

PATVIRTINTA

Kauno švietimo inovacijų centro direktoriaus
2021 m. spalio 27 d. įsakymu Nr. V-359

**KAUNO MIESTO BENDROJO UGDYMO MOKYKLŲ 5–10 KLASIŲ MOKINIŲ
RUSŲ (GIMTOSIOS IR UŽSIENIO) KALBOS PRAKTINIO PROJEKTO
„ЛИТЕРАТУРНОЕ ВАРЕНЬЕ“
NUOSTATAI**

**I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Kauno miesto bendrojo ugdymo mokyklų 5–10 klasių mokinių rusų kalbos praktinio projekto „Литературное варенье“ (toliau – projektas) nuostatai reglamentuoja projekto tikslą, uždavinius, organizavimą, darbų pateikimo formą.
2. Projektą organizuoja rusų (gimtosios ir užsienio) kalbos mokytojų metodinis būrelis. Projekto koordinatorės: Kauno Vyturio gimnazijos rusų kalbos mokytoja metodininkė Natalija Žuravliova, Kauno Juozo Urbšio progimnazijos rusų kalbos mokytoja metodininkė Ala Kakoškina.
3. Projekto partneris – Kauno švietimo inovacijų centras (toliau – KŠIC).
4. Projekto nuostatai publikuojami Kauno švietimo inovacijų centro internetinėje svetainėje ir pateikiami Kauno miesto bendrojo ugdymo mokyklų rusų kalbos mokytojams.

**II SKYRIUS
TIKSLAS IR UŽDAVINIAI**

5. Projekto tikslas – ugdyti mokinių komunikavimo, iniciatyvumo ir kūrybingumo kompetenciją.
6. Projekto uždaviniai:
 - 6.1. Domėtis kultūriniais reiškiniiais;
 - 6.2. Įgyvendinti įtraukiojo ugdymo principus;
 - 6.3. Kūrybiškai įgyvendinti sumanymus, naudoti įvairias priemones.

**III SKYRIUS
DALYVIAI**

7. Projekto dalyviai – 5–10 klasių mokiniai, mokytojai, mokinių tėvai.

**IV SKYRIUS
INTEGRACIJA**

8. **Tarpdalykinės integracijos galimybės:** gamta ir žmogus/biologija (karčiavaisio citrinmedžio aprašymas; nauda ir žala organizmui ir t. t.); istorija (istoriniai faktai, L. Tolstojaus ryšiai su Lietuva ir t. t.); lietuvių kalba (vertimai, kūryba); dailė (ilustracijos, priešiniai, logotipai); informacinės technologijos (uogienių etikečių gamyba); technologijos (uogienės gamyba) ir t. t.

V SKYRIUS ORGANIZAVIMAS

9. Informacija apie projektą skelbiama KŠIC svetainėje.

10. Projektą sudaro penki etapai:

I etapas – *pažintis su žinomu rusų rašytoju L. Tolstojumi* (susipažinimas su žinomo asmens biografija, akcentuojant jame taikingumą, gėrį, nešamas vertybes).

II etapas – *uogienės virimas* (mokykloje, namuose su šeima) pagal senovinį L.Tolstojaus šeimos receptą (1 priedas).

III etapas – *integracija su kitais dalykais* (piešiniai, logotipai, vertimai, įvairių dalykų žinių gilinimas).

IV etapas – *gerumo pamoka* (arbatos gėrimas, uogienės degustavimas su dalyvavusiais mokytojais, tėvais, projekto apibendrinimas neformalioje aplinkoje).

V etapas – *darbų (uogienės) nuotraukų paskelbimas* KŠIC svetainėje, Facebook platformoje <https://www.facebook.com/KaunoPedagogai/>

VI SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

11. Pažyma dėl dalyvavimo projekte ir dalyvių sąrašas bus paskelbtas Kauno švietimo inovacijų centro internetinėje svetainėje.

12. Projekto darbų (uogienės) nuotraukos bus skelbiamos Kauno švietimo inovacijų centro internetinėje svetainėje bei viešinamos socialinio tinklo Facebook paskyroje.

