

**Управление образованием администрации
муниципального образования «город Бугуруслан»**

**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Центр развития творчества детей и юношества»
Муниципального образования «город Бугуруслан»**

РАССМОТРЕНО

методическим советом

МАУДО ЦРТДЮ

Протокол № 5 от 06.05.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУДО ЦРТДЮ

О.Е. Волчек

Приказ №49 от 06.05.2026 г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности**

**«Мастерская вкуса»
(творческое объединение «Мастерская вкуса»)**

Возраст учащихся: 10 - 12 лет
Срок реализации: лагерная смена

Автор-составитель:
Ростова Наталья Александровна
педагог дополнительного образования
первой квалификационной категории

г. Бугуруслан, 2026 г.

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ:

Пояснительная записка

Нормативно-правовая основа

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастерская вкуса» разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ ред. от 28.02.2025);

- Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р; ред.от 01.07.2025 г. № 1745-р);

- Стратегией развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);

- Федеральным проектом «Все лучшее детям» национальный проект «Молодежь и дети» (реализуется в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2024 года №309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»);

- Приказом Министерства просвещения РФ «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей» (от 03.09.2019 г. № 467; ред. от 21.04.2023);

- Приказом Министерства просвещения РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (от 27.07.2022 г. № 629);

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения РФ «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по сетевой форме реализации

образовательных программ» (от 05.08.2020 г. № 882/391; ред. от 22.02.2023);

- Постановлением Правительства Оренбургской области «О реализации мероприятий по внедрению целевой модели развития системы дополнительного образования детей Оренбургской области» (от 04.07.2019 г. № 485 - пп);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (от 28.09.2020 г. № 28);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (от 28.01.2021 г. № 2) (ред. 01.09.2025 г.);

- Письмом Министерства просвещения России от 31.01.2022 г. № ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

- Уставом муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Центр развития творчества детей и юношества».

Направленность

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастерская вкуса» имеет **социально-гуманитарную направленность**. Она знакомит с культурным многообразием народов России через традиционную кухню, воспитывает уважение к национальным традициям и формирует практические кулинарные навыки.

Актуальность

Современное общество сталкивается с проблемой снижения интереса у детей к изучению традиционной культуры своего народа, особенно в области

национальной кухни. Традиционные блюда играют ключевую роль в сохранении культурной идентичности, передаче семейных ценностей и формировании здоровых пищевых привычек. Понимание истории и технологии приготовления блюд разных народов способствует уважительному отношению к другим культурам и укрепляет чувство единства в многонациональной стране.

Актуальность программы обусловлена необходимостью развивать интерес и практические навыки у молодого поколения в области традиционной кулинарии, воспитывая уважение к культурному наследию и формируя основу для дальнейшего изучения этнографии, истории и здорового образа жизни.

Педагогическая целесообразность

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что в процессе кулинарной деятельности у детей формируются не только практические навыки приготовления пищи, но и происходит знакомство с профессиями повара и кулинара-технолога. Практическая направленность занятий обеспечивает высокую мотивацию и позволяет через приготовление пищи развивать сенсорику, мелкую моторику, познавательные способности и творческие навыки.

Отличительные особенности

В ходе разработки программы были проанализированы материалы следующих дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ:

- «Кулинарное путешествие по России» для детей 7-10 лет, автор программы Смирнова Е. А., 2022 г. (г. Москва);
- «Вкусные традиции народов мира» для детей 8-12 лет, автор программы Ибрагимов З. Р., 2021 г. (г. Казань);
- «Основы кулинарного мастерства» для детей 9-14 лет, автор программы Петров В. К., 2020 г. (г. Санкт-Петербург).

Отличительные особенности данной программы от уже существующих в этой области заключаются в том, что «Мастерская вкуса» направлена не просто на обучение кулинарным навыкам, а на формирование у детей чувства сопричастности к многонациональной культуре России через знакомство с национальными кухнями. Каждое занятие посвящено кулинарным традициям одной из народностей России - русской, татарской, мордовской, чувашской, башкирской, кавказской. Программа построена как увлекательное «гастрономическое путешествие» по многонациональной России, где дети не просто готовят блюда, а узнают историю и традиции народов, их обычаи гостеприимства и секреты долголетия.

