



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на Методическом совете

Протокол №1 от 31 августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАУДО «МУК»

от 1 сентября 2022 г. №221

Дополнительная общеразвивающая программа

художественной направленности

«PROкухня»

Срок реализации: 1 год

Возраст обучающихся: 10-16лет

Среднякова Е.И., педагог дополнительного образования

Кириши - 2022

ВВЕДЕНИЕ

Дополнительная общеразвивающая программа «ПРОкухня» составлена в соответствии с нормативными документами:

–Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

–Федеральный закон РФ от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания учащихся»;

–Приказ Министерства просвещения России от 09 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

–Приказ Министерства просвещения РФ от 30 сентября 2020 года №533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный Приказом Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 года №196»;

–Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 года № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г.»;

–методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242);

–примерные требования к программам дополнительного образования детей (Приложение к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Министерства образования и науки РФ от 11.12. 2006 №06-1844);

–методические рекомендации ГАОУ ДПО «Ленинградский областной институт развития образования» «Проектирование дополнительных общеразвивающих программ» - 2015 г.

–СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

–региональный проект «Успех каждого ребёнка» (Ленинградская область), утверждённый организационным штабом по проектному управлению в Ленинградской области (протокол от 11 декабря 2018 года № 10);

–Устав Муниципального автономного учреждения дополнительного образования

«Межшкольный учебный комбинат»;

– локальные нормативные документы МАУДО «МУК», регламентирующие образовательную деятельность;

– На основе дополнительной общеразвивающей программы художественной направленности «ПРОкухня»

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Направленность программы.

Дополнительная общеразвивающая программа «ПРОкухня» имеет художественную направленность.

Данная программа направлена на формирование у обучающихся интереса к различным профессиям, к истории народного кулинарного творчества, доброго отношения к труду, природе, людям,

Кулинария — искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким трудом он ни занимался. Еда — топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто узнает помимо рецептуры и техники приготовления еще и историю происхождения блюд и традиций. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой жизни. Обучать непросто, делать это с опорой на народный опыт, на вековые традиции, показывая этим, как продукт труда умельцев становится настоящим произведением кулинарного искусства.

1.2. Новизна данной программы является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда.

Заключается в современном подходе при выполнении практических занятий, возможность самостоятельно творчески придумать оформление блюд к праздникам, художественной нарезки продуктов, выставкам, подачи блюд, экспериментировать с составом блюд по совместимости продуктов.

Обучающиеся не просто узнают рецепты приготовления и оформления различных блюд, но и узнают истоки происхождения кулинарных традиций. У обучающихся целенаправленно формируются знания и представления о практической полезности кулинарного искусства. Новизна состоит в том, что процесс обучения ручного труда идет параллельно с изучением традиционной русской национальной культуры питания, этикета

Реализация программы – это главный показатель личностного роста каждого обучающегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышения интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в организации своего быта.

1.3. Актуальность программы заключается в знакомстве обучающихся с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Формирование общей культуры, развитие интеллекта, нравственности, эстетических и личностных качеств.

Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги в кулинарии, стремится обрести умение вести домашнее хозяйство, хорошо разбираться в многообразии продуктов.

Знания, полученные на занятиях, позволяют развить творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества, в том числе, получить практические знания в области современных технологий Карвинга, у обучающихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд, появляется возможность для участия в конкурсных кулинарных мероприятиях.

1.4. Педагогическая целесообразность: заключается в развитии кулинарных способностей (технологии обработки продуктов, рациональному и экономичному подбору блюд) обучающихся через практическое мастерство и направлена на формирование у обучающихся активной жизненной позиции, ценностей семьи и здорового образа жизни. Активность обучающихся - участие в различных мероприятиях и конкурсах.

Обучение по данной программе создает благоприятные условия для социально-культурного профессионального самоопределения, развитие познавательной активности и творческой

самореализации обучающихся в кулинарии.

Инновационность заключается в применении современных технологических методов обработки продуктов, знакомство с современным технологическим оборудованием, умении использовать нестандартный подход, подготовка в соответствии со стандартами WorldSkillsRussia.

1.5 Цель программы. Формирование и развитие творческих способностей обучающихся через приобщение к кулинарному искусству.

Основные задачи программы.

Задачи:

Обучающие

*сформировать у обучающихся знания и умения, необходимые для рационального питания, сформировать умение по приготовлению здоровой пищи, воспитать вкус к здоровой пище и критически относиться к различным диетам;

*сформировать интерес к истории и традициям русской и национальной кухни;

*сформировать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей обучающихся;

*сформировать эстетическое восприятие и творческое воображение;

* сформировать навыки исследовательской учебной деятельности;

*обучить основным способам организации социально-значимой деятельности;

Развивающие:

*развить у обучающихся способности к личностному самоопределению и творческой самореализации;

*развить коммуникативные навыки, организаторские способности;

*развить творческие способности;

Воспитательные:

*воспитать личностные качества, способствующие успешной социальной адаптации;

*воспитать положительное отношение к добровольческой деятельности;

*воспитать культуру безопасного труда

*воспитать интерес к кулинарному искусству и оценить возможность овладения дальнейшей перспективой.

Уровень освоения программы:

Базовый - для обучающихся, имеющих знания, умения в области кулинарии, освоившие образовательную программу «Технология» (5,6 класс) общеобразовательной организации.

Планируемые результаты обучения:

Личностные:

- * формировать устойчивый интерес к кулинарной деятельности;
- *развивать позитивное отношение к кулинарии и жизненное самоопределение личности;
- *формировать социокультурные и коммуникативные компетентности в образовательной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- *формировать расширенные и углубленные знания обучающихся об искусстве приготовления пищи, истоках происхождения кулинарных традиций.
- *развивать профессиональное самоопределение обучающихся и осознанному выбору будущей профессиональной деятельности.

Метапредметные:

- *уметь творчески подходить к приготовлению пищи, составлению меню, сервировке стола
- *уметь осмыслить технологию приготовления блюд, соблюдать правила техники безопасности при выполнении работ.
- * уметь владеть навыками самоконтроля, самооценки;

Предметные:

После изучения программы обучающиеся

- *имеют представление об основных инструментах, и необходимом оборудовании для приготовления пищи
- *имеют представление о подборе инструмента, приспособлений с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.
- *имеют представление об особенностях кулинарной обработки различных продуктов, технологического процесса и процесса труда;

Обучающиеся будут:

знать:

- *правила гигиены и безопасности труда;
- *этапы истории развития кулинарии;
- *основы рационального питания;
- *правила поведения за столом;
- *способы (фигурной) нарезки овощей;
- *технологию приготовления первых и вторых блюд;
- * виды теста
- *технологию приготовления изделий из теста;
- *технологию приготовления сладких блюд;

уметь:

- *использовать кухонные инструменты и приспособления;
- *готовить первые и вторые блюда;
- *нарезать фигурно овощи (карвинг);
- *готовить салаты и закуски;
- *готовить виды теста и изделия из него;
- *готовить напитки
- *сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, праздничный, банкетный.

2. Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации (контроля)
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства.	2	2		Входной контроль
2	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания.	2	2		Опрос
3	Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	2	1	1	Опрос. Практическое задание
4	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей (блюда из картофеля)	2	1	1	Опрос. Практическое задание
5	Приготовление и оформление кулинарных блюд из мяса и рыбы, морепродуктов	3	1	2	Опрос. Практическое задание
6	Приготовления холодных блюд и закусок (бутерброды, салаты, закуски)	4	2	2	Опрос. Практическое задание
7	Приготовление супов.	2	1	1	Опрос. Практическое задание
8	Фигурная нарезка овощей (карвинг мастер-класс)	6	2	4	Опрос. Практическое задание
9	Основные правила приготовления и оформление кулинарных блюд, этикета	2	1	1	Устный опрос. Практическое задание
10	Приготовления кулинарных блюд из круп	2		2	Карточки-задание
11	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов.	2	1	1	Опрос. Практическое