13. Pateikdami darbus projekto dalyviai visam autorių teisių apsaugos laikotarpiui neatlygintinai suteikia projekto organizatoriams neišimtinės teises atgaminti, išleisti, viešai skelbti, platinti projektui pateiktus kūrinius, nuotraukas ar jų kopijas Lietuvoje ir užsienyje.

14. Kiekvienas dalyvis, dalyvaudamas konkurse, sutinka, kad jo meninis darbas galės būti panaudotas projekto organizatorių ir rėmėjų nekomercinėms reikmėms, nurodant informaciją apie autorių.

VII SKYRIUS DALYVIŲ REGISTRACIJA

15. Projektas vyks 2021-11-10–2021-12-10.

16. Paraiškos dalyvavimui konkurse teikiamos iki 2021 m. lapkričio 10 d. adresu fialocka@list.ru

17. Paraiškoje būtina nurodyti mokyklos pavadinimą, projekto veiklų koordinatoriaus vardą, pavardę ir kvalifikacinę kategoriją.

18. Projekto dalyvių darbų (uogienės) nuotraukas su projekto dalyvio kortele (2 priedas) atsiųsti iki 2021 m. gruodžio 10 d. adresu fialocka@list.ru Vienas konkurso dalyvis gali atsiųsti *ne daugiau kaip tris nuotraukas*.

**KAUNO MIESTO BENDROJO UGDYMO MOKYKLŲ 5-10 KLASIŲ MOKINIŲ RUSŲ
(GIMTOSIOS IR UŽSIENIO) KALBOS PRAKTINIS PROJEKTAS
„ЛИТЕРАТУРНОЕ ВАРЕНЬЕ“**

**«ЛИТЕРАТУРНОЕ ВАРЕНЬЕ» —
просветительский культурологический проект
с элементами гастрономического шоу.**

Приближаются зимние праздники, и один из обязательных символов этой поры - цитрусовые.

Предлагаем приготовить варенье по старинному рецепту от Софьи Андреевны Толстой...

Это варенье Софья Андреевна готовила для своего мужа графа Льва Толстого, который, как мы помним, был вегетарианцем, но при этом все равно любил вкусно поесть. Софья Андреевна обладала многими талантами. Она воспитывала детей графа Толстого, занималась имением в Ясной Поляне, редактировала все рукописи своего мужа. А еще жена великого классика вошла в историю как автор «Поваренной книги», кулинарной энциклопедии того времени.

Ее рецепты не нуждаются в дополнительных комментариях (за исключением перевода из фунтов в граммы), потому что рецепт померанцевого варенья приводим целиком, как в книге, сделаем лишь одно маленькое пояснение: *1 фунт = 409 граммов.*

Рецепт варенья:

На 1 фунт померанцев¹ (*можно заменить апельсинами*) взять 2 фунта сахара; на каждый фунт сахара — по три чайные ложки воды. С померанцев срезать кожуру (как можно тоньше) и порезать ее длинненькими кусочками, очистив всю белую кожу; померанцы нарезать кружочками, вынимая зернышки. Выжать сок с двух лимонов, а кожу обрезать и порезать. Сперва положить сахар, залить водою, положить кожу и варить до растворения сахара; потом положить померанцы. Варить варенье до готовности.

¹ Померанец - Karčiavasis citrinmedis

**KAUNO MIESTO BENDROJO UGDYMO MOKYKLŲ 5-10 KLASIŲ MOKINIŲ RUSŲ
(GIMTOSIOS IR UŽSIENIO) KALBOS PRAKTINIO PROJEKTO****„ЛИТЕРАТУРНОЕ ВАРЕНЬЕ“****DALYVIO KORTELĖ****Ugdymo įstaiga**

Dalyviai

(klasė, amžius)

**Projekto veiklų
koordinadorius**

(mokytojo vardas, pavardė, kvalifikacinė kategorija)

Integracija

(dalykas(-ai))

Projekto vykdytojai

(mokytojo vardas, pavardė, kvalifikacinė kategorija)

(mokytojo vardas, pavardė, kvalifikacinė kategorija)

(mokytojo vardas, pavardė, kvalifikacinė kategorija)

(mokytojo vardas, pavardė, kvalifikacinė kategorija)