

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ ДО «ДТДиЮ»

Нетылько Н.Ю.

«29» сентября 2025г.

ПРОГРАММА

специализированного (профильного) лагеря художественной направленности на базе Муниципального образовательного учреждения дополнительного образования Кондопожского муниципального района «Дом творчества детей и юношества» (МОУ ДО «ДТДиЮ»)

«Кулинарные каникулы»

с 27.10.2025г. по 31.10.2025г.

Возрастной состав детей: 7-16 лет

г. Кондопога 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОГРАММЫ.....	3
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	5
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ СМЕНИ.....	6-8
ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И СПОСОБЫ ДИАГНОСТИКИ.....	8-9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	9
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	11

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОГРАММЫ

Полное название программы	Программа специализированного (профильного) лагеря художественной направленности на базе Муниципального образовательного учреждения дополнительного образования Кондопожского муниципального района «Дом творчества детей и юношества» (МОУ ДО «ДТДиЮ») «Кулинарные каникулы»
Форма проведения	Отдых детей в каникулярное время
Тип лагеря	Специализированный (профильный)
Место проведения	МОУ ДО «ДТДиЮ»
Адрес	г. Кондопога ул.Пролетарская д.1
Основная направленность программы	- Образовательно-познавательная; - Культурно-досуговая; - Художественная.
Тип программы	Комплексная
Партнер программы	Администрация Кондопожского муниципального района; Муниципальное казенное учреждение «Управление образования и культуры».
Сроки проведения	с 27 октября по 31 октября 2025г.
Продолжительность программы	5 дней
Возраст учащихся	7-16
Количество участников	40

Нормативно-правовые основания проектирования программы

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании РФ»;
2. Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
3. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;
4. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 52887-2018 «Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления», утвержден и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 июля 2018 г. № 444-ст.;
5. Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. N 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
6. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания. Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно. Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Профильный лагерь «Кулинарные каникулы» способствуют организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его — использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Цель программы: содействие развитию деятельной компетенции у детей, через ознакомление и знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

Образовательные:

- ознакомить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;
- познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;
- познакомить с традиционной русской и карельской кухнями;
- обогатить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- развить интерес к кулинарному искусству у обучающихся;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- воспитывать самостоятельность, дружеское отношение, взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий;
- воспитать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.

Принципы реализации программы

Отличительной особенностью настоящей программы является потребность общества в содержательном досуге школьников, в творческом самовыражении, подготовке их к самостоятельной жизни. От программы по трудовому обучению в школе эта программа отличается тем, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. Также особенностью данной программы является то, что у учащихся

появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Решение педагогических задач в программе «Кулинарные каникулы» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

- Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;
- Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
- Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
- Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;
- Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.
- Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Из этого следует, что программа рассчитана на:

- развитие мотивации личности к познанию и творчеству;
- духовное развитие личности;
- приобщение детей к общечеловеческим ценностям;
- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- эмоциональное благополучие ребенка;
- профилактику асоциального поведения;
- охрану и укрепление физического и психического здоровья детей;
- взаимодействие педагога с ребенком.

Формы организации образовательной и игровой деятельности

Реализация профильной смены осуществляется с использованием традиционных методов (беседа, лекция, наблюдение, конкурсы, экскурсии, игры, спортивные соревнования, наставничество), методики коллективно-творческих дел.

Основными методами организации деятельности являются:

- Метод игры. Игра для детей — самый важный вид их деятельности.

Использование игры обращено к раскрытию потенциала каждого ребёнка.

- Метод коллективной творческой деятельности. Методика коллективной творческой деятельности как нельзя лучше подходит для реализации плана лагерной смены. Ребёнок участвует в совместной деятельности со сверстниками и взрослыми, что позволяет реализовать его творческий потенциал. В процессе подготовки к ключевым делам смены, ребята взаимодействуют не только в своих отрядах, но и в разновозрастных группах, которые объединяют представителей разных отрядов.

- Метод театрализации. Особенно ярко он проявляется во время проведения тематических смен. Он реализуется через костюмирование, особый словарь общения, обряды, ритуалы. Театрализация знакомит детей с разнообразными сюжетами жизни.

- Метод состязательности. Состязание стимулирует к поиску, открытию, побед над собой. Состязательность распространяется на все сферы деятельности, кроме, нравственной.

- Метод опоры на положительные эмоции ребенка. Искать в ребёнке хорошее, заметить и оценить его рост, оказать доверие, создать ситуацию успеха для каждого.

- Метод самостоятельности и инициативы. Дети способны на смелые идеи, фантазии. Нужно только вовремя поддержать их инициативу и дать немного самостоятельности. Тогда успех делу обеспечен.

- Метод проектирования социально-значимых программ. Обучение детей методу проектирования и защиты социально-значимых программ.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И СПОСОБЫ ДИАГНОСТИКИ

Этапы	Содержание	Сроки реализации
Подготовительный	• планирование смены: совещание, составление программы, подготовка проекта приказа проведения смены, плана работы, составление необходимой документации; • приглашение участников смены; • подготовка педагогического и командного состава; • составление списка участников смены; • информационное освещение родителей; • подготовка лагеря к приему детей; • закупка и подготовка реквизита, составление смены.	29.09.2025г.- 06.10.2025г.
Организационный	• размещение, знакомство и адаптация участников смены; • инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности; • ознакомление с темой смены; • выборы в советы отрядов и детского лидера смены; • игры на знакомство и сплочение отрядов; • торжественное открытие смены.	07.10.2025г.- 27.10.2025г.