Преимущество данной программы заключается в том, что она интегрирует воспитательный компонент (Год народного единства) в практическую кулинарную деятельность, формирует у детей уважение к культуре разных народов через совместную работу за общим столом, развивает навыки командной работы, сочетает доступность и безопасность приготовления блюд с их аутентичностью, а также создаёт конечный продукт (блюдо), который дети могут попробовать сразу, что повышает мотивацию и создаёт эмоциональную связь с изученным материалом.

Адресат

Программа адресована детям 10-12 лет.

Она особенно полезна и интересна тем, кто:

- хочет познакомиться с миром кулинарии, его разнообразием и традициями;
- стремится развивать навыки самообслуживания и осознанно заботиться о своём здоровье;
- хочет сформировать целостное представление о культуре питания и месте человека в сохранении своего здоровья.

Сензитивным периодом для формирования бытовых навыков и культуры питания является средний школьный возраст (10-12 лет), характерной особенностью этого возрастного этапа является активное

развитие познавательных и мыслительных процессов, стремление к самостоятельности. Восприятие продолжает развиваться, оно становится осмысленным, целенаправленным, анализирующим. Ребенок способен на такие произвольные действия как наблюдение, планирование, поиск, творение.

Условия набора учащихся: добровольное участие.

Уровень освоения программы

Уровень освоения программы - стартовый. Он предполагает использование и реализацию общедоступных и универсальных форм организации материала, а также минимальную сложность предлагаемого для освоения содержания программы. На этом уровне учащийся осваивает основы кулинарии и безопасного поведения на кухне.

Реализация программы на стартовом уровне направлена на формирование и развитие познавательного интереса к кулинарии, удовлетворение потребностей в интеллектуальном и практическом совершенствовании, мотивацию личности к познанию и труду.

Объем и срок освоения программы

Объем программы - 8 часов.

Программа рассчитана на 1 лагерную смену.

Режим занятий

Продолжительность одного академического часа - 40 минут.

Общее количество часов в неделю - 4 часа.

Занятия проходят 2 раза в неделю по 2 академических часа.

Формы организации образовательного процесса

Форма обучения: очная.

Особенности организации образовательного процесса: занятия строятся с учётом возрастных особенностей детей среднего школьного возраста (10-12 лет) и с обязательным применением здоровьесберегающих технологий (динамические паузы, минутки релаксации, смена видов деятельности каждые 10-15 минут, обязательные паузы для мытья рук).

Формы организации деятельности учащихся:

- **фронтальная:** беседы, просмотр видео, игры, викторины;
- **индивидуальная:** выполнение технологических карт, тестирование, оформление блюд;
- **групповая:** приготовление блюд, практика, работа в парах;
- **массовая:** выставки, чаепития, работа на кухне.

Формы организации занятий: теоретические, практические, мастер-классы, презентации.

Форма реализации образовательной программы: классическая.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель: формирование у учащихся интереса к культурному наследию народов России через знакомство с национальными кухнями и практическое освоение традиционных кулинарных рецептов.

Задачи:

Воспитательные:

- воспитывать уважение к культуре и традициям разных народов России;
- прививать культуру труда, бережливость, умение работать в команде.

Развивающие:

- развивать познавательный интерес к истории и этнографии;
- развивать коммуникативные навыки (распределение обязанностей, взаимопомощь).

Образовательные:

- обучить базовым приёмам работы с тестом, формовке изделий, безопасному использованию кухонного инвентаря;
- сформировать представление о правилах гигиены и организации рабочего места.

Планируемые результаты

Личностные:

- сформировано уважительное отношение к культурам народов России;

- сформирована установка на здоровый образ жизни;
- сформирована мотивация к соблюдению правил безопасного поведения на кухне.

Метапредметные:

- развиты навыки работы по инструкции, умение планировать последовательность действий;
- сформировано умение работать в группе, распределять задачи.

Предметные:

- знают традиционные блюда разных народов России;
- умеют замешивать простое тесто и изготавливать простые блюда.

