

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
Центр дополнительного образования для детей «Ориентир» города Сочи

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании Педагогического совета
МБУ ЦДОД «Ориентир»
Протокол № 4 от 16.05. 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБУ ЦДОД «Ориентир»
Набоких Н.П.
Приказ № 24-60 от 16.05. 2023 г.

АДАптиРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

**«ОСНОВЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Уровень программы: ознакомительный
Срок реализации: 1 год: 144 часов
Возрастная категория: 13 - 18 лет
Форма обучения: очная, очно-дистанционная
Вид программы: модифицированная
Программа реализуется на бюджетной основе
ID-номер Программы в Навигаторе: 4055

Авторы-составители:
педагог дополнительного образования
Загородняя Людмила Самсоновна
Заместитель директора по УВР
Чернобаева Валерия Степановна

городской округ
город-курорт
Сочи
2023

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	5
1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
1.1.1. Направленность программы	5
1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы	5
1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ	7
1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:	8
1.4. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
1.5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ И ЕГО СОДЕРЖАНИЕ	12
1.5.1. Учебный план	12
1.5.3. Календарный план воспитательной работы	16
РАЗДЕЛ 2	18
КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ	18
2.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	18
2.3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ	19
2.4. ОЦЕНКА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	20
2.4.1. Оценочные материалы	22
2.4.2. Методические материалы	22
2.4.3. Список литературы	22
Приложение 1	24
<i>Приложение 2</i>	<i>25</i>

ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ И ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ

Адаптированная образовательная программа (далее АОП) для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов – это образовательная программа, адаптированная для обучения обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов, учитывающая особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Адаптированная образовательная программа для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов самостоятельно разработана и утверждена на педагогическом совете МБУ ЦДОД «Ориентир».

Адаптированная образовательная программа образования для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов определяет содержание образования, ожидаемые результаты и условия ее реализации.

Адаптированная образовательная программа для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов состоит из двух частей:

-обязательной части;

-части, формируемой участниками образовательных отношений в зависимости от категории трудностей и диагноза обучающегося.

ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ

По программе «Основы приготовления кондитерских изделий» обучаются дети с различной типологией нарушений. Группы формируются после комплексной психолого-педагогической диагностики, по возрастным характеристикам и результатам собеседования с родителями.

Типологии нарушений:

1. Дети с задержкой психического развития;
2. Дети с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

ОСОБЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПОТРЕБНОСТИ ДЕТЕЙ

1) Дети с ЗПР

- коррекционная помощь в овладении базовым содержанием обучения («пошаговое» изучение материала);

- развитие эмоционально-личностной сферы и коррекция ее недостатков;
- развитие познавательной деятельности и целенаправленное формирование высших психических функций;

- формирование произвольной регуляции деятельности и поведения;
- коррекция нарушений устной и письменной речи.

2) Дети с умственной отсталостью

- Наиболее важным является обеспечение доступности содержания учебного материала. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих учащихся. Дается менее широкая система знаний и умений, чем нормально развивающимся сверстникам, ряд понятий не изучается.

- Используются специфические методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие – метод маленьких порций. Широко используется предметно-практическая деятельность.

- Одной из важных задач учителя является формирование системы доступных знаний, умений и навыков. Например, известно, что изучение исторических событий вызывает большие трудности у обучающихся, поэтому учебный материал может быть представлен как яркий рассказ из прошлого.

- Дети с нарушением интеллекта нуждаются в постоянном контроле и конкретной помощи со стороны учителя, в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большем количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

- Необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики. Данную работу должны проводить специалисты: олигофренопедагог, логопед, специалист ЛФК.

- Необходимо формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации.

- Трудовое обучение рассматривается как мощное средство коррекции имеющихся у детей с нарушениями интеллекта. Оно является основой нравственного воспитания, а также важным средством их социальной адаптации.

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1.1. Направленность программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа **ознакомительного уровня** «Основы приготовления кондитерских изделий» имеет **социально- гуманитарную направленность** (вид деятельности – изготовление кондитерских изделий).

1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы

Новизна программы основывается на комплексном подходе к подготовке детей с ОВЗ и детей-инвалидов, умеющего жить в современных социально-экономических условиях.

