



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ</b> .....	3
1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
1.1.1. Направленность и вид программы .....	3
1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы .....	3
1.1.3. Отличительные особенности .....	4
1.1.4. Адресат программы .....	5
1.1.6. Особенности организации образовательного процесса. ....	6
1.1.7. Уровень программы, объем и сроки реализации. ....	6
1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ .....	7
1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: .....	8
1.4. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ .....	9
1.5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ И ЕГО СОДЕРЖАНИЕ .....	9
1.5.1. Учебный план .....	11
1.5.2. Содержание программы .....	11
1.5.3. Календарный план воспитательной работы .....	14
<b>РАЗДЕЛ 2 КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.</b> .....	15
2.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК .....	15
2.2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	15
2.3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ .....	16
2.4. ОЦЕНКА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ .....	17
2.4.1. Оценочные материалы .....	19
2.4.2. Методические материалы .....	19
2.4.3. Список литературы .....	19
<i>Приложение 1</i> .....	21
<i>Приложение 2</i> .....	22

## РАЗДЕЛ 1

### КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ОБРАЗОВАНИЯ: ОБЪЁМ, СОДЕРЖАНИЕ, ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### 1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

##### 1.1.1. Направленность и вид программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» имеет **социально-гуманитарную направленность** (вид деятельности – изготовление кондитерских изделий).

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кондитер» должна формировать у обучающихся устойчивый интерес к выбранному направлению, расширять дальнейшее творческое самоопределение, развивать личностные и учебно-познавательные компетенции. Освоение ознакомительными знаниями, умениями, навыками по приготовлению кондитерских изделий.

В данное объединение приходят все желающие с разными умениями и навыками, интересом к кондитерскому искусству. После успешного прохождения дополнительной программы ознакомительного уровня обучающиеся могут продолжить обучение по программе базового уровня «Кондитер».

##### 1.1.2. Новизна, актуальность и целесообразность программы

**Новизна** программы обусловлена тем, что разделы занятий предоставляют возможность детям теоретически и практически развиваться, социализироваться и профориентироваться. После прохождения программы каждый ребёнок приобретает начальные практические навыки приготовления кондитерских изделий.

Основная и первостепенная задача – научить обучающихся самостоятельно готовить дома свежую и полезную выпечку, используя для этого доброкачественные продукты.

**Актуальность программы** определяется потребностью общества в специалистах, владеющих профессиональными навыками и умением пользоваться различным инвентарем и оборудованием, умением пользоваться сборником рецептов, а также знать последовательность технологического процесса.

Практические занятия способствуют запоминанию технологических процессов, умению оформлять изделия, развивают фантазию обучающихся, приобщают к труду.

### **Педагогическая целесообразность**

Учитывая задачи, которые стоят перед учреждениями дополнительного образования по подготовке молодого человека к «большой» жизни, в программе большая роль отводится тем методам и приёмам, которые приведут к самостоятельности, умению организовывать самообслуживание, умению и желанию трудиться на благо семьи и общества.

Педагог вовлекает в процесс обучения, делая его творческим, настраивает на нужный ритм работы, что немаловажно в производстве кондитерских изделий, работе с продуктами и температурами.

Педагог формирует и способствует развитию творческих способностей, формирует культуру обслуживания и самообслуживания, приучает к здоровому образу жизни, способствует формированию чувства ответственности перед коллективом.

### **1.1.3. Отличительные особенности.**

Программа составлена в соответствии с современными нормативными правовыми актами с учетом задач, сформулированных Федеральными государственными образовательными стандартами нового поколения. Согласно Концепции развития дополнительного образования до 2030 года, ведение в основы современных профессий является одним из направлений дополнительного образования детей. Программа включает в себя цикл профориентационных мероприятий, состоящих в основном из профориентационных игр и упражнений: «Аукцион профессий», «Сотворение

мира», «Самая-самая», «Профессия на букву», «Профессия будущего» и знакомство с «Атласом новых профессий».

