

<p>ПРИНЯТО</p> <p>Протокол Управляющего Совета №4</p> <p>От « 28 » 08- 2023г.</p>	<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>Протокол педагогического совета №1</p> <p>От « 30 » 08- 2023г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор</p> <p>МБОУ «Гимназия №6»</p> <p>О.Н. Киселева</p> <p>Приказ № 227/8-ОД</p> <p>От « 31 » 08- 2023г.</p> 
<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>С Советом родителей</p> <p>От «30» 08 -2023г.</p>	<p>СОГЛАСОВАНО</p> <p>С Советом старшеклассников</p> <p>От «30» 08-2023г.</p>	

Положение о Фестивале фронтовой солдатской кухни

Цель фестиваля – пропаганда патриотического отношения к истории России

Задача фестиваля

Познакомить учащихся с историей Великой Отечественной войны 1941-1945 годов

Дата проведения – апрель-май

Место проведения - двор гимназии перед фасадом (стадион)

Участники фестиваля - учащиеся 1-11 классов

Ответственные за проведение фестиваля:

1. классные руководители 5-11 классов
2. рук. МО классных руководителей 5-11 классов
3. зам. директора по ВР
4. Советник директора по воспитанию
5. Педагог-организатор

Ответственные за связь с представителями администрации города, управлением образования, воинской части, прессой и республиканским телевидением, советом ветеранов, женсоветом города, родительским комитетом гимназии - Медвенская О.А., Пахомова О.М., Иванчикова А.А.

Ответственные за организацию полевой кухни в/ч - Медвенская О.А., руководители МО классных руководителей

Ответственный за техническое и музыкальное обеспечение – Иванчикова А.А.

Ответственные за разметку для классов (с учетом установки полевой военной кухни в/ч) с 5 по 11 класс – Петухов А.П., Мажар А.А., Маркова В.В., Мясников А.Н.

Ответственные за изготовление и установку декораций: Петухов А.П., Деунежева Е.Н.

Ответственные за подготовку и проведение концертной программы: Иванчикова А.А., муз.рук. Н.Л.Подкопаева, рук. танцевальной студии Е.Матвиенко «Vortex»

Ответственный за подготовку экскурсионной лекторской группы из 5 учащихся: рук.музея Боевой Славы Иванова О.Н.

Ответственные за соблюдение дисциплины во время проведения лекций и экскурсий

– Учителя истории, библиотекари

Ответственный за статьи в газеты «Диалог»- Мечукаева К.Р.

Ответственный за видеосъемку – Варитлова А.Б.

Ответственный за фотосъемку – Варитлова А.Б.

Техническое и музыкальное обеспечение: микрофоны, усилитель, акустические колонки, ноутбук, фонограммы для фронтовых песен и танцев, радио с хрипящими песнями и звуками новостей, тревожная сирена, метроном, голос Левитана, песни фронтовых лет для общего музыкального обеспечения

Общий реквизит: противотанковые ежи, колючая проволока, красно-зеленые ленты для пограничных столбов, картонные (пластиковые, фанерные) путевые указатели с надписями «На Берлин», «До Берлина ...км», « До Праги...км» т.д., фронтовая карта из 8 ватманов, украшения фасадного крыльца

Реквизит для классов: палатки, носилки, бинты, вата, гуашь, одноразовая посуда, фляжки, кружки, ложки алюминиевые и деревянные, керамические, чайники, миски алюминиевые, ключ для открывания консервов

Костюмы: военная форма, костюмы для партизан, сапоги, ботинки, халаты и косынки медицинские, маскхалаты, саперные лопатки, муляжи оружия, вещмешки, плащ-палатки

Фронты времен 1941-1945 годов:

1. 1 Украинский фронт... (госпиталь)
2. 1 Волховский фронт (17.12.1941г по 23.04 1942г)
3. 1 Брянский фронт(16.08.1941гпо 10.11.1941г)
4. Воронежский фронт
5. 1 Белорусский фронт..... (партизанский отряд)
6. 1 Прибалтийский фронт..... (госпиталь)
7. Северо-Кавказский фронт.....
8. Крымский фронт
9. Ленинградский фронт.....(сухопутные войска)
10. Карельский фронт.....
11. Центральный фронт.....
12. Закавказский фронт..... (разведчики)
13. Западный фронт.....
14. Курский фронт.....
15. Донской фронт.....
16. Орловский фронт.....