Содержание программы

Учебный план

№ п/п	Название тем	Теория	Практика	Общее кол-во часов	Формы аттестации/контроля
1	Единство народов России. Общие блюда.	0,5	1,5	2	Опрос
2	Русская кухня: традиционная выпечка.	0,5	1,5	2	Творческое задание (фото готового изделия)
3	Мордовская кухня: традиционные пироги.	0,5	1,5	2	Самостоятельная работа (оформление рецепта)
4	Татарская кухня: гостеприимство и ароматный «Чак-чак»	0,5	1,5	2	Викторина, презентация блюда
Итого		2	6	8	

Содержание учебного плана

Тема 1. Единство народов России. Общие блюда.

Теория: многообразие народов России (русские, татары, мордва, чуваш и др.). Понятие «общее блюдо» - что объединяет кухни разных народов? История пельменей, мантов, хинкали, вареников. Просмотр презентации.

Практика: приготовление солёного теста (мука + соль + вода) под руководством педагога. Отработка приёмов лепки: раскатывание кружков,

выкладывание «фарша» (в качестве имитации используется небольшой шарик из того же теста), защип краёв разными способами (прямой, косичкой), формовка мантов (квадрат, конверт). Организация рабочего места, правила гигиены (мытьё рук, фартуки, колпаки).

Тема 2. Русская кухня: традиционная выпечка.

Теория: русские традиционные блюда: курник, каравай, кулич, блины. Обрядовое печенье «Жаворонки» - история, символика (весна, возвращение птиц).

Практика: приготовление теста (в зависимости от условий). Изготовление жаворонков из теста разными способами («колбаска и узелки», надрезы для крыльев).

Тема 3. Мордовская кухня: традиционные пироги.

Теория: мордовский народ (эрзя, мокша) - традиционные занятия, дары леса (грибы, ягоды, орехи) в кухне. Виды мордовских пирог: панжакай, кургоня, каймак.

Практика: изготовление традиционного мордовского открытого пирога с лесными ягодами. Вместо настоящих ягод мы используем маленькие цветные шарики из соленого теста крашенные в красный, синий (фиолетовый) и черный цвета.

Тема 4. Татарская кухня: гостеприимство и ароматный «Чак-чак»

Теория: знакомство с традициями татарского народа. Рассказ о праздничных и повседневных блюдах: эчпочмак, бэлиш, губадия. Закрепление представления о сладком угощении «Чак-чак» как символе щедрости и гостеприимства. Обсуждение роли чаепития в татарской культуре.

Практика: изготовление упрощённого варианта «Чак-чак» (без варки в масле) - из кукурузных палочек, сгущенки. Формирование горки, украшение орехами или цукатами. Коллективное чаепитие с результатом своего труда.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

Календарный учебный график

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1				Презентация	2	Единство народов России	ДОЛ	Дегустация, опрос
2				Практическое занятие	2	Русская кухня. Жаворонки	ДОЛ	Фото готового изделия
3				Мастер-класс	2	Мордовская кухня. Пирог	ДОЛ	Рецепт в творческом блокноте
4				Итоговое занятие	2	Татарская кухня. Чак-чак	ДОЛ	Викторина, презентация блюд

Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение:

- кабинет кулинарии, оснащённые мебелью (столы, стулья), доской, стендами для сменной информации.
- кухонное оборудование: электроплита, чайник, холодильник для хранения скоропортящихся продуктов (сгущённое молоко, орехи, цукаты).
- расходные материалы: мука пшеничная, соль «Экстра», вода, пищевые красители (для окрашивания солёного теста), кукурузные палочки, сгущённое молоко (для приготовления, упрощённого чак-чака), бумага для творческих блокнотов, канцелярские принадлежности.

Инвентарь и оборудование:

- кухонный инвентарь (ножи столовые, скалки, стеки, мерные стаканы и ложки, венчики, лопатки, кисточки) по количеству учащихся или для работы малыми группами;
- ёмкости для замеса теста, весы кухонные (при наличии);
- материалы для творчества: бумага, краски, карандаши, фломастеры, клей, ножницы (для оформления рецептов и творческих блокнотов);
- средства индивидуальной защиты: фартуки и косынки/колпаки по количеству учащихся, одноразовые перчатки (для работы со сгущёнкой и кукурузными палочками).

Наглядные пособия: дидактические карточки с изображением национальных блюд (русские жаворонки, мордовские пироги панжакай, кургоня, каймак, татарский чак-чак), плакаты «Правила безопасности на кухне».

