего «я» с миром и самим собой.

Программа «Экспромт?» бросает вызов боязни сцены и публики и создаёт условия для эмоционального раскрепощения, чувствования себя в мире других людей.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы заключается в формировании навыков и умений публичного выступления экспромтом для снятия коммуникативных и эмоциональных барьеров подростков.

Для достижения цели необходимо решать следующие **задачи**:

- знакомить обучающихся с основами публичного выступления;
- формировать представление о речевом имидже человека в целом и своего собственного в частности;
- развивать навыки успешной коммуникации в беседе и споре;
- формировать умение строить письменную и устную речь по риторическому канону;
- развивать навыки выразительного чтения художественного прозаического и лирического текстов;
- развивать навыки работы ведущего в разных речевых ситуациях;
- воспитывать культуру поведения, коммуникативную культуру и ответственность за произнесённое слово, эмоциональную культуру и культуру мышления.

Теоретико-методологическую основу программы составляет методология индивидуализации развития личности участника программы, которая в условиях ВДЦ «Океан» в системе дополнительного образования имеет свою логику и структуру. Методология рассматривается как учение об организации деятель-

ности, направленной на «преобразование себя и окружающего мира». Основу методологии программ в нашем случае составляет компетентностный подход.

Ведущими **методологическими подходами** в проектировании дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы **выступают**: футурологический, проектный, компетентностный.

В центре футурологического подхода лежит идея ориентации образования на вызовы будущего. В «Океане» подросток погружается в новую образовательную среду, черпает те знания и опыт, которые формируют в нём новые образования (сущностное понимание). У обучающего рождаются идеи (замыслы), которые он реализовывает (воплощает), видит продукт своей деятельности (в проектах, в выборе) – происходит рефлексия.

Работа с индивидуальностью ребёнка как с его будущим нацелена на то, что будет обеспечивать ему социальную успешность, опыт (проектировочная + коммуникативная + рефлексивная компетенции), его благосостояние (смыслы + ценности + деятельности) в проектированном будущем.

Проектный подход в образовании представлен в виде педагогического проектирования (сознание → процесс → проект → практика → управление).

Компетентностный подход – это ответ на вызовы времени, преобразование (философская сущность практики), требующий конкретного осмысленного инструментария. Именно практика в конкретных социально-культурных, экономических аспектах определяет набор компетенций, представленных в программе.

Концептуальной идеей программы нового поколения выступают:

- пробуждение новообразований и личностных свойств подростков в процессе включения их в разнообразные виды деятельности на основе их социально обусловленных интересов через преодоление трудностей (как преодоление себя);
- предоставление спектра возможностей (экзистенциальных и личностных проб) каждому подростку для проявления творческих способностей, инициативы, возможности достижения результатов (как его индивидуальный прогресс) и получения радости от достигнутого успеха здесь и сейчас;
- включение рефлексии как базового механизма проектирования своего будущего;
- в качестве базовых знаний важным для нас становится не просто понимание того, в какой образовательной среде будет развиваться ребёнок, но и что именно он будет развивать.

Содержание программы опирается на современные педагогические практики, отвечающие на запросы из будущего (А. М. Новиков, Д. А. Новиков, М. Н. Невзоров, Ю. В. Громыко, В. В. Давыдов, И. А. Колесникова, В. Е. Лепский), в них разворачиваются процессы социализации, персонализации, индивидуализации, последствия.

Методология практики понимается нами как системная целостность последовательно осуществляемой преобразовательной деятельности субъектами образовательного процесса, ориентированного на будущее.

Компетенции, на формирование которых направлена программа нового поколения:

- компетенции, относящиеся к самому человеку как личности, субъекту деятельности, общения (рефлексивные компетенции) – это компетенции самосовершенствования, саморегулирования, саморазвития, личностной и предметной рефлексии: смысл жизни, профессиональное развитие;
- компетенции, относящиеся к социальному взаимодействию человека и социальной сферы (коммуникативные компетенции) – это компетенции социального взаимодействия: с обществом, общностью, коллективом, семьёй, друзьями, партнёрами, конфликты и их погашение, сотрудничество, толерантность, уважение и принятие другого (раса, национальность, религия, статус, роль, пол), социальная мобильность, компетенции в общении, коммуникативные задачи;
- компетенции, относящиеся к деятельности человека (проектировочные компетенции) – это компетенции познавательной деятельности: постановка и решение познавательных задач, нестандартные решения, проблемные ситуации, их создание и разрешение, продуктивное и репродуктивное познание, исследование, интеллектуальная деятельность;
- компетенции деятельности: игра, учение, труд; средства и способы деятельности: планирование, проектирование, моделирование, прогнозирование, исследовательская деятельность, ориентация в разных видах деятельности.

Организация педагогического процесса предполагает создание для учащихся такой среды, в которой они полнее раскрывают свой внутренний мир и чувствуют себя комфортно и свободно. Этому способствует комплекс методов, форм и средств образовательного процесса. Основными формами образовательного процесса являются практическое учебное занятие, выставка образовательных продуктов (посещение и участие), конкурсы различного уровня. На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (учащемуся даётся самостоятельное задание с учётом его возможностей), фронтальная (работа со всеми одновременно, например, при объяснении нового материала или отработке определённого технологического приёма), групповая (разделение учащихся на группы для выполнения определённой работы), коллективное выполнение проектов; а также современные педагогические технологии: педагогика сотрудничества (Ш. А. Амонашвили, В. Ф. Шаталов), «Обучение без принуждения», технология ТРИЗ, эвристическая игра, мозговой штурм, коллективный поиск. На занятиях применяется технология эмоционального настроения, которая предусматривает множество различных приёмов для активного включения детей в художественную деятельность, например: обращение к детской фантазии, пробуждение интереса при помощи игровых моментов, прослушивание музыки, слушание художественных текстов. В результате использования этой технологии быстрее и качественнее осваивается техника живописи, работы наполняются богатством цветовых оттенков. Технология эмоционального настроения развивает воображение и эмоциональную отзывчивость детей, рас-

крывает творческие способности благодаря установлению связи между миром цвета и миром чувств и эмоций. Работы получаются разные, но у всех творческие. На детских выставках все они вызывают большой интерес.

Отличительные особенности программы основываются не на предлагаемом для изучения теоретическом материале, который считается классическим и каноническим, но на форме выражения речетворческих продуктов в виде экспромта, то есть не написанных или составленных заранее.

Таким образом, программа имеет максимальную практическую направленность, ведь каждодневный коммуникативный процесс не даёт человеку возможности быть к нему готовым заранее.

Новизна программы предполагает исследование и понимание современных специфических особенностей работы ведущего, стендапера, стендап-комика, которые соответствуют и одновременно ломают традиционные представления о древнейшей науке – риторике.

Общие сведения об условиях реализации программы

Программа разработана для учащихся 11–15 лет.

Принцип набора: свобода выбора.

Количество учащихся в группе: от 5 до 10 человек, состав может быть разновозрастной и разнополый.

Уровень программы: стартовый.

Объём: 12 часов.

Срок реализации: 1 смена.

Продолжительность занятия: 2 академических часа; периодичность: 2-3 раза в неделю.

Формы занятий: групповая, индивидуальная, аудиторная, внеаудиторная, деловые игры.

Виды занятий: тренинг, практическая работа, деловая игра.

1.3. Планируемые результаты

Личностные результаты освоения программы предполагают:

- развитие творческой самореализации;
- развитие образного мышления;
- развитие эстетической, нравственной и социальной культуры;
- снятие эмоциональных и личностных зажимов;
- определение точек роста для дальнейшего саморазвития.

Метапредметные результаты освоения программы обеспечиваются познавательными, коммуникативными и регулятивными учебными действиями, а также межпредметными связями с литературой и русским языком: обучающиеся смогут планировать свои действия, проявлять познавательную и творческую инициативу, принимать самостоятельные варианты решения творческой задачи, выстраивать конструктивную коммуникацию, согласовывать и координировать совместную деятельность с другими её участниками, объективно оценивать свои коммуникативные и творческие возможности.

Предметные результаты:

1. Учащиеся будут знать:

- основные способы развития своего речетворного аппарата;
- особенности риторического канона;
- основные законы риторики.

2. Учащиеся будут уметь:

- вести беседу и спор с точки зрения эффективной коммуникативной ситуации;
- уверенно выступать с речью на публике;
- публично выразительно читать художественные тексты;
- выступать в роли ведущего и стендапера.

2. Содержательный раздел

2.1. Содержание программы

2.1.1. Содержание занятий

Занятие № 1

Тема: «Дикция и голосовая подача».

Цель: формирование представлений о речевом аппарате человека, основных способах его развития.

Теория: особенности речевого аппарата человека. Рождение звука. Голос. Сила голоса. Тембр. Ритм. Артикуляция. Дикция.

Практика: речевая разминка. Артикуляционные упражнения.

Занятие № 2

Тема: «Речевая имиджелогия, этнориторика».

Цель: формирование целостного представления о человеке как о носителе речевого имиджа.

Теория: риторика. Имидж. Виды имиджа. Речевой имидж. Этнориторика. Частная риторика.

Практика: создание проекта своего речевого имиджа.

Занятие № 3

Тема: «Мастерство беседы и спора».

Цель: формирование представления о беседе и споре как об определяющих успешную социализацию речевых ситуациях.

Теория: беседа. Спор. Буллинг.

Практика: ведение спора и беседы. Ответ – антибуллинг.

Занятие № 4

Тема: «Риторический канон».

Цель: знакомство с классическим риторическим каноном, выявление особенностей современного ораторского искусства.

Теория: инвенция. Диспозиция. Элокуция. Меморио. Акциогипокризис. Риторический канон.

Практика: составление речи выступления.

Занятие № 5

Тема: «План и экспромт».

Цель: формирование представления о выступлении экспромтом как о высшей форме владения словом.

Теория: законы риторики. Закон гармоничной речи. Экспромт.

Практика: выступление экспромтом на предложенную тему.

Занятие № 6

Тема: «Чужой текст: жесты, мимика, пластика».

Цель: формирование умения предавать с помощью жестов, мимики, пластики эмоциональную целостность текста, написанного не самим говорящим.

Теория: язык движений. Жест. Мимика. Поза. Манеризм.

Практика: публичное выступление малого жанра.

Занятие № 7

Тема: «Чтение художественного текста: проза».

Цель: формирование навыков выразительного чтения художественного прозаического текста.

Теория: выразительность. Эмоция. Чувствование. Интерпретация. Род литературы. Формы литературы.

Практика: выразительное чтение прозаического текста.

Занятие № 8

Тема: «Чтение художественного текста: поэзия».

Цель: формирование навыков выразительного чтения художественного поэтического текста.

Теория: ритм. Рифма. Образ. Высота голоса.

Практика: выразительное чтение поэтического текста.

Занятие № 9

Тема: «Основы работы ведущего».

Цель: формирование представления о профессии ведущего.

Теория: история профессии ведущего. Конференс. Современные тенденции развития профессии.

Практика: сопоставительный анализ работы нескольких популярных ведущих.

Занятие № 10

Тема: «Ведущий разных жанров».

Цель: апробация себя в роли ведущего.

Теория: имидж ведущего. Работа со сценической площадкой. Работа с микрофоном. Работа с залом.

Практика: выступление в качестве ведущего.

Занятие № 11

Тема: «Весь этот стендап».

Цель: знакомство с историей и основными особенностями жанра «стендап» для успешного выступления в этом жанре.

Теория: история понятия «стендап». Знаменитые стендап-комики. Юмор. Сарказм. Толерантность.

Практика: выступление в жанре «стендап».

Занятие № 12

Тема: «Итоговое занятие. Подведение итогов».

Цель: обобщение полученного опыта работы в процессе погружения в программу, анализ затруднений и возможных путей их преодоления.

Практика: публичное выступление в форме экзамена/зачёта на предложенную тему, рефлексивное анкетирование.

3. Организационный раздел

3.1. Учебный план

№ п/п	Тема	Кол-во часов			Форма аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Дикция и голосовая подача	1	0,3	0,7	Зачёт по практике
2.	Речевая имиджология, этнориторика	1	0,7	0,3	Опрос, рефлексия
3.	Мастерство беседы и спора	1	0,2	0,8	Зачёт по практике
4.	Риторический канон	1	0,5	0,5	Опрос, рефлексия
5.	План и экспромт	1	0,2	0,8	Зачёт по практике
6.	Чужой текст: жесты, мимика, пластика	1	0,2	0,8	Зачёт по практике
7.	Чтение художественного текста: проза	1	0,2	0,8	Зачёт по практике
8.	Чтение художественного текста: поэзия	1	0,2	0,8	Зачёт по практике
9.	Основы работы ведущего	1	0,5	0,5	Сопоставительный анализ работ разных ведущих
10.	Ведущий разных жанров	1	0,1	0,9	Зачёт по практике
11.	Весь этот стендап	1	0,4	0,6	Зачёт по практике
12.	Итоговое занятие. Подведение итогов	1	0	1	Зачёт по практике
Всего часов		12	3,5	8,5	

3.2. Календарный учебный график

№ п/п	Сроки проведения смены	Программы	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных дней в смене
1.	9 – 29 января	1-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
2.	1 – 21 февраля	2-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
3.	26 февраля – 17 марта	3-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
4.	20 марта – 9 апреля	4-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
5.	12 апреля – 2 мая	5-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
6.	5 – 18 мая	6-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
7.	27 мая – 16 июня	7-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
8.	20 июня – 10 июля	8-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
9.	14 июля – 3 августа	9-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней

№ п/п	Сроки проведения смены	Программы	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных дней в смене
10.	7 – 27 августа	10-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
11.	30 августа – 19 сентября	11-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
12.	27 сентября – 17 октября	12-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
13.	20 октября – 9 ноября	13-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
14.	12 ноября – 2 декабря	14-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
15.	5 – 25 декабря	15-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней

3.3. Условия реализации программы

Реализация данной программы предполагает проведение занятий в учебной аудитории, удобной для свободного перемещения и имеющей импровизированную сцену. Кабинет должен быть оснащён компьютером с доступом к сети Интернет (как источник аудио- и видеоматериалов), мультимедийным проектором и экраном. Отдельные занятия целесообразнее проводить в киноконцертном зале, амфитеатре или на открытой площадке костровых мест.

Для проведения занятий необходимы: блокноты для записей и составления текстов, канцелярские принадлежности, тумба ведущего, микрофон.

Программу «Экспромт?», основывающуюся на теоретических и практических постулатах риторики, должен реализовывать педагог-филолог, владеющий техниками эффективного общения.

3.4. Анализ результативности реализации программы

Основными показателями результативности образовательной программы «Экспромт?» являются:

- качество усвоения теоретического материала;
- практические умения и навыки;
- удовлетворённость участниками программы своей деятельностью;
- изменение уровня самооценки;
- снятие коммуникативных барьеров;
- эмоциональное состояние участников программы;
- изменение мотивационных установок подростков.

Для отслеживания динамики изменения этих параметров может быть использована методика «Карта моих возможностей». Применение этой методики предполагает рефлексирующую деятельность на каждом занятии и соответствует различным этапам реализации программы (начало, середина, итоговый период смены).

В рамках занятий осуществляются следующие виды контроля:

- текущий, проводимый по итогам каждого занятия (зачёт). Все результаты фиксируются в дневнике наблюдения;

- итоговый, проводимый на последнем занятии в форме практического экзамена.