Актуальность программы опирается на необходимость подготовки детей с ОВЗ и детей-инвалидов востребованной на рынке труда профессии.

Данная программа «Основы приготовления кондитерских изделий» составлена на основании программы «Кондитер»

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что формы и методы педагогической работы, используемые при реализации программы, полностью соответствуют возрастным особенностям детей, в том числе детей с ОВЗ и детей-инвалидов.

Программа способствует формированию социальных навыков, расширяет возможности общения.

1.1.3. Отличительная особенность.

Программа направлена на:

- развитие и поддержку детей с ОВЗ и детей-инвалидов, проявивших интерес и определенные способности к технологии приготовления кондитерских изделий.

1.1.4. Адресат программы.

Программа «Основы приготовления кондитерских изделий» - это общеобразовательная общеразвивающая программа дополнительного образования для обучающихся 13 - 18 лет с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью. Данная программа составлена в соответствии с Примерными требованиями к программам дополнительного образования детей, рассчитана на 1 год обучения.

1.1.5. Форма обучения и режим занятий

Форма обучения – очная, с возможностью реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий.

Режим занятий.

Режим занятий соответствует правилам и нормам СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Объем учебных часов – 144 часа.

Число занятий в неделю – 2.

Число и продолжительность занятий в день – 3 по 45 мин.

1.1.6. Особенности организации образовательного процесса:

индивидуальные, групповые. Состав группы постоянный. Виды занятий: лекции, практические занятия, выполнение самостоятельной работы.

Обучение завершается итоговым занятием, которое включает в себя проверку усвоения обучающимися теоретических знаний и навыков практической работы.

Состав группы постоянный, занятия проводятся в групповой форме.

Формы организации занятий: групповая, с ярко выраженным индивидуальным подходом.

В программе предусмотрена возможность обучения по **индивидуальному образовательному маршруту (ИОМ)**. ИОМ разрабатывается в начале учебного года после диагностики обучающегося. ИОМ разрабатывается с учётом **сетевой формы реализации программы**. В сетевой форме организации обучения принимают участие организации – сетевые партнёры МБУ ЦДОД «Ориентир»:

- ГБУ «Центр диагностики и консультирования КК» (обследование обучающихся с целью определения и уточнения образовательного маршрута психолого-медико-педагогической комиссией);

- АНО «Инклюзия Сочи» (использование материально-технической базы АНО для обучения и воспитания детей с ОВЗ и инвалидностью);

- ГКУ СО КК «Адлерский реабилитационный центр» (обмен учебной и иной информацией, проведение совместных мероприятий с детьми с ОВЗ и инвалидностью);

- ВДЦ «Орлёнок» (организация совместного образовательного пространства для обучения и воспитания одарённых детей);

- ГКУ КК «Центр занятости населения» г. Сочи (проведение совместных профориентационных мероприятий для детей и родителей);

- ОАО санаторий «Южное взморье» (проведение совместных мероприятий по профориентации обучающихся);

- образовательные организации Адлерского района г. Сочи (совместные образовательные и воспитательные мероприятия).

1.1.7. Уровень программы, объем и сроки реализации.

Уровень программы – ознакомительный. Объем учебных часов – 144 часов. Срок реализации программы: 1 год.

1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.

Цель: обучение детей с ОВЗ и инвалидностью последовательному приготовлению кондитерских изделий: замесу теста, формованию, выпечке и оформлению.

Достижение поставленных целей реализуется в решении следующих **задач:**

- Формировать у обучающихся навыки на основе квалификационных требований.

- Формировать знания, умения и навыки, способствующие адаптации выпускников к новым условиям труда.

- Познакомить с основными видами теста и последовательностью приготовления.

- Научить формировать и выпекать кондитерские изделия.
- Привить интерес к приготовлению кондитерских изделий и их оформлению.
- Определять содержание обучения с учетом специфики обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов.

Личностные:

- Создавать ситуации успеха.
- Воспитывать настойчивость в преодолении трудностей, достижения поставленных задач.
- Воспитывать аккуратность, ответственность за порученное дело.
- Приобщать к нормам социальной жизнедеятельности.