Учебно-методическое обеспечение:

- дидактические материалы: комплекты технологических карт для каждого практического занятия (4 шт.), карточки с заданиями для викторин и игр;
- раздаточный материал: заготовки для творческих блокнотов;

- иллюстрации по темам: «Виды зашипа краёв», «Способы лепки жаворонков», «Мордовские пироги: панжакай, кургоня, каймак», «Татарский чак-чак».

Информационные ресурсы:

- справочная литература: детские энциклопедии о кулинарии и традициях народов России, книги по национальным кухням (Похлёбкин В.В., Ковалёв В.М.);

- методические разработки занятий, сценарии викторин и игр;

- подборка видео и фотоматериалов о традициях гостеприимства, о лепке из солёного теста, о национальной выпечке народов России.

Кадровое обеспечение

Программа реализуется педагогом дополнительного образования, постоянно повышающим уровень профессионального мастерства.

Формы аттестации / контроля

Для оценки результативности учебных занятий применяется входной, текущий, тематический и итоговый контроль.

Входной контроль проводится с целью диагностики начального уровня знаний, умений и навыков, обучающихся в области кулинарии и правил безопасности (беседа, игры).

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии через педагогическое наблюдение за качеством лепки, соблюдением гигиены и техники безопасности.

Тематический контроль проводится по завершении каждой темы (оформление рецепта в творческом блокноте, фото готового изделия, опрос).

Итоговый контроль проводится в конце освоения программы в форме итогового занятия (викторина «Кулинарное путешествие», презентация и дегустация блюд, выставка поделок из солёного теста).

Форма подведения итогов реализации программы: выполнение творческого проекта (оформление коллективного альбома «Народная выпечка России») и участие в итоговом чаепитии.

Результаты входного и итогового контроля фиксируются в «Диагностической карте мониторинга результатов освоения учащимися образовательной программы» (Приложение № 1).

Оценочные материалы

Критерии	Показатели	Методики
<i>Личностные результаты</i>		
– воспитывать уважительное отношение к культурам народов России; – сформирована установка на здоровый образ жизни; – сформирована мотивация к соблюдению правил безопасного поведения на кухне.	– называет 2-3 национальных блюда (русское, мордовское, татарское); – объясняет, почему мыть руки перед едой – важно; – перечисляет 2 правила работы с ножницами/стеком.	– анкета «Что я узнал о народах России» (Приложение 4); – рефлексия «Ладощка успеха» (Приложение 5); – наблюдение педагога
<i>Метапредметные результаты</i>		
– развиты навыки работы по инструкции, умение планировать последовательность действий; – сформировано умение работать в группе, распределять задачи; – развита способность анализировать результат (вкус, внешний вид).	– последовательно выполняет этапы лепки по технологической карте; – договаривается с партнёром, кто лепит пирог, кто готовит ягоды; – комментирует: «У меня получился аккуратный пирог, но ягод можно добавить больше».	– критерии оценки творческого задания (Приложение 3); – групповая игра «Верно – не верно» (Приложение 2); – викторина «Кулинарное путешествие по России» (Приложение 4)
<i>Предметные результаты</i>		
– знает не менее 3 традиционных блюд народов России; – умеет замешивать простое солёное тесто (мука + соль + вода); – владеет правилами гигиены и безопасности на кухне.	– перечисляет: «Жаворонки, панжакай, чак-чак»; – соблюдает пропорции «2:1», доводит тесто до эластичности; – моет руки перед занятием, надевает фартук, правильно держит стек.	– беседа «Что я знаю о тесте?» (Приложение 2); - технологическая карта «Лепка мордовского открытого пирога с ягодами» (Приложение 3); – карта наблюдения за практическими умениями (Приложение 4)

