

Комитет по образованию
Администрации Ханты-Мансийского района
муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования Ханты-Мансийского района
«Центр дополнительного образования»

628508, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,
Ханты-Мансийский район, д. Шапша, ул. Молодежная, д. 1
Тел. 8 (3467) 327979, E-mail: GPR-DPC@hmrn.ru

.....

Полное описание практики

Наименование практики: «Традиции и обычаи русской кухни»

1. **Место реализации практики и целевая аудитория:** Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования Ханты-Мансийского района «Центр дополнительного образования» п. Горнопрадинск.

Юридический адрес организации: 628508, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Ханты-Мансийский район, д. Шапша, ул. Молодежная, д. 1.

Фактический адрес организации: 628007, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, г. Ханты – Мансийск, ул. Чехова, д. 68.

ФИО лица готового ответить на все вопросы о проекте: Сушицкая Светлана Алексеевна, педагог дополнительного образования, Жилина Оксана Александровна, педагог дополнительного образования, 8(3467)375-312 (раб); e-mail: podrostok-1991@yandex.ru

2. **С кем реализовывалась практика:** обучающиеся объединения «Мир моих увлечений» с 4 по 8 класс; прихожане Прихода храма Вознесения Господня, иерей Андрей Венза, настоятель Прихода храма Вознесения Господня.

3. **Актуальность практики:**

В настоящее время Россия переживает один из непростых исторических периодов. И самая большая опасность, подстерегающая наше общество сегодня, - не в развале экономики, не в смене политической системы, а в разрушении личности. Ныне материальные ценности доминируют над духовными, поэтому у детей искажены представления о доброте, милосердии, великодушии, справедливости, гражданственности и патриотизме. Высокий уровень детской преступности вызван общим ростом агрессивности и жестокости в обществе. Детей отличает эмоциональная, волевая и духовная незрелость. Духовно-нравственное воспитание на основе православных традиций формировало ядро личности, благотворно влияя на все стороны и формы взаимоотношений человека с миром: на его этическое и эстетическое развитие, мировоззрение и формирование гражданской позиции, патриотическую и семейную ориентацию, интеллектуальный потенциал, эмоциональное состояние и общее физическое и психическое развитие.

Одна из проблем современного общества состоит в том, что в процессе воспитания не соблюдается историческая преемственность поколений. Дети лишаются возможности брать пример с людей, живших в прошлом, не знают, как люди решали свои проблемы, как и зачем изменяли свою жизнь, свой уклад, трансформировали традиции. Очень страшно, когда эта связь поколений обрывается, теряется живой пример мастерства.

В современном обществе незаслуженно забыты русские национальные традиции и кулинарные рецепты. Традиции - хранители народной культуры и заветов наших предков.

Если полностью утеряны все народные традиции, может встать под сомнение само существование народа.

4. *Инновационный характер практики: Новизна, Нестандартность, Оригинальность:*

Нестандартность педагогической практики «Традиции и обычаи русской кухни» заключается в использовании новых методов реализации данной практики.

Педагогическая практика «Традиции и обычаи русской кухни» реализуется квалифицированным педагогом дополнительного образования, но не в здании образовательного учреждения, а на базе Воскресной школы п. Горноправдинск, в специально оборудованной кухне и в соседней комнате – трапезной. Образовательный процесс проходит под контролем двух учреждений: образовательного учреждения МАУ ДО ХМР «Центр дополнительного образования» и работников Воскресной школы. Прихожане храма Вознесения Господня приобщают обучающихся к правилам поведения в Воскресной школе, к праздникам народного и православного календаря, которые отмечаются не только церковью, но и жителями России.

Отличительная особенность практики заложена в идее комплексного подхода к обучению и воспитанию детей, в сочетании с приобретенными, как теоретическими знаниями, выданные педагогом дополнительного образования, так и с практической частью знаний и умений от более старшего поколения – прихожан, в приготовлении основных блюд русской кухни через живой пример мастерства.

5. *Цель и задачи, которые решались в рамках реализации практики:*

Цель: приобщение к православным кулинарным традициям и сохранение русской культуры.

Задачи:

Образовательные:

- приобрести знания, умения и навыки по технологии приготовления национальных русских блюд, их подаче, сервировке стола и экономному расходованию продуктов;
- познакомить со сбалансированным питанием, во время православных постов;
- обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.

Воспитательные:

- формировать потребность в здоровом образе жизни: системное приобщение обучающихся к рациональному питанию, здоровому питанию, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты;
- формировать уважительное отношение к культурному наследию прошлого;
- воспитывать гражданственность, патриотизм, развивать мировоззренческие убеждения обучающихся.

Развивающие:

- развивать познавательный интерес к выбору профессии повара, кондитера, технолога;
- развивать самостоятельность, ответственность, активность;
- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.