Метапредметные:

- Развивать мотивацию к обучению и творчеству.
- Развивать умения умственного труда (запоминать, анализировать, оценивать и т.д.).
- Развитие умения в организации рабочего пространства.
- Развивать мотивацию к труду, самообслуживанию.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

Предметные:

Обучающийся по программе «Основы приготовления кондитерских изделий» **должен знать:**

- Технология приготовления различных видов теста, формирование изделий, режим выпечки;
- Замес безопасного дрожжевого теста, расстойка теста до формирования изделий и после;
- Формование п/ф в зависимости от вида теста;
- Определять готовность выпеченных п/ф;
- Замес теста для приготовления блинов и оладий;
- Замес теста и формование пельменей и вареников;
- Приготовление несложных мясных и овощных начинок;

- Последовательность приготовления пирожных и тортов, виды их оформления;

- Сбивание основных видов крема: сливочного, белкового, сметанного;
- Сроки хранения мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий;

- Основы санитарии и гигиены;
- Правила технической эксплуатации оборудования;
- Нормы и правила охраны труда;
- Требования безопасности труда, пожарной безопасности и правила внутреннего распорядка.

Обучающийся по профессии «Кондитер» **должен** выполнять следующие работы:

- Готовить различные виды начинок, сиропов, кремов, фаршей.
- Осуществлять технологический процесс приготовления различных видов теста, полуфабрикатов и изделий из них.
- Украшать кондитерские изделия, пирожные и торты.
- Готовить штучные кондитерские изделия (печенье, булочки, слойки), пирожные и торты.
- Замешивать тесто и знать способы его разрыхления.
- Готовить дрожжевое и без дрожжевого теста, полуфабрикаты и изделия из них.
- Определять органолептическим методом готовность тестовых заготовок к выпечке и окончание процесса выпечки;
- Выполнять правила технической эксплуатации оборудования;
- Выполнять требования безопасности труда, санитарии и гигиена, пожарной безопасности, а также правила внутреннего распорядка предприятия.

Личностные:

- Осознают ситуацию успеха.
- Воспитана настойчивости в преодолении трудностей.
- Воспитана тяга в аккуратности, ответственности за порученное дело.
- Будут приобщены к нормам социальной жизнедеятельности.

Метапредметные:

- Развита мотивация обучающегося к творческому поиску.
- Развита умения умственного труда (запоминать, анализировать, оценивать и т.д.).
- Развитие умений организации учебного труда.

1.4. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Программа составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральным проектом «Успех каждого ребенка», утвержденным 07.12.2018;
3. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
4. Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р (далее – Концепция);
5. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
7. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.05.2018 № 298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

8. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

9. Краевыми методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих общеобразовательных программ;

10. Уставом МБУ ЦДОД «Ориентир»;

11. Локальными актами.

1.5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ И ЕГО СОДЕРЖАНИЕ

1.5.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, блоков, тем	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие	12	12		Входящая проверка умений, знаний.
2.	Приготовление фаршей и начинок	27	12	15	Текущий контроль, проверка знаний.
3.	Дрожжевое тесто и изделия из него	36	12	24	Текущий контроль, проверка знаний.
4.	Слоеное тесто и изделия из него	21	6	15	Текущий контроль, проверка знаний.
5.	Бездрожжевое тесто и изделия из него	39	6	33	Текущий контроль, проверка знаний.
6.	Песочный полуфабрикат и изделия из него	33	6	27	Промежуточный контроль. Выставка-дегустация.
7.	Производство кексов	18	3	15	Текущий контроль за выполнением технологических процессов.
8.	Кремы	9	3	6	Текущий контроль за выполнением технологических процессов.
9.	Торты	12	3	9	Текущий контроль за выполнением технологических процессов
10.	Мероприятие. Экскурсия	6		6	Выход и участие в мероприятиях
11.	Итоговое занятие	3		3	Итоговый контроль Выставка-дегустация.
Итого		216	63	153	

1.5.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Вводное занятие

Теория: Характеристика кондитерских изделий калорийность, подразделение на группы.

Подготовка к производству: муки, сахара, жира, яиц.

Подготовка к производству: молока и молочных продуктов, сливок, мака, какао-порошка, кофе, орехи, цукаты, фрукты и т.д.

Основные виды тепловой обработки: варка, жарка, тушение, припускание, выпекание.

Форма контроля: Входящая проверка умений, знаний.

