Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

дополнительного образования детей центр детского творчества

Хабаровский муниципальный район

Хабаровский край

***ПРОЕКТ***

***Название: «Кулинарный батлл***

***«Новогодние хлопоты»***

***Автор:***

***Конькова Наталья Владимировна,***

***методист***

***с. Некрасовка***

***2021***

**Паспорт проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| Название проекта | «Кулинарный баттл «Новогодние хлопоты» |
| Номинация | «Проектомания» |
| Обоснование актуальности | 1. Проект направлен на самоопределение детей, их профессиональную профориентацию.  2. Проект продиктован запросами родителей (исходя из опроса).  3. Проект направлен не только на обучение детей кулинарному искусству, но и на развитие метапредметных компетенций:  - читательской;  - информационной (рецепты таят в себе много полезной информации);  - математической (измерение, деление);  - географической (факты о кулинарных особенностях разных стран расширяют кругозор, учат ребёнка связывать блюдо отдельно взятой страны с событием, праздником, например, Новым годом), а также на развитие творческих способностей ребёнка.  4. Проект адаптирован для участия в нём детей с ОВЗ (нарушения опорно-двигательного аппарата, речи) путем включения их в общий процесс участия. |
| Цель | Создание условий для активизации познавательной деятельности, творческой активности юных кулинаров. |
| Задачи | - Расширить представление ребят о разных видах кулинарных праздничных блюд разных стран, способах их приготовления.  - Приготовить своими руками праздничные кулинарные, закусочные шедевры.  - Формировать умение сервировки праздничного стола, нормы этикета.  - Развивать творческие способности, культуру общения, коммуникативные навыки.  - Воспитывать трудолюбие, аккуратность.  - Способствовать развитию профессионального интереса к профессии кулинара, повара. |
| Целевая аудитория | Юные кулинары детского объединения «Мамины помощники» МБОУ ДОД ЦДТ, родители, воспитанники детского дома № 32 |
| Кадровое обеспечение | Реализация проекта осуществляется под руководством педагога дополнительного образования и методиста МБОУ ДОД ЦДТ, в качестве консультанта выступает технолог кулинарного цеха ИП Боровиковой Л.В. сельского поселения «Село Некрасовка». |
| Ресурсное обеспечение | Интеренет-ресурс, сетевое взаимодействие через аккаунт в Инстаграм @mamin\_pomoshnik\_khv  <https://www.instagram.com/mamin_pomoshnik_khv/?hl=ru>  информационные: методическая, специальная, художественная литература |
| География | Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  дополнительного образования детей центр детского творчества Хабаровского муниципального район а |
| Этапы реализации | Подготовительный: сентябрь – ноябрь 2020  Основной: декабрь 2020  Заключительный: декабрь 2020, январь 2021 |
| Сроки реализации | Сентябрь 2020 – январь 2021 |
| Социальные партнёры по проекту | 1.ИП Боровикова Л.В.  2. ТЦ «Рубин» сельское поселение «Село Некрасовка»  3.Студия ТВ «Некрасовский формат» сельского поселения «Село Некрасовка», ООО «Печатник» г. Хабаровск |
| Мониторинг проекта | 1. Промежуточный контроль по результатам подготовительного этапа.  2. В ходе основного этапа (мессенджер WhatsApp, группа «Мамины помощники»).  3. Итоговая оценка проекта. |
| Бюджет проекта | Закупку продуктов осуществляет партнёр проекта ТЦ «Рубин» сельское поселение «Село Некрасовка», наградная продукция – ООО «Печатник»  г. Хабаровск |
| Риски | Самый главный риск: отсутствие заинтересованности |

1. ***Введение***

Специфика деятельности в учреждении дополнительного образования предполагает творческий подход к выбору форм педагогического контроля/аттестации знаний**,**умений и навыков обучающихся. Важно, что содержание контроля не должно ограничиваться только информацией о пройденном материале, необходимо включать и действенно-практический опыт обучающихся.

Одним из методов контроля является проектная деятельность. Метод проектов актуален и эффективен, он развивает **познавательную активность,** исследовательское мышление, коммуникативные и практические навыки **ребенка**.