					задание
12	Приготовление, оформление фруктовых салатов, десертов (с элементами карвинга)	3	1	2	Опрос. Практическое задание
13	Приготовления мучных кондитерских изделий. Техника безопасности. (экскурсия на пищевые предприятия города)	2	2		Устный опрос
14	Приготовление шарлотки	2		2	Практическое задание
15	Промежуточная аттестация	2			Промежуточный контроль
16	Хворост, ассортимент и приготовление	2		2	Практическое задание
17	Песочное печенье, ассортимент и приготовление.	2	1	1	Практическое задание
18	Приготовление домашнего торта и оформление	3	1	2	Опрос. Практическое задание
19	Виды теста и изделия из него. Приготовление начинок для пирогов.	2	1	1	Практическое задание. Опрос
20	Оформление кондитерских изделий (мастер-класс)	2		2	Практическое задание
21	Обрядовые праздники. Русская кухня	4	1	3	Опрос. Практическое задание
22	Национальная кухня мира	4	2	2	Опрос. Практическое задание
23	Правила и оформление праздничных столов, Наименование и значение столовых приборов.	2	1	1	Опрос. Практическое задание
24	Складывание салфеток при сервировке столов. Сервировка тематического стола для чаепития (мастер- класс)	2	1	1	Опрос. Практическое задание
25	Подготовка и проведение конкурса по теме холодные блюда и закуски с использование карвинга	3	1	2	Опрос. Практическое задание
26	Мастер класс по оформлению мафинов	2		2	Опрос. Практическое задание
27	Подготовка к итоговой аттестации	2		2	Практическое задание

28	Итоговая аттестация	2		2	Итоговый контроль
ИТОГО		68	26	42	

3. Содержание программы (68 ч)

Тема 2 (2 час)

Вводное занятие. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства

Теория:

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Мировая кулинария за свою историю создала сотни тысяч блюд. Путь кулинарии от примитивного приготовления пищи в древнейшие времена до искусного в наши дни.

Практика:

Тема 2 (2 час)

Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания

Теория:

Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Рациональное питание. Обмен веществ и энергия. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню.

Практика:

Тема 3 (2 час)

Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры

Теория:

Витамины и микроэлементы, их значение, классификация, содержание в продуктах питания. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания связанные с недостатком минеральных веществ и витаминов.

Практика:

Приготовление блюд из вареных овощей

Тема 4 (2 часа)

Механическая обработка и приготовление блюд из овощей.

Теория:

Ознакомление с технологией кулинарной обработки овощей. Овладения навыками эксплуатации оборудования для механической обработки овощей. Обработка приемов машинной и ручной нарезки очищенных овощей.

Практика:

Приготовление блюд из сырых овощей

Тема 5 (3 часа)

Приготовления и оформление блюд из мяса и рыбы, морепродуктов.

Теория:

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Варианты приготовлению блюд из мяса и рыбы, морепродуктов Приготовление мясных и рыбных блюд.

Практика:

Отработка навыков приготовления блюд

Тема 6 (4 часа)

Приготовления холодных блюд и закусок (бутерброды, салаты, закуски).

Теория:

Ознакомление с ассортиментом продуктов для холодных блюд и закусок. Характеристика обработки пищевых продуктов. Приготовление салатов, бутербродов, гастрономических продуктов. Оформление и подачи на стол. Требование к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

Практика:

Приготовление блюд

Тема 7 (2 часа)

Приготовление супов.

Теория:

Классификация супов, пищевое значение. Технология приготовления супов и разновидности бульонов, характеристика, и общие правила обработки пищевых продуктов.

Практика:

Приготовление первых блюд

Тема 8 (6 часов)

Фигурная нарезка овощей

Теория:

Декор из овощей и фруктов. Мастер-класс направлен на демонстрацию новых методов и технологий по обработке овощей, сервировке и украшения блюд,

Тема 9 (2 часа)

Основные правила приготовления и оформление блюд, этикета

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки пищевых продуктов. Приготовление по технологическим картам первых, вторых, холодных блюд и закусок, изделий из теста. Фигурная нарезка овощей и оформление блюд для сервировки праздничных столов и банкетов.

Практика:

Отработка навыков приготовления и оформление блюд

Тема 10 (2 часа)

Приготовление блюд из круп.

Теория:

Практика:

Отработка навыков приготовления блюд

Тема 11 (2 часа)

Приготовление блюд из молока и молочных продуктов

Теория:

Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно- профилактические свойства кисломолочной пищи. Блюда из молока и молочных продуктов.

Практика:

Отработка навыков приготовления блюд

Тема 12 (3 часа)

Приготовление, оформление фруктовых салатов, десертов (с элементами карвинга)

Теория:

Технология вырезание цветов из фруктов. Составление композиций, сервировка блюд и десертов.

Практика:

Отработка навыков приготовления и составление композиций.

Тема 13 (2 часа)

Приготовления мучных кондитерских изделий. Техника безопасности

Теория:

Классификация, характеристика машин и оборудования на предприятиях пищевой промышленности. Правила техники безопасности.

Практика:

Тема 14 (2 часа)

Приготовление шарлотки.

Теория:

Практика

Рецепт разновидности приготовления шарлотки, технологическая последовательность приготовления кулинарного изделия.

Приготовление кондитерского изделия

Презентация блюд по кулинарии. Промежуточная аттестация

Организация выставки, кулинарных изделий по тематике «Парад блюд»

Тема 16 (2 часа)

Хворост, ассортимент и приготовление.

Теория:

Практика:

Рецепт разновидности приготовления хвороста, технологическая последовательность приготовления кулинарного блюда.

Приготовление кондитерского изделия

Тема 17 (2 часа)

Песочное печенье, ассортимент и приготовление.

Теория:

Практика:

Рецепт разновидности приготовления песочного печенья, технологическая последовательность приготовления кулинарного изделия

Приготовление кондитерского изделия

Тема 18 (3 часа)

Приготовление домашнего торта и оформление

Теория:

Рецепт разновидности приготовления домашнего торта, технологическая последовательность приготовления кондитерского изделия и оформление его.

Практика:

Приготовление кондитерского изделия

Тема 19 (2 часа)

Виды теста и изделия из него. Приготовление начинок для пирогов.

Теория:

Классификация видов теста, значение изделий из теста. Способы приготовления различных видов теста. Требования к качеству готовых изделий.

Приготовление различных фаршей и наполнителей для пирогов их классификация и последовательность приготовления из различных пищевых продуктов.

Практика:

Приготовление кондитерского изделия

Тема 20 (2 часа)

Оформление кондитерских изделий (мастер-класс)

Теория:

Практика:

Оформление пирожных кремом Технология приготовления кремов из различных пищевых продуктов

Отработка навыков и приготовление блюд

Тема 21 (4 часа)

Обрядовые праздники. Русская кухня

Теория:

Истории технологии приготовления пищи основывается на традициях народной кухни, опыте поваров профессионалов прошлого, а также на достижениях науки о питании в России.

Практика:

Приготовление обрядового блюда

Тема 22 (4 часа). Национальная кухня мира, разных народов

Теория:

Исторические сведения о национальной кухне разных народов

Практика:

Отработка навыков приготовления блюд

Тема 23 (2 часа)

Правила и оформление праздничных столов. Наименование и значение столовых приборов.

Теория:

Сервировка праздничного стола. Классификация столовых приборов, посуды и их значение.

Практика:

Варианты и комплектация наборов столовых приборов при сервировке стола.

Тема 24 (2 часа)

Складывание салфеток при сервировке столов. Сервировка тематического стола для чаепития (мастер-класс).

Теория:

Способы и виды, материал для оформления салфеток. Презентация тематических сервировочных столов.

Практика:

Варианты складывания салфеток при сервировке стола

Тема 25 (3 часа)

Подготовка и проведение конкурса холодных блюд, закусок с использованием Карвинга.

Теория:

Оформление сопроводительной документации для конкурса (название конкурса, пояснительная записка, технологические карты, последовательность выполнения конкурсного задания).

Практика:

Проведение конкурса

Темы 26 и 27 (4 часа)

Подготовка к итоговой аттестации. Итоговая аттестации

Материал для итоговой аттестации свободный по выбору кулинарного блюда и изделия.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**Технология определения учебных результатов.**

Работа обучающихся оценивается на основе проявленных знаний, умений, навыков, способности их практического применения в различных ситуациях.

Результат освоения программы оценивается достигнутым образовательным уровнем: высокий, средний, низкий.

Уровни определяются в соответствии с критериями оценки учебных результатов (предметных, метапредметных, личностных), определяемых совокупностью результатов различных форм контроля.

Используются формы контроля:

- входной;
- текущий;
- промежуточный;
- итоговый.