2. Приготовление фаршей и начинок

Теория: Классификация фаршей: овощные, рыбные, мясные, творожные, фруктовые

Приготовление фаршей: картофельный с луком, картофельный с грибами, капустный, зеленый лук с яйцом.

Фарш рыбный, рыбный с рисом, фарш ливерный, фарш мясной, мясной с рисом

Фарш из творога, начинка из фруктов, из кураги.

Практика: Картофельный, капустный, грибной – фарши.

Разновидности приготовления мясного и рыбного фаршей.

Приготовление творожного фарша и фруктовых начинок.

Классификация теста, замес теста.

Химический способ, биологический способ физический способ.

Форма контроля: Текущий контроль, проверка знаний.

3. Дрожжевое тесто и изделия из него

Теория: Опарное и безопарное дрожжевое тесто. Жизнедеятельность дрожжей.

Приготовление опары и последующий замес теста. Расстойка, формирование теста. Выпечка изделий.

Замес безопарного дрожжевого теста, расстойка, формирование, выпечка.

Ассортимент дрожжевых изделий, особенности приготовления.

Практика: Приготовление булочек с маком, изюмом, школьная, венская.

Приготовление пирожков с различными начинками.

Жарка пирожков на сковороде со сладкими начинками.

Колбасные и мясные продукты, запеченные в тесте.

Приготовление ватрушек с творогом или повидлом.

Приготовление рулетов с маком, орехом, творогом, повидлом.

Рогалики и конвертики наполняются начинками: из творога, кураги, мака, ореха, фруктов и т.д .

Приготовление учениками любого изделия из дрожжевого теста.

Форма контроля: Текущий контроль, проверка знаний.

4. Слоеное тесто и изделия из него

Теория: Этапы приготовления дрожжевого слоеного теста: замес теста, подготовка масла, слоение теста. Блиц опрос учащихся по теме. Составление правильных и точных вопросов для кроссворда.

Практика: Приготовление слойки с повидлом, язычки.

Приготовление слоеных пирожков с различными начинками.

Приготовление булочки с мясными продуктами.

Ассортимент печенья: с маком, с орехом, с корицей.

Приготовление рогаликов со сладкими начинками.

Форма контроля: Текущий контроль, проверка знаний.

5. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Теория: Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней. Рецептуры. Замес теста для блинов. Замес теста для оладий. Основные отличия, рецептуры.

Практика: Замес теста, подготовка фарша, формование, варка, подача.

Замес теста, приготовление начинки, формование, варка, подача.

Приготовление теста и фарша, формование, жарка во фритюре.

Замес теста, жарка основным способом, подача.

Замес теста, выпечка блинов, подготовка начинки, фарширование блинчиков, обжаривание, подача.

Замес теста на дрожжах, расстойка, жарка, подача.

Замес теста, жарка, подача.

Подготовка яблока, замес теста, жарка, подача.

Подготовка моркови, замес теста, жарка, подача.

Замес теста, жарка, подача.

Форма контроля: Ученики самостоятельно готовят любое изделие по теме.

6. Песочный полуфабрикат и изделия из него

Теория: Замес теста, раскатка, формование. Ассортимент изделий. Опрос производится для выявления определенных знаний по теме.

Практика: Замес теста, раскатка, выемка, выпечка.

Замес теста, формовка, выпечка

Замес теста с овсяными хлопьями, формование, выпечка.

Замес теста, подготовка ореха, раскатка теста, выемка, выпечка.

Замес теста, подготовка творога, формование, выпечка.

Замес теста, раскатка, нарезка, формование с фруктовой начинкой, выпечка.

Замес теста с шоколадной крошкой, раскатка, выемка, выпечка.

Замес теста, распределение теста по форме, выкладка повидла, украшение, выпечка.

Форма контроля: Ученики самостоятельно готовят любое изделие по пройденной теме.

7. Производство кексов

Теория: Приготовление теста, формование, выпечка. Виды кексов.

Практика: Подготовка изюма, замес теста, формование выпечка.

Подготовка орехов, замес теста, формование, выпечка.

Замес теста с какао, формование, выпечка.

Подготовка изюма и ореха, замес теста, формование, выпечка.

Форма контроля: Ученики самостоятельно готовят любой кекс.

8. Кремы

Теория: Виды кремов, особенности сбивания, требования к качеству.