Метод проекта содержит разнообразные **формы** как исследовательской работы, так и осуществления контроля знаний обучающихся. Одной из современных проектных **форм** взаимодействия являются **баттлы**.

1. ***Аналитическое обоснование***

Почему возник проект «Кулинарный баттл» с названием «Новогодние хлопоты»?

Кулинария - это область, в которой есть большое пространство для воображения, фантазии, творчества, удовлетворения любопытства, проявляющегося в экспериментах и попытках привнести что-то свое. Этот вид деятельности способен доставить много удовольствия и радости окружающим, а еще больше тому, кто этим занимается, потому что, как и любое другое искусство, требует любви и самоотдачи.

Кулинария, как область деятельности, не является типичной для дополнительного образования. Но обратившись к этой теме и реализуя программу «Мамины помощники», мы с ребятами путешествуем по странам и континентам с целью ознакомления с культурой разных народов через их кулинарные традиции.

По результатам опроса родителей о форме проведения новогоднего праздника, мы вышли на такую форму, как баттл (соревнование, состязание, бой) под названием «Новогодние хлопоты». Такая соревновательная форма одновременно является и формой контроля знаний и умений обучающихся.

1. ***Актуальность***

Почему проект актуален?

Во-первых, проект направлен на самоопределение детей, их профессиональную профориентацию и развитие базовых кулинарных компетенций.

Во-вторых, данная форма работы с детьми (кулинарный баттл) продиктована запросами родителей (исходя из опроса).

В-третьих, проект направлен не только на обучение детей кулинарному искусству, но и на развитие метапредметных компетенций:

- читательской;

- информационной (рецепты таят в себе много полезной информации);

- математической (измерение, деление);

- географической (факты о кулинарных особенностях разных стран расширяют кругозор, учат ребёнка связывать блюдо отдельно взятой страны с событием, праздником, например, Новым годом).

В-четвёртых, проект направлен на формирование и развитие творческих способностей учащихся, их социализацию, адаптацию, в том числе детей с особенностями их физического развития.

1. ***Особенности реализации проекта***

Проект реализуется на основе дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы социально-гуманитарной направленности, направление кулинария, осуществляемой на территории центра детского творчества Хабаровского муниципального района. Это базовый уровень, 2-ой год обучения по программе.

На реализации заключительного этапа с целью привлечения ребят-воспитанников КГБУ № 32 с. Некрасовка к навыкам трудового воспитания, трансляции опыта педагога организуется мастер-класс с участием команд конкурсного испытания.

1. ***Инновационный характер***

Педагогическая целесообразность проекта определяется направленностью на организацию социально-полезной деятельности детей, созданием благоприятных условий для развития познавательной и творческой активности, на раннюю профориентацию детей с введением их в мир профессии.

Данный проект для детей является практико-ориентированным. Всё, с чем дети выходят на реализацию проекта, можно применять в дальнейшей жизни, что способствует социальной адаптации и предпрофессиональной ориентации.

Уникальность проектазаключается в том, что его можно легко трансформировать в краткосрочную программу для реализации в каникулярное время среди детских формирований летнего оздоровительного лагеря (изменив подготовку к какому-либо событию, а не к Новому году), адаптировать в программу для реализации ее через мастер-классы.

1. ***Цель***

Создание условий для активизации познавательной деятельности, творческой активности юных кулинаров.

1. ***Задачи***

- Расширить представление ребят о разных видах кулинарных праздничных блюд разных стран, способами их приготовления.

- Приготовить своими руками праздничные кулинарные, закусочные шедевры.

- Формировать умение сервировки праздничного стола, нормы этикета.

- Развивать творческие способности, культуру общения, коммуникативные навыки

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность, эстетическую сервировку стола и подачу блюд.

- Способствовать развитию профессионального интереса к профессии кулинара, повара.

**Проект направлен на формирование следующих компетенций:**

Личностные – развитие познавательных навыков участников проекта – юных кулинаров, умений самостоятельно находить информацию, развитие творческого мышления.

