**Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования**
**Дворец детского (юношеского) творчества Петродворцового района Санкт-Петербурга**
**«ПЕТЕРГОФ»**

**ПРИНЯТА**

Педагогическим советом
ДДЮТ «ПЕТЕРГОФ»
Протокол № 1 от «22» января 2025 г.

**УТВЕРЖДЕНА**

Приказом № 25/у от «22» января 2025 г.
Директор ДДЮТ «ПЕТЕРГОФ»
_____ В.А. Апраксимов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00C9DF420E45C5C12E918B262C7A3C1870
Владелец: Апраксимов Владислав Анатольевич
Действителен: с 14.04.2026 до 08.07.2027

Дополнительная общеразвивающая программа

# «ЮНЫЙ ПОВАР»

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 9-14 лет

Разработчик:
Чоботарская Евгения Александровна,
методист

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Направленность и уровень освоения**

Дополнительная общеразвивающая программа (далее – образовательная программа) ***«Юный повар»*** имеет ***социально-гуманитарную направленность***, ***общекультурный уровень освоения***.

**Объем и срок освоения программы**

Срок освоения программы: 1 год, 144 часа.

**Актуальность**

Актуальность данной программы состоит в том, что она отвечает основным тенденциям в развитии системы дополнительного образования. В задачах Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года говорится о том, что нужно вовлекать учащихся в программы и мероприятия, направленные на раннюю профориентацию и поддержку профессионального самоопределения. Содержание данной программы является, своего рода, профессиограммой: учащиеся в ходе ее освоения знакомятся с практической и теоретической стороной профессии повара.

Программа «Юный повар» способствует тому, чтобы дети и их родители (законные представители) могли удовлетворить свои образовательные потребности в сфере кулинарии. Она помогает развить навыки самообслуживания, коммуникации и кругозора, а также способствует успешной социализации обучающихся.

**Адресат программы**

Программа предназначена для учащихся 9 – 14 лет. В объединение принимаются учащиеся, независимо от их гендерной принадлежности, которым интересно попробовать себя в профессии в сфере общепита и овладеть основами поварского мастерства. Программа не предусматривает наличия базовых знаний, специальных способностей или какой-либо подготовки в данной области деятельности.

**Цель и задачи**

**Цель**: дать представления о профессии повара посредством обучения технологии приготовления различных блюд.

**Задачи:**

***Обучающие:***

– обучение основным понятиям и терминам кулинарии, технологиям приготовления, обработки, подачи, украшения различных блюд;

– обучение приёмам кулинарной обработки продуктов, с учетом санитарно-гигиенических требований и правил безопасности при выполнении кулинарных работ;

– обучение основам здорового питания, сервировки стола.

**Развивающие:**

– развивать навыки аккуратного выполнения работы;

– развивать коммуникативные и организационные способности, необходимые для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

– формировать умение организовывать своё рабочее (учебное) пространство и поддерживать порядок на нём.

**Воспитательные:**

– формировать интерес к практической деятельности в области кулинарного искусства, положительное отношение к процессу обучения, к самообразованию;

– воспитывать ответственное отношение к труду.

**Планируемые результаты**

***Предметные результаты***

В результате освоения программы обучения учащиеся должны

**знать/понимать:**

- основные понятия и термины кулинарии, технологии приготовления, обработки, подачи, украшения различных блюд.
- приёмы кулинарной обработки продуктов, с учетом санитарно-гигиенических требований и правил безопасности при выполнении кулинарных работ.
- основы здорового питания, сервировки стола;
- требования к гигиене мастера и дезинфекции рабочего места и инструментов.

**уметь/иметь:**

- выполнять простые операции и технологии приготовления блюд;
- пользоваться инструментами и оборудованием;
- использовать полученные знания и умения в выбранной области деятельности;
- достигать поставленной цели при выполнении разных видов работ,
- опыт самостоятельного общественного действия для создания комфортной обстановки, атмосферы сотрудничества; включение в активную деятельность.

***Метапредметные результаты:***

*У учащихся будут развиваться:*

- умение аккуратно выполнять работу;
- умение понимать и учитывать позицию другого человека;
- умение взаимодействовать с окружающими, навыки работы в группе;
- умение организовать свое рабочее место и поддерживать порядок на нём.

***Личностные результаты:***

*У учащихся будут формироваться:*

- интерес к дальнейшему обучению в области кулинарного искусства, положительное отношение к процессу обучения, к самообразованию;
- ответственное отношение к труду и своим поступкам.

**Организационно-педагогические условия реализации программы**

*Язык реализации*

Дополнительная общеразвивающая программа «Юный повар» реализуется на русском языке

*Форма обучения*

Программа реализуется очно.

*Условия набора и формирования групп.* Набор в группы свободный, без ограничений. Группы могут формироваться как одновозрастные, так и разновозрастные.

*Возможность и условия зачисления в группы*: дополнительный набор учащихся допускается при наличии вакантного места на основе тестирования и выполнения практического задания.

*Наполняемость групп:* количество детей в группе составляет– не менее 15 человек.

*Особенности организации образовательного процесса*

Базовый принцип реализации программы – обучение в процессе конкретной практической деятельности, учитывающей познавательные потребности школьников. Основными методами обучения выступают словесные (беседа, объяснение), наглядные (показ видеоматериалов, иллюстраций, показ педагогом приёмов исполнения) и практические (в основном, тренировочные упражнения).

Значительное место отводится практическим занятиям, необходимым для овладения навыками художественного проектирования. Практические задания носят репродуктивный и продуктивный (творческий) характер. Каждое занятие по темам программы включает теоретическую часть и практическое выполнение задания. Теоретические сведения – это объяснение нового материала, повтор пройденного, информация познавательного характера о видах деятельности парикмахера. Теоретический материал сопровождается показом наглядного материала, преподносится в виде рассказа-информации или беседы.

Основное место на занятии отводится практическим работам. Нагрузка во время занятий соответствует силам и возможностям детей, обеспечивая их занятость в течение занятий.

Для детей с особыми образовательными потребностями (одаренные, дети-инофоны, дети-мигранты и др.) программа может быть реализована через:

– разработку индивидуального образовательного маршрута;

– разработку индивидуальной программы развития;

Обязательным условием занятий является соблюдение санитарно-гигиенических правил. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков и косынок. Следующим обязательным условием является соблюдение техники безопасности: безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами.