Практика: Подготовка продуктов, сбивание крема. Производные сливочного крема.

Приготовление белкового крема, особенности сбивания. Приготовление сметанного крема

Форма контроля: Текущий контроль за выполнением технологических процессов.

9. Торты

Теория: Ассортимент изделий из бисквита.

Практика: Сбивание основного бисквита, формование, выпечка.

Сбивание бисквита, выпечка, формование рулета с фруктовой начинкой.

Подготовка яблок, сбивание бисквита, выпечка.

Сбивание бисквита, выпечка, прослойка кремом, оформление.

Форма контроля: Текущий контроль за выполнением технологических процессов

10. Мероприятие. Экскурсия

Практика: проведение мероприятий и экскурсий согласно учебному плану и плану Центра по воспитательной работе.

Форма контроля: Текущий контроль за выполнением технологических процессов

11. Итоговое занятие

Практика: Приготовление учащимися любого кондитерского изделия.

Форма контроля: Итоговый контроль за правильностью выполнения текущих действий.

1.5.3. Календарный план воспитательной работы

на 2023 / 2024 учебный год

Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения
Гражданин и патриот	«Урок мужества»	ежемесячно
	День освобождения Краснодарского края и завершения битвы за Кавказ	9 октября
	Всероссийская акция, посвященная Дню народного единства	4 ноября
	Всероссийская акция, посвященная Дню Конституции Российской Федерации	12 декабря
	«Блокада Ленинграда»	27 января
	V районный слет-турнир военно-патриотических отрядов образовательных организаций Адлерского района г. Сочи	февраль
	Открытая интеллектуально-познавательная онлайн - игра «Великая Победа – гордость всех поколений!»	май
	Акция «Бессмертный полк»	май
	Акция «Наследники Победы»	май

	Акция «Георгиевская ленточка»	май
	Акция «Окна Победы»	май
	Акция «Лица Победы»	май
Социализация и духовно-нравственное развитие	Акция «Радуга крышек Сочи»	Постоянно
	«Профилактика правонарушений и преступлений несовершеннолетних на объектах железнодорожного транспорта» с приглашением инспектора (ПДН) ГДН Адлерского ЛОП.	октябрь, декабрь, март, май
	Городской конкурс «Жить в мире с собой и другими», посвященного Международному Дню инвалидов»	ноябрь
	Всероссийский экологический диктант	ноябрь
	Всероссийская акция «Всемирный день борьбы со СПИДом»	1 декабря
	Всероссийская акция, посвященная «День смеха»	1 апреля
	Всероссийская акция «Будь здоров!»	7 апреля
	Всероссийская акция, посвященная Дню музеев	18 мая
	Всероссийская акция, посвященная Дню детских организаций	19 мая
	Конкурс для детей с ОВЗ и детей-инвалидов «Золотое сердце» среди образовательных организаций города Сочи	май
Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции	Социально - экологический конкурс «Черноморские дельфины», посвященный Международному дню Черного моря	октябрь
	Всероссийский день сбора макулатуры.	15 ноября
	Акция, приуроченная к международному дню экологических знаний	15 апреля
	Всероссийская акция, посвященная Международному Дню Земли	22 апреля
Профориентация	День открытых дверей в онлайн - формате	сентябрь, май
	Профориентационный конкурс-практикум «Сочи – город мастеров»	декабрь-январь
	День рождения дополнительного образования	15 июня
Работа с родителями	Онлайн общее родительское собрание	сентябрь
	Онлайн общее родительское собрание	май
	Выставка, посвященная «Дню учителя»	5 октября
	Выставка, посвященная «Дню Победы»	9 мая
	День рождения дополнительного образования	15 июня
Экскурсии	Тематические экскурсии	Осенние, зимние, весенние каникулы

РАЗДЕЛ 2

КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.

2.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе определяется календарным учебным графиком (*приложение 1*) и соответствует нормам, утвержденным СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Начало и окончание учебного года регламентируются локальными актами Центра.

Всего учебных недель (продолжительность учебного года) – 36 недель

Количество учебных дней – 72 дня.

Объем учебных часов – 144 часов.

Режим работы – 2 раза в неделю по 2 часа.

В каникулярное время занятия в объединении проводятся в соответствии с календарно-тематическими планами, допускается изменение форм занятий.