Возможные формы оценивания: рейтинг, портфолио, таблица учёта достижений учеников.

Систематизация и обобщение полученных результатов могут быть оформлены в виде аналитической справки или отчёта.

3.5. Методическое обеспечение программы

При проведении занятий по программе «Экспромт?» в целях обеспечения наглядности для лучшего восприятия теоретического материала рекомендуется использование мультимедийных презентаций.

Для анализа работы разных ведущих рекомендуется использование видеозаписей их выступлений, находящихся в открытом доступе в сети Интернет.

На занятиях по выразительному прочтению художественных текстов необходимы произведения различных авторов, жанров и эпох.

3.6. Список литературы

1. Бэн, А. Стилистика и теория устной и письменной речи: риторика и виды словесных произведений / А. Бэн; пер. с англ. А. Е. Грузинского. – 2-е изд. – М.: Либроком, 2012. – 309 с. – (Лингвистическое наследие XIX века).
2. Вагапова, Д. Х. Риторика в интеллектуальных играх и тренингах: монография / Диляра Хафизовна Вагапова. – 2-е изд., стереотип. – М.: Цитадель, 2001. – 460 с.
3. Введенская, Л. А. Павлова, Л. Г. Деловая риторика: учебное пособие / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова. – 6-е изд. – М.: КноРус, 2016. – 416 с. – (Для бакалавров).
4. Баева, О. А. Ораторское искусство и деловое общение: учебное пособие / О. А. Баева. – 4-е изд., испр. – М.: Новое знание, 2003. – 368 с.
5. Михальская А. К., Основы риторики. Мысль и слово: учебное пособие для учащихся 10-11-х классов общеобразовательных учреждений / А. К. Михальская. – М.: Просвещение, 1996. – 416 с. – (Московский учебник).
6. Панасюк, А. Ю. Как убеждать в своей правоте. Современные психотехнологии убеждающего воздействия / А. Ю. Панасюк. – М.: RUGRAM, 2012. – 355 с.
7. Поварин, С. И. Искусство спора. О теории и практике спора / С. И. Поварин. – М.: Терра, 2009. – 192 с. – (Мир вокруг нас).
8. Стернин, И. А. Практическая риторика: учебное пособие / И. А. Стернин. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
9. Клюев, Е. В. Риторика. Инвенция. Диспозиция. Элокуция: учебное пособие для вузов / Е. В. Клюев. – М.: Приор, 2005. – 270 с.
10. Риторика и культура речи: учебное пособие для студентов высших учебных заведений. – 13-е изд. – Ростов-на-Дону.: Феникс, 2014. – 538 с. – (Высшее образование).

11. Львов, М. Р. Риторика. Культура речи: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по педагогической специальности / М. Р. Львов. – 2-е изд., испр., – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 272 с.
12. Зарецкая, Е. Н. Риторика. Теория и практика речевой коммуникации / Е. Н. Зарецкая. – 4-е изд. – М.: Дело, 2002. – 480 с.
13. Риторика: учебник / под ред. Н. А. Ипполитовой. – М.: Проспект, 2010. – 448 с.
14. Кузнецов, И. Н. Риторика: учебное пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. – 5-е изд. – М.: Дашков и К, 2010. – 558 с.: ил., табл.
15. Александров, Д. Н. Риторика: учебное пособие / Д. Н. Александров. – М.: Флинта, 2002. – 624 с.: ил.
16. Павлова, Л. Г. Спор, дискуссия, полемика: книга для учащихся старших классов средней школы / Л. Г. Павлова. – М.: Просвещение, 1991. – 124 с.: ил.

4. Приложения

4.1. Планы-конспекты занятий

Занятие № 1

Тема: «Дикция и голосовая подача».

Цель: формирование представлений о речевом аппарате человека, основных способах его развития.

Ход занятия:

1. Упражнение «Рождение звука».
2. Рассказ об особенностях речевого аппарата человека.
3. Речевая разминка.
4. Артикуляционные упражнения.

Занятие № 2

Тема: «Речевая имиджология, этнориторика».

Цель: формирование целостного представления о человеке как о носителе речевого имиджа.

Ход занятия:

1. Анализ видеотрейлера «Имидж».
2. Рассказ о частной риторике.
3. Создание проекта своего речевого имиджа.

Занятие № 3

Тема: «Мастерство беседы и спора».

Цель: формирование представления о беседе и споре как об определяющих успешную социализацию речевых ситуациях.

Ход занятия:

1. Постановка речевых ситуаций: беседа, спор, буллинг.
2. Рассказ теории.
3. Ведение спора и беседы.
4. Упражнение «Антибуллинг».

Занятие № 4

Тема: «Риторический канон».

Цель: знакомство с классическим риторическим каноном, выявление особенностей современного ораторского искусства.

Ход занятия:

1. Рассказ о риторическом каноне.
2. Составление речи выступления.

Занятие № 5

Тема: «План и экспромт».

Цель: формирование представления о выступлении экспромтом как о высшей форме владения словом.

Ход занятия:

1. Упражнение «План и экспромт».
2. Рассказ о законах риторики.
3. Выступление экспромтом на предложенную тему.

Занятие № 6

Тема: «Чужой текст: жесты, мимика, пластика».

Цель: формирование умения предавать с помощью жестов, мимики, пластики эмоциональную целостность текста, написанного не самим говорящим.

Ход занятия:

1. Разыгрывание жестовых ситуаций.
2. Публичное выступление малого жанра.

Занятие № 7

Тема: «Чтение художественного текста: проза».

Цель: формирование навыков выразительного чтения художественного прозаического текста.

Ход занятия:

1. Разыгрывание речевых ситуаций.
2. Рассказ о правилах выразительного чтения прозаического текста.
3. Выразительное чтение прозаического текста.

Занятие № 8

Тема: «Чтение художественного текста: поэзия».

Цель: формирование навыков выразительного чтения художественного поэтического текста.

Ход занятия:

1. Разыгрывание речевых ситуаций.
2. Рассказ о правилах выразительного чтения поэтического текста.
3. Выразительное чтение поэтического текста.

Занятие № 9

Тема: «Основы работы ведущего».

Цель: формирование представления о профессии ведущего.

Ход занятия:

1. Рассказ об истории профессии ведущего. Конферанс. Современные тенденции развития профессии.
2. Сопоставительный анализ работы нескольких популярных ведущих.

Занятие № 10

Тема: «Ведущий разных жанров».

Цель: апробация себя в роли ведущего.

Ход занятия:

1. Демонстрация практических навыков работы на сценической площадке, с микрофоном, с залом.
2. Выступление в качестве ведущего.

Занятие № 11

Тема: «Весь этот стендап».

Цель: знакомство с историей и основными особенностями жанра «стендап» для успешного выступления в этом жанре.

Ход занятия:

1. Рассказ об истории понятия «стендап» и знаменитых стендап-комиках.
2. Выступление в жанре «стендап».

Занятие № 12

Тема: «Итоговое занятие. Подведение итогов».

Цель: обобщение полученного опыта работы в процессе погружения в программу, анализ затруднений и возможных путей их преодоления.

Ход занятия:

1. Публичное выступление в форме экзамена/зачёта на предложенную тему.
2. Рефлексивное анкетирование.

3.2. План-конспект разового занятия «Во весь голос»

Место проведения: ФГБОУ ВДЦ «Океан», театральная студия / костровое место / отрядное место / кабинет школы.

Продолжительность занятия: 80 минут.

Цель: формирование навыков и умений публичного выступления экспромтом для снятия коммуникативных и эмоциональных барьеров подростков.

Задачи:

- формировать навыки развития речетворного аппарата для снятия эмоциональных и коммуникативных барьеров;
- познакомить обучающихся с основами публичного выступления;
- формировать представление о речевом имидже человека в целом и своего собственного в частности.

Тип занятия: комбинированное.

Форма занятия: тренинг.

Методы и приёмы, используемые на занятии: тренинг как метод, беседа.

Технические средства и оборудование: магнитно-маркерная доска.

Дидактические средства: маршрутный лист занятия, набор современных скороговорок.

Предполагаемые результаты:

1. **Личностные результаты** освоения программы предполагают:
 - развитие творческой самореализации;
 - развитие образного мышления;
 - развитие эстетической, нравственной и социальной культуры;
 - снятие эмоциональных и личностных зажимов;
 - определение точек роста для дальнейшего саморазвития.
2. **Метапредметные результаты** освоения программы обеспечиваются познавательными, коммуникативными и регулятивными учебными действиями, а также межпредметными связями с литературой и русским языком: обучающиеся смогут планировать свои действия, проявлять познавательную и творческую инициативу, принимать самостоятельные варианты решения творческой задачи, выстраивать конструктивную коммуникацию, согласовывать и координировать совместную

деятельность с другими её участниками, объективно оценивать свои коммуникативные и творческие возможности.

3. Предметные результаты:

3.1. Учащиеся будут знать:

- основные способы развития своего речетворного аппарата;
- основные законы риторики.

3.2. Учащиеся будут уметь:

- развивать свой речетворный аппарат;
- снимать коммуникативные барьеры перед выступлением.

№ п/п	Основные этапы	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
Организационный этап занятия				
1.	Вступительное слово педагога	Беседа «Кому необходимо владеть своим голосом?»	Положительный эмоциональный настрой. Осознание цели и задач занятия, готовность к восприятию содержания	–
2.	Диагностика мотивации и подготовленности участников программы	Заполнение блока «Хочу/могу/знаю»	Получение информации для анализа мотивированности и подготовленности учащихся к освоению программы	–
Основной этап занятия				
3.	Упражнения для развития речетворного аппарата	Демонстрация и отработка упражнений: 1. Постановка диафрагмального дыхания. 2. Развитие резонаторов грудного отдела: «Тарзан». 3. Развитие носовых резонаторов: «Коровка». 4. Развитие резонаторов рта: «Трактор». 5. «Часы для языка». 6. Скороговорка закрытым ртом. 7. «Моська». 8. «Кривляка». Фиксирование уп-	Формирование практического навыка развития речетворного аппарата	Включённое наблюдение

№ п/п	Основные этапы	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
		разнений в разделе «Что делать?»		
4.	Упражнение на физическое и эмоциональное раскрепощение	Упражнение «Скелет». Фиксирование упражнений в разделе «Что делать?»	Формирование практического навыка снятия физического и эмоционального напряжения	Включённое наблюдение
5.	Скороговорки XXI века	Говорение скороговорок экспромтом. Фиксирование понравившихся скороговорок в разделе «Грека через реку»	Формирование практического навыка развития речетворного аппарата	Включённое наблюдение
6.	Риторический канон	Рассказ педагога о структуре высказывания, риторическом каноне: инвенция, диспозиция, элокуция, меморио, акциогипокризис. Запись схемы в раздел «Сократ мне брат»	Представление об основах риторического канона	
7.	Отработка структуры: тезис – аргумент № 1 – аргумент № 2 – ... – вывод	Игра «Да! Нет! Не знаю!». Вопросы: 1. Хочу ли я изменить свой возраст? 2. Хочу ли я изменить место своего жительства?	Формирование практического применения классической структуры высказывания	Включённое наблюдение
8.	Экспромт за 2 минуты	Рассказ «Советы бывалого» о лайфхаках во время выступления экспромтом. Говорение в парах в течение двух минут на заданную тему (тема выбирается участниками смены коллегиально). Запись в разделе «Лайфхаки»	Формирование умения говорить экспромтом на заданную тему	Включённое наблюдение

№ п/п	Основные этапы	Формы и методы организации деятельности	Ожидаемый результат	Формы аттестации и контроля
Заключительный этап занятия				
9.	Рефлексия занятия	Обсуждение итогов. Заполнение второй части блока «Хочу/могу/знаю». Оглашение по желанию	Развитие рефлексивных навыков учащихся. Самооценка учащимися своего эмоционального состояния	—

4.2. Карта моих возможностей (самооценка)

Фамилия, имя класс, отряд _____

Фонд «Хочу» Что я хочу узнать и чему хочу научиться на занятии?	Фонд «Могу» На какие имеющиеся у меня знания и умения я могу опереться в достижении того, чего я хочу?	Фонд «Надо» Как полученные знания и умения пригодятся мне в жизни?
Дата:		
Тема занятия:		
Дата:		
Тема занятия:		
Дата:		
Тема занятия:		
Дата:		
Тема занятия:		
Дата:		
Тема занятия:		

4.3. Глоссарий

Академическое красноречие – один из основных жанров ораторского искусства, включающий такие его виды, как лекция, научный доклад, научный обзор, научное сообщение и прочее. Академическое красноречие на русском языке связывают с именем М. В. Ломоносова.

Актуальность речи – её злободневность, насущность, общественная значимость темы выступления, важность и своевременность рассматриваемых проблем, а также выводов и рекомендаций оратора.

Акциогипокризис (от лат. *actiohypocrisis*) – название пятого раздела классической античной риторики; исполнение подготовленной оратором речи.

Аргумент (от лат. *argumentum* – основание, довод) – истинное суждение, приводимое для обоснования истинности или ложности высказанного положения (тезиса). Аргумент является составной частью всякого доказательства.

Аудитория (от лат. *auditorium*) – слушатели какого-либо выступления с публичной речью (лекцией, докладом, словом и т. п.), а также слушатели и зрители радио- и телепередач.

Беседа – 1) одна из форм диалогового общения, совместное обсуждение той или иной, обычно актуальной, темы или проблемы; 2) один из значимых видов делового общения, делового красноречия.

Богатство речи – одно из главных коммуникативных качеств речи. В этом смысле говорят о лексическом богатстве речи (например, активный запас слов А. С. Пушкина превышал 21 000 единиц; у современного культурного человека он составляет не более, чем 8000–12 000 единиц); о семантическом (смысловом) богатстве, проявляемом в разнообразном и обновлённом соединении слов во фразе, в их неожиданной комбинации (например, розовый конь – у Есенина, жаркая рябина – у Цветаевой); об интонационном богатстве речи (например, у И. Смоктуновского, Ю. Яковлева и других артистов театра и кино, дикторов).

Выразительность речи (или экспрессивность) – одно из главных коммуникативных качеств речи, несомненное достоинство оратора. Качество выразительности связано со всеми средствами языка (интонационная палитра, лексическое богатство, образность, эмоциональная окрашенность и прочее). Условиями выразительности можно считать самостоятельность мышления, интерес автора к теме сообщения, глубокое и основательное знание родного языка, истории, культуры и другого. Выразительность речи усиливает и поддерживает интерес слушателей к выступлению на всём его протяжении.

Голос – важнейший физиологический элемент речи. Он характеризуется рядом признаков: громкостью (обеспечивается за счёт силы звука); тембром, звуковой окраской; высотой (диапазоном, способностью изменяться по музыкальным тонам). Оратор должен обладать гибким, подвижным голосом, в котором ощущается полётность (способность охватывать весь зал) и благозвучность (отсутствие хрипов, гнусавости и прочего).

Диалог (от греч. *dialogos* – разговор) – разговор между двумя или несколькими людьми; переговоры; свободный обмен мнениями между двумя сторонами, странами: вид речи, отличающийся ситуативностью, контекстуальностью, непроизвольностью; незапланированным характером. Ему присущи стимулирующие и реагирующие реплики собеседников, вопросительные предложения. Диалог известен как литературно-публицистический жанр (например, диалоги Платона; драматические произведения). Диалог используется как средство полемики, форма диспута, дискуссии, совместного размышления. Он может быть явным, открытым (при беседах) и скрытым (имитация диалога, диалогизация речи). В публичной речи в зависимости от цели различают: информативный диалог; обмен мнениями (с целью принятия решений, выяснения истины); диалог контактоустанавливающий (например, в судебной речи).