*Формы организации занятий.*

При реализации программы могут предусматриваться как **аудиторные, так и внеаудиторные занятия** (выездные семинары ведущих специалистов отрасли, проведение выездных учебных и/или контрольно-диагностических занятий на базах кафе, ресторанов, столовых и т.п., участие в конкурсах профессионального мастерства и другие образовательные мероприятия). Внеаудиторные занятия могут быть как по учебному плану, так и рамках плана воспитательной работы.

*Формы проведения занятий:* практическое занятие (практикум); беседа; конкурс; консультация; мастер-класс; праздник; представление; презентация; творческая встреча; творческая мастерская; творческий отчет; экскурсия; экзамен и другие в соответствии с запросами учащихся и возможностями педагога и образовательного учреждения.

*Формы организации деятельности учащихся на занятии:*

– фронтальная – работа педагога со всеми учащимися одновременно: показ, объяснение, беседа;

– групповые – используются на всех общих занятиях;

– подгрупповые (по звеньям) – используются на практических занятиях;

– индивидуальные – используются при подготовке к конкурсам, соревнованиям по парикмахерскому искусству, а также для коррекции пробелов в знаниях и отработки отдельных навыков.

*Материально-техническое обеспечение программы*

Немаловажную роль играет современное *материально-техническое обеспечение* программы. Занятия проводятся в светлом, просторном помещении, соответствующим нормам СанПиН. Помещение для занятий должно быть оборудовано кухонной мебелью, вытяжками, зоной для теоретических занятий.

Материально-техническое оснащение программы включает в себя учебный кабинет, оборудованный учебной мебелью, объектами и оборудованием для практических занятий, мультимедийным оборудованием.

*Общее оснащение и оборудование для занятий:*

1. Вытяжка;
2. Кухонная мебель;
3. Панели варочные электрические бытовые;
4. Шкафы духовые электрические бытовые;
5. Холодильник бытовой – 2 штуки;
6. Машины посудомоечные бытовые – 2 штуки;
7. Кухонный комбайн – 1 штука;
8. Чайник электрический – 1 штука»
9. Электровафельница- 1 штука;
10. Миксер – 2 штуки;
11. Печь микроволновая – 1 штука;
12. Чайник из нержавеющей стали- 1 штука;
13. Набор столовых приборов 24 предмета;
14. Набор гибких разделочных досок из антибактериального пластика-16 штук;
15. Набор разделочных досок – 8 штук;
16. Набор ножей 6 в 1 – 5 штук;
17. Нож кухонный с зубчиками 15 см- 9 штук;
18. Весы электронные для кухни- 1 штука;

19. Набор формочек для печенья- 1 штука
20. Миски металлические – 15 штук
21. Контейнеры пищевые-15 штук
22. Рельефный нож для фигурной нарезки фруктов и овощей- 2 штуки
23. Набор ножей для фигурной резки (10 штук)- 2 набора
24. Набор винегртениц – 2 штуки
25. Терка- овощерезка 5 в 1 – 3 штуки;
26. Терка для овощей 23 см – 3 штуки;
27. Мини терка для чеснока – 2 штуки;
28. Перчатки нитриловые - 100 штук;
29. Фартук – 15 штук
30. тетрадь в клетку 48 листов;
31. ручка синяя;
32. ручки цветные гелевые;
33. простой карандаш;
34. ластик;
35. цветные карандаши и фломастеры (не менее 12 штук).

*Личное оснащение учащегося:*

Индивидуальные принадлежности обучающихся, необходимые для занятий, приобретаемые родителями: продукты в соответствии с рецептами блюд.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**
**Дополнительная общеразвивающая программа**
**«ЮНЫЙ ПОВАР»**

| № п/п | Название раздела, темы | Количество часов | | | Формы контроля/аттестации |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Теория | Практика | |
| 1. | Вводное занятие. Интерьер кухни | 4 | 1,5 | 2,5 | Беседа, практическое задание. |
| 2. | Этикет | 2 | 1 | 1 | Практическое задание, тест |
| 3. | Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи. | 6 | 3 | 3 | Практическое задание |
| 4. | Диеты и здоровое питание | 4 | 2 | 2 | Практическое задание |
| 5. | Холодные блюда и закуски. | 38 | 10,5 | 27,5 | Практическое задание |
| 6. | Мир профессий. | 12 | 5 | 7 | Практическое задание |
| 7. | Молоко и молочные продукты | 30 | 6,5 | 23,5 | Практическое задание |
| 8. | Блюда и изделия из теста | 40 | 5,5 | 34,5 | Презентация |
| 9. | Блюда из яиц и творога. | 4 | 1 | 3 | Практическое задание |
| 10. | Контрольные и итоговые занятия | 4 | 0 | 4 | Презентация |
| | **Итого:** | **144** | **36** | **108** | |

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

## Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе дополнительной общеразвивающей программы «Юный повар», социально-гуманитарной направленности, общекультурного уровня освоения.

Программа предназначена для детей в возрасте от 9 до 14 лет. Данная программа рассчитана на 1 год обучения, 144 часа в год.

**Условия реализации программы**

Рабочая программа рассчитана на 144 часа за учебный год, режим занятий: 4 часа в неделю. Возраст детей 9-14 лет. Количество детей в группе – не менее 15 человек.

**Особенности обучения**

Особое внимание обращается на требования к гигиене мастера и дезинфекции рабочего места и инструментов, соблюдению санитарно-гигиенических правил, техники безопасности: безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков и косынок.

**Цель и задачи**

**Цель**: дать представления о профессии повара посредством обучения технологии приготовления различных блюд.

**Задачи:**

***Обучающие:***

– обучение основным понятиям и терминам кулинарии, технологиям приготовления, обработки, подачи, украшения различных блюд;

– обучение приёмам кулинарной обработки продуктов, с учетом санитарно-гигиенических требований и правил безопасности при выполнении кулинарных работ;

– обучение основам здорового питания, сервировки стола.

**Развивающие:**

– развивать навыки аккуратного выполнения работы;

– развивать коммуникативные и организационные способности, необходимые для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

– формировать умение организовывать своё рабочее (учебное) пространство и поддерживать порядок на нём.

**Воспитательные:**

– формировать интерес к практической деятельности в области кулинарного искусства, положительное отношение к процессу обучения, к самообразованию;

– воспитывать ответственное отношение к труду.

