

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 36 общеразвивающего вида» г. Печора

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАДОУ «Детский сад № 36»

_____ Т.Г. Гудова
Приказ № ____ от _____ 2024 года

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 36 общеразвивающего вида» г. Печора
«Мастерская вкуса»

Направление: социально-педагогическое

Возраст: дети 5-6 лет.

Срок реализации программы: 1 год

Составитель программы:
Теряева Светлана Геннадиевна,
воспитатель МАДОУ «Детский сад № 36»

г. Печора, 2024 год

Пояснительная записка.

Дополнительная образовательная программа Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 36 общеразвивающего вида» г. Печора «**Мастерская вкуса**» (далее- Программа)- нормативный документ, в содержании которого отражается организации образовательной деятельности по дополнительному образованию в МАДОУ «Детский сад № 36» (далее- МАДОУ) с учетом возрастных и индивидуальных особенностей воспитанников МАДОУ.

Программа по ознакомлению детей старшего дошкольного возраста с основами кулинарии разработана на основе педагогической концепции целостного развития ребенка-дошкольника, как субъекта детской деятельности М.Крулехт и практического материала книги «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» под редакцией О.В. Дыбиной.

Программа направлена на формирование познавательного, речевого, художественно-эстетического, социально- коммуникативного развития и формирования начальных представлений о здоровом образе жизни, ознакомление воспитанников с технологией приготовления элементарных блюд.

Программа разработана с учетом требований:

1. Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 октября 2013 г. № 1155 г. Москва «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования».
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. № 1008 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
4. Письма Минобрнауки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей».
5. Паспорта приоритетного проекта «Доступное дополнительное образование для детей» (утв. президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и приоритетным проектам, протокол от 30.11.2016 № 11).
6. Концепции развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).
7. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г №28.
8. Устава МАДОУ.

Актуальность.

Программа является актуальной на сегодняшний момент. Она составлена с учётом тех целей, чтобы помочь каждому ребёнку реализовать свои знания умения и навыки к адаптации в жизненной среде.

Приготовление еды вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к здоровой пище. Участие детей в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане через организацию предметной деятельности, труд, наблюдение. Предметная деятельность включает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем назначение и функцию, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет в определённый период развития ребёнка его познавательные интересы, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в том, что мир управляем и подвластен ему.

Также при приготовлении пищи дети чувствуют, что приносят пользу семье, да и обычно дети более склонны обедать вместе с семьей, если принимали участие в приготовлении еды,

которая будет на столе. И конечно же, кулинарные навыки обязательно пригодятся на протяжении всей жизни.

Педагогическая целесообразность.

Программа направлена на развитие способности к самообслуживанию, но они не умеют реализовать свои умения в приготовлении салатов, детских бутербродов, не достаточно знаний культуры поведения за столом (этикет).

Дети любят узнавать новое, с удовольствием учатся. Именно обучаясь, получая знания, навыки ребенок чувствует себя уверенно.

Педагог должен пробудить в каждом ребенке веру в его творческие способности, индивидуальность, неповторимость, веру в то, что он пришел в этот мир творить добро и красоту, приносить людям радость и пользу.

Новизна.

В системе воспитания детей важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание. Кулинария- искусство приготовления пищи. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки воспитывают эстетический вкус. Особое значение данной Программы является, по нашему мнению, развитие интегративного качества, отраженного в ФГОС ДО: овладение основными культурно-гигиеническими навыками. Дошкольник самостоятельно выполняет основные культурно-гигиенические процессы (культура еды, умывание, одевание). Самостоятельно замечает, когда нужно вымыть руки или причесаться. Осваивает отдельные правила безопасного поведения, способен рассказать взрослому о своем самочувствии и о некоторых опасных ситуациях, которых нужно избегать. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков воспитанникам предлагается и интересный информационный материал по различным блюдам национальной кухни, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Воспитанникам нравится пользоваться всевозможными приборами и посудой, они учатся работать с современной бытовой техникой.

Отличительной особенностью Программы является то, что она адаптирована к условиям образовательного процесса МАДОУ. В Программе используется метод, который направлен на развитие познавательной активности и самостоятельности. Он заключается в выполнении небольших заданий, решение которых требует самостоятельной активности. На занятиях используются игровые приемы, ситуации, которые создают непринужденную атмосферу, способствуют развитию воображения. В формировании творческой активности большое значение имеет использование художественного слова, музыки изобразительного искусства.