Дикция (от лат. *dictio* – произнесение) – степень отчётливости произношения звуков, их сочетаний, слогов, слов в различных условиях. Хорошая дикция является важным элементом речевой техники.

Дискуссия (от лат. *discussio* – исследование, рассмотрение) – коллективное обсуждение какого-либо спорного политического, научного, дипломатического и т. п. вопроса; доклада на конференциях, собраниях, в прессе. Дискуссия – один из активных способов выяснения истины, нахождения правильного решения спорного вопроса. В ходе дискуссии участники имеют право выразить свои взгляды в коротких монологах, обращённых ко всем присутствующим. Ведение дискуссии требует от её участников глубокого знания предмета, владения родным языком: особенно важен такт, когда высказываются спорные мнения.

Диспут (от лат. *disputare* – рассуждать, спорить) – публичный спор, посвящённый обсуждению злободневных теоретических, нравственных, политических проблем, а также книг, статей, выступлений и т. п. Диспут мало чем отличается от дискуссии, на практике эти два понятия являются синонимами. Диспут во многом зависит от его ведущего. Хорошо организованный диспут позволяет его участникам высказать свою точку зрения, оценку того или иного события, явления. Диспут завершается подведением итогов.

Жест (от фр. *geste* – движение рукой руками) – телодвижение, что-либо выражающее или сопровождающее устную речь; важнейшее средство невербальной (неязыковой) коммуникации. Различают жесты незначимые (ритмические, эмоциональные) и жесты-знаки (указательные, изобразительные, жесты-символы). В ораторской речи используются специальные жесты-модификаторы, меняющие интенсивность значения слов. Жест должен быть органичен и внешне выражать сущность речи, избыточная жестикуляция неуместна. Жест – душа речи.

Занимательность речи – одно из важнейших качеств публичного выступления, связанное с поддержанием внимания слушателей; проявляется в сообщении интересных фактов, эпизодов, случаев, исторических анекдотов, которые, на первый взгляд, иногда не имеют прямого отношения к теме речи, но, как оказывается впоследствии, тесно с ней связаны.

Импровизация (от лат. *improvisus* – неожиданный, внезапный) – умение создавать что-либо без предварительной подготовки (стихи, музыку и т. п.). В риторике импровизация – умение говорить на заданную тему в момент речевого общения, которое требует огромных знаний, развитых механизмов речи, большой натренированности.

Коммуникация (от лат. *communicatio* – сообщение, передача) – общение, связь, обмен информацией. Коммуникация с помощью средств языка – речь. Возможна невербальная коммуникация.

Коммуникативные качества речи – свойства речи, обеспечивающие общение, передачу информации от человека к человеку в процессе деятельности в наиболее эффективной форме. К ним относятся: точность, ясность, богатство, выразительность, логичность, чистота, уместность, правильность и другое.

Меморио (от лат. *memorio* – запоминая) – четвёртый раздел античного риторического канона, в котором рассматривались приёмы запоминания, сохране-

ния в памяти всего того, что подготовлено оратором на первых трёх этапах работы над содержанием речи, композицией и словесным выражением.

Мимика (от греч. *mimikos* – подражательный) – выразительные движения мышц лица, отображающие внутреннее состояние человека, его отношение к чему-либо; составная часть ораторского искусства.

Ораторское искусство (или риторика) – высокая степень владения живым устным словом как средством многообразного воздействия на аудиторию; базируется на диалектичности мышления, глубоком знании материала речи, освоении опыта лучших ораторов прошлого и настоящего, отточенном владении литературным языком и неязыковыми аспектами мастерства публичной речи.

Правильность речи – связана с соблюдением всех норм литературного языка, т. е. выбором исторически установившихся вариантов слов, акцентологических и грамматических форм, речевых оборотов, синтаксических конструкций и т. п. (например, можно – квартАл, нельзя – квАртал; можно – офицерЫ, нельзя – офицерА, можно – много мест, нельзя – много месТОВ).

Речевая техника оратора – взаимосвязанный комплекс приёмов и средств звучащей речи, позволяющих сделать речь доступной, чёткой, выразительной и, как результат этого, легко воспринимаемой аудиторией. Основные качества профессионального речевого голоса (речевой техники): сила голоса (диапазон голоса) – посыл звука (умение направлять голос в нужную точку аудитории); гибкость и подвижность голоса (богатство интонационно мелодического рисунка); тембр голоса, его окраска; полётность голоса (способность выделяться на фоне других звуков); выносливость, малая утомляемость голоса, чёткость дикции.

Речь – 1) последовательность знаковых единиц общения в их конкретном применении; реализация языка (системы языка), который обнаруживает себя только в речи и только через неё выполняет своё коммуникативное назначение; 2) под речью часто понимают как процесс говорения (речевую деятельность), так и результат этого процесса (устные или письменные речевые высказывания, произведения); 3) речь как ораторский жанр (например, обвинительная речь, защитительная речь).

Ритм (от греч. *rhythmos*) – одна из характеристик звучащей речи; чередование её элементов (ударных и безударных слогов, синтаксических конструкций сходных типов и прочего) с целью выразительности, лёгкости усвоения и т. д. Прозаическая речь ораторов подчиняется определённому ритму, особенно там, где наблюдается эмоциональный подъём.

Темпо-ритм – понятие, разработанное в сценическом искусстве Станиславским; показатель или возбудитель интенсивности протекания психических процессов. В речи оратора должна выражаться смена процессов, протекающих с разной интенсивностью, – трагическое переживание и описание спокойной ситуации, научная формулировка и яркий образный пример.

Чистота речи – одно из важнейших коммуникативных качеств речи; отсутствие в речи слов-сорняков (ну, вот, значит, так сказать и т. п.), диалектной, жаргонной и арготической лексики, конструкций разговорной речи, ненужных призывов (э-э-э, м-м-м и т. д.).

Элокуция (от лат. *elocutio* – выражение) – один из основных разделов классической риторики; третий этап античного риторического канона – выражение и украшение, т. е. словесное оформление мысли, собственно красноречие (от лат. *ornareverbis* – украсить словами). В нём рассматривается языковое оформление подготовленного содержания речи.

Ясность речи – одно из важнейших коммуникативных качеств речи; означает способность говорить понятно и доступно о сложных для адресата вопросах. Достигается прежде всего глубоким знанием материала (предмета речи), чёткой композицией речи, логичностью изложения, краткостью, лаконичностью. На ясность как главное достоинство речи указывал ещё Аристотель: «Доказательством этого служит то, что раз речь не ясна, она не достигает своей цели».

4.4. Маршрутный лист занятия «Во весь голос!»



Фотоэкскурсия по занятиям программы «Экспромт?»





Музей занимательных наук

Коурова Валентина Александровна

Информационная карта программы

Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Музей занимательных наук»
Автор-составитель	Коурова Валентина Александровна, учитель физики и математики
Направленность	Естественно-научная, техническая
Вид деятельности	Исследовательская работа, проектная работа
Адресат программы	Обучающиеся 14–17 лет
Срок реализации	1 образовательная смена, 21 календарный день
Уровень освоения программы	Стартовый
Объём программы	12 часов
Цель	Формирование проектных и исследовательских компетенций в процессе создания экспонатов интерактивного музея занимательных наук
Задачи	Образовательные: – актуализировать знания и умения обучающихся по предметам естественно-научного цикла в процессе формирования их комплексного осмысления; – совершенствовать умения создания конструкции по образцу, схеме, чертежу и собственному замыслу; – расширить представление обучающихся о методах экспериментального исследования как важнейшей части методологии физики и ряда других наук; – содействовать развитию умения практического применения полученных знаний (на примере проектной работы). Развивающие: – развивать умение ориентироваться в информационном пространстве; – содействовать развитию познавательного интереса к предметам естественно-научного цикла в ходе выполнения проектной работы; – способствовать усвоению обучающимися логики исследовательской, проектной работы; – содействовать подготовке обучающихся к решению экспериментальных задач ЕГЭ, ОГЭ по физике; – формировать навыки публичного выступления и защиты проекта; – совершенствовать умение обучающихся организовывать самостоятельную учебную деятельность при выполнении исследовательских и проектных работ. Воспитательные: – развивать умение аргументировать свою точку зрения, работать в команде; – развивать интерес к конструированию, техническому

	творчеству; – развивать коммуникативные компетенции в процессе проектной деятельности; – воспитывать у подростков позитивное восприятие окружающего мира; – знакомить со спецификой инженерно-технических профессий
Краткое содержание	В условиях краткосрочного пребывания участники программы получают уникальную возможность приобрести умения выполнять разные виды экспериментальных работ. «Музей занимательных наук» является экспериментальной мини-лабораторией, основная идея которой – приобщение обучающихся к экспериментированию, исследованию, проектированию. Решению этой задачи способствует использование современного учебно-исследовательского оборудования и технического обеспечения для создания установок музея
Планируемые результаты	Личностные результаты: – расширение когнитивного кругозора обучающихся; – развитие интереса к инженерно-техническим профессиям; – совершенствование личностных качеств: общительность, самостоятельность, умение принять точку зрения оппонента, склонность к творческой работе; – формирование ценностных отношений друг к другу, педагогу, авторам открытий и изобретений, результатам обучения. Метапредметные результаты: – формирование самостоятельности в приобретении новых знаний и практических умений; – приобретение практических навыков и умений при проведении естественно-научного эксперимента; – совершенствование умения использовать измерительные приборы, отбирать средства и материалы для самостоятельной деятельности; – самостоятельное определение целей и задач, параметров и критериев, по которым можно определить, что цель достигнута; – познавательная и творческая инициатива: принятие самостоятельных вариантов решения поставленной задачи. Предметные результаты: <i>1. Участники программы будут знать:</i> – правила техники безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием; – организационную структуру проектной и исследовательской работы по физике. <i>2. Участники программы будут уметь:</i> – ставить опыты по исследованию физических явлений или физических свойств тел; – формулировать проблему/задачу учебного эксперимента;

	– собирать установку из предложенного оборудования; – проводить опыт и формулировать выводы; – использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу о физических явлениях, справочные материалы, интернет-ресурсы; – выполнять практические расчёты по формулам, в том числе с использованием справочных материалов. 3. Участники программы получают возможность научиться: – осознавать ценность научных исследований, роль физики в расширении представлений об окружающем мире и её вклад в улучшение качества жизни; – использовать приёмы построения физических моделей, поиска и формулировки доказательств выдвинутых гипотез и теоретических выводов на основе эмпирически установленных фактов; – создавать собственные письменные и устные сообщения о физических явлениях на основе нескольких источников информации, сопровождать выступление презентацией, учитывая особенности аудитории сверстников
Социальный эффект	Приобретённый опыт поможет подросткам организовать и выполнить самостоятельную исследовательскую или проектную работу по физике, естествознанию
Год разработки	2006
Год последней редакции	2022

1. Целевой раздел

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы

Для каждого человека образование имеет первостепенное значение. При оценке компетентности выпускников российских школ выяснилось, что школы, обеспечивая учеников солидным багажом предметных знаний, не вырабатывают умения выходить за пределы привычных учебных ситуаций, использовать приобретённые школьные знания и свой жизненный опыт в нестандартных ситуациях. Эта проблема непосредственно связана с тем, что репродуктивные способы обучения лишают ученика собственной воли и активности в добывании и интерпретации знаний. Поэтому необходимо переносить акцент на использование продуктивных форм и способов организации обучения. Двумя такими методами являются проектный и исследовательский, которые успешно развивают и формируют необходимые учебные и социальные компетенции школьников. При этом в образовательных учреждениях субъектов Российской Федерации, работающих в условиях временного детского коллектива, данной проблеме не уделяется должного внимания. Обозначенные причины обусловили создание образовательной программы «Музей занимательных наук».

Основная идея программы обусловлена словами академика П. Л. Капицы: «Школьник понимает физический опыт только тогда хорошо, когда он его делает сам. Но ещё лучше он понимает его, если он сам делает прибор для эксперимента. Поэтому привлечение школьников к изготовлению приборов надо всячески приветствовать. <...> При конструировании приборов надо обратить внимание на выявление творческих способностей детей и давать им максимальную возможность проявить свои изобретательские склонности, хотя бы в мелочах».

Привлечение подростков к созданию предметов для «Музея занимательных наук» – действующих приборов, учебных видеофильмов, технической документации, постановке демонстрационных экспериментов – способствует интенсивной мыслительной деятельности, осмыслению наблюдаемых явлений, операций, событий. В процессе данной работы у обучающихся формируются экспериментальные умения, знания методологии исследования, навыки владения различными приборами и инструментами, что сказывается на более осознанном изучении основ физики как науки и способностях подростков к творчеству.

Умение работать с информацией – основной показатель нового типа функциональной грамотности современного человека. Лучшим способом выработки умения воспринимать и перерабатывать информацию является работа по подготовке учебной информации для другого пользователя. При этом обучающиеся задают определённый порядок изложения информации, правила, осознают её значимость. Такая деятельность предполагает развитие творческих способностей, содействует формированию самостоятельного мышления, позволяет закрепить перерабатываемый учебный материал, развивает умение самостоятельно находить ответы на возникшие вопросы и принимать необходимое решение.

Нормативная база программы

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 08.08.2024 № 330-ФЗ «О развитии креативных (творческих) индустрий в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 № 2233-р «Об утверждении Стратегии реализации молодёжной политики в Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 694 «Об утверждении устава федерального государственного бюджетного образовательного учреждения „Всероссийский детский центр „Океан“»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей и признании утратившим силу Распоряжения Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка и организации образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.07.2019 № 384 «Об утверждении Порядка комплектования обучающимися федеральных государственных бюджетных образовательных учреждений „Всероссийский детский центр „Океан“, „Международный детский центр „Артек“, „Всероссийский детский центр „Орлёнок“, „Всероссийский детский центр „Смена“»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 31.05.2019 № 694 «Об утверждении устава федерального государственного бюджетного образовательного учреждения „Всероссийский детский центр „Океан“»;
- Программа развития федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Всероссийский детский центр „Океан“» на 2021–2025 годы, утверждённая врио директора ФГБОУ ВДЦ «Океан» 25.06.2021;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648.20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи“»;

- Приказ ФГБОУ ВДЦ «Океан» от 06.09.2022 № 697-у «Об утверждении Положения о дополнительной общеразвивающей программе в ФГБОУ ВДЦ „Океан“».

Теоретико-методологическое обоснование программы

Особое значение для развития потенциала нашей страны является подготовка подрастающего поколения к будущей профессиональной деятельности в области науки и техники. Подготовка таких специалистов начинается со школьной скамьи. В школе обучающиеся проявляют значимую мотивацию к познанию, к естественным наукам, им хочется узнать, как работают различные устройства, а экспериментирование является основой познавательной деятельности.