**Ожидаемые результаты**

В результате освоения программы обучения учащиеся должны

***Предметные результаты:***

| ***знать/понимать*** | ***уметь/иметь*** |
|---|---|
| – основные понятия и термины кулинарии, технологии приготовления, обработки, подачи, украшения различных блюд.<br>– приёмы кулинарной обработки продуктов, с учетом санитарно-гигиенических требований и правил безопасности при выполнении кулинарных работ.<br>– основы здорового питания, сервировки стола; | – выполнять простые операции и технологии приготовления блюд;<br>– пользоваться инструментами и оборудованием;<br>– использовать полученные знания и умения в выбранной области деятельности;<br>– достигать поставленной цели при выполнении разных видов работ,<br>– опыт самостоятельного общественного действия для создания комфортной обстановки, атмосферы |

| | |
|---|---|
| – требования к гигиене мастера и дезинфекции рабочего места и инструментов. | сотрудничества; включение в активную деятельность. |

***Метапредметные результаты:***

*У учащихся будут развиваться:*

- умение аккуратно выполнять работу;
- умение понимать и учитывать позицию другого человека;
- умение взаимодействовать с окружающими, навыки работы в группе;
- умение организовать свое рабочее место и поддерживать порядок на нём.

***Личностные результаты:***

*У учащихся будут формироваться:*

- интерес к дальнейшему обучению в области кулинарного искусства, положительное отношение к процессу обучения, к самообразованию;
- ответственное отношение к труду и своим поступкам.

## СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 1. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ, ИНТЕРЬЕР КУХНИ

**1.1. Вводное занятие интерьер кухни.**

***Теория.*** Инструктаж по ТБ, правила поведения на занятиях. Правила техники безопасности при работе с инструментами, электроприборами, оборудованием.

Историческое назначение кухни. Кухня в русской избе. (при возможности проведения посетить экскурсию в «Музее путешествий» по теме: «Уголок трапезной и приготовления пищи в русской избе»). Интерьер и планировка кухни-столовой. Рациональное расположение мебели, бытовых приборов, моечной зоны, зоны приготовления пищи, хранения продуктов. Виды планировки кухни. Требования к кухне.

Посуда, приборы, инструменты и приспособления для обработки и приготовления продуктов. Знакомство с посудой, инструментами, приспособлениями, бытовой техникой для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд. Изучение их назначения и дезинфекции до и после работы. Инструкции по технике безопасности при работе с острыми предметами и электрическими приборами.

***Практика.*** Игра «Давайте познакомимся – как тебя зовут».

**1.2. Оснащение кухни.**

***Практика.*** Входная диагностика с целью определения начального уровня знаний и умений учащихся в форме беседы с вопросами к учащимся. Создание рисунка (эскиза) кухни из бумаги (возможна работа в группах или индивидуально) или создание 3D модели кухни в программе (при возможности проведения занятия в компьютерном классе с программным обеспечением).

***Форма контроля:*** беседа, практическое задание.

### 2. ЭТИКЕТ

**2.1. Сервировка стола. Правила этикета.**

***Теория.*** Понятие «этикет». Сервировка стола. Различия в сервировке, в зависимости от повода встречи за столом (праздник, будни, семейная, встреча гостей), времени трапезы (завтрак, обед, ужин). Украшения при сервировке. Культура поведения за столом.

***Практика.*** Выполнение практических заданий по сервировке стола для различных поводов. Театрализация культуры поведения за столом, разбор ошибок и отработка культурного поведения за столом, грамотного использования столовых приборов. Тест по теме: «Этикет».

***Форма контроля:*** практическое задание, тест

### 3. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИТАНИИ И ТЕХНОЛОГИЯХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.

**3.1. Здоровое питание.**

***Теория.*** Основы здорового питания. Пищевые вещества, необходимые человеку. Продукты животного и растительного происхождения. Состав пищевых продуктов: белки, жиры углеводы, минеральные соли, витамины и вода. Рациональное питание и его принципы. Пищевая пирамида.

***Практика.*** Составление коллажа «Правильное питание» с меню на неделю с учетом физической нагрузки, калорийности продуктов.

**3.2. Пищевая ценность.**

***Теория.*** Влияние продуктов на жизнедеятельность человека. Пищевая ценность и состав продукта на упаковке товара. Влияние пищи на жизнедеятельность человека и качество жизни.

***Практика.*** Составление меню полезного завтрака (обеда, ужина, полезного перекуса), технологической карты с указанием пищевой ценности.

**3.3. Условия хранения и утилизация.**

***Теория.*** Условия хранения различных продуктов питания. Понятие - «Пищевое соседство». Технологии приготовления пищи. Виды и правила утилизации бытовых и пищевых отходов. Документы, регламентирующие утилизацию бытовых и пищевых отходов.

***Практика.*** Составление памятки по хранению и утилизации продуктов

***Форма контроля:*** практическое задание

**4. ДИЕТЫ И ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ.**

**4.1. Диеты.**

***Теория.*** Познакомить с понятием диета, диетическое питание, видами диетического питания, с правилами здорового диетического питания. Лечебное питание (диеты № 1-7)

***Практика.*** Составление книги рецептов диетического питания.

**4.2. Диеты.**

***Теория.*** Познакомить с понятием диета, диетическое питание, видами диетического питания, с правилами здорового диетического питания. Лечебное питание (диеты №7-15)

***Практика***. Составление книги рецептов диетического питания.

***Форма контроля:*** практическое задание.

**5. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

**5.1. Холодные блюда и закуски.**

***Теория.*** Познакомить обучающихся с ассортиментом холодных закусок. Основные продукты, применяемые при приготовление холодных блюд и закусок, их подготовка. Рецепты холодных блюд и закусок. Требования к качеству и хранению.

***Практика.*** Составление книги рецептов холодных блюд и закусок

**5.2. Холодные блюда и закуски.**

***Теория.*** Рецепты холодных блюд и закусок. Требования к качеству и хранению.

***Практика.*** Составление книги рецептов холодных блюд и закусок

**5.3. Бутерброд «Цветочек».**

***Теория.*** Виды бутербродов. История возникновения. Технологическая карта приготовления бутерброда «Цветочек». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление бутерброда «Цветочек»

**5.4. Бутерброд «Мухоморчики»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления бутерброда «Мухоморчики». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление бутерброда «Мухоморчики»

**5.5. Бутерброд «Забавные животные»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления бутерброда «Забавные животные». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление бутерброда «Забавные животные».