Как показывает практика, теоретические знания и практические навыки, приобретенные учениками в объединении значительно крепче, глубже и разнообразней, чем предусмотрены программой. Объясняется это тем, что любимое занятие побуждает детей самостоятельно выпекать кондитерские изделия в домашних условиях, пользоваться дополнительной литературой, новыми рецептами, развивает стремление к созданию новых кондитерских изделий.

Значительная часть времени в программе отведена практическому обучению, которое позволяет учащимся правильно организовать рабочее место, пользоваться оборудованием и инвентарем, во всех деталях постигать технологический процесс приготовления кондитерских изделий. Это дает возможность идти в ногу с современными технологиями обучения, еще больше совершенствовать практические знания, умения и навыки в обучении кондитера.

**1.1.4. Адресат программы:** по данной программе рекомендуется обучаться детям от 12-14 лет, которые хотят ознакомиться с технологией кондитерских изделий. В данной группе могут обучаться как одновозрастные, так и разновозрастные дети, девочки и мальчики, с различной степенью интереса к данному направлению, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Численный состав объединения определяется Уставом учреждения, с учетом рекомендаций санитарных норм и правил от 10 до 15 человек.

В программе предусмотрено участие детей с особыми образовательными потребностями: талантливых (одарённых, мотивированных) детей; детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

#### **1.1.4. Форма обучения и режим занятий**

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

**Режим занятий:** 2 раза в неделю по 1 учебному часу – 2 часа в неделю. Продолжительность 1 учебного часа составляет 45 минут с обязательной 15-минутной переменной после каждого учебного часа. 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».

#### **1.1.6. Особенности организации образовательного процесса.**

Состав группы постоянный, занятия проводятся в групповой форме.

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

В программе предусмотрена возможность обучения одарённых детей, детей, состоящих на различных видах профилактического учёта 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);
- 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.**

Программа «Юный кондитер» ознакомительного уровня обучения.

Программа «Юный кондитер» знакомит обучающихся с начальными знаниями в профессии кондитер, погружает в атмосферу профессиональной деятельности.

Объём данной общеобразовательной программы: 72 часа.

Срок реализации программы: 1 год.

## **1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.**

**Цель программы:** научить обучающихся последовательному приготовлению кондитерских изделий: замесу теста, формованию, выпечке и оформлению.

### **Предметные задачи:**

- обучить практическим знаниям необходимым при замесе теста, формовки и выпечки изделий;
- научить пользоваться сборником рецептов и рецептами из других источников;
- познакомить с основными видами теста и последовательностью приготовления;
- научить формовать и выпекать кондитерские изделия;
- привить интерес к приготовлению кондитерских изделий и их оформлению.

### **Личностные задачи:**

- воспитывать отзывчивость и терпение по отношению друг к другу,
- воспитывать желание качественно выполнить свою работу,
- воспитать самостоятельную творческую личность,
- содействовать профессиональному самоопределению обучающихся,
- аккуратное и бережное отношение к учебному материалу, инвентарю, оборудованию, мастерской.

### **Метапредметные задачи:**

- развивать интерес к профессии кондитер,
- развивать творческое отношение к трудовой деятельности,
- развивать учебно-познавательные, информационные знания,

- развить самостоятельность и аккуратность в выполнении заданий.

### **1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

#### **Предметные результаты: (к концу года, обучающиеся будут знать):**

- Общие правила внутреннего распорядка, безопасности труда, правила пожарной безопасности, правила гигиены и производственной санитарии.
- Подготовка кондитерского сырья, виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технологические рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- Формовка изделий из дрожжевого теста, ассортимент, расстойка, смазка, выпечка изделий, определение готовности, температурный режим.
- Приготовление песочного, заварного и слоеного теста, технологию приготовления, ассортимент изделий, формование, режим выпечки, виды и причины брака.
- Бисквитное тесто и изделия из него: характеристика, рецептуры, технология приготовления, режим выпечки. Производные бисквита, виды и причины брака, ассортимент изделий.