Организация познавательной образовательной деятельности, основанной на постановке экспериментов, первоначально разработанных совместно с педагогом, ведущим обучающихся к постановке собственных экспериментов в соответствии с их интересами, является актуальной, а раннее освоение базовых знаний в области естественных наук может стать основой для осуществления проектной деятельности детей, востребованной социумом, в более старшем возрасте. Рабочая программа построена на основе учёта условий временного детского коллектива, образовательных потребностей и особенностей развития обучающихся 14–17 лет как «форма взаимодействия старшеклассников и педагогов на основе добровольности, равноправия и самоорганизации». Анализ литературы, практический опыт позволили выделить в качестве проблемы недостаточность практики обучающихся в учебно-исследовательской деятельности в условиях образовательной школы и временного детского объединения.

Программа «Музей занимательных наук» содержит в себе элементы программ:

- «Метрология» (имеет рецензию канд. педагог. наук, зав. Кафедрой ЕНО ПИППКРО А. В. Петрунько);
- «Детские учебные проекты» (имеет рецензии председателя Общероссийского общественного Движения творческих педагогов «Исследователь», канд. психол. наук А. В. Леонтовича; доцента, канд. физ.-мат. наук, зам. директора ТИДОТ ДВГУ, зав. Кафедрой технологий открытого образования Дальневосточного государственного университета, член.-корр. Академии информатизации образования, отличника народного просвещения И. А. Морева).

В 2008 году в рамках II Всероссийского профессионального конкурса «Инноватика в образовании» программа «Детские учебные проекты» признана лучшей инновационной разработкой и отмечена дипломом первой степени.

Впервые программа была утверждена в 2006 году. Разработана для временного детского коллектива. На протяжении последующих лет программа совершенствовалась, обогащалась новыми формами работы, новыми содержательными модулями.

Программы созданы и апробированы на базе отдела дополнительного образования ВДЦ «Океан» и на протяжении ряда лет имеют положительные результаты.

Актуальность

Актуальность программы обусловлена проблемами поиска ресурсов создания условий, способствующих эффективному управлению развитием технической творческой деятельности обучающихся.

Творчество изобретателя и рационализатора, научное и научно-техническое творчество, организаторские способности по внедрению достижений научно-технической революции особенно востребованы в наступивший сейчас период экономических кризисов и социальных потрясений.

1.2. Цель и задачи программы

Цель: формирование проектных и исследовательских компетенций в процессе создания экспонатов интерактивного «Музея занимательных наук».

Задачи:

1. Образовательные:

- актуализировать знания и умения обучающихся по предметам естественно-научного цикла в процессе формирования комплексного их осмысления;
- совершенствовать умения создания конструкции по образцу, схеме, чертежу и собственному замыслу;
- расширить представление обучающихся о методах экспериментального исследования как важнейшей части методологии физики и ряда других наук;
- содействовать развитию умения практического применения полученных знаний (на примере проектной работы).

2. Развивающие:

- развивать умение ориентироваться в информационном пространстве;
- содействовать развитию познавательного интереса к предметам естественно-научного цикла в ходе выполнения проектной работы;
- способствовать усвоению обучающимися логики исследовательской, проектной работы;
- содействовать подготовке обучающихся к решению экспериментальных задач ЕГЭ, ОГЭ по физике;
- формировать навыки публичного выступления и защиты проекта;
- совершенствовать умение обучающихся организовывать самостоятельную учебную деятельность при выполнении исследовательских и проектных работ.

3. *Воспитательные:*

- развивать умение аргументировать свою точку зрения, работать в команде;
- развивать интерес к конструированию, техническому творчеству;
- развивать коммуникативные компетенции в процессе проектной деятельности;
- воспитывать у подростков позитивное восприятие окружающего мира;
- знакомить со спецификой инженерно-технических профессий.

Методы работы, используемые в программе: включение в продуктивную поисково-исследовательскую, творческую деятельность; формирование научного познания и междисциплинарной интеграции; учёт индивидуальных особенностей и потребностей учащихся.

Формы организации деятельности участников программы: обучающие лекции, определение значимой проблемы, мозговой штурм, мини-семинар, экспериментальная работа, лабораторная работа, самостоятельная работа учащихся (коллективная, групповая, индивидуальная), работа с информацией, самостоятельное изучение тематических ресурсов, работа в библиотеке и библиотеке электронных ресурсов, консультации, работа над учебным мини-проектом (индивидуальная и групповая), составление паспорта проекта, презентация проекта.

Программа содержит инвариантную и вариативную составляющие. Инвариантная составляющая включает занятия по основам проектной деятельности и структуре физического знания, а именно по темам: «Введение в проектную деятельность», «Актуализация физических знаний», «Основы проектной деятельности», «Сбор информации по проблеме», «Подготовка к защите проекта», «Защита проекта».

Вариативная часть предполагает работу обучающихся над проектами по группам. Группы формируются по интересам в зависимости от выбранной проблемы.

Особенность программы

Всероссийский детский центр «Океан» – федеральное государственное образовательное учреждение, которое работает в режиме круглогодичного функционирования и реализует социально-значимые программы для детей и молодёжи.

Образовательная система ФГБОУ ВДЦ «Океан» создаёт условия для удовлетворения разнообразных интересов и образовательных потребностей учащихся, максимально свободной реализации каждым подростком своих природных задатков, проявления индивидуальности, приобретения школьниками необходимых социальных компетенций. Очевидно, что особенности временного детского коллектива создают дополнительные возможности для организации

образовательного процесса, развивают интерес и содействуют самоопределению подростков, а именно:

- краткосрочность пребывания школьников в Центре влияет на интенсивность и мобильность образовательного процесса;
- многообразие видов деятельности, в том числе и профориентационной направленности, стимулирует познавательную активность детей, которая приобретает практический характер и ориентирует на демонстрацию первичных результатов;
- сборность и неоднородность состава участников программ, предполагающая разноуровневость знаний и умений, влияет на плодотворное неформальное общение детей, обогащающее их личный опыт;
- реализация личностно ориентированного подхода обеспечивает положительную мотивацию на дальнейшее самоопределение подростков.

Общие сведения об условиях реализации программы

Программа утверждена экспертным советом ФГБОУ ВДЦ «Океан» в 2022 году. Участниками программы являются представители школ субъектов Российской Федерации, имеющие разный уровень знаний по физике, интеллектуальных способностей, природных задатков. Сотрудничество с высшими профессиональными учебными заведениями (ДВФУ, МГУ им. адм. Г. И. Невельского, ТОВ-ВМУ им. С. О. Макарова) и НИИ ДВО РАН определяет профориентационную направленность программы. Интенсивность образовательного процесса и ориентация на получение практического результата активизируют познавательную активность учащихся. Для проведения занятий используется кабинет физики со следующим обеспечением: демонстрационное и лабораторное оборудование; мультимедийный комплекс; фотоаппарат, видеокамера; современная научно-техническая и методическая база Центра (библиотека, медиатека, интернет-центр, научно-методический центр); дидактические материалы: рекомендации к построению ответов по физическим понятиям, таблицы значений и соотношений физических величин; рекомендации к составлению паспорта прибора; технологические карты (особенности обработки дерева, пластмассы); инструменты: ножницы, резак, дрели, надфили, линейки, транспортиры, штангенциркули, иголки, иголки канцелярские; канцелярские принадлежности: карандаши (простые, цветные, спиртовые), бумага (писчая, ватман, картон), клей (ПВА, бумажный), клейкая лента; оргалит, дерево (кедр), пенопласт, рейки, металлические пластинки, ткань.

Данная образовательная программа может модифицироваться и реализовываться в течение летнего периода как дополнительная общеразвивающая образовательная программа. Опыт использования программы во внеурочной деятельности в течение шести лет имеет положительные результаты.

1.3. Планируемые результаты

Личностные результаты: участники программы научатся давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы оппонентов при анализе результатов деятельности; делать осознанный выбор; признавать своё право и право других на ошибки, брать на себя ответственность за решение; выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты, выявлять значение приобретённого опыта для собственного развития; формировать навыки практического применения полученных знаний в повседневной жизни; усвоят правила техники безопасности.

Метапредметные результаты: участники программы научатся самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области естественных наук, ставить и формулировать собственные задачи; самостоятельно составлять план решения естественно-научных задач, план выполнения проектной работы с учётом имеющихся ресурсов; отбирать средства и материалы для самостоятельной деятельности, действовать самостоятельно в соответствии с алгоритмом; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению эрудиции в области физики, математики, естествознания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Предметные результаты:

1. *Участники программы будут знать:*
 - правила техники безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;
 - организационную структуру исследовательской работы по физике.
2. *Участники программы будут уметь:*
 - ставить опыты по исследованию физических явлений или физических свойств тел без использования прямых измерений;
 - формулировать проблему/задачу учебного эксперимента;
 - собирать установку из предложенного оборудования;
 - проводить опыт и формулировать выводы;
 - использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу о физических явлениях, справочные материалы, интернет-ресурсы;
 - выполнять практические расчёты по формулам, в том числе с использованием справочных материалов.

3. Участники программы получают возможность научиться:

- осознавать ценность научных исследований, роль физики в расширении представлений об окружающем мире и её вклад в улучшение качества жизни;
- использовать приёмы построения физических моделей, поиска и формулировки доказательств выдвинутых гипотез и теоретических выводов на основе эмпирически установленных фактов;
- создавать собственные письменные и устные сообщения о физических явлениях на основе нескольких источников информации, сопровождать выступление презентацией, учитывая особенности аудитории сверстников.

2. Содержательный раздел

2.1. Содержание программы

Занятия № 1–2

Тема: «Введение в проектную деятельность».

Цель: создание успешной творческой платформы для обучающихся.

Теория: знакомство с учащимися. Анкетирование на выявление отношения обучающихся к данному виду деятельности и наличия общеучебных знаний и умений. Инструктаж «Правила техники безопасности при работе в кабинете». Средства информации. Способы получения и воспроизведения знаний. Основные понятия: проектная деятельность, проект, учебный проект, исследование, погрешности, проблема, гипотеза.

Практика: мозговой штурм, выбор темы или разработка продукта для «Музея занимательных наук». Знакомство с учебными проектами, ранее созданными участниками программы. Выбор проблемы, гипотезы, цели, задач проекта. Виды и типы проектов. Планирование деятельности по реализации проекта.

Занятия № 3–4

Тема: «Актуализация предметных знаний и понятий. Структурные элементы физического знания: материя, явление, физическая величина. Структура учебного проекта. Поиск значимой проблемы».

Цель: формирование интереса обучающихся к познанию методов физической науки.

Теория: самостоятельная работа: изучение рекомендаций по формированию понятийного аппарата при работе с физическими понятиями. Работа со сборником «Учись учиться». Формулирование значимой проблемы для проекта, гипотезы, цели, задач проекта. Корректировка деятельности по реализации проекта.

Практика: подготовка визуального проекта, продумывание темы собственного проекта. Практическая работа с источниками информации (книги, периодические издания, электронные ресурсы, видео- и аудиоматериалы). Подготовка схем, материалов. Структурирование информации.

Занятия № 5–10 (5–12)

Тема: «Создание проекта».

Цель: предоставление учащимся возможности познавательной и творческой деятельности при проведении самостоятельных экспериментов и исследований.

Теория: инструктаж «Правила техники безопасности при работе с инструментами».

Практика:

- **группа 1-я: «Исследовательский проект»** (эксперимент. Работа с рекомендациями по проведению эксперимента, исследовательской работы. План эксперимента. Постановка эксперимента. Исследовательская работа. Обработка и описание полученных результатов);

- **группа 2-я: «Практико-ориентированный проект»** (изготовление элементов прибора. Сборка прибора. Испытание. Корректировка. Снятие технических параметров. Составление паспорта прибора. Постановка эксперимента. Комментарии. Видеозапись. Монтаж видеоролика);
- **группа 3-я: «Информационный проект»** (представление информации в различной форме. Схемы. Таблицы. Графики. Диаграммы. Рисунки. Фотографии. Систематизация, классификация информации. Фиксация информации в выбранной форме).

Занятия № 11–12 (13–14)

Тема: «Обсуждение, оформление проекта. Защита проекта».

Цель: создание благоприятной среды для развития познавательной и творческой деятельности при проведении самостоятельных экспериментов и исследований.

Теория: порядок подготовки и защиты проекта. Как продвигать свой проект далее? Участие в конкурсах.

Практика: монтаж видеороликов для демонстрации в своих школах, составление паспорта проекта. Презентация проектов. Анализ выступлений. Подведение итогов реализации программы.

3. Организационный раздел

3.1. Учебный план

№ п/п	Тема	Количество часов			Формы организации занятий	Форма контроля
		все-го	теория	практика		
1.	Введение в проектную деятельность	2	0,3	1,7	Инструктаж. Мотивирующая беседа. Демонстрация имеющихся моделей. Мозговой штурм	Беседа, анкетирование, наблюдение
2.	Актуализация предметных знаний и понятий	2	0,3	1,7	Мини-семинар, мозговой штурм, самостоятельная работа с учебной информацией, заполнение дневника самооценки	Беседа, наблюдение
3.	Создание проекта. Исследовательский проект (группа 1). Практико-ориентированный проект (группы 2, 3, 4, 5, 6)	6 (7)	1	5 (6)	Инструктаж, беседа, работа с информацией, консультации, работа в группах, практическая работа с экспериментом, исследованиями, анализ деятельности, мозговой штурм	Беседа, наблюдение, качество оформления проекта, оформление паспорта проекта
4.	Обсуждение, оформление проекта. Защита проекта	2 (3)	0,3	1,7 (2,7)	Беседа, презентация проектов. Анализ выступлений. Рефлексия	Наблюдение, беседа, качество оформления отчёта о проведённой работе, качество оформления паспорта проекта, анализ деятельности, заполнение дневника самооценки
Всего часов		12 (14)	1,9	10,1 (12,1)		

3.2. Календарный учебный график

№ п/п	Сроки проведения смены	Программы	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных дней в смене
1.	9 – 29 января	1-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
2.	1 – 21 февраля	2-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
3.	26 февраля – 17 марта	3-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
4.	20 марта – 9 апреля	4-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
5.	12 апреля – 2 мая	5-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
6.	5 – 18 мая	6-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
7.	27 мая – 16 июня	7-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
8.	20 июня – 10 июля	8-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
9.	14 июля – 3 августа	9-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
10.	7 – 27 августа	10-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
11.	30 августа – 19 сентября	11-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
12.	27 сентября – 17 октября	12-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
13.	20 октября – 9 ноября	13-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
14.	12 ноября – 2 декабря	14-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней
15.	5 – 25 декабря	15-я смена	6 ак. часов в неделю	12 учебных дней

3.3. Календарно-тематический план воспитательной работы

Сроки	– 7-я смена, 27 мая – 16 июня 2024 года (21 день); – 8-я смена, 20 июня – 10 июля 2024 года (21 день); – 9-я смена, 14 июля – 3 августа 2024 года (21 день); – 10-я смена, 7 августа – 27 августа 2024 года (21 день)
Программы смен	– 7-я смена: «Россия мастеровая»; – 8-я смена: «Техноканикулы», «Летняя арт-деревня!», «Отличники первых»; – 9-я смена: «Отличники первых»; – 10-я смена: «Проба в профессиях», «Океан талантов», «Летняя арт-деревня!» , «Отличники Первых»
Воспитательная деятельность	Основные образовательные мероприятия: экскурсия «Интерактивные музеи занимательных наук». Выставка-презентация результатов по итогам программы «Музей занимательных наук»
Ключевые смыслы	Погружение участников программы в среду активного осуществления исследовательской и проектной деятельности

3.4. Условия реализации программы

Программа «Музей занимательных наук» утверждена методическим советом ФГБОУ ВДЦ «Океан» в 2019 году. Участниками программы являются обучающиеся школ субъектов Российской Федерации, имеющие разный уровень знаний по физике, естествознанию, технологии; интеллектуальных способностей и природных задатков.