Кухня фронтов:

- черный хлеб, черный хлеб с отрубями, сухари;
- каши – перловая, пшенная, гороховая, овсяная, пшеничная, кукурузная, рисовая, гречневая, ячневая;
- макароны;
- овощи - картошка, морковь, свёкла, капуста, тыква;
- напитки - березовый сок, компот из сухофруктов, чай из трав, квас, кисель;
- сало, тушенка, масло кукурузное, подсолнечное, лук, грибы, чеснок, коренья, перец, рыба;
- супы - (щи)
- ягоды – кизил, малина, калина, шиповник, ежевика,
- ягоды - север – морошка, черника, голубика, клюква;
- фрукты: яблоки, груши, вишня, слива, черешня;
- соленья (огурцы, помидоры, яблоки, капуста);
- молоко, яйца;

Порядок проведения фестиваля:

1. Общая линейка

2. Представление солдатской кухни классными коллективами
3. Работа экспертной группы по направлениям:
 - ✓ 5-8 классы – по фронтам: медучреждения; партизанские соединения; воинские части сухопутные, флот (если был), воздушные;
 - ✓ 9-11 классы – по фронтам: медучреждения; партизанские соединения; воинские части сухопутные, флот (если был), воздушные;
4. Работа лекторской группы (в течение всего времени фестиваля по направлениям фронтов)
5. Концертная программа (на ступенях фасада)
6. Награждение (на ступенях фасада)

Задания для экспертной группы

Формируются 2 группы экспертов.

1-я – группа оценивает 5-8 классы по следующим критериям (по 5-бальной системе)

2-я – группа оценивает 9-11 классы по следующим критериям (по 5-бальной системе)

Вкусовые качества блюд	Соответствие блюда фронтовому времени	Стилизованное оформление всего представления, подача блюд, оформление меню	Внимание и активность (вопросы к лекторам) уч-ся-членов экскурсионной группы Каждый хороший вопрос – 1 балл

Задания для каждого класса

Каждый классный руководитель 5-11 классов

- подготовить списки учащихся по нижеследующей форме и сдать эти списки зам. директора по ВР Медвенской О.А. до начала фестиваля

кл	Общ. кол-во уч-ся	список уч-ся, задействованных в «кухнях»	2 экземпляра: один список не участвующих в театрализованной композиции (если есть) сдать зам. дир-ра Медвенской О.А., 2-й экз. этого списка сдать учителю-сопровождающему по лекциям - экскурсиям	список уч-ся концертной бригады (если есть)
5А	31	1. 2.	1. 2.	1..... 2.....

- разъяснить коллективу класса порядок движения во время фестиваля.
- сдать экспертам во время пробы фронтовое меню, красочно оформленное, **распечатанное выбранным шрифтом и шрифтовым размером или с помощью программы Paint на плотной матовой!! фотобумаге формата А4 - с полями слева и сверху - 3см**

Медсанбаты, госпитали: фронтовое меню, красочно оформленное на фотобумаге, устный рассказ о способе приготовления блюд, форма подачи блюд (стол с белой скатертью, простыней, пни, бревна, т.д.)

Военные: сухопутные, воздушные, флотские части: фронтовое меню, красочно оформленное на фотобумаге, устный рассказ о способе приготовления блюд, форма подачи блюда (на бревнах, пнях, стоя, сидя, лежа, на столах, на плащ-палатках и т.д.)

Партизанские отряды в тылу врага (по направлениям фронтов): фронтовое меню, красочно оформленное на фотобумаге, устный рассказ о способе приготовления блюд, форма подачи блюда (на бревнах, пнях, стоя, сидя, лежа, на столах?, на плащ-палатках и т.д.)

Задания для лекторской группы

З лектора из старшеклассников: каждый лектор готовит 1 лекцию для своей возрастной категории классов

(по 10 мин каждая) о конкретном фронте, или партизанском соединении, или медицинском соединении.

Ведет свою группу учащихся по своим классам с сопровождающим учителем Дробитько М.С.– 5-8 класс, Иванова О.Н. – 9-11кл.)

Задания по разметке

Ответственные за разметку классов (с учетом установки полевой военной кухни из в/ч) с 1-11класс – Петухов А.П., Маркова В.В.разбивают двор перед фасадом гимназии на квадраты 4х4 для каждого класса, место для полевой военной кухни воинской части определяют во дворе перед воротами фасада.

Место для концертной бригады размечают полукругом радиусом около 5 метров перед ступеньками.

Стол (2 штуки) для экспертов входят в композицию классов перед ступеньками.