Формы контроля отражают:

–уровень теоретических знаний (соответствие уровня теоретических знаний программным требованиям, широта кругозора, развитость практических навыков работы со специальной литературой)

–уровень практической подготовки (соответствие уровня развития практических умений и навыков с технологическими требованиям; свобода владения специальным оборудованием и

оснащением, качество выполнения практического задания; технологичность практической деятельности и др.);

–уровень развития и воспитанности (культура организации практической деятельности, культура поведения, творческое отношение к выполнению практического задания, аккуратность и ответственность при работе);

–уровень основных знаний и умений, практических навыков по изучаемому виду деятельности, универсальные учебные действия, перечень важнейших личностных свойств.

4.1.Формы входного контроля.

В качестве входной диагностики обучающихся, начинающих освоение общеразвивающей программы, предусмотрена процедура оценки готовности к обучению, которая может включать собеседование, практическое задание, теоретический опрос, тесты.

4.2.Формы текущего контроля.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку качества знаний и умений, навыков, метапредметных и личностных достижений обучающихся на основе применения различных методик диагностики: опроса, наблюдения, анализа, тестирования, практической работы, защиты проекта, творческого отчета и других.

Для выполнения тестирования, практической работы, используются предложенные задания. Уровень исполнения выбирается обучающийся самостоятельно.

Результаты текущего контроля позволяют отслеживать активность обучающегося и качество усвоения учебного материала.

4.3.Формы промежуточной аттестации.

При проведении промежуточного контроля оценивается результативность освоения обучающимися содержания дополнительной общеобразовательной программы «PROкухня» по итогам изучения теоретической части учебного материала.

Успешность продвижения обучающихся в области кулинарии, оценка теоретической и практической подготовки оценивается по итогам полугодия.

Сроки проведения промежуточной аттестации:

Уровень освоения	1 полугодие	2 полугодие
-------------------------	--------------------	--------------------

программы		
Базовый	Промежуточная аттестация 15 учебная неделя	-

Возможно использование таких форм диагностики результативности обучения как, тестирование, практическая работа, творческая работа.

4.4.Формы итоговой аттестации.

При проведении итоговой аттестации осуществляется оценка качества усвоения обучающимися содержания программы «ПРОкухня» по завершении всего образовательного курса (творческая работа, проектная работа, практическая работа)

Срок проведения итоговой аттестации:

Уровень освоения программы	1 полугодие	2 полугодие
Базовый	-	Итоговая аттестация 30 учебная неделя

Для проведения итоговой аттестации используются предложенные задания. Уровень исполнения выбирается обучающимися самостоятельно. Выполнение заданий индивидуально.

Критерии оценки образовательных результатов:

Для определения образовательных результатов используются трехуровневая система: высокий уровень, средний уровень, низкий уровень.

Оценка всех форм контроля осуществляется по бальной системе. Количество баллов для заданий устанавливается педагогом в зависимости от предъявляемых требований. Для определения образовательного результата баллы соотносятся с процентными нормами.

Образовательные результаты	Высокий уровень освоения	Средний уровень освоения	Низкий уровень освоения
Личностные	80-100%	45-79%	менее 45%
Метапредметные	80-100%	45-79%	менее 45%

Предметные	80-100%	45-79%	менее 45%
Итоговый результат	80-100%	45-79%	менее 45%

Итоговый результат соответствует среднему показателю образовательных результатов в совокупности, как среднеарифметическое

Оценочные материалы

№	Оценочные материалы	Приложение
1	Результат освоения обучающимися образовательной программы	1
2	Лист контроля обучающегося входной диагностики для освоения базового уровня.	2
3	Примерные материалы для проведения промежуточной аттестации	3
4	Примерные материалы для проведения итоговой аттестации	4

Результаты обучения по образовательной программе

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Баллы	Диагностика
Теоретическая подготовка				
Теоретические знания по основным разделам учебно-тематического плана программы предметные	Соответствие теоретических знаний программным требованиям	Низкий уровень – овладел менее чем ½ объема, знаний, умений навыков; Средний уровень – объем усвоенных знаний составляет более ½ Высокий уровень – освоил практически весь объем знаний, предусмотренных программой;	1 2 3	Наблюдение, тестирование, опрос
Владение специальной терминологией предметные	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии	Низкий уровень – избегает употреблять специальные требования Средний уровень – сочетает специальную терминологию с бытовой;	1 2 3	Наблюдение, собеседование

		Высокий уровень – специальные термины употребляет осознанно;		
Практическая подготовка				
Практические умение и навыки, предусмотренные программой предметные	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	Низкий уровень – овладел менее чем $\frac{1}{2}$ предусмотренных умений, знаний навыков Средний уровень – объем усвоенных умений и навыков составляет более $\frac{1}{2}$; Высокий уровень – овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период	1 2 3	Наблюдение, контрольное задание
Владение различными художественными материалами и инструментами предметные	Отсутствие затруднений в использовании материалов и инструментов	Низкий уровень – испытывает серьезные затруднения в выборе материалов и инструментов, в их использовании; Средний уровень - работает с различными материалами инструментами с помощью педагога; Высокий уровень – работает различными материалами и инструментами самостоятельно;	1 2 3	Наблюдение, контрольное задание
Творческие навыки предметные	Креативность в выполнении практических заданий	Низкий уровень – креативность в работах отсутствует Средний уровень – в работах проявляется начальный уровень развития креативности. Обучающийся выполняет простейшие практические задания педагога Высокий уровень – работы выполняются на репродуктивном уровне. Обучающийся выполняет задание по образцу.	1 2 3	Наблюдение, контрольное задание

Основные компетентности				
Учебно-коммуникативные умения: Умение слушать и слышать педагога метапредметные	Адекватность восприятия информации идущей от педагога	Низкий уровень – испытывает затруднения при работе, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога Средний уровень – умеет слушать и выполняет задание, данные педагогом, но обращается за помощью; Высокий уровень – большую часть заданий выполняет самостоятельно;	1 2 3	наблюдение
Выступать перед аудиторией, участвовать в дискуссии, защищать свою точку зрения	Свобода владения и подачи подготовленной информации, самостоятельность в дискуссии	Низкий уровень – перед аудиторией не выступает и участие в дискуссиях не принимает, свое мнение не защищает; Средний уровень – готовит информацию и выступает перед аудиторией при поддержке педагога, участвует в дискуссии, защищает свое мнение; Высокий уровень – самостоятельно готовит информацию, охотно выступает перед аудиторией, свободно владеет и подает информацию. Самостоятельно участвует в дискуссии, убедительно аргументирует свою точку зрения.	1 2 3	наблюдения
Умение организовать свое рабочее место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности и убирать за собой	Низкий уровень – рабочее место организовать не умеет Средний уровень – умеет организовать свою деятельность при помощи педагога; Высокий уровень – самостоятельно готовит рабочее место и убирает за собой	1 2 3	наблюдение
Планировать и организовать работу, распределять	Способность самостоятельно организовывать процесс работы	Низкий уровень – организовать работу и распределять время не умеет, испытывает серьезные	1	наблюдение

учебное время	и учебы, эффективно распределять и использовать время	затруднения при планировании и организации работы, нуждается в постоянном контроле и помощи педагога. Средний уровень – планирует и организует работу, распределяет время при помощи педагога; Высокий уровень – самостоятельно планирует и организует работу, эффективно использует время.	2 3	
Соблюдение в процессе деятельности правила безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям	Низкий уровень – правила ТБ не выполняет, овладел менее чем ½ объема навыков соблюдения правил ТБ предусмотренных программой Средний уровень объем усвоенных навыков составляет более ½; Высокий уровень - освоил весь объем навыков ТБ предусмотренных программой и всегда соблюдает их в процессе работы	1 2 3	Наблюдение, собеседование
Организационно волевые качества				
Терпение	Способность выдерживать нагрузки в течение определенного времени, преодолевать трудности	Терпение хватает менее чем на половину занятий Терпение хватает на большую часть занятий Терпение хватает на все занятие	1 2 3	наблюдение
Воля	Способность активно побуждать себя к практическим действиям	Обучающийся свои волевые качества получает из вне Волевые усилие обучающегося иногда самим Обучающийся всегда сам	1 2 3	наблюдение
Самоконтроль	Умение контролировать свои поступки	Обучающийся постоянно под контролем Обучающийся иногда контролирует себя сам Обучающийся полностью	1 2 3	наблюдение