Основной	• работа по плану смены; • ежедневное проведение занятий по дополнительному образованию; • ежедневное проведение занятий по теме лагеря; • реализация основных мероприятий программы смены; • выездные экскурсии • церемония подъема государственного флага Российской Федерации и исполнение гимна; • отслеживание эмоционального, физического состояния детей.	28.10.2025г.- 31.10.2025г.
Заключительный	• подведение итогов работы; • итоговое анкетирование участников смены; • награждение лучших, активных участников смены; • торжественное закрытие смены; • подведение итогов, обработка и оформление материалов смены.	03.11.2025г.- 05.11.2025г.

ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Смена «Кулинарные каникулы» послужит хорошим толчком для дальнейшего творческого развития детей.

Программа по своей направленности является комплексной, так как включает в себя знакомство с режимом питания, самостоятельного изготовления блюд, знакомит детей с правилами поведения за столом, разноплановую деятельность, объединяет направления оздоровления, отдыха, художественно - эстетического образования и воспитания детей в условиях лагеря.

При хорошей организации питания, медицинским наблюдениям и правильно организованным спортивным мероприятиям предполагается оздоровить детей и своевременно обратить внимание на проблемы со здоровьем.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Вид ресурса	Форма выражения
Кадровые ресурсы	1 начальник лагеря; 3 воспитателя;
Технические средства обучения и орг. техника	• видеопроектор • экран • ноутбук • принтер

**Режим работы специализированного (профильного) лагеря
художественной направленности на базе
МОУ ДО «ДТДиЮ»
«Кулинарные каникулы» с 27.10.2025г. по 31.10.2025г.**

27.10.2025 (понедельник)

09.00 – 09.20 – сбор/зарядка.
9.30 – 10.15 – завтрак.
10.15– 10.45– мастер – класс
10.50 – 11.20 – мастер – класс
11.25 -12.30- прогулка на свежем воздухе
12.30-13.30- обед
13.35- 14.35- Коллективное творчество. Церемония открытия лагеря.
14.55-15.00- подведение итогов.

28.10.2025 (вторник)

09.00 – 09.20 – сбор/зарядка.
09.25 – 10.10 – завтрак.
10.15– 10.45– мастер – класс
10.50 – 11.20 – мастер – класс
11.25- 12.20- игры на свежем воздухе
12.30 – 13.30 - обед.
13.35 - 14.35 – Коллективное творчество
14.35- 14.55- игры на свежем воздухе
14.55-15.00 – подведение итогов

29.10.2025 (среда)

09.00 – 09.20 – сбор/зарядка
09.25– 10.10 – завтрак
10.15– 10.45– мастер – класс
10.50 – 11.20 – мастер – класс
11.25 -12.20-игры на свежем воздухе
12.30 – 13.30 – обед
13.30 - 14.05 – Коллективное творчество
14.55 - 15.00 - подведение итогов

30.10.2025 (четверг)

09.00 – 09.20 – сбор/зарядка
09.25 – 10.10- – завтрак
10.15– 10.45– мастер – класс
10.50 – 11.20 – мастер – класс
11.25-12.20- игры на свежем воздухе
12.30 – 13.30 – обед
13.35 - 14.15 – Коллективное творчество
14.05- 14.55- игры на свежем воздухе
14.55 - 15.00 - подведение итогов

31.10.2025 (пятница)

09.00 – 09.20 – сбор/зарядка
9.25 – 10.10 – завтрак
10.15– 10.45– мастер – класс
10.50 – 11.20 – мастер – класс
11.25 -12.20- игры на свежем воздухе
12.30 – 13.30 – обед
13.35- 14.00- церемония закрытия лагеря

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Океанские методики: Методические рекомендации по организации жизнедеятельности детей в условиях Всероссийского детского центра «Океан»/ Под ред. Э.В. Марзоевой, Г.Ю. Зубаревой. – Владивосток: Федеральное государственное образовательное учреждение «Всероссийский детский центр «Океан», 2010. – 280 с.
2. Педагогика «Орленка» в терминах и понятиях: уч. пособие-словарь// Сост. Ковалева А.Г. Авт. кол-в Бойко Е.И., Ковалева А.Г., Панченко С.И., Романец И.В., Кузнецова А.М./ Науч. ред. М.А. Мазниченко. – М.: Собеседник, 2005. – 192 с.
3. Программный конструктор детского отдыха (методические рекомендации по разработке и содержанию программ в сфере организации отдыха и оздоровления детей). – Оренбург, Изд-во «РусСервис», 2017. – 38 с.
4. Райгородский Д. Я. Практическая психодиагностика. Методики и тесты. Учебное пособие. – Самара: Издательский Дом «БАХРАХ», 1998. – 672 с.
5. Типовая модель реализации программ для организации летнего отдыха и заочных школ [Электронный ресурс] //URL: <http://минобрнауки.рф/проекты/доступное-дополнительное-образования-для-детей> (дата обращения: 23.04.2019).
6. Методические рекомендации Минпросвещения РФ <https://disk.yandex.ru/d/1Att8dR93dVL-Q>