Цель Программы: формирование начальных знаний и умений в приготовлении элементарных блюд, формирование позиции субъекта деятельности в процессе ознакомления воспитанников с технологией приготовления элементарных блюд.

Задачи Программы:

Развивающие:

- ✓ развивать аналитические умения при использовании предметно схематических моделей предстоящей деятельности;
- ✓ развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой;
- ✓ развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд, сервировке стола;

- ✓ развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями с ними, последовательно рассказывать о технологии приготовления того или иного блюда.

Образовательные:

- ✓ познакомить детей со спецификой работы в центре кулинарии: гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне;
- ✓ обучить детей способам выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд;
- ✓ расширить спектр представлений детей о продуктах, способах их приготовления и использования в пищу.

Воспитательные:

- ✓ воспитывать интерес к процессу приготовления элементарных блюд;
- ✓ формировать осознание значимости кулинарной деятельности для людей;
- ✓ формировать основы самосознания ребенка как субъекта специфической трудовой деятельности;
- ✓ воспитывать терпение и усидчивость, трудолюбие;
- ✓ формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом, распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.

Концепция Программы предполагает использование следующих форм обучения: беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Организационно-педагогические основы обучения.

Образовательный курс программы рассчитан на один год обучения детей с 5 до 6 лет.

Набор детей носит свободный характер и обусловлен интересами воспитанников и их родителей (законных представителей). Занятия кружка начинаются с октября и заканчиваются в мае. Форма проведения занятия: комбинированная (индивидуальная и групповая работа). Для успешного освоения Программы на занятиях, численность детей не должна превышать более 10 человек.

Объём реализации Программы:

Год обучения	Часы в неделю	Количество недель в учебном году	Всего в год
1	30 мин. (1 академический час)	32	32 академических часа
		Всего: 32	32 часа

Периодичность:

Год обучения	Продолжительность занятий	Количество занятий в неделю
1	30 мин.	1 раз

Форма обучения: очная.

Срок реализации программы: 1 год.

Списочный состав формируется по возрастным особенностям:

1 год обучения – 10 человек;

Условия реализации программы:

Программа реализуется за рамками основной образовательной деятельности. Для реализации интересов и потребностей детей, формирования умений и навыков созданы все необходимые условия:

- Проектор;
- Ноутбук;
- Познавательные видеофильмы «Весёлый этикет»;
- Иллюстрации;
- Кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи по количеству детей, тёрка для овощей, скалки, блинница, миксер, микроволновка и т.д.);
- Скатерть, салфетки, посуда;
- Продукты для приготовления блюд;
- Бумага, карандаши для рисования;
- Пластилин для лепки;
- «Волшебный сундучок» для игр.

Учебно-методический комплекс:

I. Учебные и методические пособия: научная, специальная, методическая литература.

II. Материалы из опыта работы педагога:

- дидактические материалы (конспекты кружковых занятий, картотека схем изделий, наглядные пособия, оформление альбомов, сбор иллюстративного материала, аудио - видео записи).

Содержание Программы.

Содержание программы ориентировано на эмоциональное благополучие ребёнка – уверенность в себе, чувство защищённости и жизненные успехи. Во многом это зависит от того, как складываются отношения ребёнка с окружающим миром, людьми.

Системность: в течение учебного года работа по программе проводится систематически, в определённый день недели. Конкретно запланированная тема может не ограничиваться рамками одного занятия, так как нельзя заранее обозначить всю гамму спонтанно возникающих ситуаций.

Преимственность взаимодействия взрослых с ребёнком в условиях детского сада и в семье: для эффективной реализации Программы родители (законные представители) выступают активными участниками педагогического процесса и познания внутреннего мира своего ребёнка.

Комфортность: создание атмосферы доброжелательности, вера в силы ребёнка, создание для каждого ситуации успеха и эмоциональной вовлечённости в процессе занятий.

Личностно ориентированное взаимодействие: создание условий для раскрепощения и раскрытия, стимулирующих творческую активность ребёнка.