Для проведения занятий используются: кабинет физики со следующим обеспечением: мультимедийный комплекс (проектор, электронная доска, ком-

пьютер); слайдовые презентации по различным темам; демонстрационное и лабораторное оборудование; современная научно-техническая и методическая база Центра (библиотека, библиотека электронных ресурсов, научно-методический центр); дидактические материалы: рекомендации к построению ответов по физическим понятиям, таблицы значений и соотношений физических величин; рекомендации к составлению паспорта прибора; технологические карты (особенности обработки дерева, пластмассы); конструкторы; измерительные приборы; фотоаппарат, видеокамера; инструменты: ножницы, резак, дрели, надфили, линейки, транспортиры, штангенциркули, иголки, иголки канцелярские; канцелярские принадлежности: карандаши (простые, цветные, спиртовые), бумага (писчая, ватман, картон), клей (ПВА, бумажный), клейкая лента; оргалит, дерево (кедр), пенопласт, рейки, металлические пластинки, ткань; компьютеры.

Принцип выбора программы осуществляется подростком в соответствии с собственными интересами и желанием.

Формы обучения: индивидуальная и коллективная; фронтальная.

Виды занятий: экскурсия, беседа, инструктаж; экспериментальная, исследовательская, проектная работа.

3.5. Анализ результативности реализации программы

Критерии и показатели результативности программы:

- активность на занятиях, личная заинтересованность, осмысление личной значимости полученных умений и знаний;
- завершённость выполняемых работ;
- высокие баллы (5–10) в анкете самооценки.

Критерии оценки презентаций и экспозиций:

- самостоятельность выполнения работы;
- завершённость работы;
- убедительность презентации (представления и защиты проекта);
- аргументированные ответы на вопросы экспертов.

Каждый критерий оценивается от 0 до 10 баллов.

Оценочные материалы: для оценки планируемых результатов освоения программы используются следующие диагностические методы: заполнение анкеты самооценки (на первом и итоговом занятии); графики; сравнение и анализ результативности.

Механизм отслеживания результатов реализации программы

Педагогический мониторинг осуществляется с помощью методов педагогической диагностики: беседы, педагогического наблюдения, анализа, анкетирования.

На вводном занятии проводится диагностика участников программы с целью выявления отношения подростка к данному виду деятельности и наличия имеющихся знаний и умений. Анализ полученных данных является основой для планирования дальнейшего процесса обучения, поиска индивидуального подхода к каждому участнику программы.

В процессе реализации элективного курса проводится текущий контроль с использованием методов наблюдения, анализа понимания хода выполнения

проектной работы, совместного обсуждения. По окончании каждого занятия учащиеся заполняют дневник самооценки с целью анализа собственных достижений. На итоговом занятии – анкетирование, презентация и экспертиза продуктов, защита проектов, рефлексия, самооценка.

Итоговым этапом реализации программы является оформление презентации, демонстрация эксперимента, создание инструкции по использованию установки, защита обучающимися учебных проектов (экспериментов, исследований), создание паспорта объекта «Музей занимательных наук».

По результатам защиты проектов оформляется оценочная ведомость.

Формы контроля: для оценки полученных результатов реализации программы используются следующие формы: анкетирование, наблюдение за выполнением заданий, оценка качества оформления отчётов о наблюдениях и проведённых исследовательских и проектных работах, защита проектов и экспозиций, практическое использование знаний и умений, беседа.

№ п/п	Что оценивается	Метод оценки	Когда оценивается
1.	Знание основ методологии проведения исследований: – умение выделять проблему и составлять план эксперимента; – умение обрабатывать результаты исследования и делать выводы	Наблюдение, беседа, оформление отчёта о проведённой исследовательской работе	В ходе подготовки, в процессе выполнения, на защите результатов исследования
2.	Умение планировать проведение эксперимента	Наблюдение, качество оформления плана работы	В ходе выполнения и по результатам проведения эксперимента
3.	Умение готовить установку для эксперимента	Наблюдение, качество оформления отчёта о проведённом эксперименте	В ходе выполнения и по результатам проведения эксперимента
4.	Умение оформить и представить к защите результаты работы	Заслушивание, обсуждение	На итоговом занятии
5.	Знание, понимание, использование предметной и научной терминологии	Тесты, беседы	На вводном и итоговом занятиях
6.	Знание требований техники безопасности при проведении эксперимента	Беседа, наблюдение за проведением эксперимента	В ходе проведения эксперимента
7.	Отношение участников программы к данному виду деятельности и наличие общеучебных знаний и умений	Анкетирование	На вводном занятии
8.	Выявление удовлетворённости участников про-	Анкетирование	При подведении итогов реализации программы

№ п/п	Что оценивается	Метод оценки	Когда оценивается
	граммы данным видом деятельности, самооценка приобретённых знаний и умений, эмоционального состояния, мотивации на последствие		

Требования к содержанию презентаций и экспозиций:

- постановка цели и обоснование проблемы проекта;
- планирование путей её достижения;
- глубина раскрытия темы проекта;
- соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта;
- демонстрация хода эксперимента, объяснение демонстрируемого явления, его причин, следствий;
- видения значимой проблемы, оригинальное её толкование и решение;
- востребованность и возможность практического применения изделия.

Требование к оформлению материалов: электронный, печатный (рукописный) вариант паспорта проекта или оформление экспозиции, стенда.

Требования к защите презентаций и экспозиций:

- публичное представление эксперимента с комментариями автором (индивидуальная работа) или представителями творческой группы (коллективная работа);
- обоснование актуальности и степени востребованности объекта для «Музея занимательных наук»;
- представление технических параметров объекта;
- обоснование рекомендаций практического использования проекта;
- изложение выполненной работы с выводами (цели и задач работы, степени их выполнения);
- ответы на вопросы жюри и слушателей.

3.6. Методическое обеспечение программы

Дидактические и методические материалы:

- технологические карты по темам;
- схемы описания проектов, паспорта проектов;
- тематический материал периодической печати, научно-популярная литература;
- научно-популярные видео;
- инструктаж по теме «Правила работы с инструментами»;
- справочники;
- словари;
- наглядный материал: схемы, готовые проектные работы;
- видеозаписи сюжетов «Изобретения», «Природные явления», «Эксперименты по естествознанию» и проблемные ситуации.

3.7. Глоссарий

Анализ (от греч. analysis – разложение, расчленение) – метод научного исследования, состоящий в мысленном или фактическом разложении целого на составные части.

Воспроизведение информации – 1) определение типа полученной информации; 2) понимание информации, представленной в вербальной (письменной и устной) и/или визуальной (рисунок, схема, график, диаграмма и т. д.) форме; 3) критический анализ полученной информации, для чего необходимо уметь находить ошибки на основе имеющегося объёма знаний, а также использовать алгоритмы определения достоверности полученной информации, если этого объёма знаний недостаточно.

Гипотеза – обоснованное предположение о том, как, каким путём, за счёт чего можно получить искомый результат.

Научная гипотеза – это предположительный ответ на вопрос, сформулированный в проблеме исследования, описание продвижения исследователя к цели, развёрнутое предположение, своеобразное исследование в уме, одна из форм теоретического мышления, благодаря которой происходит открытие нового в науке.

График – 1) чертёж, применяемый для наглядного изображения количественной зависимости разного рода явлений (например, кривая, изображающая процентное выполнение плана по месяцам); 2) математический график функции – кривая на плоскости, изображающая зависимость функции от аргумента. (В преподавании естественно-научных дисциплин используют математические графики различных функций для более наглядного, в отличие от аналитического представления, причинно-следственных связей и зависимостей одних величин от других. Представление функциональных зависимостей в виде графиков вводится после изучения в курсе математики конкретных функций, их аналитического и графического представления).

Диаграмма – рисунок или чертёж, наглядно показывающий соотношение между различными величинами, изображаемыми в виде линейных отрезков или геометрических фигур.

Круговая (или секторная) диаграмма представляет собой круг, разделённый на секторы, величина которых пропорциональна величине отдельных частей данной категории. Она показывает как абсолютную величину каждого элемента данных, так и их вклад в общую сумму. На круговой диаграмме может быть представлен только один ряд данных.

Линейчатая (или столбиковая) диаграмма представляет собой ряд прямоугольников, расположенных вертикально или горизонтально. Длина прямоугольников пропорциональна отображаемым ими величинам. Вертикальное расположение столбиков диаграммы обычно используют, чтобы отразить изменения во времени, а горизонтальное – для сопоставления значений самих величин.

Современные программные средства предоставляют возможность использования различного вида диаграмм: линейчатая – со столбцами различной формы, круговая, кольцевая, пузырьковая, точечная, биржевая и т. д. Всё это многообразие базируется на двух основных видах диаграмм: круговой и линейчатой.

Инструкция – 1) указание о порядке и способах выполнения какой-либо работы, пользования машиной, прибором и т. д.; 2) деловой текст, в котором говорится о действиях и том порядке, в котором их следует выполнять; 3) документ, который помогает понять, кому, что и как делать. Её пишут для сотрудников организаций и потребителей. Инструкцию разрабатывают на долгое время, поэтому в ней не указывают имена исполнителей или точные сроки выполнения работ.

Информатор – тот, кто информирует.

Информация (от лат. informatio – разъяснение, изложение) – 1) сообщение о чём-либо; осведомляющее о состоянии чего-либо; 2) сведения, являющиеся объектом хранения, переработки и передачи; 3) сведения об окружающем мире и протекающих в нём процессах, воспринимаемые человеком или специальными устройствами.

Информационный проект – направлен на сбор информации о каком-то объекте, явлении с целью её анализа, обобщения и представления для широкой аудитории. Выходом такого проекта является публикация в СМИ. Результатом проекта может быть и создание информационной среды класса или школы.

Информировать – давать сведения, информацию.

Исследовательская деятельность – понимается деятельность учащихся, связанная с поиском ответа на творческую, исследовательскую задачу с заранее неизвестным решением. Нет готовых эталонов знания, которые привычны для классной доски: явления, увиденные в живой природе, чисто механически не вписываются в готовые схемы, а требуют самостоятельного анализа в каждой конкретной ситуации. Под этим типом деятельности подразумевается: извлечь нечто «из следа», т. е. восстановить некоторый порядок вещей по косвенным признакам, отпечаткам общего закона в конкретных, случайных предметах. Это является принципиальной особенностью организации мышления при исследовании, с которым сопряжено развитие наблюдательности, внимательности, аналитических навыков. Развитие способности занимать исследовательскую позицию является важной задачей образования и воспитания как средства оценки своей действительности, её возможных последствий. Источник исследования как вида деятельности – в свойственной человеческой природе стремлении к познанию. Ведущей ценностью в исследовании является ценность процесса движения к истине. Дальнейшая часть исследования строится как процесс проверки (или опровержения) гипотезы.

Исследовательский проект – по структуре напоминает подлинно научное исследование. Он включает обоснование актуальности избранной темы, обозначение задач исследования, обязательное выдвижение гипотезы с последующей её проверкой, обсуждение полученных результатов. При этом используются методы современной науки: лабораторный эксперимент, моделирование, социологический опрос и другие.

Критический анализ – проверка достоверности полученной информации: 1) если человек с достаточным объёмом знаний для понимания предложенной информации, то он самостоятельно должен находить допущенные ошибки. Задания, предлагаемые для освоения данного умения, представляют собой не-

большие тексты из научно-популярных книг с допущенными в них ошибками. Тексты подбираются в соответствии с изучаемой в данный момент темой; 2) если речь идёт о неизвестных для специалиста свойствах и т. д., то он должен уметь адаптировать информацию и проверять её достоверность при помощи других источников информации. В этом случае порядок работы, следующий:

- выделение всех неизвестных слов, нахождение по словарям их значений или синонимов;
- выделение ключевых слов, по которым можно найти перекрёстную информацию (фамилии учёных, названия объектов, ссылки на другие публикации и т. п.), нахождение дополнительной информации и определение достоверности предложенной.

Умение критически оценивать и проверять достоверность достаточно сложно для формирования на данном возрастном этапе. Однако его элементы должны обязательно присутствовать и найти своё дальнейшее развитие в более старших классах при работе с источниками из средств массовой информации (газетные и журнальные статьи, телевизионные передачи, реклама и т. п.).

Сообщения готовятся группами из 2-3 человек. Помимо выступления требуется проанализировать свой рассказ, выделив:

- факты, которые можно считать научными;
- гипотезу;
- данные о проверке этой гипотезы (если таковых не имеется, то предложить свой способ проверки).

Массовая коммуникация – систематическое распространение сообщений (через печать, радио, телевидение, кино, звукозапись, видеозапись) с целью утверждения духовных ценностей данного общества и оказания идеологического, политического, экономического или организационного воздействия на оценки, мнение и поведение людей. Характер и цели массовых коммуникаций как орудия идейно-политической борьбы, управления, пропаганды, распространения культуры, рекламы определяются социальной природой общества.

Метод проектов – совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи – решения определённой проблемы, значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Обобщить – сделав вывод, выразить основные результаты в общем положении, придать общее значение чему-нибудь.

Паспорт проекта – это документ, в котором отражена значимая информация по выбранному проекту – цели, плановый эффект, сроки и последовательность реализации, состав команды проекта, обоснование выбора проекта, ключевые события проекта; зафиксированы основные характеристики проектной работы; план, в котором все мысли систематизированы и чётко прописаны этапы реализации проекта. Такой документ можно предложить руководителю на стадии защиты идеи и использовать в дальнейшем как дорожную карту.

Поиск информации – 1) формулировка задачи поиска; 2) определение алгоритма: тематический поиск или предметный; 3) выбор средств: книга, библиотека, электронные издания, интернет, другие источники (родители, взрослые,

старшеклассники и т. п.); 4) использование соответствующего инструментария: оглавления или предметного указателя книг, тематического или систематического каталога библиотек, различных поисковых систем в электронных изданиях и в интернете, формулировка запроса конкретным людям.

Переработка информации – 1) определение цели данной коммуникации, направленности информационного потока; 2) выбор объёма, содержания и форм представления информации, наиболее эффективно отвечающих поставленной задаче.

Понимание информации – в каждом параграфе учебников встречается от трёх до пяти новых терминов. В связи с большим объёмом изучаемой информации основная часть новых терминов повторяется лишь на двух-трёх уроках, что явно недостаточно для их усвоения и пополнения словарного запаса учащегося. Предлагается использовать несколько приёмов, предполагающих работу с терминами и названиями объектов:

- запись всех вновь вводимых терминов на полях тетради контрастным цветом (зелёной ручкой),
- выполнение заданий на заполнение пропусков в тексте, который представляет собой отрывок из параграфа учебника.

Практико-ориентированный проект – нацелен на социальные интересы самих участников проекта или внешнего заказчика.

Продукт заранее определён и может быть использован в жизни класса, школы, микрорайона, города, государства. Палитра разнообразна – от учебного пособия для кабинета физики до пакета рекомендаций по восстановлению экономики России. Важно оценить реальность использования продукта на практике и его способность решить поставленную проблему.