		контролирует себя сам		
Ориентационные качества				
Интерес к занятиям в учебной группе	Осознанное участие в освоении образовательной программе	Интерес к занятиям предложен извне Интерес поддерживается самим обучающимся Интерес всегда поддерживается обучающимся	1 2 3	
самооценка	Способность оценивать свои достижения	Самооценка завышена Самооценка на низком уровне Средний уровень самооценки	1 2 3	Анкетирование
Поведенческие качества				
Конфликтность (отношение обучающегося к спору, столкновению интересов)	Способность занять позицию в конфликтной ситуации	Периодически провоцирует конфликты В конфликтах не участвует, старается их избежать Пытается самостоятельно уладить конфликт	1 2 3	тестирование
Тип сотрудничества (отношение обучающегося к общим делам в группе)	Умение воспринимать общие дела как собственные	Избегает участие в общих делах Участвует при побуждении извне Инициативен в общих делах	1 2 3	наблюдение

Определение предметных результатов

Критерии оценивания предметных результатов включает в себя определение образовательного уровня, который учитывает результат выполнения работ

	Критерии оценивания	Баллы
	Работает правильно, соблюдая технику безопасности	0-1
	Работает самостоятельно, использует технологические приемы приготовления блюда	0-1

	Выполняет практическое задание с элементами творчества, по технологическим схемам и картам	0-1
	Оформление кулинарного блюда с элементами творчества	0-1

Определение образовательного уровня предметных результатов:

Образовательный уровень	%	Баллы
Высокий (ВУ)	100	4
Средний (СУ)	45-79	2-4
Низкий (НУ)	менее 45	менее 2

Определение метапредметных результатов

Критерии оценивания метапредметных результатов включает в себя определение образовательного уровня, который основан на наблюдении и анализе результатов выполнения заданий.

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Умение выполнять заданную работу, требующую составления плана действия для достижения результата	0-3
2	Прогнозировать, анализировать, оценивать технологию приготовления блюд	0-3
3	Проявление навыков при приготовлении кулинарных блюд	0-3

4	Сравнивать способы действия самоконтроля, самооценки при приготовлении кулинарных блюд	0-3
Максимальное количество баллов 12		

Определение образовательного уровня метапредметных результатов:

Образовательный уровень	%	Баллы
Высокий (ВУ)	80 - 100	9-12
Средний (СУ)	45 -79	5-8
Низкий (НУ)	менее 45	менее 45

Определение личностных результатов:

Критерии оценивания личностных результатов включает в себя определения образовательного уровня, который основан на наблюдения

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены.	0-3
2	Проявление навыков, самоорганизации и самоконтроля, самообразования	0-3
3	Способность к сотрудничеству	0-3
Максимальное количество баллов: 9		

Определение образовательного уровня личностных результатов

Образовательный уровень	%	Баллы
Высокий (ВУ)	80-100	7 - 9
Средний (СУ)	45 - 79	4 - 6
Низкий (НУ)	менее 45	менее 45

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК НА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД.

Режим организации занятий дополнительной общеразвивающей программы «ПРОкухня» определяется календарным учебным графиком:

№ п/п	месяц	число	Время проведения занятий	Форма занятий	Кол-во часов	Тема занятий	Место проведения	Форма контроля
1	сентябрь	21	16-00 – 16-45	Учебное занятие	1	Вводное занятие. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства	Кабинет «Домоводство»	Входной контроль
2	сентябрь	21	16-55 – 17-40	Учебное занятие	1	Водное занятие. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства	Кабинет «Домоводства»	Входной контроль
3	Сентябрь	28	16- 00 - 16-45	Учебное задание	1	Основы здорового образа жизни	Кабинет «Домоводство»	
4	сентябрь	28	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Основы здорового образа жизни	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль (устный опрос)
5	октябрь	05	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	Кабинет «Домоводства»	

6	октябрь	05	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль (контрольное задание)
7	октябрь	12	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей (блюда из картофеля)	Кабинет «Домоводства»	
8	октябрь	12	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей (блюда из картофеля)	Кабинет «Домоводства»	
9	октябрь	19	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление и оформление кулинарных блюд из мяса и рыбы, морепродуктов	Кабинет «Домоводства»	
10	октябрь	19	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление и оформление кулинарных блюд из мяса и рыбы, морепродуктов	Кабинет «Домоводства»	

11	октябрь	26	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление и оформление кулинарных блюд из мяса и рыбы, морепродуктов	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
12	октябрь	26	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление холодных блюд и закусок (бутерброды, салаты, закуски)	Кабинет «Домоводства»	
13	ноябрь	02	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление холодных блюд и закусок (бутерброды, салаты, закуски)	Кабинет «Домоводства»	
14	ноябрь	02	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление холодных блюд и закусок (бутерброды, салаты, закуски)	Кабинет «Домоводства»	
15	ноябрь	09	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление холодных блюд и закусок (бутерброды, салаты, закуски)	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
16	ноябрь	09	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление супов	Кабинет «Домоводства»	

17	ноябрь	16	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление супов	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
18	ноябрь	16	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Фигурная нарезка овощей (карвинг)	Кабинет «Домоводства»	
19	ноябрь	23	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Фигурная нарезка овощей (карвинг)	Кабинет «Домоводства»	
20	ноябрь	23	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Фигурная нарезка овощей (карвинг)	Кабинет «Домоводства»	
21	ноябрь	30	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Фигурная нарезка овощей (карвинг)	Кабинет «Домоводства»	
22	ноябрь	30	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Фигурная нарезка овощей (карвинг)	Кабинет «Домоводства»	
23	декабрь	07	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Фигурная нарезка овощей (карвинг)	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
24	декабрь	07	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Основные правила приготовления и оформление кулинарных блюд, этикета	Кабинет «Домоводства»	
25	декабрь	14	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Основные правила приготовления и оформление кулинарных блюд, этикета	Кабинет «Домоводства»	

26	декабрь	14	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление кулинарных блюд из круп	Кабинет «Домоводства»	
27	декабрь	21	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление кулинарных блюд из круп	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
28	декабрь	21	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов	Кабинет «Домоводства»	
29	декабрь	28	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление блюд из молока и молочных продуктов	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
30	декабрь	28	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление, оформление фруктовых салатов, десертов (с элементами карвинга)	Кабинет «Домоводства»	Промежуточная аттестация
31	январь	11	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление, оформление фруктовых салатов, десертов (с элементами карвинга)	Кабинет «Домоводства»	
32	январь	11	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление,	Кабинет	

				задание		оформление фруктовых салатов, десертов (с элементами карвинга)	«Домоводства»	
33	январь	18	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление мучных кондитерских изделий. Техника безопасности (экскурсия на пищевые предприятие города)	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
34	январь	18	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление мучных кондитерских изделий. Техника безопасности (экскурсия на пищевые предприятия города)	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
35	январь	25	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление шарлотки	Кабинет «Домоводства»	
36	январь	25	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление шарлотки	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль

37	февраль	01	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Хворост, ассортимент и его приготовление	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
38	февраль	01	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Хворост, ассортимент и его приготовление	Кабинет «Домоводства»	
39	февраль	08	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Песочное печенье, ассортимент и его приготовление	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
40	февраль	08	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Песочное печенье, ассортимент и его приготовление	Кабинет «Домоводства»	
41	февраль	15	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Приготовление домашнего торта. Приготовление начинок для пирогов	Кабинет «Домоводства»	
42	февраль	15	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Приготовление домашнего торта. Приготовление начинок для пирогов	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
43	февраль	22	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Виды теста и изделия из него	Кабинет «Домоводства»	
44	февраль	22	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Виды теста и изделия из него	Кабинет «Домоводства»	

45	март	01	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Виды теста и изделия из него	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
46	март	01	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Оформление кондитерских изделий. Мастер класс	Кабинет «Домоводства»	
47	март	15	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Оформление кондитерских изделий. Мастер класс	Кабинет «Домоводства»	
48	март	15	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Обрядовые праздники. Русская кухня	Кабинет «Домоводства»	
49	март	22	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Обрядовые праздники. Русская кухня	Кабинет «Домоводства»	
50	март	22	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Обрядовые праздники. Русская кухня	Кабинет «Домоводства»	
51	март	29	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Обрядовые праздники. Русская кухня	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
52	март	29	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Национальные кухни мира	Кабинет «Домоводства»	
53	апрель	05	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Национальные	Кабинет	

				задание		кухни мира	«Домоводства»	
54	апрель	05	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Национальные кухни мира	Кабинет «Домоводства»	
55	апрель	12	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Национальные кухни мира	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
56	апрель	12	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Правила оформление праздничных столов. Наименование и значение столовых приборов	Кабинет «Домоводства»	
57	апрель	19	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Правила оформление праздничных столов. Наименование и значение столовых приборов	Кабинет «Домоводства»	
58	апрель	19	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Складывание салфеток при сервировки стола. Сервировка тематического стола для чаепития	Кабинет «Домоводства»	
59	апрель	26	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Складывание салфеток при	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль

						сервировки стола. Сервировка тематического стола для чаепития		
60	апрель	26	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Подготовка и проведение конкурса по теме холодные блюда и закуски	Кабинет «Домоводства»	
61	май	03	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Подготовка и проведение конкурса по теме холодные блюда и закуски	Кабинет «Домоводства»	
62	май	03	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Подготовка и проведение конкурса по теме холодные блюда и закуски	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
63	май	10	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Мастер- класс по оформлению мафинов	Кабинет «Домоводства»	
64	май	10	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Мастер- класс по оформлению мафинов	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
65	май	17	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Мастер- класс по приготовлению	Кабинет «Домоводства»	

						пиццы		
66	май	17	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Мастер- класс по приготовлению пиццы	Кабинет «Домоводства»	Текущий контроль
67	май	24	16-00 – 16-45	Учебное задание	1	Творческая работа по приготовлению десерта	Кабинет «Домоводства»	Итоговая аттестация
68	май	24	16-55 – 17-40	Учебное задание	1	Творческая работа по приготовлению десерта	Кабинет «Домоводства»	Итоговая аттестация

7. Организационно-педагогические условия реализации программы

7.1. Возраст детей, участвующих в реализации программы: 10-16 лет.

7.2. Категория обучающихся.

На обучение по дополнительной общеразвивающей программы «ПРОкухня» принимаются все желающие, достигшие установленного возраста.

7.3. Условия формирования групп: разновозрастные.

Количественный состав групп формируется в соответствии с учетом вида деятельности и составляет 12-15 человек.

К освоению базового уровня «ПРОкухня» допускаются любые лица без предъявления требований к уровню образования.

7.4. Срок реализации программы.

Трудоемкость обучения по программе составляет 68 часов. Общий срок обучения 1 (один) год.

Программа может считаться оконченной, если пройдено обучение в полном объеме.

7.5. Форма обучения: очная.

7.6. Формы организации деятельности обучающихся на занятии: индивидуально-групповая, фронтальная.

7.7. Форма проведения занятий:

–аудиторные (учебные занятия, лекции, практические занятия, творческие работы, проектные работы, конкурсы, викторины);

–внеаудиторные (экскурсии, конкурсы, социальные проекты, образовательные проекты, образовательные акции, семинары, конференции) в рамках образовательной деятельности и воспитательной работы, повышения заинтересованности обучающихся и мотивации к познавательной деятельности.

7.8. Режим занятий.

Занятия проводятся по 2 академических часа в день. Всего 2 академических часа в неделю. Продолжительность одного академического часа 45 минут. Перемена 10 минут.

7.9. Методическое обеспечение программы «PROкухня»

Раздел, тема	Форма занятия	Методы и технологии	Дидактический материал	Технические средства	Электронные ресурсы (ссылки)	Форма подведения итогов по каждому разделу, теме
Вводное занятие. Основы санитарии и гигиены	лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Презентация	Проектор, компьютер		опрос
Основы здорового образа жизни	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практический	Презентация карточки-задания	Проектор, компьютер	Яндекс, ЗОЖ	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Минеральные вещества, витамины белки, углеводы, жиры	лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Презентация карточки-задание	Проектор, компьютер	ЗОЖ	опрос
Механическая обработка и приготовление блюд из овощей	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практический	Презентация карточки-задания, технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Повар.ру, Гастроном	Самостоятельная работа, коллективный анализ работ наблюдение ⁱ

Приготовление и оформление блюд из мяса и рыбы, морепродукты	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания, технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров		Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Приготовление холодных блюд и закусок	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Кулинария	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Приготовление супов	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задание, технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Повар.ру, Кулина.ру	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Фигурная нарезка овощей	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания	Проектор, компьютер, лаборатория поваров		Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Основные правила приготовления и оформления	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный	Презентация карточки-задания	Проектор, компьютер	Кулинария	Самостоятельная работа коллективный анализ работ

ия блюд						наблюдение
Приготовление блюд из круп	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Повар.ру	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Приготовление блюд из молока и молочных продуктов	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	«Na Menu»	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Приготовление, оформление фруктовых салатов	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров		Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение ⁱⁱ
приготовление мучных кондитерских изделий	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания	Проектор, компьютер	Повар.ру, Кулинар, Гастроном.	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Приготовление	Лекция-беседа, практическая	Объяснительно-иллюстративный;	Презентация карточки-задания	Проектор, компьютер, лаборатория	Едим дома	Самостоятельная работа коллективный

шарлотки	работа	вный; репродуктив ный, практически й	технологичес кие схемы	поваров		анализ работ наблюдение
Хворост приготовл ение	Лекция- беседа, практическая работа	Объяснител ьно- иллюстрати вный; репродуктив ный, практически й	Презентация карточки- задания технологичес кие схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров		Самостоятельна я работа коллективный анализ работ наблюдение
Песочное тесто	Лекция- беседа, практическая работа	Объяснител ьно- иллюстрати вный; репродуктив ный, практически й	Презентация карточки- задания технологичес кие схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Едим дома	Самостоятельна я работа коллективный анализ работ наблюдение
Приготовл ение домашнего торта	Лекция- беседа, практическая работа	Объяснител ьно- иллюстрати вный; репродуктив ный, практически й	Презентация карточки- задания технологичес кие схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Повар.ру	Самостоятельна я работа коллективный анализ работ наблюдение
Виды теста	Лекция- беседа, практическая работа	Объяснител ьно- иллюстрати вный; репродуктив ный, практически й	Презентация карточки- задания технологичес кие схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров		Самостоятельна я работа коллективный анализ работ наблюдение

		й				
Оформление кондитерских изделий	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Кулинар, Гастроном	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Обрядовые праздники Русская кухня	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Кулина.ру	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Национальные кухни мира	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания технологические схемы	Проектор, компьютер, лаборатория поваров		Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Правила оформления праздничных столов	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практически	Презентация карточки-задания	Проектор, компьютер, лаборатория поваров	Кулинария	Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Складывание салфеток.	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный	Презентация карточки-	Проектор, компьютер, лаборатория	Кулинария	Самостоятельная работа коллективный

Сервировка стола	работа	вный; репродуктивный, практический	задания	поваров		анализ работ наблюдение
Проведение конкурса	Лекция-беседа, практическая работа	Объяснительно-иллюстративный; репродуктивный, практический	Презентация карточки-задание	Проектор, компьютер, лаборатория поваров		Самостоятельная работа коллективный анализ работ наблюдение
Мастер класс по оформлению мафинов				Лаборатория поваров		Демонстрация показа работ, коллективный анализ работ наблюдение
Итоговое занятие						Анализ самостоятельной работы

7.10. Информационно-коммуникационные технологии:

- социальная сеть ВКонтакте «МАУДО «МУК».
- электронная почта;
- прочие Internet-сервисы;
- рекомендуемая литература и Internet – источники.

7.11. Педагогические технологии:

Для успешной реализации программы применяются педагогические технологии:

- традиционная (репродуктивная) технология обучения (реализация схемы: изучение нового - закрепление – определение уровня усвоения на репродуктивном уровне);
- лично-ориентированное обучение (выполнение заданий с учетом подготовки обучающегося);

–проблемное обучение (постановка проблемы, анализ, предположения по решению поставленной проблемы);

–технологии развивающего обучения (разноуровневость заданий, обучение в сотрудничестве, самообучение);

–информационно-коммуникационные технологии;

–здоровье сберегающие технологии.

7.12. Структурное подразделение, реализующее программу: Центр профориентационной работы.