Нерабочие праздничные дни – в соответствии с Постановлениями Правительства РФ.

В период школьных каникул ЦДОД «Ориентир»:

- может проводить занятия и мероприятия по специальному расписанию;

- может проводить занятия в форме экскурсий, тематических площадок, лагерей.

2.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Важным условием реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является достаточный уровень материально-технического обеспечения, наличие оборудования и инвентаря, аудио-, видео-, фото-, интернет источников.

Для организации обучения МБУ ЦДОД «Ориентир» располагает:

- учебным кабинетом – 1;

- школьными партами – 10;
- осветительными приборами - 9;
- стульями - 20
- компьютером -1,
- проектором -1.
- мастерской «Повар» - 1, в которой находятся:
- рабочие столы – 6;
- холодильник – 1;
- электрические плиты (четырёх конфорочные) – 3.

На занятиях обучающимся требуются инвентарь и посуда числом:

- доски разделочные -15;
- кастрюли -15;
- сковороды - 15;
- миски - 15;
- тарелки столовые - 30;
- скалки- 4;
- ножи поварские – 15;
- столовые приборы - 30;
- горшочки керамические для запекания - 7;
- сковороды порционные для запекания – 8;
- сита, приспособления для очистки овощей и др.

Кадровое обеспечение программы. Для реализации данной программы необходим педагог дополнительного образования детей, владеющий специальными профессиональными знаниями поварского и кондитерского дела.

2.3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация проводится в конце 1 полугодия.

Итоговая аттестация в конце учебного года.

Для промежуточной и итоговой аттестации используются индивидуальные карточки отслеживания результативности освоения программы.

Сводная таблица отслеживания результативности заполняется по результатам индивидуальных карточек.

Формами отслеживания и фиксации образовательных результатов:

- фронтальный опрос;
- викторина, беседа;
- выполнение практических работ;
- педагогическое наблюдение;
- самооценка выполненной работы;
- конкурс, выставка;
- тестирование.

Формы отслеживания и контроля образовательных результатов:

- самостоятельное и последовательное выполнение практической работы;
- участие в мероприятиях;
- тестирование;
- соревнование;
- выполнение итогового задания;
- фото и видеозапись;
- благодарственное письмо, грамота;
- отзывы родителей.

2.4. ОЦЕНКА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только усвоение профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их знания и умения.

Формы оценивания знаний:

- наблюдение педагога за обучающимся в течении учебного года;
- опрос по теме;
- самостоятельное и последовательное выполнение практической работы;
- контрольные работы;

- участие в мероприятиях;
- участие в групповых конкурсах.
- блиц – опрос, перекрестный опрос;
- тестирование;
- соревнование;
- выполнение итогового задания и т. д.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Назначение **входного контроля** состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль проводится в форме беседы или фронтального опроса, творческого задания или тестирования.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных заданий.

Промежуточный контроль осуществляется в конце первого полугодия и осуществляется в виде тестирования. (*Приложение 3*).

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в виде: тестирования и демонстрации выполненных работ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в 3 основных направлениях:

- оценка уровня усвоения теоретических знаний;
- соответствие практических умений и навыков программным требованиям;
- оценка общеучебных умений и навыков.

Педагог оценивает результаты тестирования по десятибалльной системе. Низкий уровень – 1-4 балла, средний уровень – 5-7 баллов, высокий уровень – 8-10 баллов.

2.4.1. Оценочные материалы Педагогом разработан пакет диагностических методик, позволяющих определить достижение обучающихся (планируемые результаты). (*Приложение 2*).

2.4.2. Методические материалы

Методы обучения включают в себя:

- словесный
- объяснительно-иллюстративный
- игровой
- частично-поисковый
- дискуссионный
- проектный

Формы организации занятий.

- индивидуальная
- индивидуально- групповая

Типы занятий:

Теоретические, комбинированные, диагностические, итоговые.

Формы организации учебного занятия:

- (лекция) получения новых знаний;
- отработка умений и навыков;
- открытое занятие;
- творческий урок;
- мозговой штурм;
- игра, соревнование и т.д.

Формы проведения занятий:

Беседа, опрос, наблюдение, тестирование, мастер-класс, перекрестный опрос, итоговое занятие, экскурсия.