Регулятивные – планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, осуществлять итоговый пошаговый контроль по результату.

Познавательные – умения учиться: навыки решения творческих задач и навыки поиска, анализа и интерпретации информации; добывать необходимые знания и с их помощью проделывать конкретную работу; осуществлять анализ исследуемых объектов.

Коммуникативные – умение координировать свои усилия с усилиями других членов команды; формулировать собственное мнение и позицию; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.

1. ***Содержание практики***

Реализация проекта осуществляется по трём направлениям:

- этическая и эстетическая культура;

- ранняя профессиональная ориентация учащихся;

- воспитание коммуникативных навыков.

Профессия кулинара, повара, кондитера не существует без важных элементов – это умения оформлять, украшать блюда, видеть красоту своей работы, стремления доставлять удовольствие окружающим.  Также важным моментом является и внешний вид юного кулинара. Внешний облик – это отражение характера человека, его эстетического вкуса.

Ранняя профессиональная ориентация учащихся. Приобретенные знания в ходе реализации проекта помогут учащимся открыть для себя новые профессии и, возможно, сделать свой выбор, получить предпрофессиональные компетенции в области кулинарного искусства.

Воспитание коммуникативных навыков: умение координировать свои усилия с усилиями других членов команды; формулировать собственные мнение и позицию; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.

1. ***Целевая группа***

Юные кулинары центра детского творчества, родители, воспитанники КГБУ № 32 с. Некрасовка.

***10.*** **Р*есурсы, требующиеся для реализации***

Для реализации любого проекта требуются различные ресурсы. Прежде всего – мотивационные. Данный ресурс важен как для непосредственных участников проекта – юных кулинаров, так и для педагогов, родителей.

Любое начинание основывается на нормативно-правовой базе, т.е. на документах, которые регламентируют порядок, ход, реализацию проекта.

Не меньшую роль играет кадровое обеспечение. Для успешного хода и реализации проекта был привлечён сотрудник – технолог кондитерского цеха ИП Боровикова Л.В.

Материально-техническими ресурсами располагает центр детского творчества.

Проект по финансовым ресурсам бюджетен. Необходимы расходные материалы для приобретения продуктов для баттла и наградной продукции для участников проекта. В этом спонсорскую помощь оказывает ТЦ «Рубин», ООО «Печатник».

|  |  |
| --- | --- |
| Мотивационные | Наличие интереса к проведению игровой формы – баттла, как новой нестандартной форме контроля знаний |
| Нормативно-правовые | - Федеральный проект «Успех каждого ребенка»;  - Концепция персонифицированного дополнительного образования детей в Хабаровском крае, утв. Распоряжением Правительства Хабаровского края от 05 августа 2019, № 645-рп;  - Положение о дополнительной общеобразовательной программе в Хабаровском крае, утв. Приказом министерства образования и науки Хабаровского края (КГАОУ ДО РМЦ) № 383П, от 26 сентября 2019г.  - Положение об итоговой аттестации обучающихся МБОУ ДОД ЦДТ <https://dodcdt.ippk.ru/images/sampledata/images/doc.1/local_acti/pol_o_itogovoy_attestacii.pdf>  - Соглашение о сотрудничестве между ИП Боровикова Л.В., ТЦ «Рубин», и МБОУ ДОД ЦДТ  - Методические рекомендации по проведению итоговой формы контроля – игровой формы баттл. |
| Административные, кадровые | - Руководитель проекта — педагог дополнительного образования, куратор - методист 1 КК МБОУ ДОД ЦДТ;  - педагог дополнительного образования — руководитель детского объединения- хореографического коллектива «Детство»;  - звукооператор (техническая служба) 1 КК МБОУ ДОД ЦДТ;  - педагог-психолог 1 КК МБОУ ДОД ЦДТ;  - технолог кулинарного цеха ИП Боровикова Л.В.  - заведующий ТЦ «Рубин» |
| Материально-технические | Учебный кабинет с проектором, интерактивной доской; столы для проведения игры, набор продуктов; необходимое оборудование – столовые приборы, предметы для сервировки; памятки по технике безопасности; фартуки, головные уборы, средства гигиены. |
| Финансовые | - оплата труда педагогов дополнительного образования. |