Представление информации – 1) подготовка сообщения в «вещественной» форме: записи, плакаты, слайды, видеофрагменты и т. д.; 2) сообщение информации конкретной аудитории в виде доклада, рецензии, выступления в качестве оппонента или участника дискуссии и т. д. При этом могут быть реализованы как непосредственный контакт с аудиторией, в том числе и посредством телекоммуникаций, так и с помощью технических средств.

Проблема исследования – это некоторое противоречие. Например, между нашими представлениями о каком-либо объекте или явлении и имеющимися фактами. Например, между нашим нынешними знаниями и требованиями современного мира. Каких знаний нам не хватает? Почему потребовалось проводить именно исследование для получения этих знаний?

Продукт – результат работы над проектом, выход проекта. В общем виде это средство, которое разработали участники проектной группы для разрешения поставленной проблемы.

Проект (от лат. *projectus* – брошенный вперёд) – разработанный план сооружения; предварительный текст какого-либо документа; замысел, план; совокупность определённых действий, документов, замысел для создания реального объекта/ теоретического продукта, это что-либо, что задумывается, планируется и реализуется. Целью проекта, как правило, является создание чего-либо нового, не существующего в данный момент. В результате осуществления (реализации)

проекта появляется новое изделие, производственная линия, технологический процесс.

Работа с информацией любого объёма и характера может быть представлена следующим образом: ПОИСК → ВОСПРИЯТИЕ → ХРАНЕНИЕ → ПЕРЕРАБОТКА → ПРЕДСТАВЛЕНИЕ.

Рецензировать – писать рецензию на что-либо; давать отзыв о чем-либо.

Рецензия (от лат. recensio – осмотр, обследование) – статья, целью которой является критический разбор чего-либо.

Синтез (от др.-греч. σύνθεσις – соединение, сочетание, составление) – метод научного исследования какого-либо предмета, явления, состоящий в познании его как единого целого, в единстве и взаимной связи его частей, синтез связан в процессе научного познания с анализом; соединение, обобщение.

Сетевой (телекоммуникационный) учебный проект – совместная деятельность учащихся-партнёров, организованная на основе компьютерной телекоммуникации, имеющая общую проблему, направленную на достижение совместного результата, ориентированная на изучение законченной учебной темы или учебного раздела и составляющая часть стандартного учебного курса или нескольких курсов. Сетевой учебный проект в отличие от телекоммуникационного проекта проводится не во внеурочное время, он предполагает использование урочного времени, отведённого по программе на изучение данной темы или раздела. Проведение такого проекта требует от координатора не только умения организовать внешнее общение в проекте, но и продумывание моментов проведения его в конкретной школе.

Сетевой этикет – неформальный кодекс поведения, регулирующий общение пользователей друг с другом.

Средства массовой информации – печать, радио, телевидение, интернет.

Схемы – 1) изображение, описание, изложение чего-либо в главных чертах; 2) чертёж, передающий, обычно с помощью условных обозначений и без соблюдения масштаба, основную идею какого-либо устройства, сооружения и т. д., воспроизводящий взаимосвязь их главных элементов; 3) в учебной литературе естественно-научного цикла к первому определению относятся всевозможные схематичные рисунки, используемые для наглядного представления наиболее существенных частей, свойств, черт изучаемого объекта. Например, схемы строения организмов и его частей, географических объектов, приборов и механизмов и т. п. Для формирования умений понимать и представлять информацию в виде схематичных рисунков используются следующие приёмы работы:

- совместное использование реального объекта (или фотографии) и его схематичного изображения при изучении нового материала. Сопоставление объекта во всем многообразии свойств и его схематичного рисунка позволяет эффективнее выделять и фиксировать внимание учащихся на существенных свойствах данного объекта;
- составление схематичных рисунков при выполнении практических заданий, предполагающих работу с реальными объектами. В этом случае:
 - а) проводится описание как можно большего количества свойств реальных объектов;

- б) выделяются свойства, существенные для всего класса объектов;
- в) все выделенные существенные свойства (признаки) отражаются на схематичном рисунке.

Ко второму определению относятся схемы, отражающие взаимосвязь различных процессов. Например, схемы круговорота воды в атмосфере, углерода в природе, фотосинтеза, превращения энергии, пищевые взаимосвязи и т. п. В этом случае используются следующие приёмы:

- использование схематичных рисунков в качестве иллюстраций текстовой информации;
- устные и письменные задания на понимание информации, представленной в схеме,
- задания на самостоятельное составление частных схем по предложенному общему образцу. Так как самостоятельное составление схем взаимосвязанных процессов слишком сложно для данного возраста, применяются задания на использование конкретных примеров для общих процессов. После изучения нового материала с использованием обобщённой схемы в качестве закрепления предлагаются задания двух видов: составить схемы, выбрав примеры из предложенных объектов, или придумать небольшое коллективное мини-сочинение.

Таблица – свод, перечень, расписание каких-либо объектов (чаще всего в числовых данных), расположенных в определённом порядке, по графам. В преподавании естествознания используют два основных типа таблиц: справочные таблицы разнообразных величин и таблицы, используемые для систематизации и классификации изучаемого материала. Любая двумерная таблица содержит перечни объектов, а также их свойств или признаков. Какая информация (объекты или их свойства) размещена в строках или столбцах, зависит лишь от её количества. В таблицах справочных величин в строках обычно располагают объекты (названия веществ), а в столбцах их свойства (плотность, теплоёмкость и т. п.). С целью дальнейшего сравнения свойств однородных объектов сами объекты обычно располагают в столбцах, а свойства – в строках, т. к. сравнение проще проводить по строкам таблицы.

При работе с информацией, представленной в виде таблиц, используют следующие приёмы:

- нахождение необходимых данных в разнообразных справочных таблицах и использование их при решении задач, ответах на вопросы, подготовке сообщений;
- заполнение готовых систематизирующих таблиц по содержанию текста учебника и дополнительной литературы;
- самостоятельное составление и заполнение таблиц по выделенным объектам и их свойствам.

Творческий проект – предполагает максимально свободный и нетрадиционный подход к оформлению результатов. Это могут быть альманахи, театрализации, спортивные игры, произведения изобразительного или декоративно-прикладного искусства, видеофильмы и т. п.

Учебное исследование (УИ) – главной целью учебного исследования является развитие личности, а не получение объективно нового результата, как в «большой» науке. Цель УИ состоит в приобретении учащимся навыка исследования как способа освоения действительности, развитии способности к исследовательскому типу мышления, активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе на основе приобретения самостоятельно получаемых знаний, являющихся новыми и личностно значимыми для конкретного учащегося. При организации учебного процесса на основе УИ на первое место встаёт задача проектирования исследования. При проектировании УИ учащихся в качестве основы берётся модель и методология исследования, разработанная и принятая в сфере науки за последние несколько столетий. Главным результатом УИ является интеллектуальный продукт, устанавливающий ту или иную истину в результате процедуры исследования и представленный в стандартном виде.

Учебный проект – это форма организации занятий, предусматривающая комплексный характер деятельности всех его участников по получению образовательной продукции за определённый промежуток времени. В отличие от занятия или учебного мероприятия, учебный проект ориентирован на изучение законченной учебной темы или учебного раздела и составляет часть стандартного учебного курса или нескольких курсов. В школе его можно рассматривать как совместную учебно-познавательную, исследовательскую, творческую или игровую деятельность учащихся-партнёров, имеющую общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленную на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта. Учебный проект, как комплексный и многоцелевой метод, имеет большое количество видов и разновидностей. Чтобы разобраться в них, требуются по крайней мере три различные классификации. Начнём с самой основной, определяющей содержательную специфику каждого проекта.

Учебный телекоммуникационный проект – это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнёров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта.

Хранение информации – 1) первичная фиксация (записи, копирование, фотографирование, вывод на принтер и т. п.); 2) систематизация и классификация; 3) извлечение главного для конкретной задачи; 4) изменение формы, объёма, знаковой системы, носителя, исходя из конкретных задач: через какое время будет востребована информация? Для каких целей она может понадобиться? С одной стороны, это умения составлять конспект, план, таблицы, схемы и т. п., выписывать цитаты, с другой – умение использовать различные носители (бумажные и/или электронные); 5) вторичная фиксация в выбранной форме.

Эскиз – чертёж, выполненный без точного масштаба и применения чертёжных инструментов.

3.8. Список литературы

Для педагога

1. Анциферов, Л. И. Самодельные приборы для физического практикума в средней школе / Л. И. Анциферов. – М.: Просвещение, 1985. – 128 с.: ил.
2. Ланина, И. Я. Не уроком единым. Развитие интереса к физике / И. Я. Ланина. – М.: Просвещение, 1991. – 223 с.: ил.
3. Малафеев, Р. И. Проблемное обучение физике в средней школе / Р. И. Малафеев. – 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1993. – 188 с.
4. Романовская, М. Б. Метод проектов в учебном процессе: методическое пособие / М. Б. Романовская. – М.: Центр «Педагогический поиск», 2006. – 160 с.
5. Обуховская, А. С. Ода учебному проекту / А. С. Обуховская // Биология в школе. – 2004. – № 8. – 27–31 с.
6. Овсейчик, О. Н., Иванова, Е. К. Положение о проектной деятельности / О. Н. Овсейчик, Е. К. Иванова // Практика административной работы. – 2007. – № 6. – 60–73 с.
7. Самохина, А. Обучение через делание / А. Самохина // Учитель. – 2003. – № 4. – 22–31 с.
8. Буров, В. А. Фронтальные лабораторные занятия по физике в 7–11 классах общеобразовательных учреждений: кн. для учителя / В. А. Буров, Ю. И. Дик, Б. С. Зворыкин и др.; под ред. В. А. Букова, Г. Г. Никифорова. – М.: Просвещение, 1996. – 368 с.: ил.
9. Шмаргун, Н. И. Экранно-звуковые пособия в обучении физики / Н. И. Шмаргун. – М.: Просвещение, 1985. – 128 с.: ил.

Для участников программы

1. Веччионе, Г. Сделай сам! 100 самых интересных самостоятельных научных проектов / Г. Веччионе; перевод с англ. Е. Гупало. – М.: АСТ, 2004. – 192 с.: ил.
2. Галагузова, М. А. Первые шаги в электротехнику / М. А. Галагузова, Д. М. Комский. – М.: Просвещение, 1988. – 143 с.: ил.
3. Заверотов, В. А. От идеи до модели / В. А. Заверотов. – М.: Просвещение, 1982. – 144 с.: ил.
4. Иванов, Б. С. Электронные самоделки / Б. С. Иванов. – 2-е изд., доп. и перераб. – М.: Просвещение, 1993. – 190 с.: ил. – (Сделай сам).
5. Ожегов, С. И. Словарь русского языка: ок. 57000 слов / С. И. Ожегов; под ред. Н. Ю. Шведовой. – 19-е изд., испр. – М.: Рус. яз., 1987. – 750 с.
6. Рабиза, Ф. Б. Опыты без приборов. Для детей среднего возраста 9–14 / Ф. В. Рабиза. – М.: Детская литература, 1988. – 110 с.: ил. – (Знай и умей).
7. Советский энциклопедический словарь (рус.) / Гл. ред. А. М. Прохоров. – 2-е изд. – М.: Советская энциклопедия, 1983. – 1599 с.
8. Современный словарь иностранных слов: ок. 20000 слов. – СПб.: Дуэт; Комета, 1994. – 740 с.
9. Энциклопедический словарь юного физика / Сост. В. А. Чуянов. – М.: Педагогика, 1994. – 352 с.: ил.

4. Приложения

4.1. Анкета, используемая на вводном занятии

Здравствуй! Давай познакомимся!

Фамилия, имя _____

Дата рождения _____

В составе какой делегации ты приехал? _____

Почему выбрал данную программу? _____

Что ожидаешь от программы? _____

Ты пришел(а) на занятия программы «Музей занимательных наук» потому, что:

- а) очень этого хотел(а);
- б) выбрал(а) этот курс из оставшихся вариантов;
- в) не было выбора;
- г) свой вариант ответа: _____

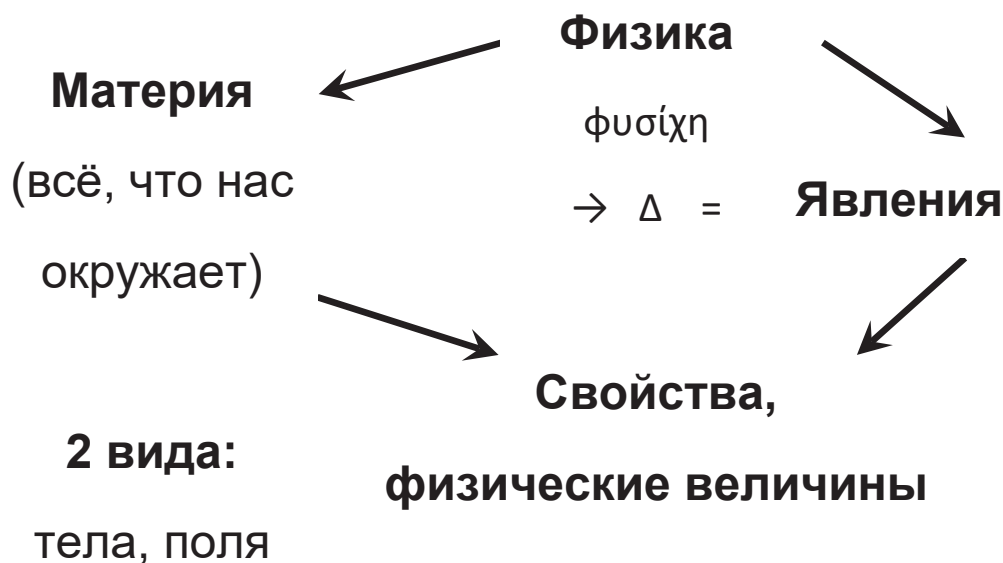
Участвовал ли ты в создании проектов?

- а) Да (укажи тему и где он был реализован): _____
- б) нет.

Оцени по десятибалльной системе свои способности:

Основные умения	Самооценка
Собирать экспериментальные установки	
Проводить наблюдения изучаемых явлений	
Измерять физические величины	
Представлять результаты измерений	
Описывать физические явления и процессы	
Анализировать	
Сравнивать	
Выдвигать гипотезу	
Осуществлять моделирование исследовательской деятельности	
Осуществлять умозаключения	
Формулировать проблему	
Осуществлять рефлекссию	
Формулировать определения	
Давать развернутый ответ по физическим понятиям	
Давать развернутый ответ по понятиям других учебных предметов	

4.2. Схема «Структурные элементы физического знания»



Планы составления ответов при изучении основных категорийных понятий физики и опорные слова для описания их содержания

Материя	Величины	Явления
Название	Название	Название
Определение	Определение: математическое, физическое	Определение
Свойства	Условное обозначение	Свойства
	Единицы измерения (СИ)	
Существование в природе	Способы определения:	Существование в природе
Техника безопасности	– теоретический (формулы, законы);	Техника безопасности
Применение	– практический (измерительный прибор, правила работы, техника безопасности);	Применение
Проблемы будущей специальности	– справочная информация: таблицы, графики	Проблемы будущей специальности

Некоторые **примеры продуктов проектной деятельности** по физике:

- дневник путешествия по электрофицированной России (видеомонтаж с собственным комментарием);
- популярное пособие «Почему родители говорят „нельзя“» (брошюра с рекомендациями или видеофильм);
- словарь физических терминов;
- главы из учебника будущего «Физика в экспериментах»;
- инструкция «О купании в открытых водоёмах», какой она могла бы быть;
- экологические программы мониторинга и анализа шумовой обстановки в кабинетах школы (по заказу СЭС);
- костюм спасателя от электромагнитного излучения;
- коллекция кристаллов, проводников электрического тока.

