

Методическая рамка образовательной практики

Название образовательной практики	«Приходите в гости к нам!» (обрядовые праздники в кухне малочисленных народов Дальнего Востока)
Номинация	Номинация социально-гуманитарной направленности «Будь гражданином!»
Наименование ДООП	«Мамины помощники» (кулинария)
Ссылка на размещённую ДООП	https://27.pfdo.ru/app/program-view/841417/
Приоритетное направление	/Деятельность по сохранению исторической памяти и культурного наследия России/
Какая цель достигнута?	Расширены знания обучающихся о традициях, обычаях, обрядовых праздниках, кулинарных традициях коренных малочисленных народов (далее - кмс) Дальнего Востока. Создан сборник рецептов приготовления блюд с творческими работами обучающихся.
Какие задачи решены?	✓ Познакомились с обрядовыми праздниками, кулинарными праздничными угощениями коренных малочисленных народов Дальнего Востока; ✓ научились готовить и оформлять кулинарные символы, соответствующие обрядовому празднику; ✓ узнали, что есть праздники и блюда, объединяющие коренные народы Дальнего Востока и русский народ; ✓ сформированы познавательный и образовательный контенты для работы с интернет-ресурсами; ✓ сформированы навыки медиа-грамотности при использовании IT-технологий для создания сборника и кроссворда; навыки финансовой грамотности при расчёте себестоимости кулинарного изделия; ✓ проявили творческую активность, творческое воображение при составлении творческих литературных заданий; ✓ провели мастер-класс по приготовлению кулинарного символа Праздника тигра для воспитанников КГБУ «Организации, осуществляющей обучение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Детский дом № 32»; ✓ у обучающихся развиты коммуникативные, организаторские способности, самостоятельность, аккуратность.
Какие дети по возрасту обучались?	10 – 13 лет
Какие категории обучающихся обучались? - обучающиеся, демонстрирующие высокие и/или низкие	Обучающиеся с разными образовательными потребностями, с разным социальным статусом. Группа 12 человек, из них 1 ребёнок – ОВЗ (8,3%), 2 (16,6%) – трудная жизненная ситуация (неблагополучная семья), 1 (8,3%) - из детского дома № 32.

образовательные результаты; - дети с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью; - дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации, др.	
На какие научно-педагогические и методические подходы опирались?	1. Личностно-ориентированный подход (педагог как организатор самостоятельной активной познавательной деятельности обучающихся). 2. Технология дифференцированного обучения, обеспечивающая учет индивидуальных способностей и потребностей и проявляющаяся в конкретизации целей, задач, содержания и способов организации образовательного процесса - вариативности обучения. 3. Ценностно-ориентационный подход, определяющий культурно-историческое наследие как отдельную систему ценностей. 4. Компетентностный подход – получение (развитие) результатов образования в виде компетенций, способствует практико-ориентированному характеру подготовки обучающихся. 5. Методы организации учебного занятия, поощрения, мотивации, стимулирования, контроля и самоанализа.
Какие нормы, традиции сохранялись	✓ Ценностные традиции русского народа, связанные с историей, культурой России. Семейные традиции по сохранению народных обычаев, праздников. ✓ Традиционные нормы бережного отношения к культурно-историческому наследию страны, родного края. ✓ Этические нормы – нормы поведения в обществе, на занятии, во время экскурсий.
В чём новизна подхода в преподавании ДООП?	Новизна состоит в том, что кулинария как область деятельности не является типичной для дополнительного образования, отсутствуют типовые общеобразовательные программы. Поэтому авторское осмысление процесса овладения кулинарным мастерством детьми в условиях учреждения дополнительного образования способствует не только приобретению социально значимых навыков обучающимися, но и развитию таких личностных компетенций, как общительность, уверенность, позитивное отношение к себе и окружающим, ориентация на развитие, способность к новаторству, творчеству и раннему профессиональному самоопределению. Новизна подхода в преподавании ДООП по данному направлению заключается и в не типичном использовании на занятиях по кулинарии IT-технологий. Данные технологии используются не только для получения, обработки информации, но и для создания конкретного творческого продукта в виде сборника