1. ***Деятельность по проекту***

|  |  |
| --- | --- |
| **1.Подготовительный этап** | Диагностический.  - Анкетирование учащихся с целью выяснения их желания участия в проекте.  - Опрос родителей для выявления запросов, интересов, пожеланий.  Теоретико-практический.  - Изучение тем согласно календарно-тематическому плану ДООП «Мамины помощники».  - Урок - презентация «Что такое баттл. История возникновения нестандартного вида соревнований».  - Тренинг «Как перебороть волнение» (педагог-психолог).  - Подготовка команд (выбор темы, формы, названия, распределение ролей, составление меню, подбор информации и т.д.), подключены родители.  Мастер-класс от технолога кулинарного цеха.  - Танцевальный баттл от детского хореографического коллектива «Детство».  - Утверждение состава жюри. |
| **2. Основной этап** | - Проведение кулинарного баттла «Новогодние хлопоты».  - Работа жюри по подведению итогов. |
| **3. Заключительный этап (мониторинг)** | - Мастер-класс для воспитанников КГБУ № 32 с. Некрасовка.  - Выступление на методическом объединении педагогов социально-гуманитарной направленности по теме «Очень вкусно (кулинарный баттл)».  - Подготовка материала для публикации на образовательном сайте «Арт – талант» по теме «Баттл как нетрадиционная форма контроля в дополнительном образовании».  - Подготовка видеоролика «Новогодние хлопоты» |

**На подготовительном этапе** прошли диагностические опросы среди учащихся с целью выяснения их желания участия в проекте и среди родителей для выявления запросов, интересов, пожеланий. Было выявлено, что дети поверхностно знают, что такое баттл, как и зачем он проводится. Обучающиеся проявили желание поучаствовать в таком проекте, где они смогли бы продемонстрировать свои знания и умения (80% детей из 15 опрошенных). Родители тоже проявили интерес к нестандартной форме контроля знаний ребят (100%).

Для ребят был подготовлен урок-презентация «Что такое баттл? История возникновения». Обучающиеся детского хореографического объединения «Детство» центра детского творчество показали урок по теме «Танцевальный баттл».

Технолог кулинарного цеха ИП Боровикова Л.В. провела мастер-класс по приготовлению праздничного десерта.

Каждое новое участие в чём-либо, тем более выступление перед родителями, зрителями вызывает волнение. Поэтому для ребят была проведен тренинг педагогом-психологом «Как перебороть волнение».

В ходе подготовки ребятам предложено сформировать команды, придумать название, обговорить форму одежды, меню конкурсной программы, распределить роли. К подготовке были подключены родители.

Согласно календарно – тематическому плану ДООП проводились занятия детского объединения, на которых ребята знакомились с кухнями разных стран, узнавали их традиции проведения праздников и кулинарных предпочтений. Организован контроль теоретической части проекта.

Сформирован состав жюри.

**Основной этап** – это непосредственно проведение соревновательной части проекта игры «Кулинарный баттл «Новогодние хлопоты».

Оценивание жюри, подведение итогов.

**Заключительный этап**

– Мастер-класс **«**Кулинарный баттл «Новогодние хлопоты» для воспитанников КГБУ № 32 с. Некрасовка (педагог, ребята обеих команд).

- Выступление педагога на методическом объединении педагогов социально-гуманитарной направленности.

- Подготовка материала для публикации на сайте «Арт – талант» по теме «Баттл – одна из нетрадиционных форм контроля знаний учащихся»

- Подготовка видеоролика «Новогодние хлопоты»

***12 Ожидаемые результаты***

Будут приготовлены самостоятельно своим руками новогодние кулинарные и закусочные шедевры во время конкурсного мероприятия.

Будет расширено представление ребят о видах кулинарных праздничных блюд разных стран, способов их приготовления.

Будет сформировано умение сервировки праздничного стола и подачи праздничных блюд, ребята узнают основные нормы этикета, правил поведения за столом.