Возможные темы проектных работ:

- «Физические возможности человека и реальные способности»;
- «Физика в человеческом организме»;
- «Такие разные провода»;
- «Такие разные лампочки. Мир электрических лампочек»;
- «Физика в коллекциях»;
- «Путешествие по электрическим цепям»;
- «Простая школьная ручка»;
- «Мультимедиа для моей школы»;
- «Демонстрационный опыт своими руками»;
- «Можно ли поставить опыт без специального оборудования»;
- «Возможности физики в рекламе»;
- «Простые механизмы в XXI веке»;
- «Физика – наука не для домохозяек?»;
- «Физика в экономике моей семьи»;
- «Техническая документация покупки»;
- «Физика в магазине» и др.

Формы продуктов проектной деятельности:

- анализ данных социологического опроса;
- атлас;
- бизнес-план;
- видеофильм;
- видеоклип;
- участие в выставке;
- газета;
- действующая фирма;
- журнал;
- законопроект;
- игра;
- карта;
- коллекция;
- костюм;
- макет;
- модель;
- мультимедийный продукт;
- оформление кабинета;
- пакет рекомендаций;
- праздник;
- прибор;
- прогноз;
- публикация;
- путеводитель;
- серия иллюстраций;

- сказка;
- справочник;
- сравнительно-сопоставительный анализ;
- статья;
- сценарий;
- учебное пособие;
- чертёж;
- экскурсия;
- атрибуты несуществующего государства;
- web-сайт;
- музыкальное произведение;
- письмо В...;
- система школьного самоуправления.

4.3. Дневник самооценки

Сегодня на уроке я...	№ занятия											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Познакомился с терминами...												
Узнал, что такое...												
Работал с...												
Анализировал информацию												
Приводил факты												
Выдвигал предположения												
Обосновывал предположение												
Ставил цели, задачи												
Проводил теоретическое доказательство												
Проводил экспериментальное доказательство												
Анализировал полученные экспериментальные результаты												
Работал в группе												
Наблюдал явление												
Наблюдал за деятельностью окружающих												

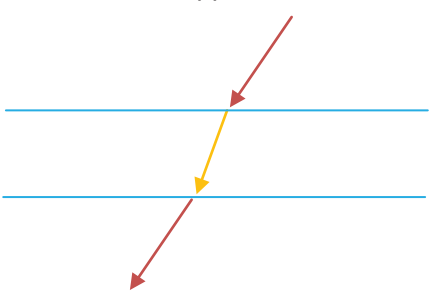
4.4. Рефлексивная карта занятий по программе «Музей занимательных наук»

(выбери 3 варианта в каждом из 7 вопросов)

I. Эмоциональная составляющая	
1.	На занятиях дополнительных программ я чувствую...
А	Огорчение, что я ничего не понимаю
Б	Страх, что у меня ничего не получится
В	Восторг, мне нравится исследовать
Г	Восторг, мне нравится собирать установки самому
Д	Тоску, это мои нелюбимые занятия
Е	Радость от новых умений
Ж	Гордость за то, что я понимаю, у меня получается
З	Грусть от того, что приходится работать
И	Раздражение от того, что заставляют размышлять
	2. На занятиях программы «Музей занимательных наук» я чувствую...
А	Огорчение, что я ничего не понимаю
Б	Страх, что у меня ничего не получится
В	Восторг, мне нравится исследовать
Г	Восторг, мне нравится собирать установки самому
Д	Тоску, это мои нелюбимые занятия
Е	Радость от новых умений
Ж	Гордость за то, что я понимаю, у меня получается
З	Грусть от того, что приходится работать
И	Раздражение от того, что заставляют размышлять
II. Мотивация на предмет	
	3. Проектирование и исследования мне интересны...
А	На занятиях программы «Музей занимательных наук» я заинтересовался школьными предметами
Б	На занятиях программы «Музей занимательных наук» мне стало интересно экспериментировать и изучать школьные предметы
В	По приезду домой я уделяю внимание исследованиям, проектированию, экспериментированию
Г	Исследования, проектирование, экспериментирование у меня не вызвали никакого интереса
	4. Именно на занятиях программы «Музей занимательных наук» я понял...
А	Я смогу справиться с исследовательской работой
Б	Я буду изучать предметы естественно-научного цикла, чтобы использовать их в жизни
В	Предметы естественно-научного цикла – интересные предметы!
	5. Атмосфера на занятиях...
А	Впечатлила на исследовательскую и проектную работу в дальнейшем
Б	Вызвала раздражение от большого количества умственной работы
III. Я получил знания	
	6. На занятиях программы я...
А	Я учился работать с информацией
Б	Я учился систематизировать информацию
В	Я учился составлять презентацию
Г	Я учился проводить исследования
Д	Я учился обрабатывать и описывать результаты исследований

Е	Я учился готовить установку для проведения эксперимента
Ж	Я научился работать с информацией
З	Я научился систематизировать информацию
И	Я научился составлять презентацию
К	Я научился проводить исследования
Л	Я научился обрабатывать и описывать результаты исследований
М	Я научился готовить установку для проведения эксперимента
Н	Я ничему не научился
О	У меня получилось вступать в беседу
П	Я впервые почувствовал себя равным со сверстниками
Р	Я научился задавать вопросы
С	Я научился слушать собеседника
Т	Я впервые отвечал на вопросы
7. Отношение педагога на занятиях ко мне...	
А	Было позитивным
Б	Вызывало недоверие
В	Вызывало доверие

4.5. Образец паспорта экспозиции музея

Захарова Анастасия, 17 л., Веригина Анастасия, 17 л., Республика Саха (Якутия); 1-й отряд, дружина Бригантина»; программа Инновациям – старт!»; 2019 год	Текст для экскурсовода Добрый день! Программу «Музей занимательных наук» мы выбрали с целью узнать для себя что-нибудь новое о физике. Посещая занятия, мы решили исследовать свойства света используя эксперименты. Мы пронаблюдали закон преломления света, угол падения и угол преломления. На самом деле очень много интересных тем, но мы с моей напарницей наблюдали за ходом световых лучей; научились проводить эксперименты со световыми лучами и хотим вам продемонстрировать некоторые свойства света. Закон преломления света Наблюдения показывают: в однородной прозрачной среде свет распространяется прямолинейно, что подтверждают выделенные лучи. На границе раздела двух сред свет меняет направление своего распространения. Часть световой энергии возвращается в первую среду, т. е. происходит отражение света. Закон преломления света определяет взаимное расположение падающего луча АВ, преломлённого ДВ и перпендикуляра СЕ к поверхности раздела сред восстановленного в точке падения. 
Назначение установки: продемонстрировать законы распространения света	

	Угол (альфа α) называется углом падения. Угол (бетта β) называется углом преломления. В эксперименте наблюдаем, что падающий луч, луч преломлённый и перпендикуляр, восстановленный в точке падения, лежат в одной плоскости. Показатель преломления Постоянная величина входящая в закон преломления света называется относительным показателем преломления или показателем преломления второй среды относительно первой. Обратите внимание! При переходе луча из менее плотной среды в более плотную луч как бы прижимается к нормали, а выходя из более плотной в менее плотную, луч отклоняется от нормали говоря о том, что в первой ситуации угол падения больше, чем угол преломления, а во второй ситуации угол падения, меньше, чем угол преломления. При прохождении параллельных световых лучей через линзу лучи либо сходятся в одну точку, либо рассеиваются. Это зависит от линзы. Линзы различают собирающие и рассеивающие. Если линза выпуклая (собирающая), то лучи сходятся в единой точке, а если вогнутая, то они рассеиваются. Но эта особенность зависит от материалов, из которых изготовлена линза, и от среды, в которую линза помещена. Обратите внимание! Если луч падает перпендикулярно поверхности раздела двух сред, то его ход не меняется, он не отклоняется. А если под углом, то наблюдается смещение луча. Если луч падает на прозрачную треугольную призму, преломляясь дважды, он рассеивается, и мы можем видеть радужную картину. Это явление называется дисперсией. Прозрачное вещество может стать оптическим волокном при воздействии луча
Принцип работы: действие школьных установок основано на законах распространения света	Рекомендации к действию посетителей: для того, чтобы пронаблюдать законы света, можно: 1. Включить источник света, выделить световой луч. 2. Направить ход светового луча на плоскую параллельную пластинку под разными углами. Понаблюдать за ходом преломлённых лучей. 3. Направить ход параллельных световых лучей на линзы под разными углами. Понаблюдать за ходом преломлённых лучей. Обратить внимание на точку схождения световых лучей при использовании Текст для посетителей парка: на данной установке вы можете пронаблюдать законы оптики

	различных линз. 4. Направить ход светового луча на призму под разными углами. Понаблюдать за ходом преломлённых лучей. Обратите внимание на окраску луча, вышедшего после двух преломлений. 5. Направить ход светового луча на изогнутую пластинку. Понаблюдать за окраской изогнутой пластины. Обратите внимание на окраску кромки пластины, меняя световые фильтры	
--	---	--

Образец паспорта учебного проекта (пример заполнения)

- 1. Название учреждения:** ФГБОУ ВДЦ «Океан».
- 2. Название проекта:** «Кое-что о звуке», учебный видеофильм.
- 3. ФИО разработчиков проекта:** Биче-оол Очур, Тыва, г. Кызыл; Корибицын Михаил, г. Хабаровск; Нагорная Дарья, Камчатская обл., пос. Лесной; Тихонов Алексей, Томская обл., г. Асино; Чепик Ольга, г. Тюмень; Чередниченко Владислав, ЕАО, с. Амурзет – участники смены «Школа Добра» 2006 года; Коурова Валентина Александровна – учитель физики школы ВДЦ «Океан».
- 4. Год разработки:** 2006.
- 5. Опыт использования:** в одной группе.
- 6. Проблемная ситуация:** современные телевизионные студии не уделяют время и внимание учебным фильмам. Учебные вопросы не освещаются на каналах России.
- 7. Проблема проекта:**
 - выяснить, что такое звук;
 - познакомиться со свойствами звука;
 - выяснить особенности действия звука на человеческий организм.
- 8. Цель:** представить свои исследования в форме видеоролика, позволяющей использовать эти результаты на уроках физики.
- 9. Задачи, этапы, способы решения:**
 - изучить мнение окружающих, что известно о звуке;
 - выяснить смысл понятия «звук»;
 - выяснить особенности предметов, издающих звуки;
 - произвести эксперименты по воспроизведению звука;
 - выяснить свойства звука, его физические характеристики;
 - выяснить особенности воздействия звука на организм человека;

- произвести возможные эксперименты по воздействию звука на организм человека;
- провести анализ экспериментальных данных;
- представить результаты работы в виде видеоролика;
- продемонстрировать материал на уроках, для дружины.

10. Форма организации: групповая работа.

11. Ведущие виды деятельности: поисковая, исследовательская, аналитическая.

12. Сфера применения результатов: дополнительное учебное пособие при изучении курса физики.

13. Используемые технологии: создание электронной версии работы.

14. Способ объединения результатов на презентации: творческое представление, участие в конкурсе.

15. Виды презентации: творческое представление, демонстрация.

16. Класс и возраст детей: 10–11 класс, 16–17 лет.

17. Количество участников: шесть человек.

18. Предметная область: физика.

19. Состав участников: 18-й отряд, юноши и девушки, представители 6 субъектов Российской Федерации.

4.6. Используемые инструкции и правила по технике безопасности

Инструкция по технике безопасности в кабинете физики при выполнении экспериментальных работ

1. Будьте внимательны и дисциплинированы, точно выполняйте указания учителя.
2. Не приступайте к выполнению работы без разрешения учителя.
3. Размещайте приборы, материалы и оборудование на своём рабочем месте таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание.
4. Перед выполнением работы необходимо внимательно изучить её содержание и ход выполнения.
5. Для предотвращения падения при проведении опытов стеклянные сосуды осторожно закрепляйте в лапке штатива.
6. При проведении опытов не допускайте предельных нагрузок измерительных приборов. При работе с приборами из стекла соблюдайте особую осторожность. Не вынимайте термометры из пробирок с затвердевшим веществом.
7. Следите за исправностью всех креплений в приборах и приспособлениях. Не прикасайтесь и не наклоняйтесь к вращающимся частям машин.
8. При сборке экспериментальных установок используйте провода с прочной изоляцией без видимых повреждений.
9. При сборке электрической цепи избегайте пересечения проводов, запрещается пользоваться проводниками с изношенной изоляцией и выключателями открытого типа (при напряжении выше 42 В).

10. Источник тока к электрической цепи подключайте в последнюю очередь. Собранный цепь включайте только после проверки и с разрешения учителя. Наличие напряжения в цепи можно проверять только приборами или указателями напряжения.
11. Не прикасайтесь к находящимся под напряжением элементам цепей, лишённых изоляции. Не производите переприсоединений в цепях и смену предохранителей до отключения источника электропитания.
12. Следите за тем, чтобы во время работы случайно не коснуться вращающихся частей электрических машин до полной остановки якоря или ротора машины.
13. Пользуйтесь инструментами с изолирующими ручками.
14. По окончании работы отключите источник питания, после чего разберите цепь.
15. Не оставляйте рабочее место без разрешения учителя.
16. Обнаружив неисправность в электрических устройствах, находящихся под напряжением, немедленно сообщите учителю.
17. Для присоединения потребителей к сети пользуйтесь штепсельными соединениями.

Общие правила учащихся

1. Работу начинай только с разрешения руководителя.
2. Не работай неисправным и тупым инструментом, используй инструменты только по назначению.
3. Не пользуйся инструментами, правила обращения с которыми не изучены.
4. При работе держи инструмент так, как показал руководитель.
5. Не носи в карманах инструменты (ножницы, шила, иглы и другие колющие и режущие инструменты).
6. Инструменты и оборудование храни только в предназначенном для этого месте.
7. Располагай инструменты и оборудование на рабочем месте в порядке, указанном руководителем.
8. Будь внимателен: не разговаривай, не отвлекайся на посторонние дела.
9. Когда руководитель обращается к тебе, приостанови работу.
10. Во время работы содержи рабочее место в порядке и чистоте.

Правила обращения с ножницами

1. Пользуйся ножницами с закруглёнными концами.
2. Клади ножницы на стол так, чтобы они не выступали за край крышки стола.
3. Не работай тупыми ножницами и ножницами с ослабленным шарнирным креплением.
4. При работе внимательно следи за линией разреза.

5. Во время резания придерживай материал левой рукой так, чтобы пальцы были в стороне от лезвий ножниц.
6. Не держи ножницы концами вверх.
7. Не оставляй ножницы в раскрытом виде.
8. Не режь ножницами на ходу.
9. Не подходи к товарищу во время резания.
10. Передавай ножницы товарищу только в закрытом виде, держа их за рабочую часть.