2.4.3. Список литературы

Для педагога:

1. Буйлова Л.Н. Педагогические технологии в дополнительном образовании детей: теория и опыт. Москва 2002г.

2. Зверева Л. Ф. Технология хлебопекарного производства — М.: Пищевая

промышленность 1979 г.

3.Зверева Л. Ф. «Черняков Б. И. Технология и технологический контроль хлебопекарного производства- М.; Пищевая промышленность, 1974 г.

4.Бутейкис Н. Г. «Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М. Экономика 1975 г.

Т.И. Перетятко Кондитер 2006 г. Ростов на Дону.

5.Мархель П. С., Гопенштейн Ю. Л., Смелов С. В. Производство пирожных тортов. М.; Пищевая промышленность 1976 г.

Для родителей и обучающихся:

1. Паевая Р. А., Яценко М. А. Хлеб на вашем столе. — К.; Урожай 1993г.

Иванчук В. Н. Сладкие блюда. — К.;Орион 1993 г.

2. Кенгинс Р. П. Домашнее приготовление тортов. М.; Колос 1993 г.

Энне Бурда. Вкусно. Просто. Аппетитно. Л. Внешсигма, 1994 г.

3. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на Дону, 2007г.

4. В.Прохоров. Сборник рецептур для кондитера. Ростов: Феникс,2001г.

5. Л.И. Токарев. Производство мучных кондитерских изделий.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Занятия/преду- смотренные письмен	Каникулярный Период (К)	Промежуточная (П) Итоговая (И) <i>аттестация</i>	Ознакомительный уровень программы		Год обучения	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	Всего учебных недель	Всего часов по программе
			Группа 1.	Группа 2												
			0	0	1	28.08.23-03.09.23										
			0	0	2	04.09.23-10.09.23										
			4	4	3	11.09.23-17.09.23										
			4	4	4	18.09.23-24.09.23										
			4	4	5	25.09.23-01.10.23										
			4	4	6	02.10.23-08.10.23										
			4	4	7	09.10.23-15.10.23										
			4	4	8	16.10.23-22.10.23										
			4	4	9	23.10.23-29.10.23										
			4	4	10	30.10.23-05.11.23										
			4	4	11	06.11.23-12.11.23										
			4	4	12	13.11.23-19.11.23										
			4	4	13	20.11.23-26.11.23										
			4	4	14	27.11.23-03.12.23										
			4	4	15	04.12.23-10.12.23										
			4	4	16	11.12.23-17.12.23										
			4	4	17	18.12.23-24.12.23										
			4	4	18	25.12.23-31.12.23										
			0	0	19	01.01.24-07.01.24										
			4	4	20	08.01.24-14.01.24										
			4	4	21	15.01.24-21.01.24										
			4	4	22	22.01.24-28.01.24										
			4	4	23	29.01.24-04.02.24										
			4	4	24	05.02.24-11.02.24										
			4	4	25	12.02.24-18.02.24										
			4	4	26	19.02.24-25.02.24										
			4	4	27	26.02.24-03.03.24										
			4	4	28	04.03.24-10.03.24										
			4	4	29	11.03.24-17.03.24										
			4	4	30	18.03.24-24.03.24										
			4	4	31	25.03.24-31.03.24										
			4	4	32	01.04.24-07.04.24										
			4	4	33	08.04.24-14.04.24										
			4	4	34	15.04.24-21.04.24										
			4	4	35	22.04.24-28.04.24										
			4	4	36	29.04.24-05.05.24										
			4	4	37	06.05.24-12.05.24										
			4	4	38	13.05.24-19.05.24										
			4	4	39	20.05.24-26.05.24										
			0	0	40	27.05.23-02.07.24										
			36	36												



Реализация программы за счет муниципального задания

ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Карточка для отслеживания результативности освоения программы

ФИО обучающегося: _____,

Группа № _____

Показатели/ Критерии	Степень выраженности оцени- ваемого качества	Кол-во баллов	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
1. Теоретическая подготовка				
1.1. Соответствие теоретических знаний ребенка программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ объема знаний, предусмотренных программой);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных знаний составляет более $\frac{1}{2}$);	5-7		
	- макси/уровень (ребенок освоил практически весь объём знаний, предусмотренных программой за конкретный период)	8-10		
1.2. Владение специальной терминологией по тематике программы (не менее 10 терминов)	- мини/уровень (ребенок, как правило, избегает употреблять специальные термины);	1-4		
	- средний уровень (ребенок сочетает специальную терминологию с бытовой);	5-7		
	- макси/уровень (специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием)	8-10		