Будут созданы условия для развития и реализации творческих способностей учащихся, коммуникативных навыков, проявления самостоятельности, воспитания аккуратности, трудолюбия и развития профессионального интереса к профессии кулинара, повара.

1. ***Перспективы развития проекта***

**В качестве перспектив развития проекта можно выделить следующие аспекты:**

1. Создание проектно-исследовательских работ учащихся по кулинарии.

2. Разработка и включение дополнительных модулей в проект: «Лаборатория рабочих профессий», «Детский профориентационный квест-путешествие «Мастер Град».

3. Разработка краткосрочной программы для реализации в летний оздоровительный период.

1. ***Календарный план проекта***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Общий срок реализации проекта 5 месяца, сентябрь – декабрь 2020, январь 2021*** | | | | | |
| ***Этап*** | ***Сроки/месяц*** | | | | ***Ответственный*** |
| ***сентябрь*** | ***октябрь*** | ***ноябрь*** | ***декабрь*** |
| **Подготовительный** | 1.Анкетирование родителей, детей, 2.Изучение тем согласно КТП |  |  |  | Педагог, руководитель ДО «Мамины помощники», методист |
|  | 1.Изучение тем согласно КТП  2.Урок-презентация «Что такое баттл»  Мастер-класс «Праздничный десерт»  2.ДО «Детство», Танцевальный баттл |  |  | Педагог, руководитель ДО «Мамины помощники»,  технолог  методист руководитель ДО «Детство» |
|  |  | 1.Изучение тем согласно КТП  2.Психологический тренинг  3.Подготовка команд |  | Педагог, руководитель ДО «Мамины помощники», педагог-психолог, родители |
| **Основной** |  |  |  | 1.Утверждение состава жюри, критериев конкурса  2. Проведение баттла | Методист, педагог |
| **Заключительный э** |  |  |  | 1.Мастер-класс в КГБУ № 32 (январь 2021 г)  2.Подготовка выступления на методическом совете.  3.Публикация статьи  4.Монтаж видеоролика | Методист, педагог, видеооператор |

***15 .Возможность использования представленного материала***

Проект «Кулинарный баттл «Новогодние хлопоты» может реализовываться в любой образовательной организации системы дополнительного образования детей, имеющей необходимое минимальное оборудование и оснащение, представленное в проекте.

**Приложение 1**

**Анкета выявления заинтересованности участников (обучающихся) образовательного проекта**

1. Участвовал ли ты в каком-либо образовательном проекте?

- Да

- Нет

2. Знаешь ли ты, что такое игровой баттл?

- Да

- Нет

***3. Желаешь ли ты принять участие в проекте «Кулинарный баттл»?***

***- Да***

***- Нет***

4. Участвуя в проекте, ты предполагаешь творить один или в команде?

- Один

- В команде

5. Если работать в команде, то ты желаешь руководить или быть подчинённым?

- Руководить

- Выполнять задания

- Не знаю

***6. К какому празднику ты бы приурочил кулинарный поединок?***

***- Осенний бал***

***- 8 Марта***

***- 23 Февраля***

***- Новый год***

***7. Хотел бы ты привлечь родителей к участию в проекте?***

***- Да***

***- Нет***

***- Не знаю***

(Результат вопросов 3, 6 и 7 показан в диаграмме)

**Приложение 2**

**Анкета выявления заинтересованности родителей**

**в образовательном проекте**

1. Участвовал ли Ваш ребёнок в каком-либо образовательном проекте?

- Да

- Нет

2. Желаете ли Вы, чтобы Ваш ребёнок принял участие в реализации проекта, обучаясь в детском объединении «Мамины помощники»?

- Да

- Нет

3. Знаете ли Вы, что такое соревновательный баттл?

- Да

- Нет

4. Хотели бы Вы принять участие вместе с Вашим ребёнком в подготовке и реализации проекта «Кулинарный баттл»?

- Да

- Нет

***5. К какому празднику Вы бы приурочили кулинарный баттл? (Отражён в диаграмме)***

***- Осенний бал***

***- 8 Марта***

***- 23 Февраля***

***- Новый год***