Вариативность: создание условий для самостоятельного выбора ребёнком материалов, способов работы, и степени активности.

Учебно-тематический план:

№ п/п		Наименование тем	Количество часов:		
			Всего	Теория	Практика
1.	Введение	Техника безопасности. Наши помощники.	2 ч.	30 мин.	30 мин.
		Правила столового этикета. Сервировка стола.	1 ч.	20 мин.	10 мин.
		Чайный сервиз. Учимся заваривать чай.	1 ч.	20 мин.	10 мин.

		Оформление блюд. Спецодежда повара. «Нарисуй фартук»	1 ч.	20 мин.	10 мин.
2.	Овощи	Знакомство с овощами. Игры: - «Волшебный сундучок»; - «Отгадай на вкус»; - «Отгадай по запаху»	1 ч.	10 мин.	20 мин.
		Овощные канапе (схема)	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Салат «Витаминный»	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Викторина «Все о салатах», составление рецепта идеального салата	1 ч.	5 мин.	25 мин.
3.	Фрукты	Знакомство с фруктами. Игры: - «Волшебный сундучок»; - «Отгадай на вкус»; - «Отгадай по запаху»	1 ч.	10 мин.	20 мин.
		Фруктовые канапе (схема)	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Салат «Фруктовый»	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Фруктовые бабочки	1 ч.	5 мин.	25 мин.
4.	Бутерброды	Что такое бутерброд? «Слепи бутерброд»	1 ч.	10 мин.	20 мин.
		Горячий бутерброд	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Конкурс на лучший бутерброд	1 ч.	5 мин.	25 мин.
5.	Тесто	Знакомство с тестом. Виды теста. Способы замешивания теста. Что такое дрожжи?	1 ч.	10 мин.	20 мин.
		«Московская булочка»	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Соленое тесто и изделия из него	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Соленое тесто и изделия из него	1 ч.	5 мин.	25 мин.
6.	Блины	Разнообразие блинов. Блины на молоке	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Заварные блины на кефире	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Панкейки	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Конкурс на лучшую начинку для блинов	2 ч.	10 мин.	50 мин.
7.	Блюда из микроволновки	Виды яиц и способы их приготовления. Игра «Раскручивание яйца». Яйцо в микроволновке	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Овощной омлет	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Ленивая пицца в кружке	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Шоколадный кекс	1 ч.	5 мин.	25 мин.
8.	Напитки	История и разновидности напитков. Освежающий лимонад.	1 ч.	10 мин.	20 мин.

9.		Мероприятие с родителями «Кулинарный поединок»	2 ч.	-	120 мин.
		Итого:	32 ч.	8 ч.	24 ч.

Календарно- тематический план:

№ п/п		Наименование и содержание тем	Количество часов:		
			Всего	Теория	Практика
1.	Введение	Техника безопасности. Наши помощники.	2 ч.	30 мин.	30 мин.
		Правила столового этикета. Сервировка стола.	1 ч.	20 мин.	10 мин.
		Чайный сервиз. Учимся заваривать чай.	1 ч.	20 мин.	10 мин.
		Оформление блюд. Спецодежда повара. «Нарисуй фартук»	1 ч.	20 мин.	10 мин.
2.	Овощи	Знакомство с овощами. Игры: - «Волшебный сундучок»; - «Отгадай на вкус»; - «Отгадай по запаху»	1 ч.	10 мин.	20 мин.
		Овощные канапе (схема)	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Салат «Витаминный»	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Викторина «Все о салатах», составление рецепта идеального салата	1 ч.	5 мин.	25 мин.
3.	Фрукты	Знакомство с фруктами. Игры: - «Волшебный сундучок»; - «Отгадай на вкус»; - «Отгадай по запаху»	1 ч.	10 мин.	20 мин.
		Фруктовые канапе (схема)	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Салат «Фруктовый»	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Фруктовые бабочки	1 ч.	5 мин.	25 мин.
4.	Бутерброды	Что такое бутерброд? «Слепи бутерброд»	1 ч.	10 мин.	20 мин.
		Горячий бутерброд	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Конкурс на лучший бутерброд	1 ч.	5 мин.	25 мин.
5.	Тесто	Знакомство с тестом. Виды теста. Способы замешивания теста. Что такое дрожжи?	1 ч.	10 мин.	20 мин.
		«Московская булочка»	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Соленое тесто и изделия из него	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Соленое тесто и изделия из него	1 ч.	5 мин.	25 мин.
6.	Блины	Разнообразие блинов. Блины на молоке	1 ч.	5 мин.	25 мин.