Оценочные материалы

Приложения 1

Результат освоения обучающимися образовательной программы**Образовательная программа:** _____**Учебный год: 2022-2023****Вид аттестации** _____**Группа** _____

№	Фамилия имя	Образовательный уровень			Итог
		Предметный	Метапредметный	Личностный	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

Приложение 2

Лист контроля обучающегося входной диагностики базового уровня программы

Программа: ПРОкухня

Базовый уровень: ПРОкухня

ФИО обучающегося _____

№	Вопросы теста	Баллы максимально	Баллы обучающегося
1.	Салат из свежих овощей украшают: -зеленью; + -искусственными цветами: -фигурной нарезкой; + -майонезом	1	
2.	Из дрожжевого теста можно приготовить: -пироги; + -печенье; -торт -оладьи +	1	
3.	Как долго можно хранить приготовленные бутерброды при температуре +2...+6 градусов - 5 суток; - 3 месяца; - 3 суток; +	1	
4.	Салфетку на колени кладут: - полностью развернутой; + - сложенной вдвое с уравненными краями;	1	

	<ul style="list-style-type: none"> - сложенной по диагонали; - сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней; - сложенной вдвое с верхней частью короче нижней 		
5.	<p>Для каких десертов используется желатин:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суфле; - самбук; + - кисель; 	1	
6.	<p>Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?</p> <ul style="list-style-type: none"> - красящие; - дубильные; - алколоид кофеин? + 	1	
7.	<p>Выбрать продукты для приготовления теста для пиццы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мука; + - творог; - молоко ; + - пшено; - сода; + - масло - сахар; + - соль; + 	1	
8.	<p>Как можно сохранить яркий цвет киселя из ягод:</p> <ul style="list-style-type: none"> - добавить сок в конце варки; + 	1	

	- быстро охладить; - посыпать поверхность киселя сахаром?		
итог		8	

Критерии контроля:

Прохождение базового уровня освоения программы по суммарному количеству набранных баллов. Порог прохождения 6 – 8 баллов (45-100%)

Образовательный уровень	Баллы	%	Порог прохождения
Высокий уровень (ВУ)	6 - 8	80-100	прошел
Средний уровень (СУ)	4-5	45-79	прошел
Низкий уровень (ну)	Менее 4	Менее 45	не прошел

Итог прохождения входной диагностики для освоения базового уровня: _____

Основание: критерии контроля

Дата

_____ / _____

подпись

ФИО педагога

**Материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся в
2022 – 2023 учебном году по дополнительной общеразвивающей программе
«PROкухня»**

Составитель педагог дополнительного
образования _____ Среднякова Е.И

Кириши 2022

Промежуточная аттестация по дополнительной общеразвивающей программе базового уровня «ПРОкухня» проводится в форме тестирования, практического задания и творческой работы.

Примерные материалы промежуточной аттестации

Тестовые задания:

1. Отметьте буквой «С» санитарно-гигиенические требования, а буквой «Т» правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов

- Руки мойте с мылом;
- Проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- Наденьте спецодежду;
- Уберите волосы под головной убор;
- Включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

-Витамин А содержится в:

- в молоке;
- яичном белке;
- печени животных;
- печени трески.

3. Салат из свежих овощей украшают

- зеленью;
- искусственными цветами;
- фигурной нарезкой;
- майонезом.

4. Для сохранения минеральных солей в овощах их:

- варят в воде;
- варят в кожуре;

- варят на пару;
- запекают в духовом шкафу;
- жарят.

5. Из дрожжевого теста можно приготовить:

- пироги;
- печенье;
- торт;
- оладьи;

6. перед приготовлением рис:

- промывают;
- обжаривают;
- перебирают;
- проверяют на наличие вредителей.

7. Подобрать к приспособлению его назначение:

- | | |
|------------|--------------------|
| -терка | -раскатать тесто; |
| -сито | -натереть продукт; |
| -взбивалка | -выпекать пирог; |
| -скалка | -перемешать тесто; |
| -противень | -просеять муку. |

8. Предметами общего стола в сервировке стола являются:

- вилки;
- ложки;
- хлебница;
- скатерть;
- тарелки;

- солонка.

9. В качестве разрыхлителей теста применяются:

-сахар;

-желатин;

-дрожжи;

-маргарин;

-пищевая сода.

10. Какая должна быть толщина ломтика хлеба у бутерброда?

- 1-1,5 см;

- 2-3 см;

- не имеет значения.

11. Праздничный стол украшают:

- невысокими букетами в низких вазах;

- цветами с длинными стеблями в высоких вазах;

- цветами с резким запахом;

- гирляндами из живых цветов.

12. К бутербродам не относятся:

-канапе;

- сэндвичи;

-пирожное.

13. Для приготовления каких десертов используют желатин:

- суфле;

- самбук;

- кисель.

14. Каково значение белка яиц при приготовлении самбука:

- придает пышность, пористость;
- фиксирует форму;
- повышает калорийность.

15. Выбрать продукты для приготовления теста для пиццы:

- мука;
- творог;
- молоко;
- сахар;
- сода;
- пшено;
- соль;
- масло.

Ответы:

1. «С» - руки мойте с мылом,

Наденьте спецодежду

Уберите волосы под головной убор;

«Т» - проверьте исправность шнура перед включением электроприбора

Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.

2. молоко, печень животных, яичные белки

3. зеленью, фигурной нарезкой

4. варят на пару, в кожуре

5. пироги, оладьи

6. перебрать, промыть

7. терка - натереть продукт

сито - просеять муку

взбивалка - перемешать тесто

скалка - раскатать тесто

противень - выпекать пирог

8. вилки, ложки, тарелки, солонка

9. дрожжи, пищевая сода

10. 1 – 1,5 см.

11. невысокие букеты в низких вазах, гирлянда из живых цветов

12. пирожное

13. самбук

14. пышность и пористость

15. мука, соль, сахар, сода, молоко. масло

Критерии оценивания:

Низкий уровень – обучающий ответил на вопросы теста менее чем на 45% (допустил в ответах неточности или не ответил совсем).

Средний уровень – обучающий ответил на все вопросы теста, но допустил 2-3 ошибки (45-79%).

Высокий уровень – обучающий ответил на все вопросы теста правильно, но допускает незначительные неточности (80 -100%).

Практическое задание:

Разработка и приготовление блюда из имеющихся продуктов

Приготовить блюдо по желанию из предложенных вариантов и набору продуктов: фруктовый салат, «шарлотка», «канапе», «блины», «запеканка».

Порядок выполнения:

1. Оценить представленные продукты, какое блюдо из данного набора можно приготовить
2. Составить технологию последовательности приготовления блюда
3. Взвесить предложенные ингредиенты и составить рецептуру (технологическую карту)
4. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления
5. Приготовить блюдо, соблюдая правила техники безопасности и технологии.

Критерии оценивания выполнения практического задания:

Низкий уровень – работа обучающего выполнена некачественно с нарушением предъявляемых требований, работа выполнялась с отклонениями от технологии, внесение элементов творчества в изготовление работы по образцу

Средний уровень – работа обучающего выполнена качественно, но с небольшими отклонениями от предъявляемых требований, в соответствии с техникой выполнения, отклонения от нормы не имели принципиального значения, при самостоятельной работе требовалась незначительная помощь педагога.

Высокий уровень – практическая работа обучающегося выполнена качественно в соответствии с предъявляемыми требованиями, в соответствии с техникой выполнения, самостоятельно воплощает творческую идею.

Творческая работа:

Составить технологическую последовательность, оформление овощного салата фигурной нарезкой из свежего огурца, блины в белом шоколаде, блюдо из черствого хлеба.

Выполнения задания индивидуально, обучающимися задания выбирается самостоятельно.

Критерии оценивания выполнения творческой работы:

Низкий уровень – работа обучающегося выполнена некачественно с нарушением предъявляемых требований, работа выполнялась с отклонениями от техники, внесение элементов творчества в изготовление работы по образцу

Средний уровень – работа обучающегося выполнена качественно, но с небольшими отклонениями от предъявляемых требований, в соответствии с техникой выполнения, отклонения от нормы не имели принципиального значения, при самостоятельной работе требовалась незначительная помощь педагога.

Высокий уровень – творческая работа обучающегося выполнена качественно в соответствии с предъявляемыми требованиями, в соответствии с техникой выполнения, самостоятельно воплощает творческую идею.

**Материалы для проведения итоговой аттестации обучающихся в 2022 – 2023
учебном году по дополнительной общеразвивающей программе
«ПРОкухня»**

Составитель : педагог дополнительного образования

_____ Е.И.Среднякова

Кириши 2022г

Для проведения итоговой аттестации по дополнительной общеразвивающей программе «ПРОкухня» проводится в виде практического задания, творческой работы и проектной работы. Используются предложенные темы заданий. Уровень исполнения выбирается обучающимися самостоятельно. Выполнение заданий индивидуально.

Оценка творческой работы, практической работы (готового блюда), проектной работы определяется по результатам трехуровневой системы: высокий уровень, средний уровень, низкий уровень по балльной системе. Максимальное количество баллов для конкретного задания устанавливается педагогом в зависимости от предъявляемых требований.

