

Место ученических проектов в дополнительной образовательной программе

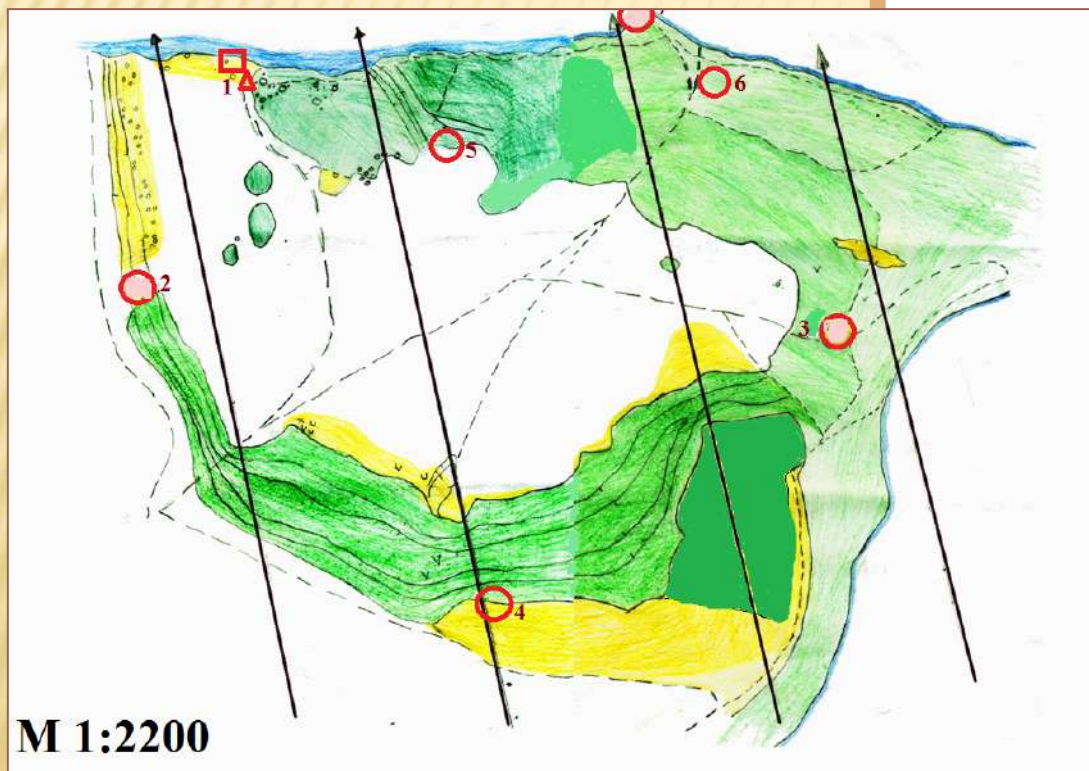


Муниципальное учреждение дополнительного образования детей
Домашкинская школа искусств
Кинельского района Самарской области

**Проект «Составление карты
местности для спортивного
ориентирования».**

(возраст учащихся 11-12 лет, 15 лет.)

Работали над проектом:
Чемирёв Витя, Низамов Фаиль,
Ширинхонов Руслан, Чемирёв
Дима, Чемирёва Василиса.
Руководитель: Чемирёва А. А.



с. Домашка 2005 г.

Домашкинская детская школа искусств.

Тема проекта:

**Разработка многодневного
туристического лыжного похода .**
(Индивидуальный проект)

Выполнил ученик
клуба бардовской песни:
Селезнев Константин

Руководитель:
Чемярёва Анна Анатольевна

Домашка 2007.

Домашкинская детская школа искусств.

Тема проекта:

**Разработка многодневного
туристического похода по Жигулям.**
(индивидуальный проект)

Выполнил учащийся
клуба бардовской песни
Курицин Алексей

Руководитель проекта Чемярёва А.А.

Домашка 2007.

Домашкинская детская школа искусств.

Тема проекта:

**Разработка многодневного
туристического похода по
Домашкинской кругосветке.**
(групповой проект)

Выполнили ученики
клуба бардовской песни
Водошнянов Андрей,
Глазов Миша

Руководитель Чемярёва Анна Анатольевна

Домашка 2007.

Домашкинская детская школа искусств.

Тема проекта:

**Разработка многодневного
туристического водного похода по
реке Самара**
(индивидуальный проект)

Выполнил учащийся
клуба бардовской песни
Чемярёв Виктор.

Руководитель проекта Чемярёва А.А.

Домашка 2007.

МОУ ДОД Домашкинская детская школа искусств
муниципальный район Кинельский Самарской области

Туристическая кулинарная книга
(групповой проект)
возраст учащихся 11 - 12 лет

Участники проектов:
Кирилина Екатерина,
Ратникова Маргарита
Педагог ДО
Чемырёва А.А.

Домашка
2010 -2011 уч. год



**Кулинарная
походная
книга**



Суп с тушёной.

Продукты:

Тушёнка-1банка.
Приправа.
Соль.
Вода-3 литра.
Картошка-2шт.
Морковь-1 шт.
Лук-1шт.
Вермишель-1стакан.

Как готовить.

Режем мелко лук, морковку и картошку.
Кипятим воду и бросаем в котелок лук,
морковь, картошку, макароны, тушенку.
Соль, добавляем специи,
варим до готовности.
Суп готов!