		Заварные блины на кефире	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Панкейки	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Конкурс на лучшую начинку для блинов	2 ч.	10 мин.	50 мин.
7.	Блюда из микроволновки	Виды яиц и способы их приготовления. Игра «Раскручивание яйца». Яйцо в микроволновке	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Овощной омлет	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Ленивая пицца в кружке	1 ч.	5 мин.	25 мин.
		Шоколадный кекс	1 ч.	5 мин.	25 мин.
8.	Напитки	История и разновидности напитков. Освежающий лимонад.	1 ч.	10 мин.	20 мин.
9.		Мероприятие с родителями «Кулинарный поединок»	2 ч.	-	120 мин.
		Итого:	32 ч.	8 ч.	24 ч.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ:

Введение:

Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Знание о значимости правильного питания в жизни. Знание о блюдах, правильное хранение продуктов. Понимание ситуативных и этикетных норм бесконфликтного общения. Воспитание самооценки личности, позволяющие адаптироваться в обществе. Нормы и правила этики.

Осознание личностью своей неповторимости. Умение посмотреть на себя со стороны. Оригинальное оформление. Сервировка стола. Правила приема гостей. Умение пользоваться столовыми приборами.

Овощи и фрукты в нашем питании:

Знание о содержании в овощах и фруктах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли и др.) Физиологические нормы их потребления.

Распределение овощей и фруктов по группам содержания витаминов. Правильное хранение овощей и фруктов, умение применять свои знания и навыки на практике, в жизни, быту, в семье. Приготовление салатов из овощей и фруктов.

Бутерброды:

Какие виды бутербродов существуют. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Воспитание эстетического вкуса, умение подбирать совместные продукты для бутербродов. Варианты оформления блюд. Самостоятельное приготовление бутербродов (правильный подбор продуктов). Конкурс на лучший составленный рецепт бутерброда.

Яйца:

Закрепить представления детей о продуктах питания; уточнить, зачем человек ест; систематизировать знания о яйце, как о продукте питания (откуда берутся яйца, что находится внутри яйца, какие бывают яйца по размеру, какими бывают яйца), опытным путём выяснить сырое или варёное яйцо, свежие ли яйца; познакомить, что яйца полезны для здоровья детей.

Виды теста:

Сформировать представление о видах изделий из теста. Научиться определять способ выпекания теста. Расширить знания прикладного характера, составляющие основу

понимания специфики всех изделий из теста. Воспитывать эстетическое отношение к видам деятельности связанных с пекарскими работами.

Напитки:

Ознакомить обучающихся с блендером, способами приготовления напитков и молочных коктейлей в домашних условиях, их разнообразием, пользой для организма; развивать познавательную активность в беседе о важности и необходимости включения в рацион питания продуктов - источников витаминов.

Совместное мероприятие с родителями «Кулинарный поединок».

Структура занятия может быть гибкой и изменяться от целей, задач, но включает в себя 3 части:

- вводная часть— организационный момент, создание эмоционального настроения, объяснение нового материала, мотивация;
- основная часть— практическая: самостоятельная, творческая деятельность детей под руководством педагога, педагогом ведется индивидуальная работа по раскрытию замысла каждого ребенка
- заключительная часть— анализ детских результатов (рассматривание блюд, положительные высказывания детей и педагога о проделанной работе).

Наглядные методы и приемы.

- показ видеоматериалов, иллюстраций;
- показ, исполнение педагогом;
- наблюдение;
- работа по образцу.

Во всех случаях показ сопровождается словесными пояснениями.

При повторных упражнениях по закреплению умений и затем самостоятельному их применению показ дается лишь в индивидуальном порядке детям, не усвоившим тот или иной навык. Постоянный показ приемов выполнения задания приучит детей во всех случаях ждать указаний и помощи воспитателя, что ведет к пассивности и торможению мыслительных процессов.