Правила обращения с шилом

1. Держи прокалываемый предмет на подкладной доске.
2. Прокалывая отверстие, будь осторожен, не применяй излишних усилий.
3. Не прокалывай шилом твёрдые предметы с гладкой поверхностью (пересохшие жёлуди, шишки, ореховую скорлупу и др.).
4. Не пользуйся шилом не по назначению.
5. Следи за исправностью инструмента – шило должно иметь плотно пригнанную ручку с предохранительным кольцом.

Правила обращения с иглами

1. Не бросай иглы. Проверь их количество перед началом и концом работы. Обязательно найди недостающие иглы.
2. Не вкалывай иглы в обрабатываемый материал или в свою одежду. Ни в коем случае не бери иглы в рот.
3. Во время работы вкалывай иглы в специальную подушечку.
4. Запасные иглы храни в игольнице в сухом месте.
5. При сшивании тетрадей и картона предварительно проколи отверстия шилом.
6. Передавай иглу товарищу тупым концом.
7. При шитье пользуйся напёрстком.
8. Не применяй иглы вместо булавок.

Правила обращения с лобзиком

1. Натяни туго пилку в лобзике, зубчики пилки должны быть наклонены вниз к ручке.
2. Укрепи фанеру на специальном приспособлении – выпиловочном станке.
3. Работай лобзиком не спеша. Придерживайся линии чертежа, поворачивая фанеру.
4. Двигай пилку строго вертикально, перемещаясь только вверх, вниз, не наклоняя её в сторону.
5. Во время работы следи за пальцами левой руки, поддерживающей фанеру.
6. Ни в коем случае не пользуйся сломанной пилкой.

7. Не сдувай опилки. Используй для этого совок со щёткой.

Правила обращения с ножовкой

1. Первый запил делай движением ножовки к себе и плотно придерживай брусочком материал или пили в распиловочной коробке (при поперечном пилении).
2. Пили без рывков, в конце пиления уменьшай и замедляй темп движения ножовки.
3. Фанеру пили мелкозубой пилой. Полотно пилы располагай под острым углом к плоскости листа фанеры.

Правила работы с кусачками, плоскогубцами, клещами, круглогубцами

1. Не применяй указанные инструменты при обработке проволоки диаметром свыше 2 мм.
2. При работе кусачками не держи откусываемую проволоку на уровне лица.
3. Вытаскивая гвозди, не тяни клещи вверх.
4. Держи во время работы инструмент, как показано руководителем.

Правила обращения с ножом

1. Нож держи без усилия, но крепко, чтобы во время работы рука не соскользнула на лезвие.
2. Пользуйся ножом с закруглённым концом.
3. Режь ножом картон или бумагу по специальной линейке с высоким фальцем. Не применяй складной нож.
4. При резке бумаги, картона ножом не пытайся сразу прорезать весь материал, режь со слабым нажимом постепенно.
5. При обстругивании реек держи руку ниже лезвия. Резать нужно в направлении – только от себя.
6. Не работай тупым и неисправным ножом.
7. Не держи нож лезвием вверх. Подавай нож товарищу ручкой вперёд.
8. Храни нож в указанном месте с закрытым лезвием.

Правила резания металла ножницами

1. Пальцы левой руки не должны находиться на линии реза.
2. Следи внимательно за тем, чтобы не поранить руки об острые кромки резаного металла.
3. В конце резания ослабляй усилия и плавно заканчивай резание.

Правила обращения с электровыжигателем

1. Не оставляй электровыжигатель включённым в сеть, без присмотра, так как нагреватель электровыжигательного карандаша раскалён, что может послужить причиной возгорания.
2. Во время работы с электровыжигателем не прикасайся нагревателем

- к легко воспламеняющимся материалам, проводам.
3. Во время работы с электровыжигателем периодически отключай его от сети для охлаждения: 30 мин. работы – 15 мин. перерыв.
 4. Категорически запрещается включать вилку шнура электровыжигательного карандаша в сеть!
 5. Нельзя определять на ощупь степень нагрева прибора.
 6. Не допускай перегрева карандаша электровыжигателя.
 7. Перед включением прибора убедись в том, что ручка нагревателя регулятора прибора находится в крайнем левом положении. После включения в сеть, постепенным поворотом ручки в сторону накал иглы доведи до темно-красного цвета. Более светлый цвет иглы приводит к перегреву ручки прибора.

Правила работы при сверлении

1. При сверлении острие сверла установи в центре намеченного отверстия, предварительно накалываемого шилом.
2. Обрабатываемую деталь закрепи на верстаке при помощи струбцины.
3. Осторожно и медленно вращай сверло в начале и конце сверления. Если сверло туго поворачивается в отверстии, его следует вынуть, вращая в обратную сторону, очистить от стружки, а затем продолжать дальнейшее сверление.
4. Во избежание ранения рук не очищай пальцами от стружки сверло и высверливаемое отверстие, а пользуйся щёткой и заострённой палочкой. Не сдувай стружку, чтобы она не попала в глаза.
5. Для предупреждения перегрева и поломки сверла периодически извлекай его из отверстия и очищай от стружки.
6. Дрель клади на верстак сверлом от себя, не допуская его выступа за пределы верстака.

4.7. Протокол оценки проектных работ (используется на итоговом занятии)

Каждый критерий оценивается от 0 до 10 баллов.

Показатель	Проект						
Освещение актуальности и степени исследования проблемы							
Глубина исследования выполненной работы, полнота раскрытия темы							
Креативность (оригинальность) предложенных решений							

Показатель	Проект						
Самостоятельность в работе							
Качество выполнения продукта							
Техническое описание работы							
Убедительность презентации							
Ответы на вопросы жюри							
Рекомендации по практической сфере использования проекта							

4.8. Анкета, используемая на итоговом занятии

Дорогой друг!

Оцени свою деятельность и программу «Музея занимательных наук». Твои ответы помогут проанализировать и улучшить нашу работу.

1. Удовлетворён(а) ли ты, занятиями программы «Музей занимательных наук»?

- а) Да. (Почему?) _____;
 _____;
 б) нет. (Почему?) _____
 _____.

2. Оправдались ли твои ожидания от элективного курса?

- а) Да. (Почему?) _____;
 _____;
 б) нет. (Почему?) _____
 _____.

3. Хотел (а) ли ты в жизни выбрать профессию, связанную с физикой?

- а) Да. (Почему?) _____;
 _____;
 б) нет. (Почему?) _____
 _____.

4. Знания, полученные в ходе элективного курса, я буду использовать

5. Занятия программы «Музей занимательных наук» научили тебя:

Каждый критерий оценивается от 0 до 10 баллов.

Основные умения	На начало занятий	По итогам занятий
Собирать экспериментальные установки		
Проводить наблюдения изучаемых явлений		
Измерять физические величины		
Представлять результаты измерений		
Описывать физические явления и процессы		
Анализировать		
Сравнивать		
Выдвигать гипотезу		
Осуществлять моделирование исследовательской деятельности		
Осуществлять умозаключения		
Формулировать проблему		
Осуществлять рефлексию		
Формулировать определения		
Давать развёрнутый ответ по физическим понятиям		
Давать развёрнутый ответ по понятиям других учебных предметов		
Использовать полученные знания		
Упорство в достижении результата		
Усидчивость, аккуратность		

Контрольные вопросы

Ответь, пожалуйста, на предложенные тебе вопросы.

1. Проект это –

2. В ходе выполнения проекта я работал с понятиями, означающими

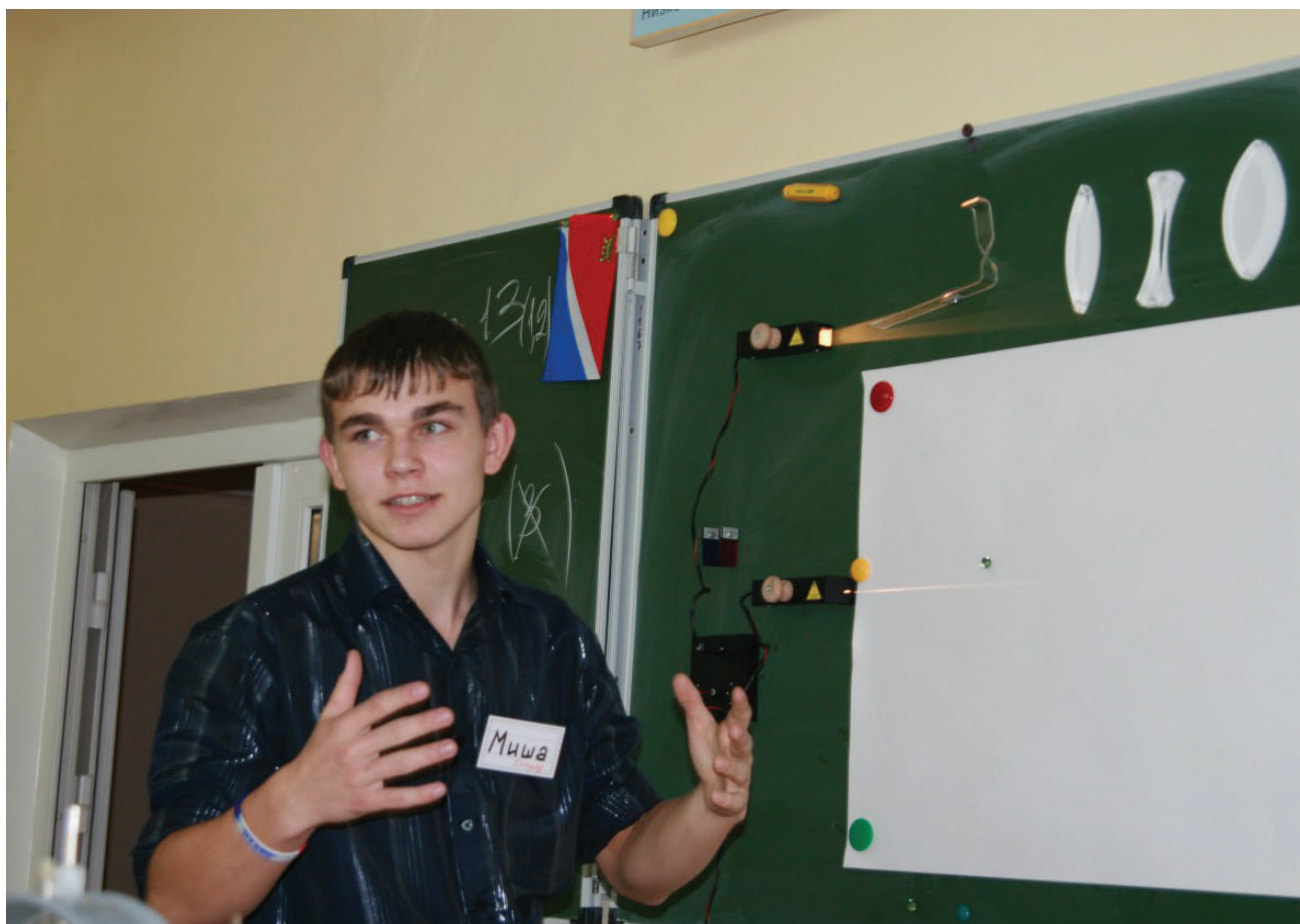
3. Опыт это –

НАПРАВЛЕННОСТЬ: *Естественно-научная*

4. Демонстрация это – _____

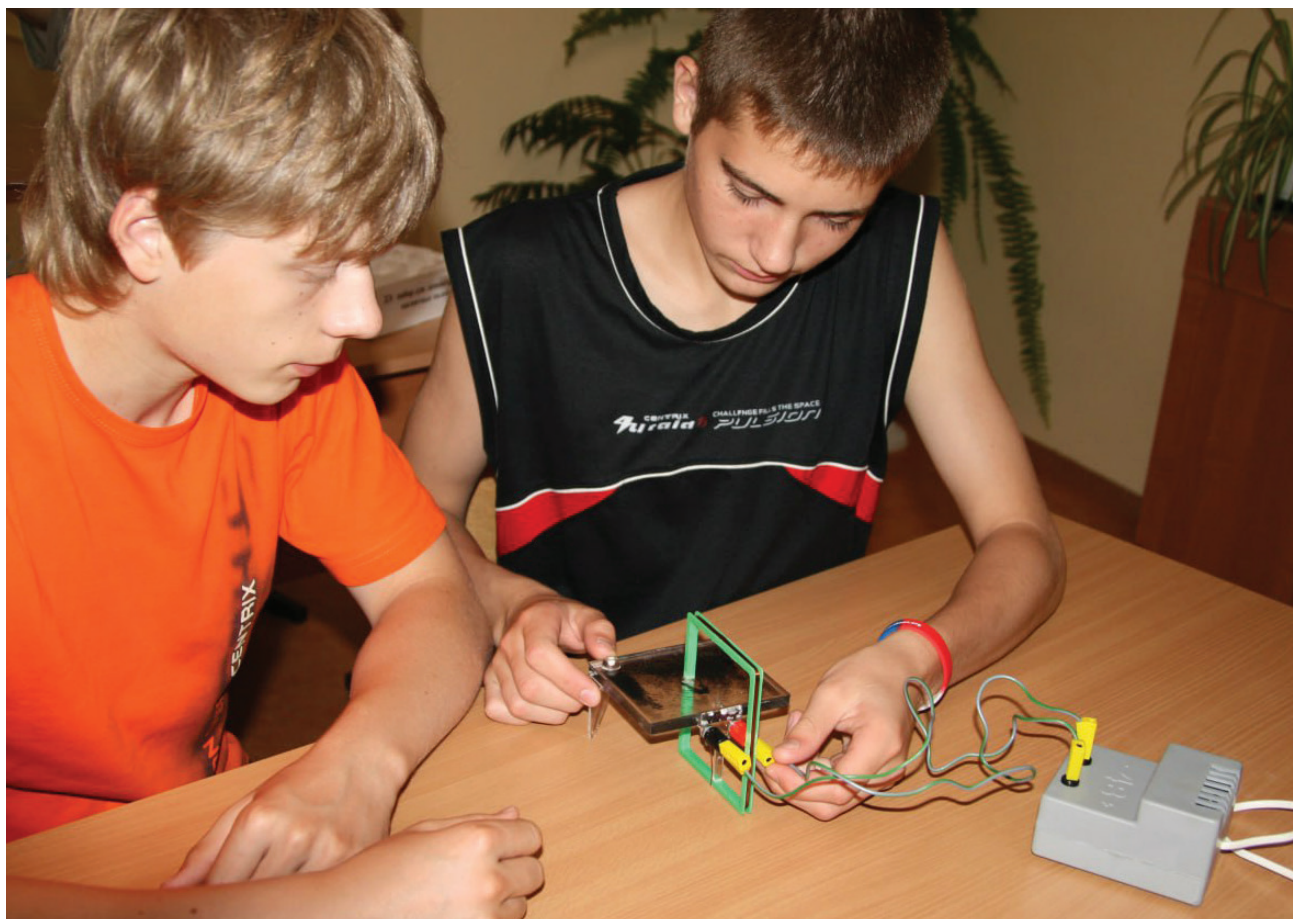
5. Явление это – _____

Фотоэкскурсия по занятиям «Музея занимательных наук»











ПРОГРАММЫ ПЕДАГОГОВ

Подписано в печать 29.08.2025 г.
Формат 60х84/8. Бумага офсетная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 2865. Тираж 400 экз.
Заказ 20157.

Отпечатано в типографии ИП Копыльцов П.И.,
394052, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Маршала Неделина, д. 27, кв. 56.
Тел.: 89507656959. E-mail: Kopyltsow_Pavel@mail.ru