**5.6. «Фаршированные яйца»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления холодной закуски «Фаршированные яйца». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление холодной закуски «Фаршированные яйца».

**5.7. «Рулеты из ветчины»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления холодной закуски «Рулеты из ветчины». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление холодной закуски «Рулеты из ветчины».

**5.8. Фуршет**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления холодной закуски для фуршета. Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление холодных закусок для фуршета.

**5.9. «Новогодние шарики»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления холодной закуски «Новогодние шарики». Подготовка продуктов для приготовления сырных шариков с ветчиной и яйцом.

***Практика.*** Приготовление холодной закуски «Новогодние шарики».

**5.10. «Рулет из лаваша»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления холодной закуски «Рулет из лаваша». Подготовка продуктов для приготовления рулета из лаваша.

***Практика.*** Приготовление холодной закуски «Рулет из лаваша».

**5.11. Салаты**

***Теория.*** История возникновения салатов. Разнообразие холодных салатов. Продукты, используемые для салатов. Соус и заправка салата. Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Создание книги рецептов салатов

**5.12. Салат «Витаминный»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления салата «Витаминный». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление и украшение салата «Витаминный».

**5.13. Салат «Оливье»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления салата «Оливье». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление и украшение салата «Оливье».

**5.14. Салат «Греческий»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления салата «Греческий». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление и украшение салата «Греческий».

**5.15. Салат «Селедка под шубой»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления салата «Селедка под шубой». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление и украшение салата «Селедка под шубой».

**5.16. Салат «Крабовый»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления салата «Крабовый». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление и украшение салата «Крабовый».

**5.17. Салат «Мимоза»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления салата «Мимоза». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление и украшение салата «Мимоза».

**5.18. Салат «Свекольный»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления салата «Свекольный». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление и украшение салата «Свекольный».

**5.19. Салат «Подсолнух»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления салата «Подсолнух». Подготовка продуктов для приготовления.

***Практика.*** Приготовление и украшение салата «Подсолнух».

***Форма контроля:*** практическое задание.

## 6. МИР ПРОФЕССИЙ

**6.1. Профессии пищевой промышленности**

***Теория.*** Пищевая промышленность и ее роль. Отраслевая структура пищевой промышленности.

Профессии пищевой промышленности (повар, кондитер, обвальщик).

**6.2. Профессии пищевой промышленности**

***Практика***. Создание буклета (рекламы) об одной из профессии пищевой промышленности или экскурсия «Знакомство с профессией» на предприятие (по возможности).

**6.3. Современные профессии пищевой промышленности**

***Теория.*** Современные профессии пищевой промышленности (пиццмейкер, ремюер, шоколатье).

**6.4. Современные профессии пищевой промышленности**

***Практика***. Создание буклета (рекламы) об одной из профессии современной пищевой промышленности или экскурсия «Знакомство с профессией» на предприятие (по возможности).

**6.5. Профессия повар**

***Теория.*** Пищевая промышленность и ее роль. Отраслевая структура пищевой промышленности.

***Практика***. Создание буклета или экскурсия «Знакомство с профессией» на предприятие (по возможности).

**6.6. Профессия повар**

***Теория.*** Профессии пищевой промышленности (повар холодного и горячего цеха, технолог общественного питания).

***Практика***. Создание буклета (рекламы) о профессии повар и (или) технолог пищевой промышленности или экскурсия «Знакомство с профессией» на предприятие (по возможности).

***Форма контроля:*** практическое задание.

## 7. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

**7.1. Разнообразие молока. Качество и правила хранения**

***Теория.*** Основы рационального питания: молоко и молочные продукты. Калорийность. БЖУ. Молоко и молочные продукты –продукты с высокими показателями пищевой ценности. Знакомство с питательной ценностью молока, способами хранения кисломолочных продуктов.

**7.2. Технологии приготовления**

***Теория.*** От каких животных можно получить молоко. Основные минеральные вещества и витамины, входящие в состав молока. Кисломолочные продукты. Способы получения кисломолочных продуктов в домашних условиях (йогурт, кефир, творог, простокваша, ряженка, сыр, брынза, сметана, айран, мороженое, сливки, масло). Национальные кисломолочные продукты. Виды тепловой обработки. Технологические карты приготовления блюд из молока и молочных продуктов.

***Практика***. Составление рецептов приготовления блюд с использованием молока и (или) молочных продуктов.

**7.3. Молочный суп**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление молочного супа

**7.4. Молочные коктейли**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления молочных коктейлей

***Практика***. Приготовление молочных коктейлей

**7.5. Молочные коктейли**

***Практика***. Приготовление молочных коктейлей

**7.6. Каши на молоке**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления каш из молока

***Практика***. Приготовление каши из молока (на выбор)

**7.7. Каши на молоке**

***Практика***. Приготовление каши из молока (на выбор)

**7.8. Смузи на молоке**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления смузи на молоке

***Практика***. Приготовление смузи на молоке (на выбор)

**7.9. Смузи на молоке**

***Практика***. Приготовление смузи на молоке (на выбор)

**7.10. Творожная запеканка**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления творожной запеканки. Виды запеканок.

***Практика***. Приготовление творожной запеканки

**7.11. Творожная запеканка**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления творожной запеканки. Виды запеканок.

***Практика***. Приготовление творожной запеканки

**7.12. Пончики из творога**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления пончиков из творога

***Практика***. Приготовление пончиков из творога

**7.13. Пончики из творога**

***Практика***. Приготовление пончиков из творога

**7.14. Блины на молоке с творогом**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блинов на молоке.

***Практика***. Приготовление блинов с начинкой из творога

**7.15. Блины на молоке с творогом**

***Практика***. Приготовление блинов с начинкой из творога

***Форма контроля:*** практическое задание.

**8. БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА**

**8.1. Тесто**

***Теория.*** Ознакомить учащихся с инструментами, приспособлениями и продуктами для приготовления теста, с разновидностями теста, ассортиментом блюд, приготовленных из теста.