2. Практическая подготовка

2.1. Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	<ul style="list-style-type: none"> - мини/уровень (ребенок овладел менее чем 1/2 предусмотренных умений и навыков); - средний уровень (объем усвоенных умений и навыков более 1/2); - макси/уровень (ребенок овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период) 	<p style="text-align: center;">1-4</p> <p style="text-align: center;">5-7</p> <p style="text-align: center;">8-10</p>		
2.2. Работа со специальным оборудованием и оснащением	<ul style="list-style-type: none"> - мини/уровень умений (ребенок испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием); - средний уровень (работает с оборудованием с помощью педагога); - макси/уровень (работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей) 	<p style="text-align: center;">1-4</p> <p style="text-align: center;">5-7</p> <p style="text-align: center;">8-10</p>		
2.3. Творческое отношение к делу и умение воплотить его в готовом продукте	<ul style="list-style-type: none"> - начальный (элементарный) уровень развития креативности (ребенок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога); - репродуктивный уровень (выполняет в основном задания на основе образца); - творческий уровень (выполняет практические задания с элементами творчества). 	<p style="text-align: center;">1-4</p> <p style="text-align: center;">5-7</p> <p style="text-align: center;">8-10</p>		
3. Обще учебные умения и навыки				
3.1. Самостоятельность в подборе и использовании информации из различных источников Осуществление учебно-исследовательской работы.	<ul style="list-style-type: none"> - мини/уровень умений (обучающийся испытывает затруднения при работе с различными источниками информации; не может придумать тему и написать реферат, проект) - средний уровень (работает с источниками информации с помощью педагога или родителей; выполняет в основном задания на основе образца) - макси/уровень (самостоятельно работает с источниками информации; придумывает тему работы) 	<p style="text-align: center;">1-4</p> <p style="text-align: center;">5-7</p> <p style="text-align: center;">8-10</p>		
3.3. Адекватность восприятия ин-	<ul style="list-style-type: none"> - мини/уровень (обучающийся испытывает се- 	<p style="text-align: center;">1-4</p>		

формации, идущей от педагога	<p>рзные затруднения в восприятии информации от педагога);</p> <ul style="list-style-type: none"> - средний уровень (слушает педагога в случае заботливого контроля) - макси/уровень (активно слушает педагога) 	5-7		
3.4. Свобода владением и подачей информации (коммуникативные умения)	<ul style="list-style-type: none"> - мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в выступлениях перед аудиторией); - средний уровень (выступает, имея опорный текст) - макси/уровень (свободно выступает перед аудиторией) 	1-4 5-7 8-10		
3.5. Способность самостоятельно готовить реквизит, декорации, костюмы для социально-значимых событий	<ul style="list-style-type: none"> - мини/уровень умений (обучающийся испытывает серьезные затруднения в подготовке рабочего места); - средний уровень (готовит рабочее место под контролем педагога) - макси/уровень (самостоятельно и качественно готовит рабочее место) 	1-4 5-7 8-10		
3.6. Безопасность работы (навыки соблюдения правил безопасности)	<ul style="list-style-type: none"> - мини/уровень умений (обучающийся не обладает навыками безопасности); - средний уровень (соблюдает правила безопасности под контролем педагога) - макси/уровень (обладает всеми навыками безопасности) 	1-4 5-7 8-10		

**Сводная таблица для отслеживания
результативности освоения программы**

группы № _____

Показатели/Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Количество обучающихся в группе	
		Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
1.1. Соответствие теоретических знаний	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
1.2. Владение терминологий	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.1. Соответствие практических умений и навыков	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.2. Работа со специальным оборудованием	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
2.3. Творческое отношение к делу	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.1. Самостоятельный подбор информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.3. Адекватность восприятия информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.4. Свобода владением и подачей информации	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.5. Самостоятельность в подготовке и уборке рабочего места	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		
3.6. Соблюдение правил безопасности	- мини/уровень		
	- средний уровень		
	- макси/уровень		