Суп рыбный.

Продукты:

1.Консерва рыбная с томатом-1банка.
2.Приправа.
3.Соль.
4.Вода-3 литра.
5.Картошка-2 шт.
6.Лук-1шт.
7.Рис-1стакан.

Как готовить.

Кипятим воду и бросаем рис, масло.
Режем лук и картошку(мелко),и
бросаем в воду. Солим добавляем
специи и рыбные консервы, варим до
готовности.

Суп готов!



Домашкинская детская школа искусств.

Тема проекта:
Организация водного похода по реке Самара.
(индивидуальный проект)

Выполнил ученик
туристического объединения «Путешественники»
Кржевицкий Георгий
Руководитель:
Чемырева Анна Анатольевна

Домашка 2018



Палимовка
Основная проблема: Хочу отдохнуть и попутешествовать летом по реке с друзьями, но нет разработанного недорогого маршрута водного похода.

Цель: Организовать летний поход-сплав по реке Самара.

Задачи:

1. Выбрать интересное и доступное место для совершения похода.
2. Определить состав участников похода и количество походов дней.
3. Определить по карте маршрут похода и места ночевки.
4. Посчитать расстояния пути на каждый день похода.
5. Составить список снаряжения для похода.
6. Подобрать набор аптечки для похода.
7. Составить меню и определить количество необходимых продуктов.
8. Найти краеведческую информацию об объектах находящихся на маршруте.
9. Совершить поход.

Краеведческий материал

Палимовка
Основная проблема: Хочу отдохнуть и попутешествовать летом по реке с друзьями, но нет разработанного недорогого маршрута водного похода.

Цель: Организовать летний поход-сплав по реке Самара.

Задачи:

1. Выбрать интересное и доступное место для совершения похода.

2. Определить состав участников похода и количество походов дней.

3. Определить по карте маршрут похода и места ночевки.

4. Посчитать расстояния пути на каждый день похода.

5. Составить список снаряжения для похода.

6. Подобрать набор аптечки для похода.

7. Составить меню и определить количество необходимых продуктов.

8. Найти краеведческую информацию об объектах находящихся на маршруте.

9. Совершить поход.

Снаряжение

Общие

1. Рюкзак
2. Палатка
3. Котелок
4. Кружка
5. Посуда
6. Спальник
7. Лодка
8. Плот
9. Лодочный мотор
10. Якорь
11. Шпатель
12. Лопата
13. Топор
14. Молоток
15. Пилочка
16. Спираль
17. Лопатка
18. Лопатка
19. Лопатка
20. Лопатка
21. Лопатка
22. Лопатка
23. Лопатка
24. Лопатка
25. Лопатка
26. Лопатка
27. Лопатка
28. Лопатка
29. Лопатка
30. Лопатка

Для похода

1. Спальник
2. Палатка
3. Котелок
4. Кружка
5. Посуда
6. Спальник
7. Лодка
8. Плот
9. Лодочный мотор
10. Якорь
11. Шпатель
12. Лопата
13. Топор
14. Молоток
15. Пилочка
16. Спираль
17. Лопатка
18. Лопатка
19. Лопатка
20. Лопатка
21. Лопатка
22. Лопатка
23. Лопатка
24. Лопатка
25. Лопатка
26. Лопатка
27. Лопатка
28. Лопатка
29. Лопатка
30. Лопатка



Критерии оценивания проектов

критерий		показатели	балл	
I. Структурные	1.1. Логичность	достаточное обоснование актуальности и полное соответствие темы проекта	2	
		обоснование актуальности и ее соответствие теме проекта неполное (показана только общественная или только личностная значимость темы)	1	
		актуальность не представлена в тексте	0	
	1.2. Культура исполнения	элементы структуры проекта представлены в полном объеме, приложения соответствуют	2	
		не все элементы структуры проекта представлены, приложения не соответствуют (по качеству или количеству)	1	
		большинство элементов структуры проекта не представлено	0	
		<i>сумма баллов по I критерию (макс. 4 балла)</i>		
II. Теоретические (макс. 14 баллов)	2.1. Целостность	проблема представлена полно, ее значимость достаточно обоснована	4	
		проблема и ее значимость представлены неполно или недостаточно обоснованы	2½	
		постановка проблемы и обоснование ее значимости отсутствуют	0	
	2.2. Коммуникативная компетентность	представлено самостоятельное проблемное осмысление заявленной темы в соответствии с изученными источниками	3	
		присутствуют элементы самостоятельного осмысления темы, ссылок нет	2	
		отсутствует самостоятельное осмысление представленной информации	1	
	2.3. Информационная компетентность	на основе изученной информации сделаны выводы и обобщения, использованные в практической части	7	
		использованные источники позволили провести анализ и выразить оценочное суждение к материалам (проблеме)	5	
		источников достаточно для раскрытия темы, терминология корректна	4	
		источников для раскрытия темы проекта достаточно, но в используемой терминологии встречаются неточности	3	
		источников для раскрытия темы проекта недостаточно, в используемой терминологии встречаются неточности	2	
			используемая терминология недостаточна или некорректна, ссылок на изученные источники нет	1
			<i>сумма баллов по II критерию (макс. 14 баллов)</i>	



Спасибо за внимание