	кулинарных рецептов, который верстается в программах Publisher, PDF, а также использование конструктора для составления кроссворда по заданной теме. Таким образом, развиваются медиа-компетенции обучающихся.
Место и назначение образовательной практики в содержании и реализации ДООП	Данная образовательная практика находит свое назначение в темах учебного плана ДООП «Праздники», «Итоговое занятие «Защита проекта». Данная практика вариативна, так как может быть использована как отдельный модуль изучения обрядовых праздников, кулинарных традиций кмс народов ДВ, а также как краткосрочная программа в каникулярное время. И каждая из 5-ти тем образовательной практики может выступать как краткосрочная программа или мастер-класс. Материалы опыта могут быть востребованы в образовательном учреждении любого типа с оборудованным кабинетом для кулинарии в соответствии с САНПиными, приготовление любого из представленных блюд – как мастер-класс. Назначение данной практики: в практическом применении навыков и умений, полученных на занятиях по кулинарии, в овладении знаниями по теме практики (знакомство, изучение обрядовых праздников), развитие метапредметных знаний, творческих способностей.
В чём новизна методик, технологий обучения и воспитания?	Особенностью авторского замысла в реализации программы и конкретной образовательной практики, использовании методик и технологий обучения является игра-путешествие по странам и континентам с целью ознакомления с культурой разных народов через их кулинарные традиции. Большую роль имеет в данном направлении и регионализация содержания программы: изучение традиций празднования как исконно русских праздников, так и праздников, обрядов, обрядовых кулинарных блюд кмс народов Дальнего Востока. Новым в процессе обучения занимает использование электронных ресурсов о коренных малочисленных народах ДВ https://atlaskmns.ru, https://ouipiir.ru/content/коренные-малочисленные-народы-севера-сибири-и-дальнего-востока-традиции-и-инновации-3, информационных технологий, что дает возможность активизировать познавательную и мыслительную деятельность. Одной из форм распространения достижений обучающихся служат презентации работ посредством размещения фото- и видеоотчетов в социальных сетях: ВК «Взросление», группа «Мамины помощники» мессенджер WhatsApp. Одной из особенностей программы является возможность проявления разных уровней творческой активности учащихся. Это зависит от возрастных особенностей, творческого развития, уровня подготовленности детей. К таким заданиям относятся приготовление блюд по рецептам, самостоятельно подобранными детьми в различных источниках, выставки с дегустацией для учащихся других объединений.

	Блюда кмс народов Дальнего Востока состоят в основном из мяса и рыбы. Но приготовить из этих продуктов блюда нанайской кухни для детского объединения проблематично, и поэтому мы пошли другим путём, в чём и состоит особенность нашего проекта. Познакомившись с праздничным обрядом, его особенными кулинарными традициями, мы готовим символы данного праздника в виде печенья или другого символизирующего данный праздник кулинарного продукта. Например, печенье «Рыбка», «Тигриная лапка». Исключение составили рыбные пельмени (это тоже один из новых подходов в овладении конкретными навыками). В процессе подготовки творческих заданий детям предоставляется возможность проявить творческую фантазию, согласно тематике сервировать выставочный стол. Привлечение социальных партнёров ещё один новый шаг в обучении искусству кулинарии (Кулинарный цех ИП «Боровикова»). Обучающиеся детского объединения юных журналистов «Взросление» МБОУ ДОД ЦДТ стали наставниками для ребят при выполнении творческого литературного задания и обучении вёрстки кулинарного сборника.
Какие образовательные результаты достигнуты обучающимися?	✓ Навык создания творческого продукта: конкретно кулинарного изделия, соответствующего данному обрядовому празднику. ✓ Научились работать в программах Publisher, PDF при вёрстке сборника работ, конструкторе при составлении кроссворда (развитие медиа-компетенций) ✓ Продолжили развитие навыков финансовой грамотности при подготовке, покупке продуктов для работы. ✓ Создали сборник своих собственных работ: рецепт кулинарного блюда с творческим продолжением в виде литературного творчества. ✓ Составили кроссворд. ✓ Продолжили развитие коммуникативных, организаторских, творческих навыков. ✓ Интегрировали на занятиях по кулинарии знания по предметам география, математика, русский язык, литература, история. ✓ Дали начало (продолжили) раннее профессиональное самоопределение.
Какие ресурсы помогли (материально-технические, информационные, кадровые, интеллектуальные, организационные)	Материально-технические Для реализации программы есть кабинет, оснащенный мойкой, электроплитой, духовым шкафом и всеми необходимыми инструментами, посудой, приборами, необходимыми для приготовления пищи. Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований, поэтому кабинет оснащен средствами для дезинфекции выше перечисленного инвентаря. Одно из правил гигиены приготовления пищи –

	наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек; фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Неукоснительное соблюдение техники безопасности. Информационные Социальные сети, интернет. Электронные ресурсы. Библиотечный фонд, литературные источники МБУК КДЦ сельского поселения «Село Некрасовка». Кадровые Педагог-организатор МБОУ ДОД ЦДТ при подготовке праздника «День тигра». Методист МБОУ ДОД ЦДТ при подготовке мастер-класса для детского дома № 32. Библиотекарь МБУК КДЦ сельского поселения «Село Некрасовка». Участие родителей Социальное партнёрство Кулинарный цех ИП «Боровикова» сельского поселения «Село Некрасовка», Библиотека МБУК КДЦ.
В чём результат образовательной практики?	Анализ результатов образовательной практики свидетельствует о том, что данная тема интересна детям. Они узнали много нового не только о праздниках кмс народов Дальнего Востока, но и конкретно об обрядовых праздниках и угощениях. Процесс подготовки каждого такого занятия - это небольшой образовательный проект, включающий все этапы: от постановки цели, задач до конечного результата. Как известно, кулинария, как область деятельности, не является типичной для дополнительного образования. Отсутствуют типовые ДООП по данному направлению, поэтому и тема по обрядовым праздникам коренных малочисленных народов ДВ и кулинарным традициям в образовательной программе – это авторский проект, замысел, соответствующий Концепции дополнительного образования по обновлению содержания ДООП в части регионализации образования, расширении знаний о малой Родине. Удивительным было то, что ребята сами предложили разнообразить работу и составили небольшие коллективные сказки, рассказы, связанные с тем или иным обрядом. Ребята сами же увидели факты самого близкого соприкосновения культуры коренных малочисленных народов Дальнего Востока с культурой русского народа (отсюда блюда на Рождество и русская кулебяка), что является ярким подтверждением единства России, как великой многонациональной державы. По отзывам родителей, дети помогают дома при приготовлении праздничных блюд, делятся рецептами и сами могут подготовить мастер-класс.
В чём воспитательный эффект образовательной практики?	Во время занятий, работы в коллективе ребята демонстрируют взаимопонимание, взаимоуважение, проявляют организаторские способности. Они самостоятельно распределяют обязанности по приобретению продуктов, рассчитывают себестоимость, затраты, количество.

	Наблюдается практика наставничества, когда дети, посещающие занятия уже не первый год, помогают вновь прибывшим ребятам. Трудлюбие, аккуратность, сопереживание – вот те качества, которые приобретают обучающиеся.
Есть ли методический результат в виде публикации (ссылка)?	https://znanio.ru/media/obrazovatel'naya-praktika-prihodite-v-gosti-k-nam-2901636?mt_campaign=mediacontest&mt_event=mt_trig_campaign-click--mediacontest-mediaadded
Цифровые следы образовательной практики (ссылки)	https://t.me/mots_27/2041 https://vk.com/event224709725?w=wall-224709725_3%2Fall https://vk.com/event224709725?w=wall-224709725_4%2Fall https://fgosonline.ru/vyisshee/master-klass-pechene-lapka-tigra/ https://vk.com/club224709725
Краткая аннотация образовательной практики (текст для опубликования в цифровом реестре образовательных практик, не более 1500 знаков)	Сохранение исторической памяти, культурного наследия России играет важную роль в воспитании подрастающего поколения. Методы и формы сохранения наследия многообразны: от архивирования до цифровизации, от создания музеев, открытия выставок до написания научных трудов. Образовательная практика «Приходите в гости к нам!» - это одна из форм изучения культурного наследия нашей страны, направленная на знакомство с обрядовыми праздниками коренных малочисленных народов Дальнего Востока, приготовление кулинарных блюд, связанных с обрядовыми праздниками. Такой подход также помогает расширить знания и понимание о мире, развивает культурную грамотность.