#### **Будут уметь:**

- замешивать основные виды теста
- формовать и выпекать кондитерские изделия,
- готовить классические отечественные пирожные и торты,
- готовить сиропы, крема, посыпки, мастики,
- украшать пирожные и торты.

#### **Личностные результаты:**

- навыки дружной работы в группе;
- уважение и культура общения в группе;
- потребность в дальнейшей самореализации обучающихся;
- постановка и достижение новых целей;
- способность самостоятельно и адекватно оценивать свои поступки;



- самоопределение в выборе будущей профессии.

#### **Метапредметные результаты:**

- умение осуществлять контроль за своими действиями и правильно их оценивать;
- умение достигать поставленной цели, путем решения учебных задач;
- умение правильно оценивать свои собственные силы и возможности;
- умение правильно и точно выражать свои мысли;
- умение отвечать за свои поступки и находить пути примирения;
- развитие самостоятельности и аккуратности в работе;
- умение самостоятельно, осознанно выбирать свой путь в жизни;
- умение правильно организовать рабочее место;
- умение по собственному желанию выбирать профессиональное направление.

#### **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 09.11.2018 № 196 «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

Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации (контроля)
	всего	теор.	практ.	
<b>БЛОК 1</b>				
1. Вводное занятие. Техника безопасности.	2	2	-	Беседа. Педагогическое наблюдение.
2. Характеристика сырья.	8	4	4	Педагогическое наблюдение.
3. Дрожжевое тесто и изделия из него.	10	4	6	Педагогическое наблюдение.
4. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.	10	4	6	Педагогическое наблюдение.
5. Итоговое занятие.	2	-	2	Открытое занятие, выставка-дегустация
<b>Итого часов:</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	
<b>БЛОК 2</b>				
1. Вводное занятие. Техника безопасности.	2	2	-	Беседа. Педагогическое наблюдение.
2. Бездрожжевое тесто.	6	2	4	Педагогическое наблюдение.
3. Основные виды полуфабрикатов.	8	2	6	Педагогическое наблюдение.
4. Изучение профессий	2		2	Педагогическое наблюдение. Самоанализ
5. Отделочные полуфабрикаты.	10	2	8	Педагогическое наблюдение.
6. Приготовление тортов и пирожных.	10	2	8	Педагогическое наблюдение.
7. Итоговое занятие.	2	-	2	Открытое занятие, выставка-дегустация
<b>Итого часов:</b>	<b>40</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	
<b>ВСЕГО ЧАСОВ:</b>	<b>72</b>			

### 1.5.2. Содержание программы

#### Раздел 1. Вводное занятие.

**Теория:** Цели и задачи программы, требования к внешнему виду обучающихся. Общие правила внутреннего распорядка и техники безопасности в объединении. Правила безопасного труда при выполнении различных работ на занятиях. Пожарная безопасность и правила охраны труда.

## **Раздел 2. «Характеристика сырья»:**

**Теория:** Изучение кондитерского сырья, использование, хранение. Виды теста и его замес. Виды фаршей.

**Практика:** Обработка практических навыков по приготовлению блинов, блинчиков, оладий. Приготовление фаршей. Ассортимент изделий.

## **Раздел 3. Дрожжевое тесто и изделия из него.**

**Теория:** Виды дрожжевого теста, замес, формование, выпечка.

**Практика:** Приобретение практических навыков по разделке и формовке изделий из дрожжевого теста, выпечка, хранение.

## **Раздел 4. Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.**

**Теория:** Замес дрожжевого теста, поэтапное слоение маслом, охлаждение, формование изделий, выпечка.

**Практика:** Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование изделий, оформление, выпечка.

## **Раздел 5. Итоговое занятие.**

**Практика:** Самостоятельное выполнение итоговой работы, дегустация.

## **БЛОК 2.**

### **Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности.**

**Теория:** Цели и задачи модуля, внутренний распорядок заведения, требования к внешнему виду и спецодежде, поведение в коллективе.