Методические материалы

№ п/п	Виды методического материала	Наименование методического материала	Автор разработки (библиографические данные)
1	ДООП	«Мастерская вкуса»	Автор программы: Ростова Н.А. 2026г.
2	Учебные пособия	Детские энциклопедии о кулинарии и традициях народов России	Ковалёв В.М. Русская кухня: традиции и обычай. – М., 1990; Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М., 2020
3	Дидактические материалы	Комплекты карточек «Блюда народов России», технологические карты (лепка пельменей, жаворонков, мордовского пирога, чак-чака)	1. Лесухина В.В. Дидактическое лото «Национальные блюда народов России». – М.: Инфоурок, 2025. 2. Технологические карты (на основе методик Каменских А.А. и др., Кувяковой Е.М., Целиковой Л.А.)
4	Электронные и мультимедиа-ресурсы	Презентации «Единство народов России», «Русские жаворонки», «Мордовские пироги», «Татарский чак-чак»; видео «Как лепить жаворонков»	1. Игнатова Т.И. Презентация «День народного единства» («Гостеприимная Россия»). – Инфоурок, 2024. URL: https://infourok.ru/prezentaciya-den-narodnogo-edinstva-6318386.html 2. Рецепт приготовления жаворонков. Стряпаем вместе с детьми. – YouTube. URL: https://salda.ws/video.php?id=0jC_Dfcsx8w
5	Конспекты учебных занятий	Планы занятий по темам программы (теория, практика, игры)	Автор: Ростова Н.А. 2026г.
6	Наглядные материалы (фотоальбомы, памятки)	Плакат «Правила безопасности на кухне», фотоальбом «Народная выпечка России»	Национальные блюда народов России: рецепты с фото. URL: https://www.kp.ru/family/kulinariya/nacionalnye-blyuda-narodov-rossii/

Воспитательная компонента

Актуальность воспитательной составляющей программы «Мастерская вкуса» обусловлена необходимостью формирования у детей уважительного отношения к культурному наследию народов России через знакомство с традиционной кухней. В условиях многонациональной страны и снижения интереса к народным традициям особенно важно через практическую деятельность (лепку из солёного теста, дегустацию, коллективные чаепития) воспитывать бережливость, трудолюбие, уважение к труду пекаря и кулинара, а также чувство единства и гостеприимства.

Приоритетные направления воспитательной работы в рамках программы:

- этнокультурное воспитание (формирование уважения к традициям гостеприимства разных народов России – русских, мордвы, татар);
- трудовое воспитание (освоение простейших кулинарных навыков, аккуратность, бережное отношение к продуктам и инвентарю);
- нравственно-эстетическое воспитание (развитие эмоциональной отзывчивости на красоту оформления блюд, воспитание радости от результатов своего и чужого труда);
- коммуникативное воспитание (умение работать в паре, группе, договариваться, распределять обязанности, помогать друг другу).

Цель воспитания – формирование уважительного и доброжелательного отношения к культуре разных народов России через практическое знакомство с национальной кухней.

Задачи воспитания:

- воспитывать уважение к традициям гостеприимства (русским, мордовским, татарским и др.);
- формировать устойчивую привычку соблюдать правила гигиены и безопасного поведения на кухне (мытьё рук, использование фартука и колпака, правильное обращение со стеками и ножницами);

- развивать уважение к труду пекаря, кондитера, работников пищевой промышленности.

Ожидаемые результаты воспитания:

- обучающийся может назвать 2-3 традиции гостеприимства (например, встречать гостей хлебом-солью);
- ребёнок самостоятельно моет руки перед занятием, пользуется фартуком и колпаком;
- проявляет интерес к культуре других народов, задаёт вопросы.

Формы воспитания: интерактивная беседа («Единство народов России – за общим столом»), коллективный труд (лепка пирогов, изготовление чак-чака), дидактические игры («Сервируем стол», «Что пекут в Мордовии?»), творческие задания («Мой семейный рецепт»), коллективное чаепитие с презентацией блюд.

Методы воспитания:

- методы формирования сознания (беседа, разъяснение, пример педагога);
- методы организации деятельности и формирования опыта поведения (поручение, создание воспитывающих ситуаций, работа в бригадах);
- методы стимулирования поведения и деятельности (поощрение, одобрение, игровые ситуации);
- методы самопознания и самооценки (рефлексия «Ладонка успеха», самонаблюдение).