Словесные методы и приемы обучения:

- Беседа. (цель- вызвать в памяти детей ранее воспринятые образы и возбудить интерес к занятию, изображать или разъяснить новые приемы работы.
- Устное изложение.
- Художественное слово. (цель- дополнить друг друга, активизируя художественное восприятие образа. Особенно эмоционально дети откликаются на красоту поэтических строк, они помогают осмыслить дошкольникам свои чувства, прежде чем приступить к работе).

Формы организации педагогической деятельности:

- индивидуальная работа;
- групповая работа;
- консультативная работа;
- творческая мастерская.

В основу разработки программы использованы технологии, ориентированные на формирование общекультурных ценностей:

- технология развивающего обучения;
- личностно – ориентированная;
- проектная;

- интерактивная;
- способность к созданию собственного продукта, выполненного и представленного с ориентацией на восприятие другим человеком;
- мотивация к продолжению образования.

Основной формой организации образовательного процесса является занятие.

Дидактический материал:

- ✓ Картотека:
 - «Украшение блюд»,
 - «Сервировка стола»,
 - «Оформление салфеток»,
 - «Натюрморты»
 - ✓ Технологические карты, схемы приготовления блюд;
 - ✓ Дидактические игры:
 - «Пирамида здоровья»,
 - «Вкусные пирожные»,
 - «Правила этикета»,
 - «Четвертый лишний»,
 - «Во что превращается тесто?»;
 - ✓ Демонстрационный материал;
 - ✓ Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Планируемые результаты:

К концу освоения Программы у каждого ребенка сформированы знания:

- ☐ о видах некоторых блюд;
- ☐ о приемах тепловой кулинарной обработки;
- ☐ о способах приготовления и оформления блюд;
- ☐ о правилах поведения за столом;
- ☐ о правилах техники безопасности при выполнении кулинарных работ;
- ☐ о секретах электроприборов «помощников» на кухне.

К концу освоения Программы у детей сформированы навыки и умения:

- ☐ правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- ☐ готовить холодные блюда;
- ☐ украшать готовое блюдо;
- ☐ готовить изделия из теста;
- ☐ сервировать стол;
- ☐ соблюдать правила техники безопасности;
- ☐ правильно вести себя за столом.

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

Целью педагогического контроля является выявление уровня полученных знаний, умений, навыков по освоению программы.

№	Вид	Цель	Содержание	Форма проведения	Критерии
1.	Вводный	Выявление первичных знаний, готовности к работе по программе	Введение в деятельность	Собеседование	Дети готовы к освоению программы
2.	Текущий в течение всего учебного года	Выявить знания детей.	Практических навыков осуществляется регулярно на каждом занятии и по полугодиям	Наблюдение	Высокий- 100%, Средний- 51-79%

			через разыгрывание музыкальных и драматических произведений, публичные выступления.		
3.	Текущий в течение всего учебного года	Выявление освоенности программы за первый год	Выступление в присутствии аудитории.	Опрос (устно) по темам	Высокий– 80-100%, Средний – 51-79%
4.	Итоговый	Способность самостоятельно выполнить практическое задание	Динамика усвоения практических навыков, техника актерского исполнения и сценического мастерства.	Итоговое занятие	Высокий– 80-100%, Средний– 51-79%

Методическое обеспечение программы.

В освоении программы используются следующие принципы:

1. Принцип доступности обучения предполагает соответствие учебного материала по возрасту, индивидуальным особенностям, уровню подготовленности детей.
2. Принцип систематичности и последовательности. Учебный материал опирается на ранее усвоенный и создаёт прочную базу для последующего обучения.
3. Принцип наглядности. Наглядность обогащает круг представлений ребят, организует их внимание, развивает мышление, наблюдательность.
4. Принцип воспитывающего обучения выражается в осуществлении воспитания через содержание, методы и организацию обучения. На каждом занятии решаются конкретные воспитательные задачи.

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция и т.д.)
- наглядный (показ иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.)
- практический (выполнение работ.)

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный– дети воспринимают и усваивают готовую информацию.
- репродуктивный– дети воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности детей на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми детьми;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой– организация работы в группах;
- индивидуальный– индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

Формы организации педагогической деятельности:

- индивидуальная работа;
- групповая работа;
- консультативная работа;
- творческая мастерская.