6. *Содержание практики:*

В основу педагогической практики «Традиции и обычаи русской кухни» положена духовная связь нескольких поколений, где обучающиеся через практические занятия в быту получают от двух более опытных поколений - педагога и прихожан храма Вознесения Господня знания и умения в приготовлении основных кулинарных блюд. А так же в процессе занятий ребята приобретают знания познавательного характера, они, расширяя свой трудовой опыт, изучают технику безопасности, санитарно-гигиенические требования, получают представления о специфике профессии повар, пекарь, кондитер,

ресторатор. Знакомятся с разнообразными православными праздниками и осваивают технологию приготовления постных блюд, сбалансированного питания во время православных постов, кулинарных и кондитерских изделий в традициях православной кухни, приучаются к самообслуживанию, терпению, трудолюбию.

7. Средства и способы реализации практики:

Кадровое обеспечение: педагог дополнительного образования и прихожане храма, собора или церкви.

Финансовые внешние средства: финансовые вливания на приобретение продуктов питания за счет настоятеля Прихода и прихожан храма Вознесения Господня.

Материально-техническое оснащение:

Согласно учебного Плана занятия с детьми проходят в трапезной здания Воскресной школы при храме Вознесения Господня. Все необходимое оборудование должно отвечать санитарно-гигиеническим требованиям. Кабинет (трапезная) должен быть оборудован системами питьевого режима для обучающихся, централизованным водоснабжением и центральным отоплением. В кабинете должно быть следующее оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (столы кухонные), шкафы для посуды, доски деревянные разделочные, сушилки для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведра эмалированные, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз, косынки, фартуки, моющие средства.

Срок освоения программы: учебно-воспитательный процесс в объединении осуществляется в течение всего календарного года (без осеннее – весенних каникул), с 01 сентября по 31 мая по дополнительной общеобразовательной программе «Мир моих увлечений».

Режим занятий: Режим занятий обучающихся учреждения действует в течение учебного года согласно расписанию занятий. Единицей измерения учебного времени и основной формой организации учебно-воспитательной работы в учреждении является учебное занятие.

Продолжительность учебных занятий в каждой группе - три раза в неделю по 2 часа с учетом 10 минутного перерыва (СанПиН 2.4.4.3172-14), итого 6 часов в неделю (при объеме 216 часов по образовательной программе).

Ожидаемые результаты:

Обучающиеся приобретут:

- знания и умения в приготовлении основных кулинарных блюд;
- знания познавательного характера, расширят свой трудовой опыт;
- познакомятся с техникой безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями;
- получают представления о профессии повар, пекарь, кондитер, ресторатор;
- познакомятся с разнообразными православными праздниками;
- освоят технологию приготовления постных блюд, сбалансированного питания во время православных постов;
- разовьют самостоятельность, ответственность, активность, терпение, трудолюбие.

8. Данные о результативности:

Объемные показатели: количество обучающихся осваивающих данную дополнительную общеобразовательную программу - 30 человек.

Партнеры: педагоги дополнительного образования, учителя начальной школы, настоятель Прихода и прихожане храма Вознесения Господня, работники Воскресной школы, Глава Администрации сельского поселения.

Показатели эффективности: за время реализации дополнительной общеобразовательной программы (3 года), одна обучающаяся (Сотникова Татьяна)

выбрала данный курс своей будущей профессией, она поступила в ТПК г. Ханты-Мансийск на отделение «Поварское и кондитерское дело».

Большинство обучающихся посещающих данное объединение это, как правило, дети из малообеспеченных, многодетных, не полных семей, дети из группы риска. Осваивая данную практику, ребята приучаются целесообразно распределять свое свободное время, самостоятельно обслуживать себя в плане питания, осваивают азы профессии «повар».

Риски:

- для реализации данной программы необходимы систематические финансовые вливания для приобретения продуктов питания;
- при отсутствии социального сотрудничества и не желая прихожан храма, собора или церкви работать на безвозмездной основе с молодым поколением.

9. ***Возможность использования представленного материала в опыте работы образовательных организаций системы дополнительного образования детей:***

Возможно использовать данный материал в образовательных организациях при наличии педагогических кадров и социального сотрудничества с прихожанами храма, собора или церкви.

10. ***Примеры тиражирования практики в других регионах, компаниях, организациях (при наличии):***

22.02.2018 г. публикация в газете «Наш район», статья «Приветствуя весну!»;

15.03.2019 г. публикация в газете «Наш район», статья «Масленица гулять – зиму провожать!»;

08.04.2018 г. Благодарное письмо настоятеля храма Вознесения Господня иерея Евгения Кизина, за участие в выставке творческих работ обучающихся «Пасха красная 2018»;

18.04.2019 г. Благодарное письмо настоятеля храма Вознесения Господня иерея Андрея Венза, за подготовку участников выставки творческих работ «Пасхальное чудо»;

26.03.2020 г. Свидетельство о публикации в СМИ на образовательном портале «Знанио» авторской разработки.