Технологии воспитания:

- технология этнокультурного воспитания – направлена на формирование уважительного отношения к культуре разных народов через знакомство с национальными блюдами, традициями гостеприимства и совместную практическую деятельность (лепка мордовских пирогов, изготовление русских жаворонков, татарского чак-чака);

- технология коллективной творческой деятельности (КТД) – реализуется при создании групповых проектов (выставка «Народная выпечка

России», коллективное чаепитие, оформление альбома рецептов), что способствует развитию коммуникативных навыков и ответственности за общее дело;

- игровые технологии – используются на всех этапах занятий (дидактические игры, викторина «Кулинарное путешествие»), что соответствует возрастным особенностям и повышает эмоциональную включённость;

- технология личностно-ориентированного воспитания – предполагает учёт индивидуальных особенностей детей (темп лепки, творческие предпочтения, уровень самостоятельности) при выполнении практических и творческих заданий;

- технология рефлексивного воспитания – позволяет ребёнку осознать собственные изменения и отношение к культуре других народов, а педагогу – корректировать воспитательные воздействия.

Календарный план воспитательной работы

№	Мероприятие	Сроки	Форма проведения	Практический результат
1	«Мы – едины»	В течение лагерной смены	Беседа-игра «Народы России – одна семья»	Карта «Общие блюда»
2	«Хлеб – всему голова»	В течение лагерной смены	Рассказ о русском каравае, традиция встречи гостей	Изготовление муляжа каравая из соленого теста с украшениями (колоски, листья)
3	«Дары леса»	В течение лагерной смены	Экологическая беседа о бережном сборе ягод	Плакат-памятка «Дары леса»
4	«Гостеприимство без границ»	В течение лагерной смены	Чаепитие с чак-чаком, обсуждение традиций приёма гостей	Общий стол «Дружба народов»

Список литературы

- Ковалёв, В. М., Могильный, Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Советская Россия, 2022. – 256 с.
- Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 2020. – 640 с.
- Хайруллина, Г. Р. Татарская кухня: история, традиции, рецепты. – Казань: Татарское книжное издательство, 2024. – 288 с.
- Мордовская кухня: традиционные блюда и обряды / Сост. Е. Н. Ломшина. – Саранск: Мордовское книжное издательство, 2021. – 112 с.
- Халезова, Н. А. Лепка из солёного теста. – М.: Карапуз, 2020. – 64 с.
- Педагогическая газета «Досуг в лагере. Сто игр, сценариев и праздников» – М.: Астрель М, 2023.
- Грошева, Е.В. Игры и конкурсы. Журнал для учителей. №10, 2021.

Интернет-ресурсы

- <http://www.gastronom.ru/> – национальные рецепты
- <https://rutube.ru/video/5778bb4b1756429bdc68b57987a311b3/?r=wd> – традиции гостеприимства народов России
- <https://nsportal.ru/shkola/istoriya/library/2022/03/16/prezentatsiya-kulinarnye-traditsii-raznyh-narodov-mira> - презентация "Кулинарные традиции разных народов мира"
- <https://rutube.ru/video/288899ca25e3e5ce10358d336f3ca439/?r=wd> – лепим жаворонки

Приложение 1

Диагностическая карта мониторинга результатов освоения программы

ФИ учащегося: _____ Возраст: _____ лет

Критерии оценки:

В (высокий уровень) – справляется самостоятельно, ответ полный, проявляет интерес.

С (средний уровень) – справляется с помощью педагога, ответ неполный.

Н (низкий уровень) – задание вызывает затруднение.

Показатель	Входной контроль	Итоговый контроль	Динамика
<i>Предметные результаты</i>			
Знает 3-4 национальных блюда народов России			
Умеет замешивать солёное тесто (мука, соль, вода)			
Владеет правилами гигиены (моет руки, надевает фартук)			
<i>Метапредметные результаты</i>			
Работает по технологической карте (последовательность)			
Умеет работать в паре / группе (не перебивает, помогает)			
<i>Личностные результаты</i>			
Проявляет уважение к культуре других народов (в беседе, игре)			
Соблюдает безопасное поведение на кухне (не бежит, правильно держит стек)			

Итоговый уровень освоения программы: ☐ высокий ☐ средний ☐ низкий

Приложение 2

Материалы для входного контроля (беседа + игра)

Цель: проверить исходные представления о кулинарии и безопасности.

1. Беседа «Что я знаю о тесте?»