***Практика***. Составление книги рецептов блюд и изделий из теста

**8.2. Тесто**

***Практика***. Составление книги рецептов блюд и изделий из теста

**8.3. Оладьи**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление оладьев на кефире

**8.4. Оладьи**

***Практика***. Приготовление оладьев на кефире

**8.5. Кекс**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление кекса

**8.6. Кекс**

***Практика***. Приготовление кекса

**8.7. Пицца**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление пиццы

**8.8. Пицца**

***Практика***. Приготовление пиццы

**8.9. Печенье**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление печенья

**8.10. Печенье**

***Практика***. Приготовление печенья

**8.11. Шарлотка**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление шарлотки

**8.12. Шарлотка**

***Практика***. Приготовление шарлотки

**8.13. Сырные трубочки**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление сырных трубочек

**8.14. Сырные трубочки**

***Практика***. Приготовление сырных трубочек

**8.15. Калитки**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление калиток

**8.16. Калитки**

***Практика***. Приготовление калиток

**8.17. Баранки с маком**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда

***Практика***. Приготовление баранок с маком

**8.19. Баранки с маком**

***Практика***. Приготовление баранок с маком

**8.20. Торт «Минутка»**

***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда
***Практика***. Подготовка продуктов к приготовлению торта «Минутка»
**8.21. Торт «Минутка»**
***Практика***. Приготовление торта «Минутка». Презентация торта «Минутка».
***Форма контроля:*** презентация торта «Минутка».

## 9. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

**9.1. Сырники**
***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда
***Практика***. Приготовление сырников
**9.2. Творожная запеканка**
***Теория.*** Технологическая карта приготовления блюда
***Практика***. Приготовление творожной запеканки
***Форма контроля:*** практическое задание.

## 10. КОНТРОЛЬНЫЕ И ИТОГОВЫЕ ЗАНЯТИЯ

**10.1. Промежуточная аттестация**
***Практика.*** Приготовление любимого блюда из пройденных тем за полугодие. Презентация блюда.
***Форма контроля:*** презентация
**10.2. Итоговое занятие. Любимое блюдо**
***Практика***. Приготовление любимого блюда из пройденных тем за год. Презентация блюда.
***Форма контроля:*** презентация

## МЕТОДИЧЕСКИЕ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методический комплекс образовательной программы «Юный повар» состоит из следующих компонентов:

1. Описания применяемых педагогических методик и технологий.
2. Дидактические материалы.
3. Информационных источников, используемых при реализации программы.
4. Системы средств контроля результативности обучения (описание форм и средств выявления, фиксации и предъявления результатов обучения, а также их периодичности).

## 1. ОПИСАНИЕ ПРИМЕНЯЕМЫХ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ МЕТОДИК И ТЕХНОЛОГИЙ

Реализация программы базируется на следующих ***принципах:***

- систематичность и последовательность в обучении;
- обучение от простого к сложному;
- учет индивидуальных возможностей и способностей учащихся;
- разнообразие в обучении.

Ведущим принципом обучения кулинарному искусству является обучение в деятельности. В соответствии с ним учащиеся выполняют практические задания под руководством педагога. Педагог «подводит», организует и направляет действия учащихся.

Содержание программы включает теоретический и практический материал. Теоретический материал изучается в гармоничном сочетании с выполнением обязательных практических работ и индивидуальных заданий.

**Основными технологиями являются:**

***Технологии мотивационного обеспечения*** образовательного процесса опираются на мотивацию ребёнка, опора на мотивы успешности (ощущение ребёнком продвижения вперед).

***Групповые технологии***: одновременная работа со всей группой, например, при объяснении теоретического материала.

***Информационные технологии.*** Педагог использует компьютер на занятиях как наглядное пособие (показ презентаций, фильмов, фотографий и т.д.), средство диагностики и контроля (например, компьютерное или онлайн тестирование), интернет-технологии для поиска информации обучающимися, компьютерные программы для набора текста, создания графических объектов, моделирования, программирования и т.д.

***Здоровьесберегающие технологии*** (обеспечение двигательной активности, физкультминутки, динамические паузы, минутки релаксации, дыхательная гимнастика, гимнастика для глаз и т.д.).

**и т.д.**

## 2. ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Для обеспечения наглядности и доступности изучаемого материала педагог может использовать наглядные пособия следующих видов:

- объемный: образцы готовых блюд, украшение блюд;
- схематический (схемы, технологические карты подготовки и приготовления различных блюд, пирамида питания и пр.) и символический (плакаты о пропаганде здоровой пищи, калорийности продуктов и пр.);
- картинный и картинно-динамический (плакаты, иллюстрации, слайды, фотоматериалы и др.);
- звуковой: аудиозаписи (в качестве фона для проведения занятий);
- смешанный: видеозаписи, учебные видеоролики;
- дидактические пособия (вопросы и задания для устного или письменного опроса, тесты, практические задания, упражнения и др.).

## 3. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

**Список литературы для педагога**.


1. Видре, Чумичева, Д.,О. Лечебные свойства продуктов. Продукты как лекарство / Д.,О. Видре, Чумичева. – серия "Кладовая здоровья". – Санкт-Петербург : Амфора, 2012. – 47 с.
2. Ляхова, К.А. Сервировка стола / К.А. Ляхова. – Москва : Рипол классик, 2019. – 64 с.
3. Ляховская, Л.П.Секреты вкусной еды /Л.П. Ляховская. – Москва : Эксмо, 2019. – 75 с.
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» / З.П. Матюхина. – Москва : Академия, 2007. – 159 с.
5. Марина, З.С. Украшения блюд и сервировка / З.С. Марина. – Москва : Эксмо, 2007. – 512 с.
6. Похлебкин, В.В. Тайны хорошей кухни. / В.В. Похлебкин. – Москва : Центрполиграф, 2019. – 106 с.
7. Простакова, Т.М. Технология приготовления пищи. / Т.М. Простакова. – Ростов : "Феникс", 2020. – 209 с.
8. Савельева, О.К. Овощные салаты / О.К. Савельева. – Москва : Эксмо, 2018. – 65 с.
9. Довбенко, И.В. Блюда из творога и сыра / И.В. Довбенко. – Москва : Эксмо, 2009. – 65 с


**Список литературы для учащихся и их родителей**


1. Бочкарева, Т. Рецепты маленького шефа / Т. 1. Бочкарева. – Екатеринбург : Сима-ленд, 2022. – 108 с.
2. Марина, З.С. Украшения блюд и сервировка / З.С. Марина. – Москва : Эксмо, 2007. – 512 с.
3. Савельева, О.К. Овощные салаты / О.К. Савельева. – Москва : Эксмо, 2018. – 65 с.