Проектные работы

1. Приключения картофеля в странах Европы.
2. Куры – обрядовая птица
3. Родословная обеденной ложки
4. Самая полезная каша.
5. Кулинария в произведениях

Критерии оценивания выполнения проектных работ:

	Критерии оценивания	
	Содержательной части	Защиты проекта
Низкий уровень (НУ)	Содержание не соответствует заявленной теме, не указана актуальность, в исследованиях нет цели и задач, выдвинута гипотеза. Изложенного материала мало, в исследовательской части не сделан соответствующий вывод. Цель не достигнута. Оформление работы не соответствует требованиям.	Представление работы с заминками, не связанная речь, неправильное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Отсутствует презентация. Существенные ошибки на заданные вопросы.
Средний уровень (СУ)	Содержание работы соответствует заявленной теме, излагается в соответствие с составленным планом, указаны исследования, актуальность, ставится цели и задачи, выдвинута гипотеза. В исследовательской части	Представление литературным языком, точное использование терминологии, имеется презентация. Показаны глубина и степень проработки проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов и аргументировать ответы по проекту. Выступление уложилось в отведенное

	<p>определено направление деятельности и сделан соответствующий вывод. Цель достигнута, задачи выполнены, теория закреплена примерами, но не выполнены диаграммы, рисунки, презентация, сделаны выводы. Оформление не соответствует требованиям.</p>	<p>время, но при этом допущены не существенные ошибки, не точное использование терминологии, исправление по требованию педагога.</p>
<p>Высокий уровень (ВУ)</p>	<p>Содержание работы соответствует заявленной теме, излагается в соответствие с составленным планом, указаны исследования, актуальность, ставится цели и задачи, выдвинута гипотеза.</p> <p>Подробно изложенный, охарактеризованный материал по теме. В исследовательской части определено направление деятельности и сделан соответствующий вывод. Цель достигнута, задачи выполнены, теория закреплена примерами, анкетой, рисунками, презентацией, сделаны выводы. Оформление соответствует требованиям.</p>	<p>Убедительное и яркое представление литературным языком, точное использование терминологии, имеется презентация. Показаны глубина и степень проработки проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов и аргументировать ответы по проекту. Выступление уложилось в отведенное время.</p>

Практическое задание:

Приготовить кулинарное блюдо «мраморный кекс», «запеченные яблоки», «сладкий сендвич», «запеченная картошка», «хлебный пирог», «свинные зразы с солеными огурцами», пицца

Критерии оценивания выполнения практического задания:

Низкий уровень – работа обучающего выполнена некачественно с нарушением предъявляемых требований, работа выполнялась с отклонениями от технологического процесса, внесение элементов творчества в изготовление работы по образцу

Средний уровень – работа обучающего выполнена качественно, но с небольшими отклонениями от предъявляемых требований, в соответствии с техникой выполнения, отклонения от нормы не имели принципиального значения, при самостоятельной работе требовалась незначительная помощь педагога.

Высокий уровень – практическая работа обучающегося выполнена качественно в соответствии с предъявляемыми требованиями, в соответствии с техникой выполнения, самостоятельно выполняет, воплощает творческую идею.

Творческая работа:

Украшение бутербродов, павлин из фруктов, десерт на день рождения, художественная нарезка и оформление салата «Лето», пряничный домик, лилии из огурца и арбузные розы, шоколадная ваза, крабовые цветы с сыром

Критерии оценивания выполнения творческой работы:

Низкий уровень – работа обучающего выполнена некачественно с нарушением предъявляемых требований, работа выполнялась с отклонениями от технологии, внесение элементов творчества в изготовление работы по образцу

Средний уровень – работа обучающего выполнена качественно, но с небольшими отклонениями от предъявляемых требований, в соответствии с техникой выполнения, отклонения от нормы не имели принципиального значения, при самостоятельной работе требовалась незначительная помощь педагога.

Высокий уровень – творческая работа обучающегося выполнена качественно в соответствии с предъявляемыми требованиями, в соответствии с техникой выполнения, самостоятельно воплощает творческую идею.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. В.И. Ермакова Основы кулинарии . Учебник 8 – 11 класс. Просвещение 2000 г
2. Л.Г.Шатун. «Кулинария» Учебное пособие Академия 2014 г.
3. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник Академия 2010 г.
4. В.А.Тимофеева Учебник Товароведение Ростов на Дону Феникс 2010 г.
5. И.Райтерберг. Классическая книга о вкусной и здоровой пищи Издательство «Урал LTD» 2000.
6. Кулинарные шедевры Издательский дом «Медиа Инфо Групп» 2013 г.
7. Как красиво накрыть стол . сборник Москва «АСТ-Пресс» 1999 г.
8. В.Н.Помлинский. Украшение блюд праздничного стола овощами и фруктами «Карвинг» Астрель. Москва 2011 г.
9. Домашние меню современной хозяйки Сборник. Москва. ЭСКО 2012 г.



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на Методическом совете

Протокол №1 от 31 августа 2022 г.

РАССМОТРЕНО

На совете ученического самоуправления

Протокол №1 от 1 сентября 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАУДО «МУК»

от 1 сентября 2022 г. №221

**Рабочая программа воспитания
к дополнительной общеразвивающей программе
«PROкухня»**

Срок реализации: 1 год

Возраст обучающихся: 10-16 лет

Среднякова Е.И., педагог дополнительного образования

Кириши – 2022

1. ОСОБЕННОСТИ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Важнейшей функцией дополнительного образования является воспитательная.

В системе дополнительного образования (через содержание, формы и методы работы, принципы и функции деятельности) воспитательный процесс фактически осуществляется в двух направлениях:

- основы профессионального обучения;
- основы социального воспитания.

Профессиональное воспитание обучающихся включает в себя формирование следующих составляющих поведения ребенка:

- этика и эстетика выполнения работы и представления ее результатов;
- культура организации своей деятельности;
- уважительное отношение к профессиональной деятельности других;
- адекватность восприятия профессиональной оценки своей деятельности и ее результатов;
- знание и выполнение профессионально-этических норм;
- понимание значимости своей деятельности как части процесса развития культуры (корпоративная ответственность).

Социальное воспитание включает в себя формирование следующих составляющих поведения ребенка:

- коллективная ответственность;
- умение взаимодействовать с другими членами коллектива
- толерантность;
- активность и желание участвовать в делах детского коллектива;
- стремление к самореализации социально адекватными способами;
- соблюдение нравственно-этических норм (правил этикета, общей культуры речи, культуры внешнего вида).

В качестве направлений воспитательной работы педагога дополнительного образования выделяют индивидуальную работу с воспитанниками и работу по формированию детского коллектива.

Система дополнительного образования для детей - это сфера, которая объективно объединяет воспитание, обучение и творческое развитие личности ребенка в единый процесс. Это создает атмосферу взаимного интереса единомышленников и партнерства между педагогами и

воспитанниками. И именно эти характеристики подчеркивают особенности воспитательной работы в области дополнительного образования, способствующее формированию здорового образа жизни детей, направленности на общечеловеческие духовные ценности.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ

Современный национальный идеал личности— это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененный в духовных и культурных традициях российского народа.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек), общая *цель воспитания*— личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (т.е. в усвоении ими социально значимых знаний);

2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (т.е. в развитии их социально значимых отношений);

3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (т.е. в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел).

В воспитании детей **подросткового возраста** таким приоритетом является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений:

- к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья;
- к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
- к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
- к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
- к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;

- к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда;

- к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение;

- к здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;

- к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;

- к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

Выделение данного приоритета в воспитании школьников, обучающихся связано с особенностями детей подросткового возраста: с их стремлением утвердить себя как личность в системе отношений, свойственных взрослому миру. В этом возрасте особую значимость для детей приобретает становление их собственной жизненной позиции, собственных ценностных ориентаций. Подростковый возраст – наиболее удачный возраст для развития социально значимых отношений школьников.

В воспитании детей **юношеского возраста** таким приоритетом является создание благоприятных условий для приобретения воспитанниками опыта осуществления социально значимых дел.