- Из чего делают тесто? (мука, вода, соль, яйца)
- Почему нужно мыть руки перед готовкой?
- Можно ли пробовать сырое тесто? (нет, особенно солёное)
- Кто такой пекарь? (человек, который печёт хлеб и пироги)

2. Игра «Верно- не верно» (групповая)

Педагог читает утверждение, а дети должны быстро определить, правда это или нет. Если утверждение верное, они хлопают в ладоши и громко говорят

«Верю!», если неверное – топают ногами и кричат «Не верю!». Каждый правильный ответ приносит команде (или ряду) один балл.

Примеры утверждений:

- «Жаворонков пекут на праздник прилёта птиц весной» (верно);
- «Мордовский пирог с ягодами называется панжакай» (верно);
- «Чак-чак готовят из картофеля и соли» (не верно – из муки, яиц и мёда);
- «Пельмени можно лепить без фарша» (не верно – фарш нужен);
- «Перед приготовлением еды нужно мыть руки» (верно);
- «Стек для лепки можно использовать как нож» (не верно – это опасно);
- «Кургоня – это мордовский закрытый пирожок на один укус» (верно);
- «Солёное тесто можно есть, потому что оно безопасное» (не верно – есть его нельзя, оно очень солёное);
- «Народы России встречают гостей хлебом-солью» (верно).

Приложение 3

Материалы для текущего и тематического контроля

1. Технологическая карта «Лепка мордовского открытого пирога с ягодами» (выдаётся каждому)

Шаг	Что делаем	Фото / рисунок
1	Берём кусочек белого солёного теста, скатываем шар	
2	Расплющиваем в лепёшку толщиной 1 см	
3	Приподнимаем края – получается «корзинка»	
4	Скатываем маленькие цветные шарики (красные, синие, чёрные) – это ягоды	
5	Выкладываем ягоды внутрь, слегка вдавливаем	
6	Украшаем бортик вилкой или стеклом	

2. Критерии оценки творческого задания (фото готового изделия)

- Аккуратность лепки (нет трещин, ровные края) – 1 балл
- Соответствие форме (узнаваемый пирог) – 1 балл
- Использование ягод (не менее 5 шариков) – 1 балл
- Декорирование (узоры на бортиках) – 1 балл

Максимум – 4 балла (3-4 = отлично, 2 = хорошо, 0-1 = нужно повторить).

Приложение 4

Материалы для итогового контроля

1. Викторина «Кулинарное путешествие по России»

Вопрос 1. Какое печенье пекли на Руси в день весеннего равноденствия?
(Жаворонки)

Вопрос 2. Как называются мордовские открытые пирожки с картошкой и творогом? (Панжакай или кургоня)

Вопрос 3. Из чего делают чак-чак в традиционной татарской кухне? (Из муки, яиц и мёда, жарят в масле)

Вопрос 4. Какой общий пирог есть у многих народов России? (Курник, пирог с рыбой, ватрушка)

Вопрос 5. Почему на занятии мы лепим из солёного теста, а не из обычного? (Чтобы можно было хранить поделку и играть с ней)

Вопрос 6. Что символизирует каравай на русской свадьбе? (богатство, плодородие, единство)

2. Анкета «Что я узнал о народах России» (личностные результаты)

Утверждение	Да (+)	Нет (-)
Я знаю, как называется мордовский пирог		
Мне понравилось лепить из солёного теста		
Я хочу дома испечь настоящие жаворонки с мамой		
Теперь я всегда буду мыть руки перед едой		
Я узнал, что народы России дружат и угощают друг друга		

3. Карта наблюдений за практическими умениями (заполняет педагог)

Умение	Фамилия, имя учащегося
Правильно отмеряет муку и соль (глазомер)	
Не рассыпает тесто, работает аккуратно	
Лепит пирог по технологической карте (шаг за шагом)	
Соблюдает дистанцию при работе с ножницами / стеклом	

Приложение 5

Рефлексия «Ладонка успеха» (после каждого занятия)

Учащийся обводит свою ладонь и на каждом пальце пишет:

1. Большой – «Что я понял и запомнил?»
2. Указательный – «Чему научился (какое действие)?»
3. Средний – «Что было трудным?»
4. Безымянный – «Кому я помог или кто помог мне?»
5. Мизинец – «Моё настроение (смайлик)».

Рекомендация: листы с ладошками собрать в общий альбом – так видна динамика и сохраняются впечатления о лагерной кулинарной мастерской.