

PATVIRTINTA

Kauno švietimo inovacijų centro direktoriaus

2023 m. lapkričio 6 d. įsakymu Nr. V-419

**KAUNO MIESTO BENDROJO UGDYMO MOKYKLŲ 5–12 KLASIŲ MOKINIŲ
RUSŲ (GIMTOSIOS IR UŽSIENIO) KALBOS PRAKTINIO PROJEKTO
„LITERATŪRINĖ UOGIENĖ“ NUOSTATAI**

**I SKYRIUS
BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Kauno miesto bendrojo ugdymo mokyklų 5–12 klasių mokinių rusų kalbos praktinio projekto „Literatūrinė uogienė“ (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 Juozo Urbšio progimnazijos rusų kalbos mokytoja metodininkė Ala Kakoškina.

3. Projekto partneris – Kauno švietimo inovacijų centras (toliau – KŠIC).

**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 – bendrojo ugdymo mokyklų 5–12 klasių mokiniai, mokytojai, mokinių tėvai.

**IV SKYRIUS
INTEGRACIJA**

8. **Tarpdalykinės integracijos galimybės:** gamta ir žmogus/biologija (obuolių nauda organizmui ir t.t.); istorija (istoriniai faktai 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. Projektą sudaro penki etapai:

I etapas – *pažintis su žinomu rusų rašytoju A. Gribojedovu* (susipažinimas su žinomo asmens biografija, kūryba);

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

III etapas – *integracija su kitais dalykais* (piešiniai, logotipai, vertimai, dalykinių žinių gilinimas);

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

V etapas – *darbų (uogienės) nuotraukų paskelbimas* Kauno švietimo inovacijų centro internetinėje svetainėje.

VI SKYRIUS DALYVIŲ REGISTRACIJA

10. Projektas vyks 2023-11-13–2023-12-13.

11. Paraiškos dalyvavimui konkurse teikiamos iki 2023 m. lapkričio mėn. 13 d. adresu fialocka@list.ru

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

13. Projekto dalyvių darbų (uogienės) nuotraukas su projekto dalyvio kortele (2 priedas) atsiųsti iki 2023 m. gruodžio 13 d. adresu fialocka@list.ru Vienas konkurso dalyvis gali atsiųsti *ne daugiau kaip tris nuotraukas*.

VII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

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

15. Projekto darbų (uogienės) nuotraukos bus skelbiamos viešinamos Kauno švietimo inovacijų centro internetinėje svetainėje.

16. 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.

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

**KAUNO MIESTO BENDROJO UGDYMO MOKYKLŲ 5–12 KLASIŲ MOKINIŲ
RUSŲ (GIMTOSIOS IR UŽSIENIO) KALBOS PRAKTINIS PROJEKTAS
„LITERATŪRINĖ UOGIENĖ“**

«ЛИТЕРАТУРНОЕ ВАРЕНЬЕ» —

**просветительский культурологический проект с
элементами гастрономического шоу.**

Варенье считают национальным „блюдом“ на территории России. Каждая хозяйка имела свой особый фирменный рецепт „лета в банке“. Его варили на меду, на патоке или на сахаре, фруктовое, ягодное и даже из овощей. Редко в какой книге русского писателя не сажают героев за стол пить чай с вареньем и вести разговоры. Да и сами они были равнодушны к сладкому лакомству.

В каждой семье были свои рецепты и сорта – на это влияла и материальная составляющая, и место расположения усадьбы, вкусы семьи. Так, например, в усадьбе Александра Грибоедова гостей угощали вареньем из моркови. Предлагаем приготовить это ароматное варенье по старинному рецепту

Рецепт варенья:

Для приготовления варенья возьмите:

**1 кг. моркови, 1 кг. сахара, 2 среднего размера лимона, 1 л воды,
корицу (по желанию).**

1. Морковь (1 кг.) нужно хорошо промыть, очистить, нарезать кубиками.
2. Залить кипящей водой (500 мл) и варить 5 минут.
3. Затем воду слить и на ней приготовить сахарный сироп, добавив полкилограмма сахара.
4. Сиропом нужно залить морковь и варить 5 минут, после чего снять с огня и оставить на ночь.
5. С утра морковь нужно залить свежеприготовленным сахарным сиропом и варить до готовности.
6. За 10-15 минут до окончания варки добавить мелко нарезанные лимоны, а затем можно добавить немного корицы. Это придаст варенью интересную нотку.



**KAUNO MIESTO BENDROJO UGDYMO MOKYKLŲ 5-10 KLASIŲ MOKINIŲ
RUSŲ (GIMTOSIOS IR UŽSIENIO) KALBOS PRAKTINIO PROJEKTO
„LITERATŪRINĖ UOGIENĖ“**

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)