**Интернет-источники**


1. Домашние рецепты приготовления блюд с фото : сайт. – URL: https://1000.menu.
2. Рецепты для детей — 3636 домашних вкусных рецептов приготовления: сайт. – URL: https://1000.menu/catalog/detskie-retseptj.
3. Пошаговые кулинарные рецепты: сайт. – URL: — kylinariya.ru, povar.ru.
4. Рецепты национальных блюд: сайт. – URL: — https://yummybook.ru/category/nacionalnye-blyuda.


## 4. СИСТЕМА СРЕДСТВ КОНТРОЛЯ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ ОБУЧЕНИЯ

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся: входной и текущий контроль, промежуточная аттестация и итоговый контроль (итоговое оценивание).

***Входной контроль*** проводится на начальном этапе формирования коллектива (сентябрь первого года обучения) с целью изучения отношения ребенка к выбранной деятельности и его способностей в этой области, личностных качеств ребенка. Входной контроль проводится в форме беседы.

Входной контроль в форме выполнения практического задания также проводится для детей, которые принимаются в учебную группу на вакантные места.

***Текущий контроль*** осуществляется на занятиях в течение всего учебного года для отслеживания уровня и качества освоения учебного материала программы отдельных тем или разделов программы в форме выполнения практической работы и/или тестирования.

***Промежуточная аттестация*** проводится в середине учебного года (как провалило, в декабре) в целях изучение динамики освоения предметного содержания, личностного развития, взаимоотношений в коллективе. Промежуточная аттестация проводится в форме презентации любимого блюда, которое учащиеся приготовят по темам, изученным за первое полугодие.

***Итоговый контроль*** (итоговое оценивание) проводится по завершению всего периода обучения в конце 1 года обучения (как провалило, в мае) для оценки уровня и качества освоения учащимися программы. Итоговый контроль проводится в форме презентации любимого блюда, которое учащиеся приготовят по темам, изученным за учебный год.

Возможные средства и формы *фиксации* результатов по программе: оценочные листы, благодарности; видеозаписи; грамоты, дипломы; отзывы (детей и родителей); протоколы конкурсов или соревнований; статьи в прессе; тесты; фотоотчеты и т.п.

Возможные средства и формы *предъявления* результатов по программе: карта результативности освоения образовательной программы «Юный повар» (по разделам программы и годам обучения); карта наблюдения «Метапредметные и личностные результаты», информационная карта участия и результативности учащихся в конкурсных мероприятиях; видеозаписи; фотоотчеты и т.п.

# Предметные результаты

**Предметная диагностика** проводится в таких формах как тестирование или выполнение практической работы, презентации и фиксируется в карты результативности образовательного процесса по программе «Юный повар».

## Критерии оценки предметных результатов

### *Тестирование*

Тестирование включает в себя вопросы, связанные с одним конкретным пройденным разделом программы, например, тест по разделу «Этикет», включает в себя вопросы, связанные с правилами поведения за столом, умению пользоваться столовыми приборами и навыками сервировки.

Оценивается по следующим критериям:

| Критерий | Уровень | Количество баллов |
|---|---|---|
| менее 50% правильных ответов в тесте | Минимальный | 1 |
| от 51 до 70 % правильных ответов в тесте | Средний | 2 |
| от 71 до 100 % правильных ответов в тесте | Высокий | 3 |

### *Практическое задание и презентация*

Практические задания проводятся в конце каждого раздела. Презентация проводится 2 раза в год (в конце 1 полугодия, в конце учебного года). Практические задания и презентации оцениваются по единым критериям:

| **Критерии оценки практических заданий и презентация** | | | |
|---|---|---|---|
| **Название раздела** | **Аспект** | **Критерий оценки** | **Максимально возможный балл** |
| ***«Общие условия»*** | порядок на рабочем месте | если условие выполнено, ставится 1 балл, если нет – 0 | **3** |
| | к помощи или советам от педагога (или со стороны) учащиеся не прибегали | если условие выполнено, ставится 1 балл, если нет – 0 | |
| | соблюдение техники безопасности | если условие выполнено, ставится 1 балл, если нет – 0 | |
| ***«Интерьер кухни»*** | соответствие эскиза (3D модели) требованиям к кухне: | да – 1, нет – 0 баллов | **5** |
| | соответствие стилю интерьера помещений квартиры | да – 1, нет – 0 баллов | |
| | оригинальность дизайна | да – 1, нет – 0 баллов | |
| | практичность в использовании | да – 1, нет – 0 баллов | |
| | общее впечатление от эскиза (3D модели) | 0 – ниже стандарта;<br>1– соответствует стандарту;<br>2 – превосходит стандарт по некоторым показателям. | |
| ***«Этикет»*** | Сервировка стола: знает и умеет применять на практике требования сервировки стола, эстетика сервировки. | да – 1, нет – 0 баллов | **3** |
| | Сформированы навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож), салфеткой. | да – 1, нет – 0 баллов | |
| | Соблюдение правил столового этикета (поведение за столом, вежливое обращение). | да – 1, нет – 0 баллов | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***«Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи»*** | знаком и может дать характеристику здоровому питанию | да – 1, нет – 0 баллов | **3** |
| | может составить пищевую пирамиду здорового питания | да – 1, нет – 0 баллов | |
| | может составить меню полезного приема пищи с указанием пищевой ценности | да – 1, нет – 0 баллов | |
| ***«Диеты и здоровое питание»*** | знает и может назвать виды диетического питания | да – 1, нет – 0 баллов | **2** |
| | понимает различия между диетическим (лечебным) питанием и питанием здорового человека | да – 1, нет – 0 баллов | |
| ***«Холодные блюда и закуски»*** | может дать характеристику отличительных особенностей холодных блюд и закусок | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | **7** |
| | знает какие продукты используются при приготовлении холодных блюд и закусок | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | |
| | знает и умеет применять на практике знания по обработке, хранению и утилизации продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | |
| | умеет готовить простые блюда, относящиеся к холодным блюдам и закускам | да – 1, нет – 0 баллов | |
| ***«Мир профессий»*** | может перечислить профессии пищевой промышленности | да – 1, нет – 0 баллов | **2** |
| | знаком и может дать характеристику современным профессиям пищевой промышленности | да – 1, нет – 0 баллов | |
| ***«Молоко и молочные продукты»*** | может дать характеристику отличительных особенностей молока и молочных продуктов | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | **3** |
| | знает и умеет применять на практике знания по обработке, хранению и утилизации молока и молочных продуктов | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | |
| | умеет готовить простые блюда из молока и молочных продуктов | да – 1, нет – 0 баллов | |
| ***«Блюда и изделия из теста»*** | может дать характеристику отличительных особенностей изделий из теста (виды теста, способы работы с различными видами теста и т.д.) | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | **3** |
| | знает и умеет применять на практике знания по обработке, хранению и утилизации теста и изделий из теста | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | |
| | умеет готовить простые блюда и изделия из теста | да – 1, нет – 0 баллов | |
| ***«Блюда из яиц и творога»*** | может дать характеристику отличительных особенностей блюд из яиц и творога | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | **3** |
| | знает и умеет применять на практике знания по обработке, хранению и утилизации блюд из яиц и творога | да – 2,<br>не в полной мере, допускает ошибки – 1, нет – 0 баллов | |
| | умеет готовить простые блюда из яиц и творога | да – 1, нет – 0 баллов | |
| ***Презентация*** | оригинальность авторской идеи | да – 1, нет – 0 баллов | **5** |
| | эстетичность подачи и художественное исполнение блюд | да – 1, нет – 0 баллов | |
| | выбор сервировочной посуды | соответствует -1, | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | не соответствует блюду – 0 баллов | |
| | оригинальность и творческий подход при защите | да – 1, нет – 0 баллов | |
| | вкусовые качества блюда (совместимость и сочетание продуктов, соответствие вкуса внешнему виду) | да – 1, нет – 0 баллов | |