### **Раздел 2. Бездрожжевое тесто.**

**Теория:** Замес слоеного теста, поэтапное слоение теста, охлаждение. Особенности слоения пресного теста. Замес теста для хвороста, чебуреков, сырных пончиков, формование, жарка во фритюре.

**Практика:** Приготовление изделий из яблок. Изделия, жаренные во фритюре. Ассортимент изделий из пресного слоеного теста.

### **Раздел 3. Основные виды полуфабрикатов**

**Теория:** замес песочного и сдобного теста, формование и выпечка изделий. Бисквит и его производные, особенности приготовления, виды формования, выпечка. Ассортимент изделий.

**Практика:** Приготовление печенья и рогаликов из сдобного и песочного теста. Формование, выпечка. Приготовление бисквита и изделий из него.

#### **Раздел 4. Изучение профессий**

**Практика:** игры и упражнения: «Аукцион профессий», «Сотворение мира», «Самая-самая», «Профессия на букву», «Профессия будущего», знакомство с «Атласом новых профессий».

#### **Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты.**

**Теория:** виды сиропов, разновидности глазури и помады, особенности приготовления. Виды кремов: сливочный, белковый, сметанный, заварной.

**Практика:** приготовление различных кремов, сиропов. Приготовление глазури и помады. Отделка кондитерских изделий.

#### **Раздел 6. Приготовление тортов и пирожных.**

**Теория:** технологический процесс приготовления тортов и пирожных, отделочных полуфабрикатов: кремов, сиропов, глазури. Оформление. Хранение.

**Практика:** приготовления тортов и пирожных, отделочных полуфабрикатов, оформление кондитерских изделий.

#### **Раздел 7. Итоговое занятие. Открытое занятие. Конкурс - дегустация.**

### 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
	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 – 72 часов.

Режим работы – 1 раз 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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской «Кондитер».

**Оборудование для учебного кабинета:** Столы, стулья, шкафы для методической литературы, доска, методический материал, схемы технологических процессов, учебники, фото, видео и аудио аппаратура.

**Оборудование мастерской и рабочих мест:**

- производственные столы;
- столы для готовой продукции;
- разделочные столы
- раковины;
- шкафы для хранения посуды;
- шкафы для хранения инвентаря:
- шкафы для хранения сухих продуктов;
- электрические печи;
- электрические духовые шкафы;
- вытяжки;
- холодильник;
- микроволновая печь;
- электрические миксеры;
- блендеры.

**Инвентарь:** миски, кастрюли, сковороды, сита, скалки, лопатки, ножи, тесторезки, выемки для формования теста, кондитерские мешки и шприцевальные насадки, формы для выпекания пирогов и тортов, формы для кексов, трубочки, муфточки и т.д.

**Аптечка** для оказания первой медицинской помощи.

### **Кадровое обеспечение программы**

Для реализации данной программы необходим педагог дополнительного образования детей, владеющий специальными профессиональными знаниями по технологии приготовления кондитерских изделий. Педагог доп. образования должен иметь на руках подтверждающие документы о своем образовании.

## **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.



## ДИАГНОСТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### Карточка для отслеживания результативности освоения программы

ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_,

Группа № \_\_\_\_\_

Показатели/ Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Кол-во баллов	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация
<b>1. Теоретическая подготовка</b>				
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		
<b>2. Практическая подготовка</b>				
2.1. Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	- мини/уровень (ребенок овладел менее чем $\frac{1}{2}$ предусмотренных умений и навыков);	1-4		
	- средний уровень (объем усвоенных умений и навыков более $\frac{1}{2}$ );	5-7		

	- макси/уровень (ребенок овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период)	8-10		
2.2. Работа со специальным оборудованием и оснащением	- 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)	1-4  5-7  8-10		
2.3. Творческое отношение к делу и умение воплотить его в готовом продукте	- 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).	1-4  5-7  8-10		
<b>3. Обще учебные умения и навыки</b>				
3.1. Самостоятельность в подборе и использовании информации из различных источников Осуществление учебно-исследовательской работы.	- 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)	1-4  5-7  8-10		

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