Выделение данного приоритета связано с особенностями ребят юношеского возраста: с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор старшеклассникам поможет имеющийся у них реальный практический, социально значимый опыт, который они могут приобрести. Это:

- опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- трудовой опыт, опыт участия в производственной практике;
- опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
- опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;
- опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества,

- опыт творческого самовыражения;
- опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- опыт оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
- опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

Достижению поставленной цели воспитания школьников способствует решение следующих основных *задач*:

- 1) реализовывать воспитательные возможности мероприятий, поддерживать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа;
- 2) организовывать для обучающихся экскурсии, экспедиции, походы и реализовывать их воспитательный потенциал;
- 3) организовывать профориентационную работу с обучающимся;
- 4) организовать работу с их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития детей.

Планомерная реализация поставленных задач позволит организовать интересную и событийно насыщенную жизнь детей и педагогов, что станет эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.

3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы:

Направление	Цель	Задачи	Формы деятельности	Виды деятельности
Гражданско-патриотическое воспитание	Формирование активной жизненной позиции, потребности в самосовершенствовании, способности успешно адаптироваться в окружающем мире.	<ul style="list-style-type: none"> – развитие системы патриотического воспитания; – формирование гражданской позиции, культуры интеллектуальной и личной самостоятельности; – поощрение индивидуальности ребёнка; – воспитание любви к Родине. 	<ul style="list-style-type: none"> - беседа, - видеопросмотр, - инфографика, – презентация. 	<ul style="list-style-type: none"> – получение и закрепление знаний, – исследование информационных источников.
Здоровье - берегающее воспитание	Создание условий для формирования у обучающихся основ здорового образа жизни, сознательного и гуманного отношения к себе и своему физическому и психическому здоровью. Выполнение элементарных правил здоровьесбережения.	<ul style="list-style-type: none"> – формирование представления о ценности здоровья и необходимости бережного отношения к нему; – формирование представления о позитивных и негативных факторах, влияющих на здоровье; – овладение знаниями и здоровьесберегающими технологиями, профилактика курения и злоупотребления психоактивными веществами; – формирование представления о рациональной организации режима дня, учёбы и отдыха, двигательной активности. 	<ul style="list-style-type: none"> – инструктаж, – беседа, – видеопросмотр, – презентация, – инфографика, – оздоровительное мероприятие. 	<ul style="list-style-type: none"> – получение и закрепление знаний, – исследование информационных источников, – соблюдение санитарно-гигиенических требований, – релаксационные паузы, – зрительная гимнастика, – выполнение упражнений для

Направление	Цель	Задачи	Формы деятельности	Виды деятельности
				снятия мышечного напряжения.
Художественно-эстетическое воспитание	Приобщение к человеческим ценностям, «присвоение» этих ценностей. Воспитание чувственной сферы, видение прекрасного.	– развитие творчества как неотъемлемой части деятельности человека, развитие способности к художественному мышлению и тонким эмоциональным отношениям, стимулирующим художественную самодеятельность.	– беседа, – презентация – видеопросмотр.	– творческий подход при создании интерфейса программ и отражении результатов.

Направление	Цель	Задачи	Формы деятельности	Виды деятельности
Духовно-нравственное воспитание	Формирование гуманистического отношения к окружающему миру. Воспитание законопослушного гражданина, обладающего качествами толерантности.	– создание системы правового просвещения; – профилактика правонарушений, человек – свободная личность, член гражданского общества и правового государства; формирование уважения к человеку, к его внутреннему миру; – формирование духовно-нравственных чувств обучающихся и профессиональных навыков в сфере информационного пространства.	– беседа, – видеопросмотр, – инфографика, – презентация.	– исследование информационных источников, – соблюдение культуры общения и поведения в социуме, – соблюдение сетевого этикета.
Правовое воспитание и культура	Осознание обучающимися значимости правовой культуры для	– формирование умения различать хорошие и плохие поступки; – обучение поведению в общественных	– инструктаж, – урок	– получение и закрепление знаний, – исследование

безопасности	будущего личностного становления и успешного взаимодействия с окружающим миром.	местах, соблюдение дисциплины и порядка; – предупреждение опасности необдуманных действий, свойственных подростковому возрасту, которые могут привести к совершению преступлений; – формирования целостного представления о личной ответственности за антиобщественные деяния, предусмотренные уголовным и административным правом.	безопасности, – акция, – беседа, – видеопросмотр, – презентация, – инфографика.	информационных источников, – участие в акциях, – соблюдение норм безопасности, – соблюдение правовых норм.
Учебно-познавательное	формирование гармонично развитой личности, способной творить и строить достойную жизнь в современных условиях	– интеллектуальное развитие обучающихся; – развитие духовных качеств; – развитие мотивации личности к познанию и творчеству.	– образовательный проект, – видеопросмотр, – конкурс, – олимпиада.	– получение знаний от ведущих технологических компаний, – выполнений заданий на онлайн-тренажере, – конкурсные и олимпиадные мероприятия.

4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитанникам, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;

- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогами;

- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с детьми деятельности;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие воспитанников – это результат как социального воспитания, так и стихийной социализации и саморазвития детей.

Основными направлениями анализа организуемого воспитательного процесса:

1. Результаты воспитания, социализации и саморазвития ребят.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающегося.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающегося является педагогическое наблюдение, результаты участия в различных мероприятиях и др.

2. Состояние совместной деятельности детей и взрослых.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности детей и взрослых.

Способами получения информации о состоянии организуемой совместной деятельности детей и взрослых могут быть беседы с ребятами и их родителями, педагогами, при необходимости – их анкетирование.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с:

- качеством проводимых мероприятий;- качеством проводимых экскурсий;
- качеством взаимодействия с родителями обучающихся;
- качеством профориентационной работы в целом.

Итогом самоанализа воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

**5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
НА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Мероприятие	Ориентировочное время проведения	Ответственные
Мероприятия по направлениям воспитательной работы		
Проведение с обучающимися беседы по теме: «Правила поведения учащихся в МАУДО «МУК», предварительный и первичный инструктажи по охране труда	По графику	Среднякова Е.И.
Международный день пожилых людей	Октябрь	Среднякова Е.И.
Международный день повара	Октябрь	Среднякова Е.И.
День освобождения города Кириши от немецко-фашистских захватчиков.	Октябрь	Среднякова Е.И.
День учителя	Октябрь	Среднякова Е.И.
День народного единства	Ноябрь	Среднякова Е.И.
День матери	Ноябрь	Среднякова Е.И.
Подготовка тематических выставок по кулинарии и кулинарному искусству	Декабрь- май	Среднякова Е.И.
День Конституции РФ (12 декабря)	Декабрь	Среднякова Е.И.
Участие в Новогодних мероприятиях МАУДО «МУК»	Декабрь	Среднякова Е.И.
День образования города Кириши (12 января)	Январь	Среднякова Е.И.
День снятия блокады Ленинграда (27 января)	Январь	Среднякова Е.И.
Международный день безопасного Интернета (9 февраля)	Февраль	Среднякова Е.И.
День памяти воинов Афганской войны (15 февраля - День воина-интернационалиста)	Февраль	Среднякова Е.И.
День Защитника Отечества	Февраль	Среднякова Е.И.
Международный Женский День	Март	Среднякова Е.И.
Международный день освобождения узников фашистских концлагерей	Апрель	Среднякова Е.И.
День авиации и космонавтики	Апрель	Среднякова Е.И.
Мастер-класс по оформлению кондитерских изделий с приглашением шеф повара	Апрель	Среднякова Е.И.
Международный день культуры (15 апреля)	Апрель	Среднякова Е.И.

Мероприятие	Ориентировочное время проведения	Ответственные
Праздник Весны и Труда	Май	Среднякова Е.И.
День Победы	Май	Среднякова Е.И.
Подготовка к конкурсу компьютерных работ ОО Киришского района, проводимый совместно с Центром «Русский музей: виртуальный филиал»	В течение года	Среднякова Е.И.
Подготовка к другим конкурсам, проектам.	В течение года	Среднякова Е.И.
Экскурсии, экспедиции, походы		
Учебные и профориентационные экскурсии, тематические	В течение года	Среднякова Е.И.
Работа с родителями		
Родительские собрания,	В течение года (по графику)	Среднякова Е.И.
Взаимодействие с родителями (законными представителями) обучающихся	В течение года	Среднякова Е.И.
Участие в конкурсах, акциях, квестах, проектах		
Всероссийский образовательный проект "Урок цифры	Сентябрь	Среднякова Е.И.
Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет	Октябрь (по графику)	Среднякова Е.И.
Участие в акции «Поздравь маму»	Ноябрь	Среднякова Е.И.
Участие в других акциях, проектах, квестах, конкурсах.	В течение года	Среднякова Е.И.