Задания для каждого раздела свои, но система оценки результатов одинаковая, переводится в трех-балльную шкалу:

| **Критерий** | **Уровень** | **Количество баллов** |
|---|---|---|
| менее 50% набранных баллов из возможных | Минимальный | 1 |
| от 51 до 70 % набранных баллов из возможных | Средний | 2 |
| от 71 до 100 % набранных баллов из возможных | Высокий | 3 |

**Оценочный лист промежуточного контроля *(пример)***

***_ год обучения _ полугодие***

По образовательной программе: «Юный повар»

Педагог доп. образования: _____

Учебная группа: _____ кол-во часов в неделю: _____ возраст учащихся: _____

| № п/п | Фамилия, имя учащегося | Презентация за _ полугодие | Практическое выполнение раздела | | | | | | | | | | Общий балл (по разделу) % | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | «Общие условия» | «Интерьер» | «Этикет» | «Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи» | «Диеты и здоровое питание» | «Холодные блюда и закуски» | «Мир профессий» | «Молоко и молочные продукты» | «Блюда и изделия из теста» | «Блюда из яйц и творога» | | |
| | | от 0 до 3 баллов | от 0 до 3 баллов | от 0 до 5 баллов | от 0 до 3 баллов | от 0 до 3 баллов | от 0 до 2 баллов | от 0 до 7 баллов | от 0 до 2 баллов | от 0 до 3 баллов | от 0 до 3 баллов | от 0 до 5 баллов | 39 баллов | М/С/В |
| 1. | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | | | | | |
| **Средний балл** | | | | | | | | | | | | | | |

Оценка: 100-75% – В (высокий уровень), 74-60% – С (средний уровень), 59-40% – М (минимальный уровень).
В карту результативности освоения образовательной программы выставляются следующие оценки: В – 3 балла, С – 2 балла, М – 1 балл.

**Карта результативности освоения образовательной программы «Юный повар»**
**за _ полугодие 20__/20__ учебного года**

| № п/п | Фамилия, имя учащегося | Раздел программы | | | | | | | | | | | **Личный рейтинг учащегося за** (средний балл) | Уровень освоения образовательной программы |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | «Интерьер» | «Этикет» | «Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи» | «Диеты и здоровое питание» | «Холодные блюда и закуски» | «Мир профессий» | «Молоко и молочные продукты» | «Блюда и изделия из теста» | «Блюда из яйц и творога» | Контрольные занятия | | | |
| | | | | | | | | | | | Промежуточный контроль за 1 полугодие | Промежуточный контроль за 2 полугодие | | |
| 1. | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | | | | | |
| … | | | | | | | | | | | | | | |
| Средний балл | | | | | | | | | | | | | | |

Оценка: 2-3 балла – В; 1-1,99 балла – С; 0-0,99 балла – М.
В – высокий уровень освоения программы, С – средний уровень освоения программы, М – минимальный уровень освоения программы

**Информационная карта участия и результативности учащихся**
**образовательной программы «Юный повар» в конкурсных мероприятиях**
за _ полугодие 20__/20__ учебного года

| № п/п | Фамилия, имя учащегося | На уровне учреждения | | | На уровне района | | | На уровне города | | | На международном и российском уровне | | | Итого баллов |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Участие (выступление) | Призер, дипломант | Победитель | Участие (выступление) | Призер, дипломант | Победитель | Участие (выступление) | Призер, дипломант | Победитель | Участие (выступление) | Призер, дипломант | Победитель | |
| | | **1 б** | **2 б** | **3 б** | **2 б** | **3 б** | **4 б** | **3 б** | **4 б** | **5 б** | **4 б** | **5 б** | **6 б** | |
| 1. | | | | | | | | | | | | | | |
| … | | | | | | | | | | | | | | |
| **Общая сумма баллов по группе: ___** | | | | | | | | | | | | | | |

**Карта наблюдений «Развитие метапредметных результатов учащихся»**
**___ полугодие, 20__-20__ учебный год**

По образовательной программе: «Юный повар»

Педагог доп. образования: _____

Учебная группа: _____ кол-во часов в неделю: _____ возраст учащихся: _____

| № п/п | Фамилия, имя учащегося | Метапредметные результаты | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Итого (средний балл) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Умение понимать и учитывать позицию другого человека | | | | | | Умение аккуратно выполнять работу | | | | | | Умение взаимодействовать с окружающими, навыки работы в группе | | | | | | Умение организовать свое рабочее место и поддерживать порядок на нём | | | | | | |
| | | *Занятие № (в соответствии с КТП)* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | |
| 1. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| … | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Результаты из карты наблюдений переносятся **в информационную карту «Уровень освоения учащимися программы «Юный повар»**

**Карта наблюдений «Развитие личностных результатов учащихся»**
**___ полугодие, 20__-20__ учебный год**

По образовательной программе: «Юный повар»

Педагог доп. образования: _____

Учебная группа: _____ кол-во часов в неделю: _____ возраст учащихся: _____

| № п/п | Фамилия, имя учащегося | Личностные результаты | | | | | | | | | | | | | | Итого (средний балл) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Интерес к дальнейшему обучению в области кулинарного искусства, положительное отношение к процессу обучения и самообразованию | | | | | | | Ответственное отношение к труду и своим поступкам | | | | | | | |
| | | *Занятие № (в соответствии с КТП)* | | | | | | | | | | | | | | |
| | | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | … | |
| 1. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| … | | | | | | | | | | | | | | | | |

Результаты из карты наблюдений переносятся **в информационную карту «Уровень освоения учащимися программы “Парикмахерское искусство. Стильное решение”»**

**Параметры оценки метапредметных и личностных результатов**

| № п/п | Показатели (оцениваемые параметры) | Степень выраженности оцениваемого качества | Возможное количество баллов |
|---|---|---|---|
| **Метапредметные результаты** | | | |
| 1 | Умение понимать и учитывать позицию другого человека | Начальный уровень (учащийся может остро отреагировать на критику и замечания со стороны педагога, игнорирует его просьбы и требования. Испытывает проблемы в общении с другими учащимися, обособленная позиция, замкнутость) | 1 балл |
| | | Средний уровень (небольшие, легко устранимые затруднения в общении с педагогом: отказ в выполнении ряда просьб, несогласие с замечаниями и критикой, готовность и желание разбираться в случае проблем, избирательное общение с членами коллектива) | 2 балла |
| | | Высокий уровень (не испытывает трудностей в общении с педагогом, адекватно реагирует на его просьбы, критику, требования. Свободно общается со всеми участниками объединения) | 3 балла |
| 2 | Умение аккуратно выполнять работу | Начальный уровень (учащийся испытывает серьезные затруднения в аккуратности выполнения работы, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога) | 1 балл |
| | | Средний уровень (учащийся испытывает некоторые затруднения в аккуратности выполнения работы, иногда нуждается в контроле педагога) | 2 балла |
| | | Высокий уровень (учащийся аккуратно выполняет работу в соответствии с требованиями программы) | 3 балла |
| 3 | Умение взаимодействовать с окружающими, навыки работы в группе | Начальный уровень (у учащегося возникают трудности в общении с окружающими, он испытывает трудности в ситуациях «начать разговор», «задать вопрос»; найти пару для совместной работы; не хочет выбирать никакую роль в группе; испытывает затруднения при построении разговора учащийся слабо ориентируется в разнообразии социальных ситуаций) | 1 балл |
| | | Средний уровень (учащийся с желанием вступает во взаимоотношения со сверстниками, но может испытать скованность во взаимодействии со старшими, иногда требуется мотивация и поддержка педагога в принятии норм действующих в учебной группе, демонстрирует адекватное поведение в ходе учебной и игровой деятельности, он не испытывает трудности в ситуациях «начать разговор», «задать вопрос»; найти пару для совместной работы; соглашается на выбранную педагогом роль в группе) | 2 балла |
| | | Высокий уровень (в процессе обучения ребенок вступает в эквивалентные взаимодействия со сверстниками и принимает ответственное сотрудничество; планирует и совместно определяет цели; заводит дружеские отношения. Умеет определить свою роль в том или ином социальном контакте – ученик-педагог, старший-младший, сверстник, ребенок-родитель, активно участвует в деятельности коллектива) | 3 балла |
| 4 | Умение организовать свое рабочее место и поддерживать порядок на нём | Начальный уровень (учащийся не умеет правильно организовывать своё рабочее место; не может подготовить необходимые инструменты, специальное парикмахерское оборудование и приспособления для работы без помощи педагога; не способен поддерживать порядок на рабочем месте в течение всего времени выполнения задания). | 1 балл |
| | | Средний уровень (учащийся умеет грамотно организовать своё рабочее место, но иногда может допускать незначительный беспорядок в процессе работы; при подготовке инструмента и оборудования, нуждается в | 2 балла |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | помощи педагога). | |
| | | Высокий уровень (учащийся умеет правильно организовывать свое рабочее место и поддерживать его в порядке на протяжении всей выполняемой работы, самостоятельно подготавливает все необходимые инструменты и оборудование для работы). | 3 балла |
| **Личностные результаты** | | | |
| 1 | Интерес к дальнейшему обучению в области кулинарного искусства, положительное отношение к процессу обучения и самообразованию | Начальный уровень (интерес к занятиям продиктован учащемуся извне, учащийся не проявляет интереса к дальнейшему обучению в области парикмахерского искусства, отсутствует мотивация к совершенствованию, самообразованию) | 1 балл |
| | | Средний уровень (интерес периодически поддерживается самим учащимся, учащийся проявляет интерес не ко всем видам деятельности по программе, мотивация к дальнейшему обучению в области кулинарного искусства, самообразования и совершенствованию неустойчивая) | 2 балла |
| | | Высокий уровень (интерес к занятиям постоянно поддерживается ребёнком самостоятельно, учащийся с интересом занимается, проявляет интерес к дальнейшему обучению в области кулинарного искусства, есть мотивирован к самообразования и совершенствованию) | 3 балла |
| 2 | Ответственное отношение к труду и своим поступкам | Начальный уровень (учащийся не ощущает себя ответственным за обучение и свои поступки, не задумывается о последствиях, опаздывает на занятия) | 1 балл |
| | | Средний уровень (ориентируется в правах и обязанностях учащихся, но не всегда выполняет возложенные обязанности, редко опаздывает на занятия) | 2 балла |
| | | Высокий уровень (дисциплинирован, чувствует себя ответственным за порученное дело, иногда призывает окружающих к ответственности, выполняет порученное, без уважительной причины не задерживается) | 3 балла |

# ФОРМЫ ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТА

## ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА
**уровень освоения учащимися программы «Юный повар»**
за _ полугодие 20__/20__ учебного года

Педагог дополнительного образования: _____, группа №_____

| **№ п/п** | **Фамилия, имя учащегося** | **Результаты обучения по программе** | | | **Средний балл** | **Уровень освоения программы** (начальный/ средний/ высокий) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Предметные результаты | Метапредметные результаты | Результаты личностного развития учащихся | | |
| 1. | | | | | | |
| 2. | | | | | | |
| … | | | | | | |

***Уровень освоения программы*** определяется исходя из среднего балла результатов обучения по программе:
Начальный уровень – от 1 до 1,4 балла; Средний уровень – от 1,5 до 2,4 баллов; Высокий уровень – от 2,5 до 3 баллов.